


«СОГЛАСОВАНО»

«УТВЕРЖДАЮ»

Исполнительный директор  
Торгово-промышленной палаты  
Самарской области

И.о. директора  
ЦПО Самарской области

  
М.В.Мамонов/  
« 30 » 20 15 г.

  
О.В.Жолобова/  
« 01 » 20 15 г.

**Комплект оценочных средств**  
для оценки итоговых образовательных результатов  
по профессиональному модулю  
**ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных**  
**холодных и горячих десертов**  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Самара

**Разработчики:**

ГБОУ СПО «СТЭК», преподаватель Л.В. Панова

ГБОУ СПО «СТЭК», преподаватель Ю.С. Большакова

ЦПО Самарской области, начальник отдела Л.Н. Ельцова

ЦПО Самарской области, методист Р.А. Хамитова

Акт согласования комплекта оценочных средств для оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю **ПМ 05**  
**Организация процесса приготовления и приготовление сложных**  
**холодных и горячих десертов** от « 30 » 10 2015 г. № 13

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. Пояснительная записка</b>	4
<b>2. Паспорт комплекта оценочных средств</b>	6
<b>3. Экзаменационный пакет кандидата:</b>	11
Проектное задание №1	11
Практическое задание № 1, №2	19
Инструкция для кандидата по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.	26
<b>4. Пакет эксперта – экзаменатора:</b>	27
Инструментарий оценки проектного задания №1	28
Инструментарий оценки практического задания № 1, №2	34
Эталон заполнения бракеражного журнала	39
Сводная оценочная таблица результатов освоения вида профессиональной деятельности.	40
Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.	41
Инструкция для эксперта-экзаменатора по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.	44

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Комплект оценочных средств предназначен для оценки освоения итоговых образовательных результатов профессионального модуля **ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Нормативными основаниями проведения оценочной процедуры по профессиональному модулю **ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** являются:

федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания утвержденный приказом министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014 № 384;

программа профессионального модуля **ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

Положение о региональной системе квалификационной аттестации по профессиональным модулям основных профессиональных образовательных программ и основных программ профессионального обучения, утвержденное приказом министерства образования и науки Самарской области «16» июля 2014 № 229 од;

Положение о промежуточной аттестации по профессиональным модулям основных профессиональных образовательных программ и основных программ профессионального обучения (далее – Положение о промежуточной аттестации), утвержденное приказом по Государственному автономному образовательному учреждению среднего профессионального образования Новокуйбышевский государственный гуманитарно-технологический колледж от «04» апреля 2014 г. № 89.

Комплект оценочных средств содержит:

- Паспорт комплекта оценочных средств.
- Экзаменационный пакет кандидата.
- Пакет эксперта-экзаменатора.

**В Экзаменационный пакет кандидата входят:**

1. Проектное задание №1:

- задание;
- условия подготовки и защиты проектного задания.

2. Практическое задание №1, № 2:

- задание;
- условия выполнения практических заданий (расходные материалы, оборудование, инвентарь, нормативно-справочная документация);
- приложения.

3. Инструкция для кандидата по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.

**В Пакет эксперта-экзаменатора входят:**

1. Проектное задание №1 (из Экзаменационного пакета кандидата).
2. Инструментарий оценки проектного задания №1.
3. Практическое задание №1, №2 (из Экзаменационного пакета кандидата).
4. Инструментарий оценки практического задания №1, №2.
5. Эталон заполнения бракеражного журнала.
6. Сводная оценочная таблица результатов освоения вида профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.**
7. Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.
8. Инструкция для эксперта-экзаменатора по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.

Оценка проводится методом сопоставления параметров продемонстрированной кандидатом деятельности и/или характеристик продукта деятельности с заданными эталонами и стандартами по критериям.

Для оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю **ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** проводится экзамен (квалификационный экзамен).

Для положительного заключения по результатам оценочной процедуры по профессиональному модулю установлено пороговое значение показателя, при котором принимается положительное решение, констатирующее сформированность ПК и освоение кандидатом ВПД, – не менее 70%.

При отрицательном заключении хотя бы по одной профессиональной компетенции из состава итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю, принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Результаты оценочной процедуры заносятся в протокол квалификационного экзамена и в сводные оценочные таблицы, подписываются всеми членами аттестационно-квалификационной комиссии.

В настоящем комплекте оценочных средств используются следующие термины, определения и сокращения:

**Заданные требования** – требования, заданные в рамках конкретного практического задания (технологическая карта, задачная формулировка).

**Установленные требования** – требования, установленные нормативно-регламентирующими документами (Сборники рецептур, ГОСТы, ОСТы, СанПиНы и т.п.).

**ВПД** – вид профессиональной деятельности;

**ПК** – профессиональная компетенция;

**ПМ** – профессиональный модуль.

## 2. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 2.1. Вид профессиональной деятельности

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

### 2.2. Оцениваемые профессиональные компетенции

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

### 2.3. Итоговые образовательные результаты по ПМ, предъявляемые к оценке, показатели, критерии и инструменты их оценки

Предмет(ы) оценивания		Объект(ы) оценивания	Показатели оценки	Критерии оценки показателей	Инструмент оценки
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	СК 5.1.1. Организовывать процесс приготовления сложных холодных десертов	Продукт деятельности (Разработанный комплект нормативно-технологической документации приготовления сложных холодных десертов)	Показатель 1. Основные характеристики разработанного ассортимента сложных холодных десертов.	1.1. Полнота разработанного ассортимента сложных холодных десертов соответствует заданным требованиям. 1.2. Содержание разработанного ассортимента соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.)	Проектное задание
			Показатель 2. Характеристики структуры и содержания разработанной технической документации.	2.1. Область применения прописана 2.2. Требования к сырью прописаны 2.3. Расчет рецептуры произведен 2.4. Технологический процесс прописан 2.5. Требования к оформлению, реализации и хранению блюда 2.6. Показатели качества продукции прописаны 2.7. Пищевая ценность блюда рассчитана	

				2.8. Технология приготовления блюда прописана последовательно	
			Показатель 3. Параметры расчета пищевой ценности блюда	3.1. Обоснование расчета пищевой ценности блюда представлено в полном объеме. 3.2. Содержание питательных веществ в 100 г каждого продукта, входящего в состав блюда рассчитано. 3.3. Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда рассчитано 3.4. Остаток питательных веществ с учётом их сохранности при механической обработке рассчитан. 3.5. Пищевая и энергетическая ценность (ккал) на 100 граммов готового блюда рассчитаны.	
СК 5.1.2. Приготовление сложных холодных десертов	Продукт деятельности (приготовленный сложный холодный десерт).	Показатель 4. Характеристики приготовленных сложных холодных десертов.	4.1. Вес готового блюда соответствует заданному значению. 4.2. Внешний вид блюда соответствует заданным требованиям 4.3. Цвет блюда соответствует заданным требованиям. 4.4. Запах блюда соответствует заданным требованиям. 4.5. Вкус блюда соответствует заданным требованиям. 4.6. Консистенция блюда соответствует заданным требованиям.	Практическое задание №1	
	Процесс деятельности (процесс приготовления сложных холодных десертов).	Показатель 5. Технология приготовления сложных холодных десертов	5.1. Последовательность выполнения технологии приготовления блюда соответствует установленным требованиям. 5.2. Время приготовления блюда соответствует заданному значению.		

			Показатель 6. Соблюдение правил охраны труда при приготовлении сложных холодных десертов	6.1. Инвентарь и оборудование использованы в соответствии с установленными требованиями. 6.2. Рабочее место организовано в соответствии с установленными требованиями. 6.3. Санитарно-гигиенические требования соблюдены.	
		Продукт деятельности (заполненный документ по бракеражу и проведенный бракераж готового изделия)	Показатель 7. Параметры качества готового холодного десерта	7.1 Разделы заполнены в полном объеме. 7.2. Разделы таблицы заполнены в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. 7.3. Бракеражная оценка блюду, выставленная кандидатом, соответствует органолептическим показателям	
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	СК 5.2.1. Организовывать приготовление сложных горячих десертов	Продукт деятельности (Разработанный комплект нормативно-технологической документации приготовления сложных горячих десертов).	Показатель 8. Основные характеристики разработанного ассортимента сложных горячих десертов	8.1. Полнота разработанного ассортимента сложных горячих десертов соответствует заданным требованиям. 8.2. Содержание разработанного ассортимента сложных горячих десертов соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.)	Проектное задание
			Показатель 9. Характеристики структуры и содержания разработанной нормативно - технологической документации.	9.1. Область применения прописана 9.2. Требования к сырью прописаны 9.3. Расчет рецептуры произведен 9.4. Технологический процесс прописан 9.5. Требования к оформлению, реализации и хранению соуса прописаны 9.6. Показатели качества продукции прописаны 9.7. Пищевая ценность соуса рассчитана 9.8. Технология приготовления соуса прописана последовательно	



			Показатель 10. Параметры расчета пищевой ценности блюда.	10.1. Обоснование расчета пищевой ценности блюда представлено в полном объеме. 10.2. Содержание питательных веществ в 100 г каждого продукта, входящего в состав блюда рассчитано. 10.3. Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда рассчитано 10.4. Остаток питательных веществ с учётом их сохранности при тепловой обработке рассчитан. 10.5. Пищевая и энергетическая ценность (ккал) на 100 граммов готового блюда рассчитаны.	
СК 3.2.2 Приготовление сложного горячего десерта	Продукт деятельности (приготовленный сложный горячий десерт).		Показатель 11. Характеристика готового сложного горячего десерта.	11.1. Вес готового блюда соответствует заданному значению. 11.2. Внешний вид горячего десерта соответствует заданным требованиям 11.3. Цвет горячего десерта соответствует заданным требованиям. 11.4. Запах горячего десерта соответствует заданным требованиям. 11.5. Вкус горячего десерта соответствует заданным требованиям. 11.6. Консистенция горячего десерта соответствует заданным требованиям.	Практическое задание № 2
			Показатель 12. Технология приготовления сложного горячего десерта.	12.1. Последовательность технологии приготовления сложного горячего десерта соответствует установленным требованиям. 12.2. Время приготовления сложного горячего десерта соответствует заданному значению.	
		Процесс деятельности (процесс приготовления сложного горячего десерта).	Показатель 13.	13.1. Инвентарь и оборудование	

			Соблюдение правил охраны труда при приготовлении сложного горячего десерта.	использованы в соответствии с установленными требованиями. 13.2. Рабочее место организовано в соответствии с установленными требованиями. 13.3. Санитарно-гигиенические требования соблюдены.	
		Продукт деятельности (заполненный документ по бракеражу и проведенный бракераж готового изделия)	Показатель 14. Параметры качества готового горячего десерта	14.1 Разделы заполнены в полном объеме. 14.2. Разделы таблицы заполнены в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. 14.3. Бракеражная оценка блюда, выставленная кандидатом, соответствует органолептическим показателям	

#### 2.4. Требования к кадровому обеспечению процедур оценивания

Кадровое обеспечение	Характеристика
Эксперт-экзаменатор	Директор, или заведующий производством предприятия общественного питания
Эксперт-экзаменатор	Представитель Уполномоченной организации
Эксперт-экзаменатор	Преподаватель дисциплин общепрофессионального цикла, не осуществляющий подготовку по данному ПМ
Эксперт-экзаменатор	Мастер производственного обучения, не осуществляющий подготовку по данному ПМ
Ассистент	Заведующий лабораторией «Кулинария»

### 3. ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ ПАКЕТ КАНДИДАТА

#### ПРОЕКТНОЕ ЗАДАНИЕ №1

##### **Задание для оценки сформированности**

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов (СК 5.1.1. Организовывать приготовление сложных холодных десертов)

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов (СК 5.2.1. Организовывать приготовление сложных горячих десертов)

##### **Задание:**

Вы работаете техником-технологом на вновь открывающемся предприятии общественного питания.

1. Разработайте ассортимент сложных холодных и горячих десертов: сложных холодных десертов; сложных горячих десертов.
2. Составьте нормативно-технологическую документацию на выбранные блюда из разработанного Вами ассортимента.
3. Обоснуйте выход блюд в готовом виде.

##### **Условия подготовки и защиты проектного задания:**

##### **Тема проектного задания:**

Разработка ассортимента сложных холодных и горячих десертов: сложных холодных десертов; сложных горячих десертов и составление нормативно-технологической документации.

##### **Цель проекта:**

Разработать ассортимент сложных холодных и горячих десертов: сложных холодных десертов; сложных горячих десертов и составить нормативно-технологическую документацию, представить их на экспертизу и обсуждение в процедуре публичной защиты проекта для каждого ПК.

##### **Требования к результатам выполнения проекта:**

1. Разработан ассортимент сложных холодных и горячих десертов: сложных холодных десертов; сложных горячих десертов.
2. Составлена нормативно-технологическая документация.
3. Обоснован выход блюд в готовом виде.

##### **Требования к структуре и оформлению проекта:**

Нормативно-технологическая документация представляется на бумажном носителе. Оформление производится в соответствии с требованием ГОСТ -7.32-2001 «Общие требования к текстовым документам» материалы должны быть набраны *на компьютере* и распечатаны на принтере через 1,5 интервала, с полями слева – 35 мм, справа - не менее 8 мм, сверху – 20 мм, снизу – 19 мм, с размером символов не менее 2,5 мм, (12 пунктов) шрифт Times New Roman.

Работа печатается на листах бумаги стандартного формата (А4, 210 мм х 297 мм) на одной стороне листа.

**Титульный лист**- первый лист проектного задания оформляется на листе формата А4 (210х297)

Реквизиты титульного листа содержат:

- полное наименование учебной организации;
- вид документа (проектное задание);
- наименование темы проектного задания;
- инициалы, фамилия студента, курс;
- инициалы, фамилия руководителя;
- названия города, год

Проектное задание предусматривает процедуру защиты в виде презентации.

**Требования к месту выполнения проектного задания (при необходимости):**

Проектное задание выдается студенту перед выходом на учебную практику и выполняется в течение времени, отведенного на учебную и производственную практики в соответствии с графиком учебного процесса образовательной организации.

**Расходные материалы в расчете на одного кандидата (при необходимости):**

1. Бумага формата А4 (не более 10 листов)
2. Бланки нормативной документации (Приложение 1,2)
  - технико-технологическая карта - 2 экз.
  - акт отработки блюда - 2 экз.

**Оборудование, инвентарь в расчете на одного кандидата (при необходимости):**

1. Мультимедийный проектор
2. Флеш-карта или компакт-диск

**Нормативно-справочная документация:**

1. Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий
2. Учебное пособие «О разработке технической документации на продукцию общественного питания» 1998-2008 г. Николаева Л.И.; Фролова Г.Ф.; Гращенко Д.В.

**Требования к процессу защиты проектного задания:**

1. Защита проекта производится на квалификационном экзамене по профессиональному модулю в присутствии аттестационно-квалификационной комиссии.
2. К процедуре защиты кандидат готовит устное выступление (компьютерную презентацию) протяженностью 5-7 мин. Устное выступление должно включать: основные результаты выполненного проекта, перспективы его практического применения и дальнейшего развития. На защите происходит обсуждение дискуссионных вопросов проекта. Кандидат отвечает на вновь заданные

вопросы по проекту. В заключении студент дает ответ на замечания, указанные в рецензии.

### **Требования к презентации**

При подготовке проектного задания к защите студент может подготовить компьютерную презентацию с помощью соответствующей системы MS Power Point.

Создание презентации предусматривает несколько этапов:

1. *Оформление титульного слайда.*
2. *Оформления слайда - содержания.* Этот слайд должен содержать план доклада, причем каждый пункт плана это гиперссылка на какой слайд по данной теме.
3. *Оформление последовательности слайдов.* Последовательность слайдов, раскрывающих какую - либо тему, должна иметь:
  - меню - содержание по данной теме;
  - средства навигации, которые включают кнопки листания вперед – назад и кнопку возврата на главное меню;
  - гиперссылки.
4. *Текстовый материал* на слайде следует подавать порционно, в той последовательности, в какой предусмотрено сценарием.
5. *Оформление слайда с психологической точки зрения* должно быть таким, чтобы не перегружать аудиторию избытком звука, анимационных эффектов и чрезмерной яркостью и многообразием цветовой гаммы.

### **Норма времени на одного кандидата:**

#### **Время на выполнение проектного задания (проекта):**

1. Количество дней на выполнение проектного задания соответствует времени отведенного на прохождение учебной и производственной практик на основании утвержденного учебного плана образовательной организации.

#### **Время на защиту проекта:**

1. Презентация проекта 5-7 мин.
2. Ответы на вопросы 2-3 мин
3. Обсуждение результатов проекта 2-3 мин

### **Приложения:**

Приложение 1. Акт отработки рецептуры нового или фирменного блюда (изделия) и технологии приготовления (бланк для заполнения).

Приложение 2. Техничко-технологическая карта (бланк для заполнения).

Приложение 3. Таблица бракеражного журнала (бланк для заполнения).



---

---

---

---

---

---

---

---

Разработчик

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

ФИО







Таблица бракеражного журнала

Дата	Время	Наименование блюда	Масса порции	Органолептические показатели	Оценка	Разрешение на реализацию	Ответственный за приготовление	Ф.И.О. подписи	Примечание
				Общая оценка блюду					
				Общая оценка блюду					

## ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 1, № 2

### Практические задания № 1 для оценки сформированности

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов (СК 5.1.1. Приготовление сложных холодных десертов).

### Практические задания № 2 для оценки сформированности

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов (СК 5.2.1. Приготовление сложных горячих десертов).

#### Задание:

Вы работаете поваром. Вам необходимо приготовить сложные холодные и горячие десерты в соответствии с нормативно – технологической документацией и подать:

1. Холодный десерт «Тирамиссу классическое» - 1 порция весом 300 г. (150 г - для подачи экспертам - экзаменаторам, 150 г - для проведения бракеража кандидатом) (Практическое задание № 1).
2. Горячий десерт «Кекс морковный» - 2 порции (4 шт.) весом 240 г (120 г (2 шт.) – для подачи экспертам - экзаменаторам, 120 г (2 шт.) – для бракеража кандидатом) (Практическое задание № 2).

Проведите бракераж готовых блюд и заполните таблицу бракеражного журнала

#### Условия выполнения практического задания:

Расходные материалы в расчете на одного кандидата:

#### Практическое задание № 1

Сахар - песок	кг	0,030
Украшение для тортов (печенье «Савоярди»)	кг	0,080
Сыр маскарпоне	кг	0,130
Яйцо куриное	шт	1
Кофе растворимый	кг	0,006
Вино белое сухое	мл	0,014
Какао - порошок	кг	0,020
Мята (листья)	кг	0,002

#### Практическое задание № 2

Яйцо куриное	кг	0,032
Сахар	кг	0,040
Морковь	кг	0,140
Мука пшеничная, в\с	кг	0,112
Разрыхлитель	кг	0,006
Корица	кг	0,002
Масло сливочное	кг	0,048
Сметана 25%-ной жирности	кг	0,036
Шоколад белый	кг	0,040

**Оборудование, инвентарь в расчете на одного кандидата:**

Для всех практических заданий	1. Холодильник бытовой « Мир»	шт.	1
	2. Весы электронные МТ 6 В1 ДА-8/4	шт.	1
	3. Мешок для мусора	шт.	1
	4. Электроплита	шт.	1
	5. Пекарский шкаф (пароконвектомат)	шт.	1
	6. Миксер (венчик)	шт.	1
Практическое задание № 1	7. Нож средний поварской тройки	шт.	1
	8. Тарелки вспомогательные	шт.	7
	9. Форма для тирамису	шт.	1
	10. Емкость для взбивания белков 0,5 л	шт.	1
	11. Емкость для крема 0,5 л	шт.	1
	12. Инвентарь и столовые приборы: ложки, лопатки, вилки, стаканы (стекло)	шт.	1
	13. Тарелка десертная	шт.	1
Практическое задание № 2	14. Разделочная доска ОС	шт.	1
	15. Нож коренчатый	шт.	1
	16. Инвентарь и столовые приборы: ложки, лопатки, вилки, стаканы (стекло)	шт.	1
	17. Терка	шт.	1
	18. Емкость для взбивания 0,5 л	шт.	2
	19. Тарелки вспомогательные	шт.	10
	20. Емкость для сока 0,2 л	шт.	1
	21. Марлевая ткань 20х20 см	шт.	1
	22. Сито	шт.	1
	32. Емкость для растапливания шоколада	шт.	1
	24. Тарелка десертная	шт.	1
	25. Салфетка для подачи	шт.	1
	26. Форма для выпекания	шт.	4

### Нормативно-справочная документация:

1. Санитарно – эпидемиологические правила СП 2.3.6.959-00
2. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, издание шестое, «ПРОФИ – ИНФОРМ», Санкт – Петербург, 2005
3. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Н.Э. Харченко, Москва, издательский центр «Академия», 2013
4. Технологические карты, составленные на основании сборника рецептур и кулинарных изделий.
5. Техничко-технологические карты.

### Нормы времени на одного кандидата:

#### Основное:

Практическое задание № 1- 240 минут

Практическое задание № 2- 105 мин.

#### Дополнительно:

Подготовка к работе – 5-7 мин.

Уборка рабочего места – 5-7 мин.

Контроль качества выполненного задания – 5-7 мин. на каждого экзаменуемого.

Место выполнения задания: Лаборатория

**Приложения:**

Приложение 4. Техничко-технологическая карта № 01 «Тирамису Классический»

Приложение 5. Техничко-технологическая карта № 02 «Кекс морковный»

Директор ГБОУ СПО «\_\_\_\_\_»

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 г.

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01**Наименование блюда (изделия): Тирамису КлассическийОбласть применения: ЛабораторияПеречень сырья: украшение для тортов (печенье «Савоярди»), сыр Маскарпоне, яйцо куриное, сахар-песок, вино белое сухое, какао-порошок, кофе растворимый.Требования к качеству сырья: *продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда, соответствуют требованиям действующих нормативных и технических документов, имеют сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество*

№ п/п	Наименование продуктов	Норма закладки на 1 порцию, г.		Норма закладки на 2 порции, г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	сахар - песок	15	15	30	30
2	печенье савоярди	40	40	80	80
3	сыр маскарпоне	65	65	130	130
4	яйцо куриное	½ шт.	20	1 шт	40
5	кофе растворимый	3	3	6	6
6	вода	-	100	-	200
7	вино белое сухое	7	7	14	14
8	какао-порошок	10	10	20	20
9	мята (листья)	1	1	2	2
	<b>Масса сырьевого набора</b>	-	161,00		322,00
	<b>Выход блюда (изделия)</b>	-	<b>150,00</b>		<b>300,00</b>

**Технология приготовления**

½ части от общей массы печенья быстро обмакивают в кофейный напиток с вином и быстро выложить в форму одним слоем плотно друг к другу, поверхность смазать кремом. На поверхность крема выложить следующий слой, смазать кремом. Выдержать на холоде в течение 3-х часов. Готовый десерт посыпать какао-порошком, нарезать на порции, подать.

Крем: белки яиц отделить от желтков. Желтки соединить с ½ частью сахара-песка, растереть добела, соединить с сыром Маскарпоне и перемешать до однородной консистенции. Охлажденные белки взбить в крепкую пену с оставшейся частью сахара, постепенно ввести в приготовленную массу для крема.

### **Требования к оформлению, подаче и реализации**

Подаётся на десертной тарелке посыпанный какао-порошком. При подаче оформляется листьями мяты. Температура подачи 12 °С.

### **Органолептические показатели:**

- Внешний вид: поверхность посыпана какао-порошком, на срезе - слои печенья и крема, оформлен листьями мяты
- Цвет: поверхность – коричневого цвета, на срезе - печенье светло - жёлтого цвета, крем – от светлого до ярко выраженного кремового цвета.
- Запах: без посторонних с ароматом какао и кофе
- Вкус: сладкий
- Консистенция: мягкая

### **Показатели качества и безопасности**

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТу Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

### **Пищевая и энергетическая ценность в 100г. продукта**

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
35	211	143	389

Техник - технолог \_\_\_\_\_  
 Подпись \_\_\_\_\_ Ф.И.О. \_\_\_\_\_

Ответственный исполнитель \_\_\_\_\_  
 Подпись \_\_\_\_\_ Ф.И.О. \_\_\_\_\_

Директор ГБОУ СПО « \_\_\_\_\_ »

« \_\_\_\_\_ » 201\_\_ г.

**ТЕХНИКО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02**Наименование блюда (изделия): Кекс морковныйОбласть применения: ЛабораторияПеречень сырья: яйцо куриное, сахар, морковь, мука, разрыхлитель, корица, масло сливочное, сметанаТребования к качеству сырья: *продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда, соответствуют требованиям действующих нормативных и технических документов, имеют сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество*

Наименование сырья	Норма закладки на 1 порцию (2 шт), г.		Норма закладки на 2 порции, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
яйцо	2/5 шт	16	4/5 шт	32
сахар	20	20	40	40
морковь	70	56	140	112
мука пшеничная, в\с	56	56	112	112
разрыхлитель (порошок)	3	3	6	6
корица молотая	1	1	2	2
масло сливочное	24	24	48	48
сметана 25%-ной жирности	18	18	36	36
сахарная пудра	2	2	4	4
шоколад белый	-	20	-	40
<b>Масса сырьевого набора</b>	-	<b>208</b>	-	<b>416</b>
<b>Выход:</b>	-	<b>130</b>	--	<b>260</b>

**Технология приготовления**

Очищенную морковь натереть на мелкой терке, отжать сок. Яйца взбить до увеличения в объеме в 2 раза, добавить сахар и продолжить взбивание до образования устойчивой пены. Размягчённое масло взбить со сметаной, соединить с яично-сахарной смесью, просеянную муку смешать с разрыхлителем и корицей, всыпать в подготовленную смесь. В смесь выложить морковь, перемешать до равномерного распределения моркови. Тесто разложить в формы. Выпекать 15



минут при температуре 200°C. Поверхность кекса глазировать растопленным шоколадом.

### **Требования к оформлению, подаче и реализации блюда (изделия)**

Реализация по мере спроса, готовое изделие не хранить. Подать на десертной тарелке, покрытой салфеткой. Температура подачи не менее 25°C.

### **Органолептические показатели**

<u>Внешний вид:</u>	форма изделия сохранена, поверхность кекса равномерно глазирована шоколадом, допускаются потеки шоколада.
<u>Цвет:</u>	Поверхность – от золотистой до светло-коричневой, на разрезе – желто - оранжевый
<u>Вкус:</u>	сладкий
<u>Запах:</u>	без посторонних запахов с ароматом корицы
<u>Консистенция:</u>	мягкая, пористая, изделие доведено до готовности

### **Показатели качества и безопасности**

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТу Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»»

### **Пищевая и энергетическая ценность в 100г. продукта**

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
17,5	205,5	112,5	335,5

Техник - технолог \_\_\_\_\_  
 Подпись \_\_\_\_\_ Ф.И.О. \_\_\_\_\_

Ответственный исполнитель \_\_\_\_\_  
 Подпись \_\_\_\_\_ Ф.И.О. \_\_\_\_\_

## **Инструкция для кандидата по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю**

### **Защита проектного задания**

1. Прибыв на экзамен зарегистрироваться у секретаря аттестационно-квалификационной комиссии.
2. Сдать проектное задание председателю аттестационно-квалификационной комиссии.
3. Подготовиться к устному выступлению (компьютерной презентации)
4. Приступить к защите проектного задания (по вызову секретаря экзаменационной комиссии)
5. Соблюдать регламент выступления.
6. Ответить на вновь заданные вопросы по проекту.

### **Выполнение практического задания**

1. Прибыв на экзамен зарегистрироваться у секретаря аттестационно-квалификационной комиссии.
2. Пройдите инструктаж по технике безопасности.
3. Распишитесь в соответствующем журнале учета.
4. Пройдите в указанное место для выполнения практических заданий.
5. Изучите содержание «Экзаменационного пакета кандидата».
6. Приступите к выполнению практических заданий № 1, №2:
  - Перед началом работы вымыть руки с мылом, надеть чистую санитарную одежду, подобрать волосы под колпак или косынку или надеть специальную сеточку для волос, надеть специальную обувь.
  - Подготовить рабочее место.
  - Проверить работу местной вытяжной вентиляции, оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.
  - Проверить электрооборудование.
  - Удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования.
  - Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить ответственному за лабораторию и приступить к работе только после устранения неисправностей.
  - Соблюдать правила охраны труда.
6. По завершению практической работы сдайте работу на экспертизу членам аттестационно-квалификационной комиссии.
7. Приведите в порядок рабочее место, отключите электрооборудование.

#### 4. ПАКЕТ ЭКСПЕРТА-ЭКЗАМЕНАТОРА

Документ 1.	Проектное задание №1 (из Экзаменационного пакета кандидата)
Документ 2.	Инструментарий оценки проектного задания №1
Документ 3.	Практическое задания № 1, № 2 (из Экзаменационного пакета кандидата)
Документ 4.	Инструментарий оценки практического задания №1, №2
Документ 5.	Эталон заполнения бракеражного журнала
Документ 6.	Сводная оценочная таблица результатов освоения вида профессиональной деятельности
Документ 7.	Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю
Документ 8.	Инструкция для эксперта-экзаменатора по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю

**Проектное задание №1**  
**(из Экзаменационного пакета кандидата)**

**Инструментарий оценки проектного задания №1**

**Критерии оценки показателей сформированности**  
**СК 5.1.1. Организовывать приготовление сложных холодных десертов в**  
**составе ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных**  
**холодных десертов**

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
<b>Содержание проекта</b>		
<b>Показатель 1. Основные характеристики разработанного сложных холодных десертов.</b>		<b>3</b>
1.1.	Полнота разработанного ассортимента сложных холодных десертов соответствует заданным требованиям. Полнота разработанного сложных холодных десертов не соответствует заданным требованиям.	1 0
1.2.	Содержание разработанного ассортимента соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.) Содержание разработанного ассортимента не соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.)	2 0
<b>Показатель 2. Характеристики структуры и содержания разработанной технической документации</b>		<b>8</b>
2.1.	Область применения прописана. Область применения не прописана.	1 0
2.2.	Требования к сырью прописаны. Требования к сырью не прописаны.	1 0
2.3.	Расчет рецептуры произведен. Расчет рецептуры не произведен.	1 0
2.4.	Технологический процесс прописан. Технологический процесс не прописан.	1 0
2.5.	Требования к оформлению, реализации и хранению БЛЮДА прописаны. Требования к оформлению, реализации и хранению БЛЮДА не прописаны.	1 0
2.6.	Показатели качества продукции прописаны. Показатели качества продукции не прописаны.	1 0
2.7.	Пищевая ценность продукта рассчитана. Пищевая ценность продукта не рассчитана.	1 0
2.8.	Технология приготовления блюда прописана последовательно. Технология приготовления блюда прописана не последовательно.	1 0
<b>Показатель 3. Параметры расчета пищевой ценности блюда</b>		<b>10</b>
3.1.	Обоснование расчета пищевой ценности блюда представлено в полном объеме. Обоснование расчета пищевой ценности блюда не представлено.	2 0
3.2.	Содержание питательных веществ в 100 г каждого продукта,	

	входящего в состав блюда рассчитано. Содержание питательных веществ в 100 г каждого продукта, входящего в состав блюда не рассчитано	2 0
3.3.	Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда рассчитано Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда не рассчитано	2 0
3.4.	Остаток питательных веществ с учётом их сохранности при тепловой обработке рассчитан. Остаток питательных веществ с учётом их сохранности при тепловой обработке не рассчитан	2 0
3.5.	Пищевая и энергетическая ценность (ккал) на 100 граммов готового блюда рассчитаны. Пищевая и энергетическая ценность (ккал) на 100 граммов готового блюда не рассчитаны..	2 0
<b>Защита проекта</b>		
<b>Обоснование и аргументация кандидатом основных выводов по результатам проекта</b>		<b>4</b>
1.	Основные выводы по результатам выполнения проекта глубоко и полно обоснованы  Да Нет	2 0
2.	В устном выступлении кандидата и ответах на вопросы приведено достаточное количество убедительных аргументов, подтверждающих полученные выводы  Да Нет	2 0
<b>Подтверждение авторства проектных результатов</b>		<b>4</b>
3.	В устном выступлении кандидата (презентации) и ответах на вопросы убедительно продемонстрировано авторство проектных результатов - кандидат отстаивает свою позицию - кандидат демонстрирует знание и понимание содержания проекта - кандидат осмысленно отвечает на вопросы - кандидат свободно ориентируется в материале	1 1 1 1
<b>ИТОГО по СК 5.1.1. в составе по ПК 5.1.</b>		<b>29</b>

**Критерии оценки показателей сформированности  
СК 5.2.1. Организовывать приготовление сложных горячих десертов в  
составе ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных  
горячих десертов**

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
Содержание проекта		
<b>Показатель 8. Основные характеристики разработанного ассортимента сложных горячих десертов.</b>		<b>3</b>
8.1.	Полнота разработанного ассортимента сложных горячих десертов соответствует заданным требованиям. Полнота разработанного ассортимента сложных горячих десертов не соответствует заданным требованиям.	1 0
8.2.	Содержание разработанного ассортимента сложных горячих десертов соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.) Содержание разработанного ассортимента сложных горячих десертов не соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.)	2 0
<b>Показатель 9. Характеристики структуры и содержания разработанной технической документации</b>		<b>8</b>
9.1.	Область применения прописана. Область применения не прописана.	1 0
9.2.	Требования к сырью прописаны. Требования к сырью не прописаны.	1 0
9.3.	Расчет рецептуры произведен. Расчет рецептуры не произведен.	1 0
9.4.	Технологический процесс прописан. Технологический процесс не прописан.	1 0
9.5.	Требования к оформлению, реализации и хранению БЛЮДА прописаны. Требования к оформлению, реализации и хранению БЛЮДА не прописаны.	1 0
9.6.	Показатели качества продукции прописаны. Показатели качества продукции не прописаны.	1 0
9.7.	Пищевая ценность продукта рассчитана. Пищевая ценность продукта не рассчитана.	1 0
9.8.	Технология приготовления блюда прописана последовательно. Технология приготовления блюда прописана не последовательно.	1 0
<b>Показатель 10. Параметры расчета пищевой ценности блюда.</b>		<b>10</b>
10.1.	Обоснование расчета пищевой ценности блюда представлено в полном объеме. Обоснование расчета пищевой ценности блюда не представлено.	2 0
10.2.	Содержание питательных веществ в 100 г каждого продукта, входящего в состав блюда рассчитано. Содержание питательных веществ в 100 г каждого продукта, входящего в состав блюда не рассчитано	2 0
10.3.	Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда рассчитано Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда не рассчитано	2 0
10.4.	Остаток питательных веществ с учётом их сохранности при тепловой	

	обработке рассчитан. Остаток питательных веществ с учётом их сохранности при тепловой обработке не рассчитан	2 0
10.5.	Пищевая и энергетическая ценность (ккал) на 100 граммов готового блюда рассчитаны. Пищевая и энергетическая ценность (ккал) на 100 граммов готового блюда рассчитаны.	2 0
<b>Защита проекта</b>		
<b>Обоснование и аргументация кандидатом основных выводов по результатам проекта</b>		<b>4</b>
1.	Основные выводы по результатам выполнения проекта глубоко и полно обоснованы  Да Нет	2 0
2.	В устном выступлении кандидата и ответах на вопросы приведено достаточное количество убедительных аргументов, подтверждающих полученные выводы  Да Нет	2 0
<b>Подтверждение авторства проектных результатов</b>		<b>4</b>
3.	В устном выступлении кандидата (презентации) и ответах на вопросы убедительно продемонстрировано авторство проектных результатов - кандидат отстаивает свою позицию - кандидат демонстрирует знание и понимание содержания проекта - кандидат осмысленно отвечает на вопросы - кандидат свободно ориентируется в материале	1 1 1 1
<b>ИТОГО по СК 5.2.1. в составе ПК 5.2.</b>		<b>29</b>

**Сводная оценочная таблица результатов сформированности  
СК 5.1.1. Организовывать приготовление сложных холодных десертов в составе ПК 5.1. Организовывать и проводить  
приготовление сложных холодных десертов**

№ п/п	ФИО кандидата	Содержание проекта											Защита проекта				Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности СК 5.1.1. Организовывать приготовление сложных холодных десертов в составе ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	
		Критерий 1.1. Полнота разработанного ассортимента сложных холодных десертов соответствует заданным требованиям.	Критерий 1.2. Содержание разработанного ассортимента соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудование ПОП и т.д.)	Критерий 2.1. Область применения прописана	Критерий 2.2. Требования к сырью прописаны	Критерий 2.3. Расчет рецептуры произведен	Критерий 2.4. Технологический процесс прописан	Критерий 2.5. Требования к оформлению, реализации и хранению блюда	Критерий 2.6. Показатели качества продукции прописаны	Критерий 2.7. Пищевая ценность блюда рассчитана	Критерий 2.8. Технология приготовления блюда прописана последовательно	Критерий 3.1. Обоснование расчета пищевой ценности блюда представлено в полном объеме.	Критерий 3.2. Содержание питательных веществ в 100 г каждого продукта, входящего в состав блюда рассчитано.	Критерий 3.3. Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда рассчитано	Критерий 3.4. Остаток питательных веществ с учётом их сохранности при тепловой обработке рассчитан.	Критерий 3.5. Пищевая и энергетическая ценность (ккал) на 100 граммов готового блюда рассчитаны.				Основные выводы по результатам выполнения проекта глубоко и полно обоснованы
Максимальное количество баллов		1	2	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	4	29		сформирована
1.																				
2.																				
3.																				
4.																				

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Дата проведения: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.



**Сводная оценочная таблица результатов сформированности  
СК 5.2.1. Организовывать приготовление сложных горячих десертов в составе ПК 5.2. Организовывать и проводить  
приготовление сложных горячих десертов**

№ п/п	ФИО кандидата	Содержание проекта													Защита проекта				Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности СК 5.2.1. Организовывать приготовление сложных горячих десертов в составе ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
		Критерий 8.1. Полнота разработанного ассортимента сложных горячих десертов соответствует заданным требованиям	Критерий 8.2. Содержание разработанного ассортимента сложных горячих десертов соответствует установленным требованиям (тип ПОП, кухни ПОП, оборудованию ПОП и т.д.)	Критерий 9.1. Область применения прописана	Критерий 9.2. Требования к сырью прописаны	Критерий 9.3. Расчет рецептуры произведен	Критерий 9.4. Технологический процесс прописан	Критерий 9.5. Требования к оформлению, реализации и хранению блюда	Критерий 9.6. Показатели качества продукции прописаны	Критерий 9.7. Пищевая ценность блюда рассчитана	Критерий 9.8. Технология приготовления блюда прописана последовательно	Критерий 10.1. Обоснование расчета пищевой ценности блюда представлено в полном объеме.	Критерий 10.2. Содержание питательных веществ в 100 г каждого продукта, входящего в состав блюда рассчитано.	Критерий 10.3. Содержание питательных веществ в сырьевом наборе блюда рассчитано	Критерий 10.4. Остаток питательных веществ с учётом их сохранности при тепловой обработке рассчитан.	Критерий 10.5. Пищевая и энергетическая ценность (ккал) на 100 граммов готового блюда рассчитаны.	Основные выводы по результатам выполнения проекта глубоко и полно обоснованы	Основные выводы по результатам выполнения проекта глубоко и полно обоснованы			
Максимальное количество баллов		1	2	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	4	29		сформирована
1.																					
2.																					
3.																					
4.																					

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Дата проведения: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Практическое задание №1, №2  
(из Экзаменационного пакета кандидата)**

**Инструментарий оценки практического задания №1, №2**

**Критерии оценки показателей сформированности  
СК 5.1.2. Приготовление сложных холодных десертов в составе  
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных  
десертов**

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
<b>Показатель 4. Характеристика приготовленного сложного холодного десерта.</b>		<b>8</b>
4.1	Вес готового блюда соответствует заданному значению. Вес готового блюда не соответствует заданному значению.	1 0
4.2	Внешний вид блюда соответствует заданным требованиям Внешний вид блюда не соответствует заданным требованиям	1 0
4.3	Цвет блюда соответствует заданным требованиям. Цвет блюда не соответствует заданным требованиям.	1 0
4.4	Запах блюда соответствует заданным требованиям. Запах блюда не соответствует заданным требованиям.	1 0
4.5	Вкус блюда соответствует заданным требованиям. Блюдо не допущено к реализации	3 0
4.6	Консистенция блюда соответствует заданным требованиям Консистенция блюда соответствует заданным требованиям	1 0
<b>Показатель 5. Технология приготовления сложного холодного десерта.</b>		<b>6</b>
5.1	Последовательность выполнения технологии приготовления блюда соответствует установленным требованиям Последовательность выполнения технологии приготовления блюда не соответствует установленным требованиям	3 0
5.2	Время приготовления блюда соответствует заданному значению Время приготовления блюда не соответствует заданному значению	3 0
<b>Показатель 6. Соблюдение правил охраны труда при приготовлении сложного холодного десерта.</b>		<b>6</b>
6.1.	Инвентарь и оборудование использованы в соответствии с установленными требованиями. Имеются нарушения при использовании инвентаря и оборудования.	2 0
6.2.	Рабочее место организовано в соответствии с установленными требованиями. Имеются нарушения в организации рабочего места.	2 0
6.3.	Санитарно-гигиенические требования соблюдены. Имеются нарушения санитарно-гигиенических требований.	2 0
<b>Показатель 7. Параметры качества готового блюда</b>		<b>4</b>
7.1	Разделы заполнены в полном объеме. Разделы не заполнены в полном объеме.	1 0
7.2	Разделы таблицы заполнены в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. Разделы таблицы заполнены не в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	1 0

7.3	Бракеражная оценка блюду, выставленная кандидатом, соответствует органолептическим показателям	2
	Бракеражная оценка блюду, выставленная кандидатом, не соответствует органолептическим показателям	0
<b>ИТОГО по СК 5.1.2. в составе ПК 5.1.</b>		<b>24</b>

**Критерии оценки показателей сформированности  
СК 5.2.2. Приготовление сложных горячих десертов в составе  
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих  
десертов**

№ п/п	Критерии оценки показателей	Количество баллов
<b>Показатель 11. Характеристика приготовленного сложного горячего десерта.</b>		<b>8</b>
11.1	Вес готового блюда соответствует заданному значению. Вес готового блюда не соответствует заданному значению.	1 0
11.2	Внешний вид блюда соответствует заданным требованиям Внешний вид блюда не соответствует заданным требованиям	1 0
11.3	Цвет блюда соответствует заданным требованиям. Цвет блюда не соответствует заданным требованиям.	1 0
11.4	Запах блюда соответствует заданным требованиям. Запах блюда не соответствует заданным требованиям.	1 0
11.5	Вкус блюда соответствует заданным требованиям. Блюдо не допущено к реализации	3 0
11.6	Консистенция блюда соответствует заданным требованиям Консистенция блюда соответствует заданным требованиям	1 0
<b>Показатель 12. Технология приготовления сложного горячего десерта.</b>		<b>6</b>
12.1	Последовательность выполнения технологии приготовления блюда соответствует установленным требованиям Последовательность выполнения технологии приготовления блюда не соответствует установленным требованиям	3 0
12.2	Время приготовления блюда соответствует заданному значению Время приготовления блюда не соответствует заданному значению	3 0
<b>Показатель 13. Соблюдение правил охраны труда при приготовлении сложного горячего десерта.</b>		<b>6</b>
13.1.	Инвентарь и оборудование использованы в соответствии с установленными требованиями. Имеются нарушения при использовании инвентаря и оборудования.	2 0
13.2.	Рабочее место организовано в соответствии с установленными требованиями. Имеются нарушения в организации рабочего места.	2 0
13.3.	Санитарно-гигиенические требования соблюдены. Имеются нарушения санитарно-гигиенических требований.	2 0
<b>Показатель 14. Параметры качества готового блюда</b>		<b>4</b>
14.1	Разделы заполнены в полном объеме. Разделы не заполнены в полном объеме.	1 0
14.2	Разделы таблицы заполнены в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. Разделы таблицы заполнены не в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.	1 0
14.3	Бракеражная оценка блюду, выставленная кандидатом, соответствует органолептическим показателям Бракеражная оценка блюду, выставленная кандидатом, не соответствует органолептическим показателям	2 0
<b>ИТОГО по СК 5.2.2 в составе ПК 5.2.</b>		<b>24</b>

**Сводная оценочная таблица результатов сформированности  
СК 5.1.2. Приготовление сложных холодных десертов в составе ПК 5.1. Организовывать и проводить  
приготовление сложных холодных десертов**

№ пп	ФИО кандидата	Критерии оценки показателей													Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности СК 5.1.2. Приготовление сложных холодных десертов в составе ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	
		Критерий 4.1. Вес готового блюда соответствует заданному значению.	Критерий 4.2. Внешний вид блюда соответствует заданным требованиям	Критерий 4.3. Цвет блюда соответствует заданным требованиям.	Критерий 4.4. Запах блюда соответствует заданным требованиям.	Критерий 4.5. Вкус блюда соответствует заданным требованиям.	Критерий 4.6. Консистенция блюда соответствует заданным требованиям.	Критерий 5.1. Последовательность выполнения технологии приготовления блюда соответствует установленным требованиям.	Критерий 5.2. Время приготовления блюда соответствует заданному значению.	Критерий 6.1. Инвентарь и оборудование использованы в соответствии с установленными требованиями.	Критерий 6.2. Рабочее место организовано в соответствии с установленными требованиями.	Критерий 6.3. Санитарно-гигиенические требования соблюдены.	Критерий 7.1. Разделы заполнены в полном объеме.	Критерий 7.2. Разделы таблицы заполнены в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.				Критерий 7.3. Бражражная оценка блюда, выставленная кандидатом, соответствует органолептическим показателям
	<b>Максимальное количество баллов</b>	1	1	1	1	3	1	3	3	2	2	2	1	1	2	24		сформирована
1.																		
2.																		
3.																		
4.																		

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Дата проведения: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Сводная оценочная таблица результатов сформированности  
СК 5.2.2. Приготовление сложных горячих десертов в составе ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление  
сложных горячих десертов**

№ п/п	ФИО кандидата	Критерии оценки показателей													Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности СК 5.2.2. Приготовление сложных горячих десертов в составе ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	
		Критерий 11.1. Вес готового блюда соответствует заданному значению.	Критерий 11.2. Внешний вид блюда соответствует заданным требованиям	Критерий 11.3. Цвет блюда соответствует заданным требованиям.	Критерий 11.4. Запах блюда соответствует заданным требованиям.	Критерий 11.5. Вкус блюда соответствует заданным требованиям.	Критерий 11.6. Консистенция блюда соответствует заданным требованиям.	Критерий 12.1. Последовательность выполнения технологии приготовления блюда соответствует установленным требованиям.	Критерий 12.2. Время приготовления блюда соответствует заданному значению.	Критерий 13.1. Инвентарь и оборудование использованы в соответствии с установленными требованиями.	Критерий 13.2. Рабочее место организовано в соответствии с установленными требованиями.	Критерий 13.3. Санитарно-гигиенические требования соблюдены.	Критерий 14.1. Разделы заполнены в полном объеме.	Критерий 14.2. Разделы таблицы заполнены в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.				Критерий 14.3. Бракеражная оценка блюда, выставленная кандидатом, соответствует органолептическим показателям
<b>Максимальное количество баллов</b>		1	1	1	1	3	1	3	3	2	2	2	1	1	2	24		сформирована
1.																		
2.																		
3.																		
4.																		

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Дата проведения: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

## ЭТАЛОН

Таблица бракеражного журнала

Дата	Время	Наименование блюда	Масса порции	Органолептические показатели	Оценка	Разрешение на реализацию	Ответственный за приготовление	Ф.И.О. подписи	Примечание
		Тирамису Классический	150 г	<u>Внешний вид</u> поверхность посыпана какао-порошком, на срезе - слои печенья и крема, оформлен листьями мяты	5	разрешено	Иванова М.И.	подпись зав. производством, повара	разрешено
	<u>Цвет</u> поверхность – коричневого цвета, на срезе - печенье светло - жёлтого цвета, крем – от светлого до ярко выраженного кремового цвета			5					
	<u>Запах</u> без посторонних с ароматом какао и кофе			5					
	<u>Вкус</u> сладкий			5					
	<u>Консистенция</u> мягкая			5					
				<u>Общая оценка блюду</u>	5				
		Кекс морковный	130 г	<u>Внешний вид</u> форма изделия сохранена, поверхность кекса равномерно глазирована шоколадом	5	разрешено	Иванова М.И.	подпись зав. производством, повара	разрешено
	<u>Цвет</u> поверхность – от золотистой до светло-коричневой, на разрезе – желто - оранжевый			5					
	<u>Вкус</u> сладкий			5					
	<u>Запах:</u> без посторонних запахов с ароматом корицы			5					
	<u>Консистенция:</u> мягкая, пористая, изделие доведено до готовности			5					
				<u>Общая оценка блюду</u>	5				

**Сводная оценочная таблица результатов освоения вида профессиональной деятельности  
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

Наименование ОО: \_\_\_\_\_

Дата проведения: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

№ п/п	Фамилия И.О.	Итоги сформированности ПК 5.1.				Итоги сформированности ПК 5.2.				Итоги оценки освоения ВПД		
		С.К. 5.1.1.	С.К. 5.1.2.	Все го	% выполнения	С.К. 5.2.1.	С.К. 5.2.2.	Все го	% выполнения	Фактически набрано баллов	% выполнения	Заключение об освоении ВПД
	Максимальное кол-во баллов	<b>29</b>	<b>24</b>	<b>53</b>	<b>100</b>	<b>29</b>	<b>24</b>	<b>53</b>	<b>100</b>	<b>106</b>	<b>100</b>	
1												
2												
3												
4												
5												
6												

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Эксперт-экзаменатор \_\_\_\_\_

Дата проведения: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.



**Условия положительного/отрицательного заключения  
по результатам оценки итоговых образовательных результатов по  
профессиональному модулю**

Вид профессиональной деятельности считается освоенным при получении положительного заключения о сформированности каждой профессиональной компетентности.

Для положительного заключения о сформированности каждой профессиональной компетенции и об освоении ВПД установлено пороговое значение показателя – не менее 70%.

При отрицательном заключении хотя бы по одной профессиональной компетенции из состава итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю, принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 5.1.** Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов составляет 53 балла. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 5.1.** Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов кандидат должен набрать 37 баллов (Таблица 1).

Таблица 1

**Оценочная шкала сформированности ПК 5.1. Организовывать и проводить  
приготовление сложных холодных десертов**

Набрано баллов	< 37 баллов	≥ 37 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности <b>ПК 5.1.</b> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	<b>ПК 5.1.</b> не сформирована	<b>ПК 5.1.</b> сформирована

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 5.2.** Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов составляет 53 балла. Для принятия положительного решения о сформированности профессиональной компетенции **ПК 5.2.** Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов кандидат должен набрать 37 баллов (Таблица 2).

Таблица 2

**Оценочная шкала сформированности ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.**

Набрано баллов	< 37 баллов	≥ 37 баллов
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение о сформированности ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	<b>ПК 5.2.</b> не сформирована	<b>ПК 5.2.</b> сформирована

Суммарное максимальное количество баллов по оценке освоения ВПД Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции составляет 106 баллов. Для принятия положительного решения об освоении ВПД Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов кандидат должен набрать не менее 74 балла (Таблица 3).

Таблица 3

**Оценочная шкала освоения ВПД Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

Набрано баллов	< 74 балла	≥ 74 балла
Доля (в %) от максимального возможного количества баллов	< 70 %	≥ 70 %
Заключение об освоении ВПД Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ВПД Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов не освоен	ВПД Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов освоен

Для перевода значения оценки освоения ВПД Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов в пятибалльную оценочную шкалу применяется Таблица 4.

**Таблица перевода значения оценки освоения  
ВПД Организация процесса приготовления и приготовление сложных  
холодных и горячих десертов**

<b>Доля набранных баллов (в %) от максимального возможного количества баллов</b>	<b>Фактическое количество набранных баллов</b>	<b>Оценка по пятибалльной шкале</b>
< 70 %	менее 74 балла	«неудовлетворительно»
от 70 до 79%	от 74 до 84 балла	«удовлетворительно»
от 80 до 89%	от 84 до 94 балла	«хорошо»
> 90 %	94 и более балла	«отлично»

## **Инструкция для эксперта-экзаменатора по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю**

Перед началом экзамена пройдите инструктаж у председателя аттестационно - квалификационной комиссии, во время которого будут уточнены Ваши функции в процедуре оценки.

Ознакомьтесь с заданиями для кандидатов, оцениваемыми компетенциями, показателями и критериями оценки результата по каждому практическому заданию, входящему в Пакет эксперта-экзаменатора.

Оцените выполнение заданий по установленным критериям и занесите результаты в таблицы.

### По проектному заданию №1:

Критерии оценки показателей сформированности СК 5.1.1. Организовывать приготовление сложных холодных десертов в составе ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

Критерии оценки показателей сформированности СК 5.2.1. Организовывать приготовление сложных горячих десертов в составе ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Сводная оценочная таблица результатов сформированности СК 5.1.1. Организовывать приготовление сложных холодных десертов в составе ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

Сводная оценочная таблица результатов сформированности СК 5.2.1. Организовывать приготовление сложных горячих десертов в составе ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

### По практическому заданию №1, №2:

Критерии оценки показателей сформированности СК 5.1.2. Приготовление сложных холодных десертов в составе ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

Критерии оценки показателей сформированности СК 5.2.2. Приготовление сложных горячих десертов в составе ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Сводная оценочная таблица результатов сформированности СК 5.1.2. Приготовление сложных холодных десертов в составе ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

Сводная оценочная таблица результатов сформированности СК 5.2.2. Приготовление сложных горячих десертов в составе ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Заполните в соответствии с оценочной шкалой сводную оценочную таблицу результатов освоения вида профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**, примите консолидированное решение об освоении обучающимся данного вида профессиональной деятельности (входящую в Пакет эксперта-экзаменатора).

Примите совместно с другими членами комиссии решение о выдаче (отказе в выдаче) квалификационного аттестата.

Поставьте личную подпись в сводных таблицах и в протоколе квалификационного экзамена по ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.