#### МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Режевской политехникум»

Утверждаю:

Директор ГАПОУ СО «Режевской политежникум»

301нэми Сил Дрягилева

от и 16 » июня 2018 г.

# **Комплект оценочных средств** для проведения промежуточной аттестации

в рамках основной образовательной программы (ОПОП) по программам подготовки специалистов среднего звена

# ПМ.05. Организация процесса и приготовления сложных горячих и

#### холодных десертов

19.02.01 Технология продукции общественного питания

Рассмотрено: на заседании предметно-цикловой комиссии протокол № 11 от «15» июня 2018 г.

Одобрено: на заседании методического совета техникума протокол № 11 от «16» июня 2018 г.

# Разработчик:

Рякова Любовь Васильевна — преподаватель, высшая квалификационная категория.

### І. Паспорт комплекта оценочных средств

## 1. Область применения комплекта оценочных средств

Комплект оценочных средств, предназначен для оценки результатов освоения **ПМ.05. Организация процесса и приготовления сложных горячих и холодных десертов.** 

Результаты освоения	Основные показатели	Тип	Форма
(объекты оценивания)	оценки результата и их	задания;	аттеста
	критерии	№	ции
		задания	(в
			соответ
			ствии с
			учебны
			M
			планом)
ПК. 5.1. Организовывать и	организации и	Практиче	К(Э)
проводить приготовление	приготовлении сложных	ская	
сложных горячих десертов	горячих десертов, в	работа	
сложных гори нах десертов	соответствии с		
	технологическими картами		
ПК.5.2. Организовывать и	организации и		
проводить приготовление	приготовлении сложных		
сложных холодных десертов	холодных десертов, в		
-	соответствии с		
	технологическими картами		
	1		
OK.1.			
Понимать сущность и социальную	Качественное выполнение		
значимость специальности, проявлять	задания		
устойчивый интерес.			
OK.2.	Организация собственной		
Организовывать собственную	деятельности по		
деятельность, выбирать типовые	приготовлению простой		
методы и способы выполнения	кулинарной продукции в		
профессиональных задач, оценивать	соответствии с		
их эффективность и качество.	технологическим процессом		
OK.3.	Осуществление контроля		
Принимать решения в стандартных и	качества выполняемой работы		
нестандартных ситуациях и нести за	в соответствии с		
них ответственность.	технологическим процессом		
OK 4.	Осуществление поиска и		
Осуществлять поиск и использование	сборнике рецептур и		
информации, необходимой для	использование информации,		
эффективного выполнения	необходимой для		
профессиональных задач,	эффективного выполнения		
профессионального и личностного	практического задания		
развития.	прини точного зидинии		

ОК 5.Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.	Подготовка и использование технологической карты при выполнении практического задания	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;	Выстраивание эффективного взаимодействия с однокурсниками и экзаменаторами в целях качественного выполнения задания	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Демонстрация своевременного и качественного выполнения задания в соответствии с технологической картой	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Демонстрация личностного и профессионально роста при защите (презентации) практического задания	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Демонстрация использования различных рабочих приемов при изготовлении простой кулинарной продукции	

## 1.5. Задания для квалификационного экзамена.

# ПМ.05. Организация процесса и приготовления сложных горячих и холодных десертов.

Министерство общего и профессионального образования	
Свердловской области ГАПОУ СО «Режевской политехникум»	
утверждаю	
Директор	
С.А.Дрягилева «» 2016г.	
<u>""20101.</u>	
Специальность/профессия: технология продукции общественного питания	
Учебная дисциплина (МДК, ПМ): ПМ 05.Организация процесса приготовление сложных	
холодных и горячих десертов.	
<b>Kypc:</b> 3	
<ul> <li>Инструкция по выполнению экзаменационного билета для студентов 3 курса, изучивших профессиональный модуль Уважаемый студент!</li> <li>1.Вам предлагается выполнить за 90 минут практическую работу, содержащую задания по ПМ 05. «Организация процесса приготовление сложных холодных и горячих десертов»</li> <li>2. На калькуляцию блюда выделяется 30 минут, указанное в билете.</li> <li>3.Обосновать выбранную наценку предприятия, дать краткую характеристику и оценку приготовленному десерту, предъявить портфолио согласно данного модуля. Желаем успехов!</li> <li>Билет 1</li> <li>1. Произвести расчет продажный цены на десерт «Десерт из белого шоколада» в кафе 2 категорий.</li> <li>2. Приготовление десерта «Десерт из белого шоколада»</li> </ul>	
Преподаватель Хамидуллина Р.А.	
Министерство общего и профессионального образования	
Свердловской области ГАПОУ СО «Режевской политехникум»	
TATIOY CO «ГСЖСВСКОЙ ПОЛИТСХНИКУМ»	
утверждаю	

Директор

	C.A.	Дрягилева
	«»	2016г.
Специальность/профессия: технология продукции обще	ественного питания	
<b>Учебная дисциплина (МДК, ПМ):</b> ПМ 05.Организация холодных и горячих десертов.	процесса приготовлени	ие сложных
<b>Kypc:</b> 3		
Инструкция по выполнению экзаменационного бил для студентов 3 курса, изучивших профессиональных Уважаемый студент!		
1.Вам предлагается выполнить за 90 минут практичес по ПМ 05. «Организация процесса приготовление слодесертов»		
2. На калькуляцию блюда выделяется 30 минут, ук 3. Обосновать выбранную наценку предприятия, дать в приготовленному десерту, предъявить портфолио согл Желаем успехов!	краткую характеристик	у и оценку
<ul> <li>Билет 2</li> <li>Произвести расчет продажный цены на десерт общедоступной столовой</li> <li>Приготовление десерта «Чернично-творожный</li> </ul>		» B
Преподаватель Хамидуллина Р.А.		
Министерство общего и профессиона Свердловской облас ГАПОУ СО «Режевской пол	СТИ	
	<b>утверждаю</b> Директор C.A.	Дрягилева 2016г.
Специальность/профессия: технология продукции общо Учебная дисциплина (МДК, ПМ): ПМ 05.Организация холодных и горячих десертов.		ие сложных

#### Инструкция по выполнению экзаменационного билета

**Курс:** 3

для студентов 3 курса, изучивших профессиональный модуль Уважаемый студент!

- 1.Вам предлагается выполнить за 90 минут практическую работу, содержащую задания по ПМ 05. «Организация процесса приготовление сложных холодных и горячих десертов»
- 2. На калькуляцию блюда выделяется 30 минут, указанное в билете.

± •	енку предприятия, дать краткую характеристику и оценку едъявить портфолио согласно данного модуля.
Билет 3 1.Произвести расчет продажатегорий 2. Приготовление десерта «	жный цены на десерт «Филадельфия» в ресторане 1 Филадельфия»
Преподаватель Ха	мидуллина Р.А.
_	о общего и профессионального образования Свердловской области ОУ СО «Режевской политехникум»
	<b>утверждаю</b> Директор С.А.Дрягилева «» 2016г.
	нология продукции общественного питания  М): ПМ 05.Организация процесса приготовление сложных
Уважаемый студент! 1.Вам предлагается выполните по ПМ 05. «Организация прои десертов» 2. На калькуляцию блюда вы 3.Обосновать выбранную наце	о экзаменационного билета вших профессиональный модуль в за 90 минут практическую работу, содержащую задания десса приготовление сложных холодных и горячих гделяется 30 минут, указанное в билете. Венку предприятия, дать краткую характеристику и оценку едъявить портфолио согласно данного модуля.
категорий	дажный цены на десерт «Чизкейк нью-йоркский » в кафе 2 «Чизкейк нью-йоркский»
Преподаватель Ха	мидуллина Р.А.
Министерств	о общего и профессионального образования

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области ГАПОУ СО «Режевской политехникум»

	утверждаю
	Директор
	С.А.Дрягилева «»2016г.
	«»2016г.
Специальность/профессия: технология продукции об	щественного питания
У <b>чебная дисциплина (МДК, ПМ):</b> ПМ 05.Организаци колодных и горячих десертов.	ия процесса приготовление сложных
<b>Cypc:</b> 3	
Инструкция по выполнению экзаменационного б для студентов 3 курса, изучивших профессиональн Уважаемый студент!	
1.Вам предлагается выполнить за 90 минут практич по ПМ 05. «Организация процесса приготовление с десертов»	
2. На калькуляцию блюда выделяется 30 минут, 3.Обосновать выбранную наценку предприятия, дат приготовленному десерту, предъявить портфолио со Желаем успехов!	ъ краткую характеристику и оценку
Билет 5 1. Произвести расчет продажный цены на десерт «Ф» в кафе 2 категорий 2. Приготовление десерта «Фламбированные фрукти	-
Преподаватель Хамидуллина Р.А.	
Министерство общего и профессио Свердловской обл ГАПОУ СО «Режевской по	асти
	<b>утверждаю</b> Директор
	С.А.Дрягилева «» 2016г.
Специальность/профессия: технология продукции об	
Специальность/профессия: технология продукции об Учебная дисциплина (МДК, ПМ): ПМ 05.Организаци колодных и горячих десертов.	щественного питания

**Инструкция по выполнению экзаменационного билета** для студентов 3 курса, изучивших профессиональный модуль Уважаемый студент!

- 1.Вам предлагается выполнить за 90 минут практическую работу, содержащую задания по ПМ 05. «Организация процесса приготовление сложных холодных и горячих десертов»
- 2. На калькуляцию блюда выделяется 30 минут, указанное в билете.
- 3. Обосновать выбранную наценку предприятия, дать краткую характеристику и оценку приготовленному десерту, предъявить портфолио согласно данного модуля. Желаем успехов!

#### Билет 6

- 1. Произвести расчет продажный цены на десерт «Панакотта » в кафе 2 категорий
- 2. Приготовление десерта «Панакотта»

Преподаватель	Хамидуллина Р.А.	
Министер	ство общего и профессионального обра	азования
	Свердловской области	
$\Gamma_{\ell}$	АПОУ СО «Режевской политехникум»	
	-	
	утверждан	0
	Директор	
		С.А.Дрягилева
	<del>«</del> »	2016г.
Специальность/профессия: т	гехнология продукции общественного	питания
• •	1 7	
Учебная дисциплина (МДК,	ПМ): ПМ 05.Организация процесса пр	риготовление сложных
холодных и горячих десертов.		

#### Инструкция по выполнению экзаменационного билета

для студентов 3 курса, изучивших профессиональный модуль Уважаемый студент!

- 1.Вам предлагается выполнить за 90 минут практическую работу, содержащую задания по ПМ 05. «Организация процесса приготовление сложных холодных и горячих десертов»
- 2. На калькуляцию блюда выделяется 30 минут, указанное в билете.
- 3. Обосновать выбранную наценку предприятия, дать краткую характеристику и оценку приготовленному десерту, предъявить портфолио согласно данного модуля. Желаем успехов!

#### Билет 7

**Kypc:** 3

- 1. Произвести расчет продажный цены на десерт «Тирамису» в общедоступной столовой
- 2. Приготовление десерта «Тирамису»

прсподаватель жамидуллипат.г	одаватель	Хамидуллина	P.A
------------------------------	-----------	-------------	-----

## Министерство общего и профессионального образования Свердловской области ГАПОУ СО «Режевской политехникум»

с.А.Дрягилева
гвенного питания роцесса приготовление сложных га модуль го работу, содержащую задания ных холодных и горячих анное в билете. аткую характеристику и оценкусно данного модуля.
гвенного питания роцесса приготовление сложных га модуль го работу, содержащую задания ных холодных и горячих анное в билете. аткую характеристику и оценкусно данного модуля.
га модуль то работу, содержащую задания ных холодных и горячих анное в билете. аткую характеристику и оценку
га модуль то работу, содержащую задания ных холодных и горячих анное в билете. аткую характеристику и оценку сно данного модуля.
модуль  то работу, содержащую задания  ных холодных и горячих  анное в билете.  аткую характеристику и оценку  сно данного модуля.
модуль  то работу, содержащую задания  ных холодных и горячих  анное в билете.  аткую характеристику и оценку  сно данного модуля.
модуль  то работу, содержащую задания  ных холодных и горячих  анное в билете.  аткую характеристику и оценку  сно данного модуля.
ных холодных и горячих анное в билете. аткую характеристику и оценку сно данного модуля.
ных холодных и горячих анное в билете. аткую характеристику и оценку сно данного модуля.
аткую характеристику и оценку сно данного модуля.
аткую характеристику и оценку сно данного модуля.
сно данного модуля.
ьый торт » в общедоступной
ьый торт » в общедоступной
ый торт » в общедоступной
ьного образования
і ехникум»
саникум <i>и</i>
тверждаю
иректор
С.А.Дрягилева
ν. Γ(

#### Инструкция по выполнению экзаменационного билета

для студентов 3 курса, изучивших профессиональный модуль Уважаемый студент!

- 1.Вам предлагается выполнить за 90 минут практическую работу, содержащую задания по ПМ 05. «Организация процесса приготовление сложных холодных и горячих десертов»
- 2. На калькуляцию блюда выделяется 30 минут, указанное в билете.
- 3. Обосновать выбранную наценку предприятия, дать краткую характеристику и оценку приготовленному десерту, предъявить портфолио согласно данного модуля. Желаем успехов!

#### Билет 9

- 1. Произвести расчет продажный цены на десерт «Творожно-грушевый десерт с абрикосовым соусом» в кафе 2 категорий
- 2. Приготовление десерта «Творожно-грушевый десерт с абрикосовым соусом »

Преподаватель Хамидуллина Р.А	
Свердловск	фессионального образования кой области ской политехникум»
	<b>утверждаю</b> Директор С.А.Дрягилева « » 2016г.

Специальность/профессия: технология продукции общественного питания

**Учебная дисциплина (МДК, ПМ):** ПМ 05.Организация процесса приготовление сложных холодных и горячих десертов.

**Kypc:** 3

#### Инструкция по выполнению экзаменационного билета

для студентов 3 курса, изучивших профессиональный модуль Уважаемый студент!

- 1.Вам предлагается выполнить за 90 минут практическую работу, содержащую задания по ПМ 05. «Организация процесса приготовление сложных холодных и горячих десертов»
- 2. На калькуляцию блюда выделяется 30 минут, указанное в билете.
- 3. Обосновать выбранную наценку предприятия, дать краткую характеристику и оценку приготовленному десерту, предъявить портфолио согласно данного модуля. Желаем успехов!

#### Билет 10

- 1. Произвести расчет продажный цены на десерт «Два шоколада» в ресторане 1 категорий.
- 2. Приготовление десерта «Два шоколада »

Преподаватель Хамидуллина Р.А.	
Министерство общего и проф Свердловско ГАПОУ СО «Режевск	ой области
	<b>утверждаю</b> Директор С.А.Дрягилева «» 2016г.
Специальность/профессия: технология продукця Учебная дисциплина (МДК, ПМ): ПМ 05.Орган холодных и горячих десертов. Курс: 3	
Инструкция по выполнению экзаменационна для студентов 3 курса, изучивших профессион Уважаемый студент!  1.Вам предлагается выполнить за 90 минут при по ПМ 05. «Организация процесса приготовле десертов»  2. На калькуляцию блюда выделяется 30 мин 3.Обосновать выбранную наценку предприятия приготовленному десерту, предъявить портфол Желаем успехов!  Билет 11  1. Произвести расчет продажный цены на десе 2. Приготовление десерта «Сладкое лето»	нальный модуль актическую работу, содержащую задания вние сложных холодных и горячих нут, указанное в билете. я, дать краткую характеристику и оценку пио согласно данного модуля.
Преподаватель Хамидуллина Р.А.	
Министерство общего и проф Свердловско ГАПОУ СО «Режевск	ой области
	утверждаю Директор С.А.Дрягилева «» 2016г.

Специальность/профессия: технология продукции общественного питания

**Учебная дисциплина (МДК, ПМ):** ПМ 05.Организация процесса приготовление сложных холодных и горячих десертов.

**Kypc:** 3

#### Инструкция по выполнению экзаменационного билета

для студентов 3 курса, изучивших профессиональный модуль Уважаемый студент!

- 1.Вам предлагается выполнить за 90 минут практическую работу, содержащую задания по ПМ 05. «Организация процесса приготовление сложных холодных и горячих десертов»
- 2. На калькуляцию блюда выделяется 30 минут, указанное в билете.
- 3. Обосновать выбранную наценку предприятия, дать краткую характеристику и оценку приготовленному десерту, предъявить портфолио согласно данного модуля. Желаем успехов!

#### Билет 12

- 1. Произвести расчет продажный цены на десерт «Воздушный яблочный коктейль» в кафе 2 категорий
- 2. Приготовление десерта «Воздушный яблочный коктейль»

Преподаватель	Хамидуллина Р.А.
Мин	нистерство общего и профессионального образования
	Свердловской области
	ГАПОУ СО «Режевской политехникум»
	·
	утверждаю
	Директор
	С.А.Дрягилева
	<del>~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~</del>
Специальность/профес	ссия: технология продукции общественного питания

Учебная дисциплина (МДК, ПМ): ПМ 05. Организация процесса приготовление сложных

#### Инструкция по выполнению экзаменационного билета

холодных и горячих десертов.

**Kypc:** 3

для студентов 3 курса, изучивших профессиональный модуль Уважаемый студент!

- 1.Вам предлагается выполнить за 90 минут практическую работу, содержащую задания по ПМ 05. «Организация процесса приготовление сложных холодных и горячих десертов»
- 2. На калькуляцию блюда выделяется 30 минут, указанное в билете.
- 3. Обосновать выбранную наценку предприятия, дать краткую характеристику и оценку приготовленному десерту, предъявить портфолио согласно данного модуля. Желаем успехов!

#### Билет 13

- 1. Произвести расчет продажный цены на десерт «Запеченные фрукты и ягоды» в общедоступной столовой.
- 2. Приготовление десерта «Запеченные фрукты и ягоды»

Преподаватель Хамиду:	тлина P.A.
-----------------------	------------

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области ГАПОУ СО «Режевской политехникум»

<b>утверждаю</b> Директор	
«»	_ С.А.Дрягилева 2016г.

Специальность/профессия: технология продукции общественного питания

**Учебная дисциплина (МДК, ПМ):** ПМ 05.Организация процесса приготовление сложных холодных и горячих десертов.

**Курс:** 3

#### Инструкция по выполнению экзаменационного билета

для студентов 3 курса, изучивших профессиональный модуль Уважаемый студент!

- 1.Вам предлагается выполнить за 90 минут практическую работу, содержащую задания по ПМ 05. «Организация процесса приготовление сложных холодных и горячих десертов»
- 2. На калькуляцию блюда выделяется 30 минут, указанное в билете.
- 3. Обосновать выбранную наценку предприятия, дать краткую характеристику и оценку приготовленному десерту, предъявить портфолио согласно данного модуля. Желаем успехов!

#### Билет 14

- 1. Произвести расчет продажный цены на десерт «Шоколадный мусс» (вариант 2) в кафе 2 категорий
- 2. Приготовление десерта «Шоколадный мусс»

Преподаватель	Хамидуллина Р.А.	
Mı	нистерство общего и профессионального образования Свердловской области ГАПОУ СО «Режевской политехникум»	
	<b>утверждаю</b> Директор С.А.Дрягило «» 20	ева )16г.
	ессия: технология продукции общественного питания (МДК, ПМ): ПМ 05.Организация процесса приготовление сложно сертов.	ных
для студентов 3 ку Уважаемый 1.Вам предлагается по ПМ 05. «Органи десертов» 2. На калькуляцию 3.Обосновать выбра	полнению экзаменационного билета оса, изучивших профессиональный модуль отудент! выполнить за 90 минут практическую работу, содержащую заданация процесса приготовление сложных холодных и горячих облюда выделяется 30 минут, указанное в билете. Онную наценку предприятия, дать краткую характеристику и оценесерту, предъявить портфолио согласно данного модуля.	
1. Произвести расч категорий	ет продажный цены на десерт «Шоколадный пудинг » в кафе 2 есерта «Шоколадный пудинг»	

Преподаватель\_\_\_\_\_ Хамидуллина Р.А.

# МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области

#### «Режевской политехникум»

# Пакет экзаменатора по профессиональному модулю ПМ.05. Организация процесса и приготовления сложных горячих и холодных десертов.

ППСС319.02.10. «Технология продукции общественного питания» Курс, группа.

Наимен	Результаты													
ование	освоения													
и номер	модуля													
компете														
нции														
		ij	2.	ĸ.	4	5.	9.	7.	∞i	6	10.	11.		
ПК5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих													
	десертов													
ПК5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных													
	холодных десертов													
OK 1	Понимать сущность и социальную значимость специальности,													
	проявлять устойчивый интерес.													
OK 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые													
	методы и способы выполнения профессиональных задач,													
	<u> </u>													
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях													
	и нести за них ответственность.													
OK 4	Осуществлять поиск и использование информации,													
	необходимой для эффективного выполнения профессиональных													
	задач, профессионального и личностного развития.													
	и нести за них ответственность.  Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных													

OK 5	Использовать информационно – коммуникативные технологии								
	в профессиональной деятельности.								
OK 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с								
	коллегами, руководством, потребителями.								
OK 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды								
	(подчиненных), результат выполнения заданий.								
OK 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и								
	личностного развития, заниматься самообразованием,								
	осознанно планировать повышение квалификации.								
OK 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий								
	в профессиональной деятельности.								
	Всего баллов								
	Оценка								

Подписи	членов	комиссии
---------	--------	----------

Зам. директора по УПР		 
Старший мастер	_	 
Проположени		

Преподаватель\_\_\_\_ Соц. парт.

«\_\_» \_ \_20 г.

Система оценивания-3-х бальная:

**0** баллов - признак не проявлен; **1** балл - признак проявлен не в полном объеме; **2** балла - признак проявлен полностью. Оценка в переводе в 5-ти балльную систему оценивания:

22- 21 баллов-«**5**»-«отлично»,

20-17 баллов- «**4**»-«хорошо»,

16-13 баллов-«З»-«удовлетворительно»,

12 и менее баллов- «2»- «неудовлетворительно».