

Министерство образования и науки Республики Бурятия

ГАПОУ РБ «Политехнический техникум»

Утверждаю

Зам. директора по УР

 О.Н. Мордовская

«03» сентября 2018 г.

Комплект

контрольно-оценочных средств

по профессиональному модулю

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление

полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)

по специальности СПО

19.02.10. «Технология продукции общественного питания»

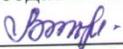
Селенгинск, 2018 год

РАССМОТРЕНО

на заседании ПМК № 1

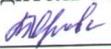
«03» сентября 2018 г., протокол № 1

Председатель ПМК

 Е. В. Вторушина
(подпись)

СОГЛАСОВАНО

Руководитель МЦ

 Т. В. Орлова
(подпись)

«03» сентября 2018 г.

Авторы:

1 ГАПОУ РБ «Политехнический техникум» преподаватель специальных дисциплин О.Г. Панченко

Эксперты от работодателя:

ОАО «Селенгинский ЦКК» Начальник цеха общественного питания
И.С.Малкова

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности: «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

Итогом этого экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

1.1. Профессиональные и общие компетенции

Таблица 1

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Оценка качества мяса, мясных продуктов и домашней птицы органолептическим способом в соответствии с товароведной характеристикой - подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в соответствии с СанПиНами
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Обработка рыбы, основных полуфабрикатов из рыбы, в соответствии с технологическими требованиями и установленным заданием; выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы, с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика, с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой; -оформление и хранение в соответствии с выбранным ассортиментом

Таблица 2

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-Демонстрация интереса к будущей профессии через: - повышение качества обучения по ПМ; -участие в студенческих олимпиадах, научных конференциях; -участие в органах студенческого самоуправления, - участие в социально-проектной деятельности; - портфолио студента

<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - оценка эффективности и качества выполнения;
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные; - обоснованность выбора и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленной задачи - рациональное распределение времени на все этапы решения задачи;
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ; - работа с Интернет
<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения и практики; - умение работать в группе; - наличие лидерских качеств; - участие в студенческом самоуправлении; - участие спортивно- и культурно-массовых мероприятиях
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий; - самоанализ и коррекция результатов собственной работы
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; - самостоятельный, профессионально-ориентированный выбор тематики творческих и проектных работ (курсовых, рефератов, докладов и т.п.); - составление резюме; - посещение дополнительных занятий; - освоение дополнительных рабочих профессий; - обучение на курсах дополнительной профессиональной

	подготовки; - уровень профессиональной зрелости;
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- Анализ инноваций в области разработки технологических процессов; - использование «элементов реальности» в работах обучающихся (курсовых, рефератов, докладов и т.п.).

1.2. Иметь практический опыт – уметь – знать

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

ПО.1 разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

ПО.2 расчета массы мяса, рыбы и птицы для полуфабрикатов;

ПО.3 организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

ПО.4 подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

ПО.5 контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

уметь:

У.1 органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

У.2 принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

У.3 проводить расчеты по формулам;

У.4 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

У.5 выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

У.6 обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени

знать:

3.1 ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;

3.2 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;

3.3 виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;

3.4 основные характеристики и пищевая ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;

3.5 требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;

3.6 требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;

3.7 способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;

- 3.8 основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- 3.9 методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- 3.10 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- 3.11 технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- 3.12 варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- 3.13 способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- 3.14 актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- 3.15 правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- 3.16 требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде;

2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Таблица 3

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК 01	Экзамен
УП	Дифференцированный зачет
ПМ	Экзамен (квалификационный)

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. Общие положения

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний.

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля:

- текущий контроль – тестовые задания, контрольные вопросы, тематические диктанты, экспертная оценка выполнения заданий на практических работах;
- рубежный контроль – тестовые задания; контрольная работа;
- промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.

3.2. Задания для оценки освоения МДК 01

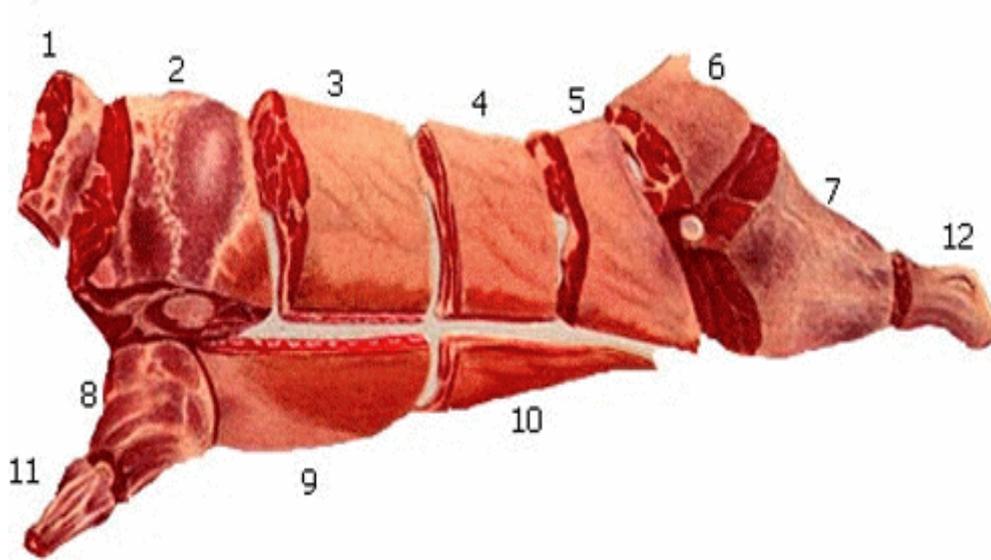
Оценка освоения МДК 01. «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» предусматривает проведение экзамена.

3.2.1. Задания для оценки освоения МДК 01: Проверяемые результаты обучения:
У 1- 6, З 1-16

Экзаменационное задание №1

1. Обозначьте цифрами части говяжьей туши в соответствии с рисунком.

Схема разделки туши говядины:



___ шея, ___ передняя лопатка, ___ филе (корейка) с грудинкой, ___ покровка, ___ толстый край филе (корейка)
___ костец и огузок, ___ окорок задний, ___ окорок передний, ___ пашина, ___ голяшка передняя, ___ голяшка задняя

2. Способы заправки кур для варки тушками

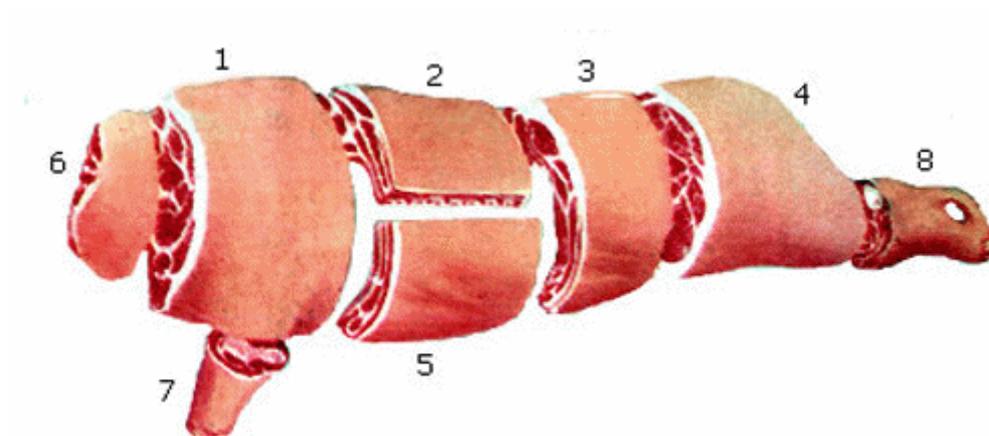
3. Определить M_n , кг, обработанных почек, если поступили почки говяжьи мороженые в количестве $M_b = 15$ кг при $\%_{отх} = 14\%$.

4. Ситуационная задача. На производство поступила рыба в замороженном виде в 10-00. необходимо приготовить полуфабрикаты для жарки к 12-00. Примените способ быстрого оттаивания рыбы

Экзаменационное задание №2

1. Обозначьте цифрами части свиной туши в соответствии с рисунком.

Схема разделки туши свинины:



__ корейка, __ лопатка, __ оковалок и костец, __ голяшка задняя __ окорок задний, __ брюшина,
__ шея, __ голяшка передняя,

2. Составите ассортимент сложных полуфабрикатов из рубленой массы. Выберите мясо говядины, содержащее до 80 % соединительной ткани, используемое для приготовления рубленых изделий:

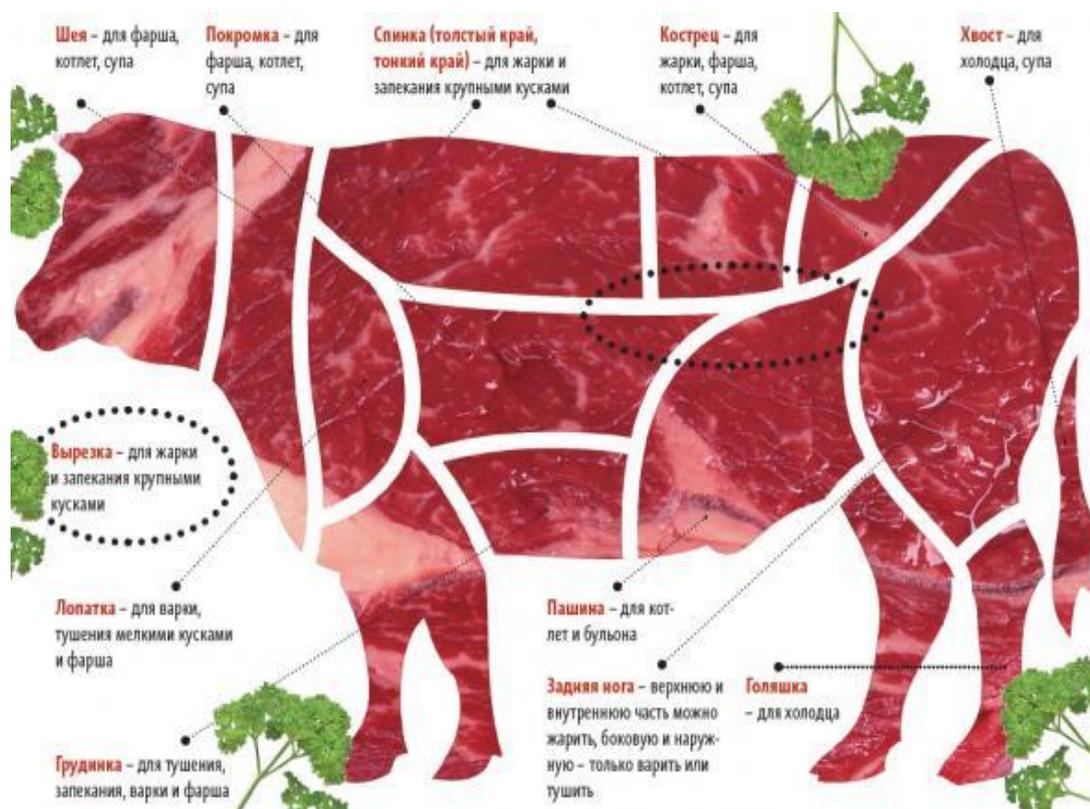
а) толстый и тонкий края, б) пашина, шея в) грудинка

3. Определить массу брутто M_b , кг, свинины обрезной, если при разделке туши убойного животного выход мякоти M_n составил 150 кг.

4. Ситуационная задача. На производство поступило мясо по каким показателям можно определить его термическое состояние (остывшее, охлажденное, мороженное).

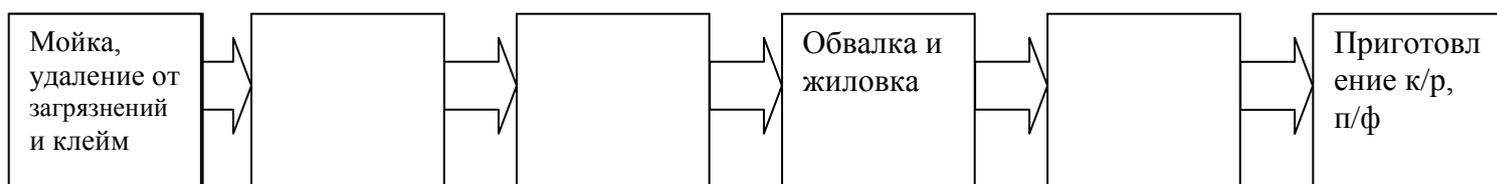
Экзаменационное задание №3

1. Выберите части туши говядины для изготовления сложных порционных полуфабрикатов, составьте ассортимент. Какие основные приёмы используют при изготовлении мясных полуфабрикатов?



2. Дополните технологическую схему процесса разделки свиной и бараньей туш (охлаждённых).

Технологическая схема.



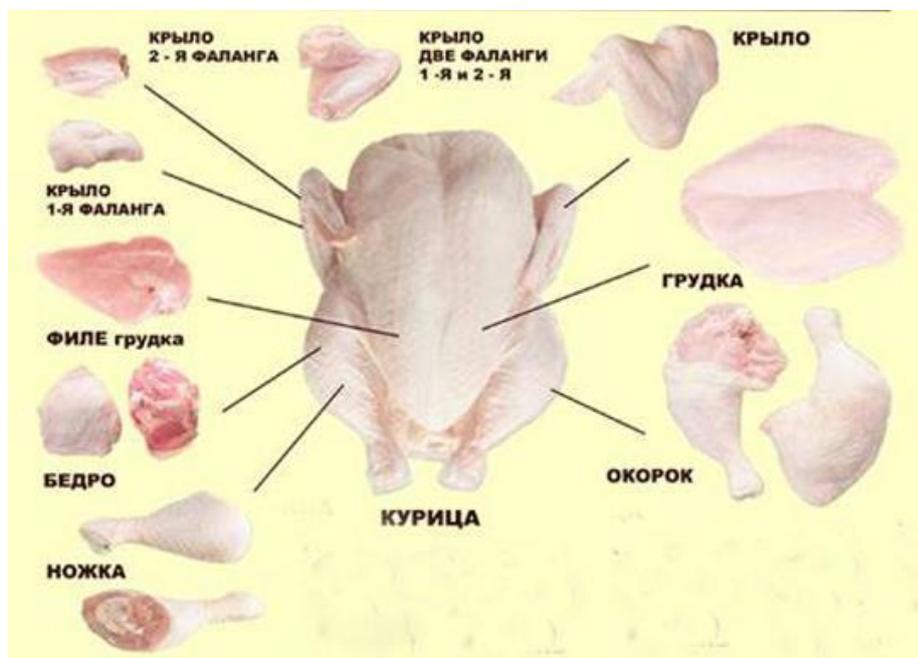
3. Выберите субпродукт, имеющий наибольшую пищевую ценность?
а)желудки, б)печень, в)почки

4 Ситуационная задача. Вы работаете в мясном цехе. В цех поступила полутуша говядины.

1. В какой последовательности вы будете производить разруб передней четвертины говядины.
2. Какие части мяса этой п/ туши вы будете использовать для жарения и варки.

Экзаменационное задание №4

1. Выберите части тушки курицы для полуфабрикатов сложной кулинарной продукции. Назовите ассортимент полуфабрикатов.



2. Дополните технологическую схему процесса обработки тушки птицы (замороженной полупотрошённой). Перечислите требования к качеству.

Технологическая схема.



3. Определить количество субпродуктов, отходов и потерь $M_{отх}$, кг, при обработке $M_6 = 50$ кг кур полупотрошенных I категории при $\%_{отх} = 30.1$ %

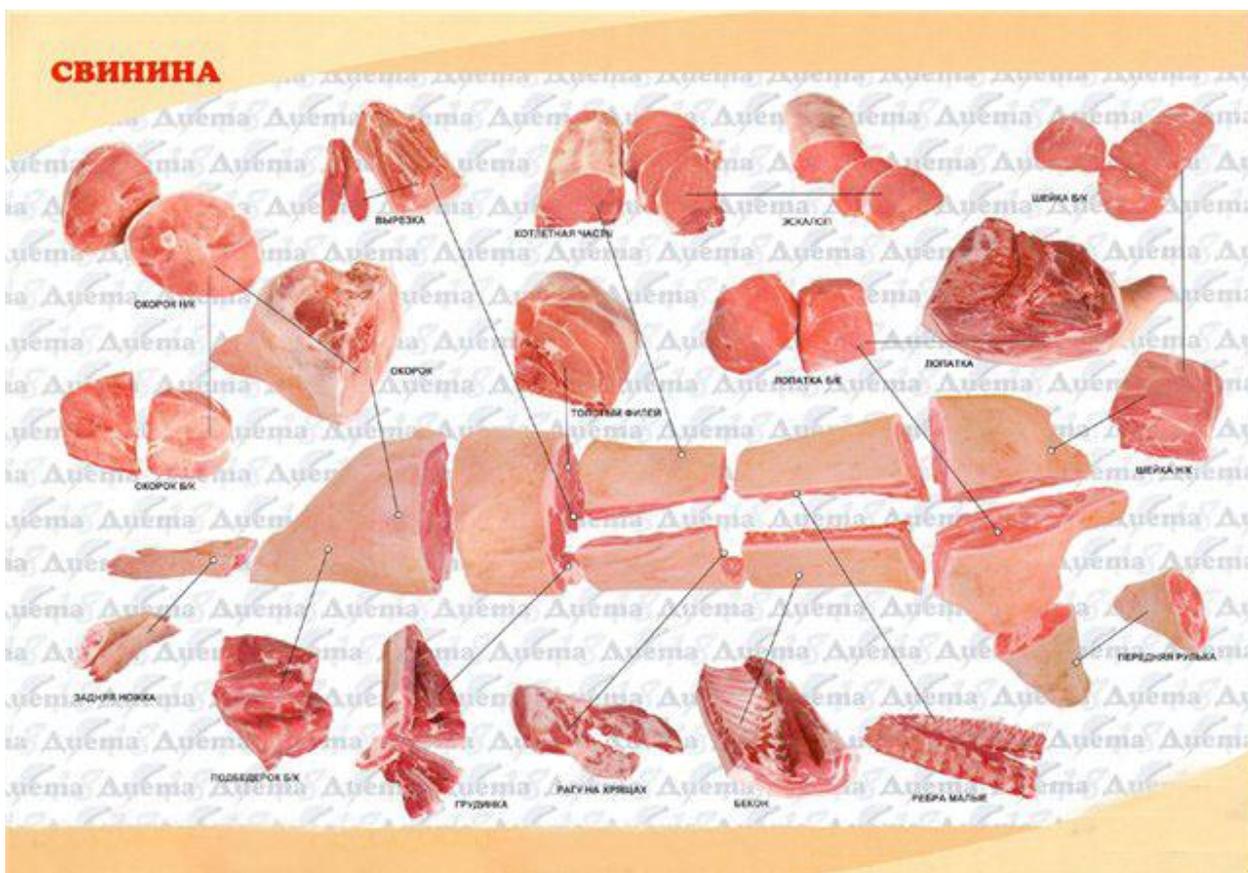
4. Ситуационная задача.

Выберете способ размораживания мяса, который приводит к наименьшим потерям питательных веществ:

- на воздухе в течение 18 часов при температуре +20 - 25 градусов,
- в специальных камерах при температуре от 0 до + 8 градусов в течение 3-5 суток,
- в воде

Экзаменационное задание №5

1. Выберите часть туши, используемую для фарширования. Какие фарши можно использовать для сложных полуфабрикатов?



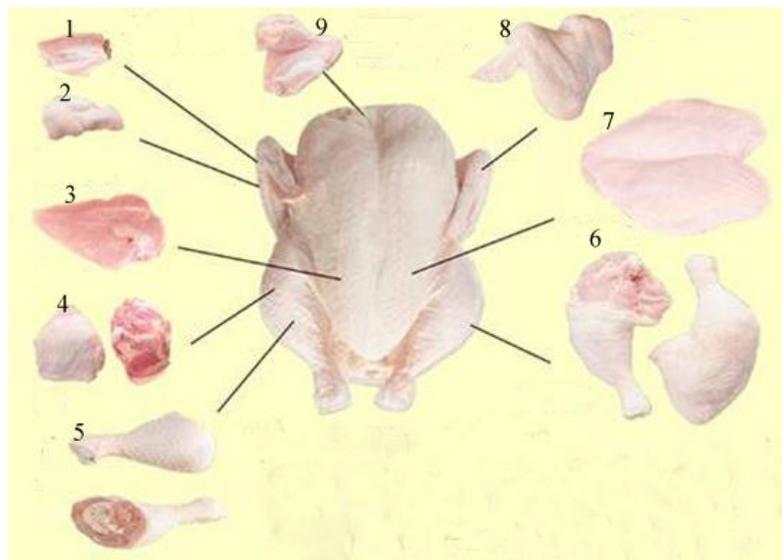
2. Составьте технологическую схему приготовления рыбной котлетной массы. Перечислите ассортимент сложных полуфабрикатов из неё.

3. Определить количество $M_{\text{ч}}$, кг, пищевых обработанных субпродуктов, в том числе кожи шеи, полученных при обработке кур $M_6 = 20$ кг полупотрошенных I категории при $\%_{\text{вых. части}} = 17,4 \%$

4. Ситуационная задача. При разделке мелкой чешуйчатой рыбы, используемой в целом виде удаляют жабры, а при разделки рыбы среднего и крупного размеров (для запекания) удаляют и глаза. Объясните почему?

Экзаменационное задание №6

1. Обозначьте цифрами части тушки курицы в соответствии с рисунком. Назовите условия и сроки их хранения.



Филе грудка-----, окороч-----, крыло 2 фаланга-----, крыло 1 фаланга-----, ножка--
- бедро-----, крыло-----, грудка-----, крыло две фаланги 1 – 2-----.

2. Заполнить таблицу.

Сроки хранения полуфабрикатов из рыбы

ПОЛУФАБРИКАТЫ	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ХРАНЕНИЯ, ЧАС.	УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ
ТУШКА		
КРУПНЫЕ КУСКИ		
ПОРЦИОННЫЕ КУСКИ		
РЫБНЫЙ ФАРШ		
КОТЛЕТНАЯ МАССА		
ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ КОТЛЕТНОЙ МАССЫ		

Температура хранения рыбных полуфабрикатов?

3. Сколько филе можно получить из 80 кг судака неразделанного для жаренья во фритюре, если потери составляют 52% (38,4 кг, 42,6 кг, 15,8 кг)

4. Ситуационная задача. При изготовлении натуральных порционных полуфабрикатов из филе говядины получилось много обрезков. Как можно их использовать?

Экзаменационное задание №8

1. Укажите название полуфабрикатов, изображённых на рисунке, перечислите основные критерии оценки качества полуфабрикатов - филе.



2. Из предложенных рецептов выберете нормативную раскладку котлетной массы из птицы

1	2	3
мясо птицы- 750 г хлеб- 350 г молоко или сливки – 300 г масло сливочное 150 г соль 25 г	мясо птицы -1000г хлеб- 250 г сливки или молоко – 350 г масло сливочное- 75г, соль – 20г	мясо птицы- 700г, хлеб- 200г жидкость- 200г соль-25г

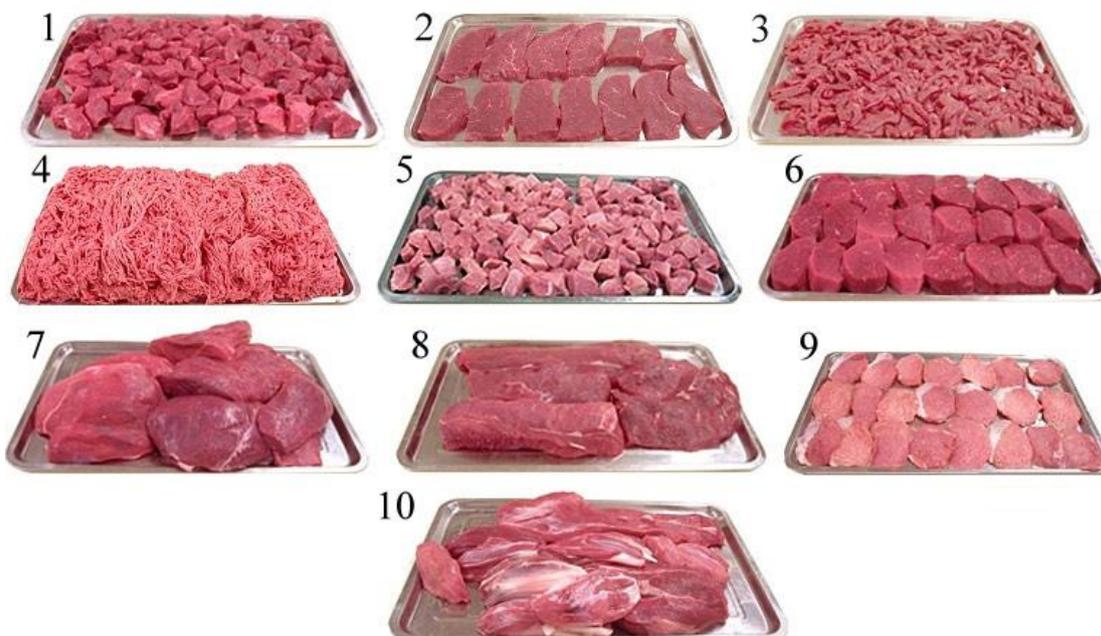
3. При разделки рыбы на филе отходы составили 55%. Определить массу неразделанной рыбы, если при её обработке получилось 24 кг отходов.

4. Ситуационная задача. При изготовлении тефтелей не оказалось хлеба. Какой ингредиент можно ввести в измельчённое мясо?

Экзаменационное задание №9

1. Приведите в соответствие с рисунком: А) Крупнокусковые полуфабрикаты, Б) Порционные полуфабрикаты, В) Мелкокусковые полуфабрикаты, Г) Рубленые.

Назовите основные критерии оценки качества полуфабрикатов: антрекот, шашлык.



2. Даны ингредиенты:

- | | |
|------------------|------------------------|
| А) мясо | А) мясо |
| Б) шпик | Б) хлеб пшеничный |
| В) вода (молоко) | В) вода (молоко) |
| Г) соль, перец | Г) соль, перец |
| | Д) яйцо вареное |
| | Ж) лук пассированный |
| | З) сухари панировочные |

Составьте технологические схемы приготовления полуфабрикатов: зразы, бифштекс

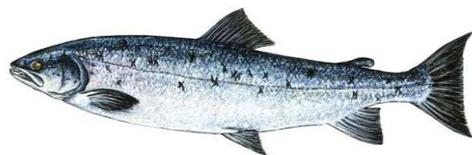
3. Поступило 30 кг рыбы. Определить вес рыбы разделанной на порционные куски (кругляш). Отходы составили 35%

4. Ситуационная задача. Вы работаете в мясном цехе. В цех поступила туша баранины.

1. В какой последовательности вы будете производить разруб туши баранины.
2. Какие части мяса этой п/ туши вы будете использовать для жарения и варки.

Экзаменационное задание №10

1. Сгруппируйте виды рыб по способу первичной кулинарной обработки. Составьте схему первичной кулинарной обработки чешуйчатой рыбы (мелкой).



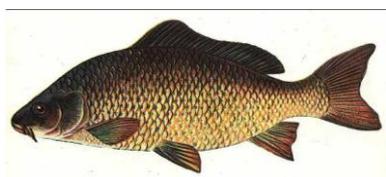
Форель



Окунь



Щука



Карп



Пикша

2. Заполните таблицу.

Характеристика сложных полуфабрикатов из филе птицы

Полуфабрикат	Форма изделия	Панировка	Наличие фарша	Наличие косточки
Котлета по-киевски				
Котлета фаршированная (марешаль)				

3. Определить количество отходов и потерь $M_{отх}$, кг, при холодной обработке $M_6 = 100$ кг говядины I категории при $\%_{отх} = 26,4\%$.

4. Ситуационная задача.

При изготовлении полуфабрикатов из котлетной массы птицы: биточки рубленые фаршированные, котлеты рубленые, котлеты пожарские выберете соответствующую панировку (Белая хлебная панировка, пшеничный хлеб нарезанный кубиками или соломкой, мука).

Экзаменационное задание №11

1.

Определите название полуфабрикатов по форме.

1.....

2.....

3.....

4.....



2. Поставьте номера операций в соответствии с их последовательностью.

Механическая кулинарная обработка рыбы

№	Наименование операций
	Вымачивание
	Разрезание брюшка
	Размораживание
	Удаление головы
	Удаление чешуи
	Удаление плавников
	Промывание
	Удаление внутренностей

3. Найдите процент отходов и потерь при холодной обработке для а) горбуши средней мороженой непластованной кусками.

4. Ситуационная задача. На производство поступила баранина в тушах. Назовите основные критерии безопасности сырья. Перечислите последовательность операций при кулинарной разделки передней половины бараньей туши. Выберите часть туши для приготовления шницеля отбивного, котлет натуральных

Экзаменационное задание №12

1. Выбрать части туши для приготовления

1. лангета, 2. бифштекса, 3. антрекота, 4. филе, 5. ромштекса.

Указать приемы приготовления полуфабрикатов.

Назвать способ повышения сочности, улучшения вкусовых и ароматических качеств крупнокускового сложного полуфабриката



2. Указать формы и вес нарезки мелкокусковых полуфабрикатов 6-8 (бефстроганов, азу, гуляш).

3. При обвалке бараньей туши весом 50 кг получено 32,1 кг чистого мяса. Определить какой категории поступила баранина если потери при обвалке составляют для 1 категории – 28,5 %, 2 категории – 33,8 %.

4. Ситуационная задача. На производство поступила рыба сом.

а) Указать показатели доброкачественной рыбы

б) Рыба покрыта слоем слизи, имеет плотную кожу темного цвета неприятную на вкус. Ваши действия при первичной обработке сома.

Экзаменационное задание №13

1. Определите по внешнему виду названия полуфабрикатов из рыбы.

Определите по внешнему виду названия полуфабрикатов из рыбы.

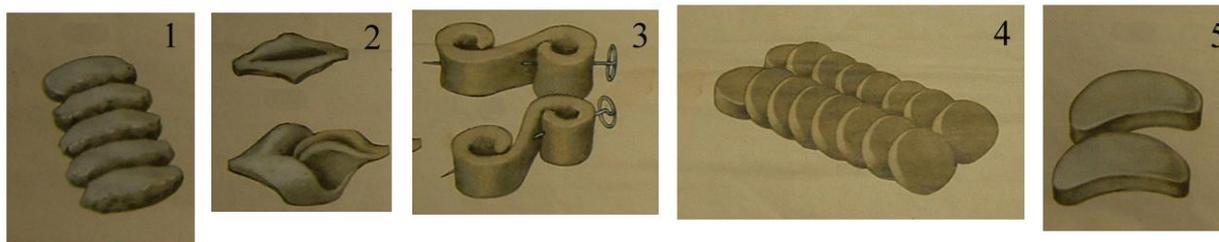
1.....

2.....

3.....

4.....

5.....



(«восьмерка», биточки, тельное, зразы, «ромб»)

2. Дополните таблицу.

Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из птицы.

Полуфабрикаты	Внешний вид	Цвет и запах	Консистенция	t и время хранения
Тушка				
Котлеты натуральные из птицы				
Котлеты панированные из птицы				

3. Отходы при холодной обработке поросенка для жарения целиком составили 20 %. Определить выход полуфабриката, если вес тушки 3.5 кг.

4. Ситуационная задача.

На производство поступила потрошенная домашняя птица с остатками перьев и «пеньков». Проведите необходимую обработку птицы для приготовления полуфабрикатов.

Экзаменационное задание №14

1. Назовите и восстановите порядок операций первичной обработки стерляди: удаление боковых жучков после ошпаривания, отрубание головы.



- 1.....
- 2.....
- 3.....
- 4.....
- 5.....

Восстановите порядок операций первичной обработки стерляди.

2. Определите набор продуктов и форму полуфабрикатов из мясной котлетной массы.

Наименование полуфабрикатов	Форма полуфабрикатов	Набор продуктов, используемых для приготовления
Рулет		
Тефтели		
Зразы		

3. Рассчитать количество филе из 96 кг судака неразделанного для жарения его во фритюре, если потери при обработке составляют 52 %.

4 Ситуационная задача. Вы работаете в мясном цехе. В цех поступила туша свинины.

1. В какой последовательности вы будете производить разруб туши.
2. Какие части мяса этой п/ туши вы будете использовать для тушения и для котлетной массы.

Экзаменационное задание 16

1. Приведите в соответствие с рисунком пищевые отходы птицы и укажите условия, сроки их хранения



2. Продолжите схему обработки печени говяжьей:

размораживание - вырезание желчных протоков - _____ - _____

3. Рассчитать какова масса окорока, если: масса брутто баранины составляет 160 кг, выход корейки с реберной костью -10,5, лопаточной части -7,6, грудинки (с реберной частью) – 8,7%, содержание котлетного мяса (обрезки) – 25

4 Ситуационная задача. Вы работаете в птицегольевом цехе. В цех поступила птица охлажденная.

1. В какой последовательности вы будете производить обработку тушек птиц.
2. Какие части птицы вы будете использовать для тушения и для котлетной массы.

Критерии оценки усвоения знаний и сформированности умений:

Оценка «5» - полно раскрыто содержание материала в объёме программы и учебника; чётко и правильно даны определения и раскрыто содержание понятий, верно использованы научные термины; для доказательства использованы различные умения, выводы из наблюдений и опытов; ответ самостоятельный

Оценка «4» - раскрыто содержание материала, правильно даны определения понятие и использованы научные термины, ответ самостоятельные, определения понятий неполные, допущены незначительные нарушения последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных терминов или в выводах

Оценка «3»- усвоено основное содержание учебного материала, но изложено фрагментарно; не всегда последовательно определение понятии недостаточно чёткие; не использованы выводы и обобщения из наблюдения и опытов, допущены ошибки при их изложении; допущены ошибки и неточности в использовании научной терминологии, определении понятии..

Оценка «2» - основное содержание учебного материала не раскрыто; не даны ответы на вспомогательные вопросы учителя; допущены грубые ошибка в определении понятие, при использовании терминологии

4. Оценка по учебной практике

4.1. Общие положения

Целью оценки по учебной практике является оценка: 1) практического опыта и умений; 2) профессиональных и общих компетенций. Дифференцированный зачет по учебной практике выставляется на основании аттестационного листа (характеристики учебной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями образовательного учреждения (для учебной практики).

4.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

4.2.1. Учебная практика

Таблица 4

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
Организация рабочего места, подбор производственного инвентаря, посуды;	ПК 1-3, ОК 1-9, ПО-3, У-2, У- 4, У- 5, 3 – 9, 3-10, 3-15
Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов	ПК 1-3, ОК 1-9, ПО-5, У-1, У-5, У-6, 3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-8, 3-11, 3-13, 3-16
Механическая кулинарная обработка мяса; приготовление полуфабрикатов из мяса	ПК 1, ОК 1-9, ПО1-4, У-3, У-5, У-6, 3-1, 3-7, 3-9, 3-11, 3-12, 3-13, 3-14, 3-15, 3-16
Механическая кулинарная обработка рыбы; Приготовление полуфабрикатов из рыбы	ПК 2, ОК 1-9, П-1, ПО-2, ПО-4, У-3, У-5, 3-1, 3-3, 3-7, 3-9, 3-8, 3-11, 3-12, 3-13
Механическая кулинарная обработка домашней птицы. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.	ПК 3, ОК 1-9, П-1, ПО-2, ПО-4, У-3, У-5, 3-1, 3-4, 3-7, 3-8, 3-9, 3-11, 3-12, 3-13
Обработка и приготовление полуфабрикатов из субпродуктов	ПК-3, ПО-4, У-6
Эксплуатация технологического оборудования; использование производственным инвентарем	ПК1-3, ПО-3, ПО-5, У-2, У-4, 3-9, 3-10,

4.3. Форма аттестационного листа

Характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики		
ФИО _____,		
обучающийся(аяся) по специальности СПО <u>19.02.10 Технология продукции общественного питания</u>		
успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»		
в объеме 36 час. с «01».октября.2016 г. по «30».декабря.2016г.		
<u>В кулинарном цехе ГАПОУ РБ «Политехнический техникум»</u>		
Виды и качество выполнения работ		
Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики.	Кол-во час.	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика
Организация рабочего места, подбор производственного инвентаря, посуды;	6	
Механическая кулинарная обработка мяса; Изготовление полуфабрикатов из мяса;	12	
Механическая кулинарная обработка рыбы; Приготовление полуфабрикатов из рыбы;	6	
Механическая кулинарная обработка домашней птицы; Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.	6	
Обработка и приготовление полуфабрикатов из субпродуктов;	6	
Дата «__».___.20__		
Подпись руководителя практики _____		
Подпись ответственного лица организации		

5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

5.1. Общие положения

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Экзамен включает: практическое задание на изготовление продукции.

Тип экзамена - публичный (комментируемая деятельность)

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Для вынесения положительного заключения об освоении ВПД, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в программе ПМ. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

ФИО _____

обучающийся на 2 курсе по специальности СПО 19.02.10 Технология
продукции общественного питания.

освоил(а) программу профессионального модуля ПМ 01
в объеме 138 час. с « 1 ». сентября 20 __ г. по « 15 ». мая 20 __ г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального
модуля (если предусмотрено учебным планом).

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 01	Экзамен	

УП	Дифференцированный зачет	
ПМ 01	Экзамен (квалификационный)	
Результаты выполнения и защиты курсового проекта (работы) - не предусмотрен		
Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю		
Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	- Оценка качества мяса, мясных продуктов и домашней птицы органолептическим способом в соответствии с товароведной характеристикой - подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в соответствии с СанПиНами	
ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	- Обработка рыбы, основных полуфабрикатов из рыбы, в соответствии с технологическими требованиями и установленным заданием; -выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы, с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой	
ПК. 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной	- Выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика, с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой; -оформление и хранение в соответствии с выбранным ассортиментом	
Дата ____ . ____ . 20 ____		Подписи членов экзаменационной комиссии

5.2. Выполнение заданий в ходе экзамена

5.2.1. Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПК. 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

5.2.2. Комплект экзаменационных материалов

В состав комплекта входит задание для экзаменуемого, пакет экзаменатора и оценочная ведомость.

Задание 1

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить полуфабрикаты зразы из говядины рубленые 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет полуфабриката на 30 порций и оформление технологической карточки.



II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 2/8

Задание 2

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить полуфабрикаты тефтели из говядины (с рисом) 2 порции

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет полуфабриката на 26 порций и оформление технологической карточки.



II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 3/8

Задание 3

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить полуфабрикаты бифштекс рубленый 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет полуфабриката на 30 порций и оформление технологической карточки.



II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 4/8

Задание 4

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания:

Приготовить полуфабрикаты котлеты по – киевски 2 порции

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет полуфабриката на 26 порций и оформление технологической карточки.



II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 5/8

Задание 5

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить полуфабрикаты шницель 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет полуфабриката на 30 порций и оформление технологической карточки.



Задание 6

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить полуфабрикат рулет с макаронами 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет полуфабриката на 30 порций и оформление технологической карточки.



II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 7/8

Задание 7

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить полуфабрикат рыба фаршированная.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет полуфабриката на 16 порций и оформление технологической карточки.



II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 8/8

Задание 8

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить полуфабрикат тельное из рыбы 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет полуфабриката на 18 порций и оформление технологической карточки.



ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Инструкция

1. Внимательно изучите информационный блок пакета экзаменатора

2. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых.

Количество вариантов заданий (пакетов заданий) для экзаменуемых: 8

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен (квалификационный):

Задание № 90 мин./час.

Условия выполнения заданий

Задание №1 Приготовить п/ф зразы из говядины рубленые

Задание №2 Приготовить п/ф тефтели из говядины с рисом

Задание № 3 Приготовить п/ф бифштекс рубленый

Задание № 4 Приготовить п/ф котлеты по - киевски

Задание № 5 Приготовить п/ф шницель

Задание № 6 Приготовить п/ф рулет с макаронами

Задание № 7 Приготовить п/ф рыба фаршированная

Задание № 8 Приготовить п/ф тельное из рыбы

Оборудование: Механическое, тепловое, холодильное, немеханическое оборудование, посуда, инвентарь и приспособления, средства малой механизации

Литература для экзаменуемых (справочная, методическая и др.)

Дополнительная литература для экзаменатора (учебная, технологическая)

Критерии оценки

Задание № ____	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата
Приготовить п/ф зразы из говядины рубленые	ПК1, ОК.2; ОК.3;ОК4; ОК6	Приготавливает п/ф зразы из говядины 2 порции
Приготовить п/ф тефтели из говядины с рисом	ПК1, ОК.2; ОК.3;ОК4; ОК6	Приготавливает п/ф тефтели из говядины с рисом 2 порции
Приготовить п/ф бифштекс рубленый	ПК1, ОК.2; ОК.3;ОК4; ОК6	Приготавливает п/ф тефтели из говядины с рисом 2 порции
Приготовить п/ф котлеты по - киевски	ПК3, ОК.2; ОК.3;ОК4; ОК6	Приготавливает п/ф котлеты по-киевски 2 порции
Приготовить п/ф шницель	ПК1, ОК.2; ОК.3;ОК4; ОК6	Приготавливает п/ф шницель 2 порции
рулет с макаронами	ПК1, ОК.2; ОК.3;ОК4; ОК6	Приготавливает п/ф рулет с макаронами
Приготовить п/ф рыба фаршированная	ПК2, ОК.2; ОК.3;ОК4; ОК6	Приготавливает п/ф рыба фаршированная
Приготовить п/ф тельное из рыбы	ПК2, ОК.2; ОК.3;ОК4; ОК6	Приготавливает п/ф тельное из рыбы

ШБ. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Выполнение задания:

- обращение в ходе задания к информационным источникам;
- рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы; получение информации; подготовка продукта; рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта перед сдачей).

1) Ход выполнения задания

Таблица 6

Коды проверяемых компетенций ПК 1-3 + ОК2, 3,4,6	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПК. 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной	- Правильность в определении доброкачественности сырья	
	- Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт	
	- Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды	
	- Правильность организации рабочего места	
	- Соблюдение технологической дисциплины	
	- Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов	
	- Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда	
	- Соответствие полуфабрикатов требованиям качества	
	- Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - оценка эффективности и качества выполнения;	

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	– Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- Получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные; -обоснованность выбора и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленной задачи	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами	

2) Подготовленный продукт / осуществленный процесс:

Таблица 7

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Соответствие эталону качества	
	1. Внешний вид (форма, отсутствие трещин и ломаных краев равномерность панировки,)	
	2. Цвет и запах, характерный данному виду мяса.	
	3.Консистенция (плотная, мягкая, упругая и др.)	
ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Соответствие эталону качества	
	1. Внешний вид (форма, отсутствие трещин и ломаных краев, равномерность панировки)	
	2. Цвет и запах, характерный данному виду рыбы	
	3.Консистенция (плотная, мягкая, упругая и др.)	
ПК. 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной	Соответствие эталону качества	
	1. Внешний вид (форма, отсутствие трещин и ломаных краев, остатков кожи, зачищенность косточки, равномерность панировки, недопустимость отставание и увлажнения панировки)	
	2. Цвет и запах, характерный	

	доброкачественному мясу птицы	
	3.Консистенция (плотная, мягкая, упругая и др.)	

5.3 Защита курсового проекта (работы) (Учебным планом не предусмотрено)