

**Областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение**

**«Павловский технологический техникум»**

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА**

**ПМ 01 «Организация процесса приготовления  
и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»**

**Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

р.п.Павловка 2020 г.

Комплект контрольно-оценочных средств профессионального модуля разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО)

19.02.10      Технология продукции общественного питания  
код                      наименование специальности (уровень подготовки)

утвержденного приказом № 384 от 22 апреля 2014 Министерства образования и науки Российской Федерации (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 N 33234) и рабочей программы

РАССМОТРЕН

ЦМК ОПД и ПМ

Протокол от «29» июня 2020г. №10

Председатель Л.А.Зайцева Л.А.Зайцева

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

И.В.Колесникова И.В.Колесникова

« 14 » 06 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

Л.Г.Низамутдинова Л.Г.Низамутдинова

« 19 » 06 2020 г.

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Павловский технологический техникум»

Разработчики:

Ахтямова Н.М., преподаватель 1 квалификационной категории ОГБ-ПОУ ТТП

Рецензенты:

Абуталипов Шамиль Абдулажанович, кандидат электро-технических наук, преподаватель высшей категории

## I. ПАСПОРТ

### Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности (ВПД):

#### **01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.**

Формой итоговой 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

<b>Профессиональные компетенции</b>	<b>Показатели оценки результата</b>
<b>ПК 1.1.</b> <b>Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</b>	Самостоятельное осуществление профессиональной деятельности по организации и проведению технологических процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
<b>ПК 1.2.</b> <b>Организовывать подготовку рыбы и приготавливать полуфабрикаты для сложной кулинарной продукции.</b>	Самостоятельное осуществление профессиональной деятельности по организации и проведению технологических процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
<b>ПК 1.3.</b> <b>Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</b>	Самостоятельное осуществление профессиональной деятельности по организации и проведению технологических процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Таблица 2

<b>Общие компетенции</b>	<b>Показатели оценки результата</b>
<b>ОК 1.</b> <b>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Творческая направленность в профессии «Техник-технолог»</li></ul>	Умение производить ценностный выбор и определять значимость социальных ценностей.
<b>ОК 2</b> <b>Организовывать собственную деятельность, выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества.</b>	Навыки самоорганизации, самоуправления, умение взаимодействия в ходе решения поставленных задач

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Организовывать собственную деятельность при выполнении лабораторных работ, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.</li> </ul>	
<p><b>ОК 3.</b> <b>Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях и ответственность за них.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Анализировать деятельность практического занятия, осуществлять текущий контроль при выполнении заданий, давать оценку своей работы, нести материальную ответственность за качество выполненной работы.</li> </ul>	<p>Своевременность, точность принимаемых решений в стандартных и нестандартных ситуациях, способность нести за них ответственность</p>
<p><b>ОК 4.</b> <b>Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Осуществлять самостоятельно поиск информации на местных рынках и ПОП г Ульяновска, необходимой для проведения практических работ и накопления профессионального опыта.</li> </ul>	<p>Профессиональная мобильность и компетентность, готовность к действиям в изменяющихся условиях.</p>
<p><b>ОК 5.</b> <b>Использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Использовать информацию презентационного материала при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</li> </ul>	<p>Умение применять в профессиональной деятельности.</p>
<p><b>ОК 6.</b> <b>Работа в коллективе и команде, эффективное общение с коллегами, руководством, потребителями.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Проявлять лидерские качества, профессиональные способности, знания и умения на производственных базах г.Ульяновска, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</li> </ul>	<p>Умение взаимодействия и сотрудничества, развитие лидерских качеств.</p>
<p><b>ОК 7.</b> <b>Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения</b></p>	<p>Формирование личностных качеств лидера.</p>

<p><b>и результат выполнения заданий.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Брать на себя ответственность за работу подчиненных и результат выполнения заданий при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</li> </ul>	
<p><b>ОК 8.</b> <b>Самостоятельное определение задач профессионального и личного развития, занятие самообразованием, осознанное планирование повышения квалификации.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Самостоятельное принятие решений по самообразованию, совершенствованию профессиональных умений и навыков.</li> </ul>	<p>Профессиональная самостоятельность, стремление к самообразованию, саморазвитию, совершенствованию профессиональных умений и навыков</p>
<p><b>ОК 9.</b> <b>Ориентирование в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ориентация в условиях частой смены технологий приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</li> <li>• Способность ориентироваться в условиях частой смены технологического оборудования.</li> </ul>	<p>Готовность к смене видов деятельности, освоению инноваций.</p>
<p><b>ОК 10.</b> <b>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</b></p>	<p>Сформированность гражданской патриотической позиции, владение профессиональными приемами и действиями.</p>

## **1.2. Иметь практический опыт – уметь – знать.**

В результате изучения профессионального модуля студент должен:

**иметь практический опыт:**

- ПО 1.- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- ПО 2.- расчёта массы мяса, рыбы и птицы для изготовления 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 расчёты по формулам;
- У 4.- выбрать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- У 5.- выбирать различные способы и приёмы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- У 6.- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

**знать:**

- Зн 1.- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд;
- Зн 2.- правила оформления заказа на продукты со склада и приёма продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- Зн 3.- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- Зн 4.- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- Зн 5.- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- Зн 6.- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлаждённом и мороженом виде;
- Зн 7.- способы расчёта количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- Зн 8.- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- Зн 9.- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- Зн 10.- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- Зн 11.- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- Зн 12.- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- Зн 13.- способы мимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- Зн 14.- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- Зн 15.- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- Зн 16.- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлаждённом и замороженном виде

## 2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Таблица 3

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации	
МДК 01.01.	Дифференцированный зачет	
УП	Зачет	
ПП	Зачет	
ПМ	Экзамен (квалификационный)	

### 3. Освоения междисциплинарного курса (МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.)

#### 3.1. Общие положения

Предметом оценки являются умения и знания. Контроль и оценка осуществляются с использованием следующих форм и методов: мини-исследования, устный опрос, подготовка доклада, выполнение практических заданий, письменное тестирование, практические работы, самостоятельные работы, семестровая контрольная работа.

#### **ФОС. МДК.01.01.**

Оценка освоения МДК проводится в форме **дифференцированного зачета**

#### 3.2. Задания для оценки освоения МДК Формы контроля и оценивания элементов МДК.

**Контроль и оценка** результатов освоения МДК осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий, исследований.

Элементы МДК	Форма контроля и оценивания	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
<b>МДК.01.01.</b> <b>Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</b> <b>Раздел 1. Тема 1.1.</b> Характеристика и обработка сырья	Мини-исследование Устный опрос Составление таблиц	
<b>Тема 1.2.</b> Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса.	Устный опрос Оценка выполнения задания	
<b>Тема 1.3.</b> Полуфабрикаты из говядины.	Устный опрос Оценка выполнения	

	задания	
<b>Тема 1.4.</b> Полуфабрикаты из туш мелкого скота	Составление таблиц Письменное тестирования Практические работы	
<b>Тема 1.5.</b> Полуфабрикаты из субпродуктов.	Устный опрос	
<b>Тема 1.6.</b> Обработка и использование тушек ягнят, молочных поросят, поросячьей головы и мяса диких животных.	Устный опрос Оценивание самостоятельной работы	
<b>Тема 1.7.</b> Оборудование и инвентарь для обработки мяса.	Устный опрос Подготовка доклада	
<b>Тема 1.8.</b> Организация работы мясного цеха	Устный опрос Оценивание самостоятельной работы	
<b>Тема 1.9.</b> Автоматизация технологических процессов обработки мяса	Устный опрос Оценивание самостоятельной работы	
<b>Тема 1.10.</b> Мясные полуфабрикаты для сети фаст-фуд	Устный опрос Оценивание самостоятельной работы	
<b>Тема 1.11.</b> Ресурсосберегающие технологии обработки мяса	Устный опрос Оценивание самостоятельной работы	
<b>Раздел 2.</b> Обработка рыбы и нерыбного водного сырья <b>Тема 2.1.</b> Характеристика и обработка сырья	Мини-исследование Устный опрос Составление таблиц	
<b>Тема 2.2.</b> Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы	Устный опрос Оценка выполнения задания	
<b>Тема 2.3.</b> Полуфабрикаты из рыбы	Составление таблиц Письменное тестирования Практические работы	

<b>Тема 2.4.</b> Полуфабрикаты из нерыбного водного сырья	Устный опрос	
<b>Тема 2.5.</b> Оборудование и инвентарь для обработки рыбы и нерыбного водного сырья	Устный опрос Оценка выполнения задания	
<b>Тема 2.6.</b> Организация работы рыбного цеха	Мини-исследование Устный опрос Составление таблиц	
<b>Тема 2.7.</b> Автоматизация технологических процессов обработки рыбы	Устный опрос Оценивание самостоятельной работы	
<b>Тема 2.8.</b> Рыбные полуфабрикаты для сети фаст-фуд	Устный опрос Оценка выполнения задания	
<b>Тема 2.9.</b> Ресурсосберегающие технологии обработки рыбы	Устный опрос	
<b>Раздел 3.</b> Обработка птицы, пернатой дичи, кролика <b>Тема 3.1.</b> Характеристика и обработка сырья	Мини-исследование Устный опрос Составление таблиц	
<b>Тема 3.2.</b> Технологический процесс механической кулинарной обработки домашней птицы, кролика, пернатой дичи	Устный опрос Оценка выполнения задания	
<b>Тема 3.3.</b> Полуфабрикаты из домашней птицы, утиной и гусиной печени	Устный опрос Оценивание самостоятельной работы	
<b>Тема 3.4.</b> Полуфабрикаты из пернатой дичи, кролика	Мини-исследование Устный опрос Составление таблиц	
<b>Тема 3.5.</b> Полуфабрикаты из котлетной и кнельной массы	Мини-исследование Устный опрос Составление таблиц	
<b>Тема 3.6.</b> Оборудование и инвентарь для обработки птицы	Устный опрос Оценка выполнения задания	

<b>Тема 3.7.</b> Организация работы птице-гольевого цеха	Составление таблиц Письменное тестирования Практические работы	
<b>Тема 3.8.</b> Автоматизация технологических процессов обработки птицы	Устный опрос	
<b>Тема 3.9.</b> Полуфабрикаты из птицы для сети фаст-фуд	Мини-исследование Устный опрос Составление таблиц	
<b>Тема 3.10.</b> Ресурсосберегающие технологии обработки птицы	Устный опрос	Дифференцированный зачет

### 3.2.1. Задания дифференцированного зачета для оценки освоения МДК 01.01.

#### Вариант-1

#### Проверяемые результаты обучения:

У1,У3,У4,У5.

Зн1, Зн3, Зн4, Зн5, Зн7, Зн8, Зн9, Зн10,Зн11,Зн12

#### Инструкция для выполнения заданий.

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания – 30 мин.

#### Теоретические вопросы

1. Назовите органолептические показатели качества мяса говядины.

1.1. Составьте таблицу классификации крупнокусковых полуфабрикатов из говядины по предложенной таблице.

Наименование полуфабриката	Части используемые для данного полуфабриката	Вес полуфабриката, форма.	Панировка, фарш.	Вид тепловой обработки.

1.2. Определите по данному шаблону вид мяса, и определите части.

3. Составьте схему первичной обработки чешуйчатой рыбы с костным скелетом, использование пищевых отходов.

4. Опишите технологический процесс приготовления котлетной массы из птицы, назовите полуфабрикаты из неё.

5. Определите массу отходов, полученных при обработке 20 кг свинины мясной.

## Вариант- 2

Проверяемые результаты обучения:

У1,У3,У4,У5.

Зн1, Зн3, Зн4, Зн5, Зн7, Зн8, Зн9, Зн10,Зн11,Зн12

### Инструкция для выполнения заданий.

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания – 30 мин.

### Теоретические вопросы

1. Назовите органолептические показатели качества мяса баранины.

1.1. Составьте таблицу классификации крупнокусковых полуфабрикатов из баранины по предложенной таблице.

Наименование полуфабриката	Части используемые для данного полуфабриката	Вес полуфабриката, форма	Панировка, фарш.	Вид тепловой обработки.

1.2. Определите по данному шаблону вид мяса, и определите части.

2. Составьте схему первичной обработки рыбы осетровых пород, использование пищевых отходов.

3. Опишите технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из птицы.

4. Определите выход котлетного мяса, если на предприятие поступила полутуша говядины 1 категории массой брутто 145 кг.

## Вариант-3

Проверяемые результаты обучения:

У1,У3,У4,У5.

Зн1, Зн3, Зн4, Зн5, Зн7, Зн8, Зн9, Зн10,Зн11,Зн12

### Инструкция для выполнения заданий.

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания – 30 мин.

### Теоретические вопросы

1. Назовите органолептические показатели качества мяса телятины.

1.1. Составьте таблицу классификации мелкокусковых полуфабрикатов из баранины по предложенной таблице.

Наименование полуфабриката	Части используемые для данного полуфабриката	Вес полуфабриката, форма.	Панировка, фарш.	Вид тепловой обработки.

- 1.2. Определите по данному шаблону вид мяса, и определите части.
2. Составьте схему первичной обработки рыбы бесчешуйчатой с костным скелетом, использование пищевых отходов.
- 3 Опишите технологический процесс приготовления полуфабрикатов из птицы, целиком тушкой.
- 4.Определите массу нетто зраз отбивных ,если масса брутто равна 170кг говядина 1 категории ).

#### Вариант-4

##### Проверяемые результаты обучения:

**У1,У3,У4,У5.**

**Зн1, Зн3, Зн4, Зн5, Зн7, Зн8, Зн9, Зн10 Зн11,Зн12**

##### **Инструкция для выполнения заданий.**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания – 30 мин.

##### **Теоретические вопросы**

**1. Назовите органолептические показатели качества мяса свинины.**

1.1. Составьте таблицу классификации порционных полуфабрикатов из говядины по предложенной таблице.

Наименование полуфабриката	Части используемые для данного полуфабриката	Вес полуфабриката, форма.	Панировка, фарш.	Вид тепловой обработки.

- 1.2. Определите по данному шаблону вид мяса, и определите части.
- 2.Опишите схему приготовления полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом.
3. Опишите технологический процесс приготовления полуфабрикатов из дичи и кролика порционными кусками.
- 4.Определите закладку говядины 2 категории массой брутто для приготовления 80 кг говядины отварной.

#### Вариант-5

##### Проверяемые результаты обучения:

**У1,У3,У4,У5.**

**Зн1, Зн3, Зн4, Зн5, Зн7, Зн8, Зн9, Зн10 Зн11,Зн12**

##### **Инструкция для выполнения заданий.**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания – 30 мин.

##### **Теоретические вопросы**

1. Назовите органолептические показатели качества свежей рыбы.

1.1. Составьте таблицу классификации мелкокусковых полуфабрикатов из говядины по предложенной таблице:

Наименование полуфабриката	Части используемые для данного полуфабриката	Вес полуфабриката, форма.	Панировка, фарш.	Вид тепловой обработки.

1.2. Определите по данному шаблону вид мяса, и определите части.

2. Опишите схему приготовления полуфабрикатов из рыбы для жарки во фритюре.

3. Опишите технологический процесс приготовления полуфабрикатов из дичи и кролика мелкими кусками.

4. Определите массу шпика для засола при разделке 155 кг. свинины мясной.

### Вариант-6

#### Проверяемые результаты обучения:

У1,У3,У4,У5.

Зн1, Зн3, Зн4, Зн5, Зн7, Зн8, Зн9, Зн10, Зн11,Зн12

#### ***Инструкция для выполнения заданий.***

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания – 30 мин.

#### **Теоретические вопросы**

1. Назовите органолептические показатели качества птицы, дичи, кролика.

1.1. Составьте таблицу классификации мелкокусковых полуфабрикатов из свинины по предложенной таблице:

Наименование полуфабриката	Части используемые для данного полуфабриката	Вес полуфабриката, форма.	Панировка, фарш.	Вид тепловой обработки.

1.2. Определите по данному шаблону вид мяса, и определите части.

2. Опишите схему приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки основным способом и припускания.

3. Опишите технологический процесс приготовления кнельной массы из птицы, и полуфабрикаты из неё.

4. Определите массу одной порции гуляша из свинины, если масса брутто одной порции составляет 241г.

Критерии оценки результатов ответов на контрольные задания:

1. Ответ на вопрос несет значимую информацию;
2. Ответ на вопрос четко и понятно сформулирован;
3. Ответ поддается оцениванию;
4. Ответ ориентирован на получение конкретного результата;
5. Ответ на вопрос задает уровень качества знаний;
6. Ответ на вопрос соответствует полному результату ответа на поставленный вопрос и в полном объеме.

Результаты ответов должны быть:

- Понятными;
- Четко и ясно изложены;
- Оцениваемы.

Критерии оценки дифференцированного зачета.

<b>Задание</b>	<b>Максимальное количество баллов</b>	<b>Примечание</b>
Вопрос 1	10	Каждый правильно названный показатель <b>2 балла</b>
Вопрос 1.1	30	Каждый правильный ответ <b>2 балла</b>
Вопрос 1.2	20	Каждый правильный ответ <b>2 балла</b>
Вопрос 2	10	Каждый правильный ответ <b>1 балл</b>
Вопрос 3	10	Каждый правильный ответ <b>1 балл</b>
Вопрос 4	20	Правильное решение 20 баллов
<b>Всего:</b>	<b>100 баллов</b>	

Процент результативности (правильных ответов)	Максимальное количество набранных баллов <b>100</b>	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
		отметка	вербальный аналог
80%-100 %	80 – 100	5	отлично
60% - 79%	60 – 79	4	хорошо
40% - 59%	40 - 59	3	удовлетворительно
менее 40%	менее 40	2	неудовлетворительно

### 3.2. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

2. Задания для экзамена квалификационного для оценки освоения ПМ 01.

**Проверяемые результаты обучения:**

У1; У2; У3; У4; У5.

Зн1; Зн3; Зн4; Зн5; Зн7; Зн8; Зн9; Зн10; Зн11.

**Инструкция для выполнения экзамена квалификационного.**

Внимательно прочитайте задание.

Выполните алгоритм задания в соответствии с данным вариантом, соблюдая технику безопасности и правила санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 90 минут.

При выполнении практических заданий необходимо руководствоваться раздаточным материалом: сборник рецептур, натуральные образцы полуфабрикатов, варианты с заданием, алгоритм задания.

**Алгоритм задания:**

**Вариант 1**

1.Подготовьте мясо для приготовления \_\_\_\_\_

а) Опишите химический состав мяса \_\_\_\_\_

б) Определите органолептическим методом качество мяса

в) Определите вес нетто и количество отходов, на мясо, поступившее на ПОП

2.Подберите необходимое оборудование и инвентарь в мясном цехе для приготовления \_\_\_\_\_

3. Составьте схему мясного цеха.

4. Составьте таблицу классификации полуфабрикатов из говядины по предложенной таблице:

Наименование полуфабриката	Части используемые для данного полуфабриката	Вес полуфабриката, форма.	Панировка, фарш.	Вид тепловой обработки.

## **Вариант 2**

1. Подготовьте мясо для приготовления \_\_\_\_\_

а) опишите химический состав мяса \_\_\_\_\_

б) определите органолептическим методом качество мяса

в) определите вес чистой мякоти при обработке на порционные полуфабрикаты.

2. Подберите необходимое оборудование и инвентарь в мясном цехе для приготовления \_\_\_\_\_

3. Составьте схему мясного цеха.

4. Составьте таблицу классификации полуфабрикатов из свинины по предложенной таблице.

Наименование полуфабриката	Части используемые для данного полуфабриката	Вес полуфабриката, форма	Панировка, фарш.	Вид тепловой обработки.

## **Вариант 3**

1. Подготовьте чешуйчатую рыбу для приготовления \_\_\_\_\_

а) опишите химический состав рыбы \_\_\_\_\_

б) определите органолептическим методом качество рыбы

в) определите вес чистого филе рыбы, если поступил \_\_\_\_\_

2. Подберите необходимое оборудование и инвентарь в рыбном цехе для \_\_\_\_\_

3. Составьте схему рыбного цеха.

4. Составьте таблицу классификации полуфабрикатов из рыбы по предложенной таблице.

Наименование полуфабриката	Части используемые для данного полуфабриката	Вес полуфабриката, форма	Панировка, фарш.	Вид тепловой обработки.

## **Вариант 4**

1. Подготовьте птицу для приготовления \_\_\_\_\_

а) опишите химический состав птицы \_\_\_\_\_

б) определите органолептическим методом качество птицы

в) определите вес мякоти птицы, если поступила курица полупотрошения 2 категории

2. Подберите необходимое оборудование и инвентарь в птицеголевом цехе для обработки \_\_\_\_\_

3. Составьте схему птицеголевого цеха.

4. Составьте таблицу классификации полуфабрикатов из птицы по предложенной таблице.

Наименование полуфабриката	Части используемые для данного полуфабриката	Вес полуфабриката, форма	Панировка, фарш.	Вид тепловой обработки.

### **Вариант 5**

1. Подготовьте мясо для приготовления \_\_\_\_\_

- а) Опишите химический состав мяса \_\_\_\_\_
- б) Определите органолептическим методом качество мяса \_\_\_\_\_
- в) Определите вес нетто и количество отходов, на мясо баранины, поступившее на ПОП \_\_\_\_\_

2. Подберите необходимое оборудование и инвентарь в мясном цехе для приготовления \_\_\_\_\_

3. Составьте схему мясного цеха.

4. Составьте таблицу классификации полуфабрикатов из баранины по предложенной таблице:

Наименование полуфабриката	Части используемые для данного полуфабриката	Вес полуфабриката, форма.	Панировка, фарш.	Вид тепловой обработки.

### **вариант 6**

1. Подготовьте тушки ягнят и молочных поросят для приготовления \_\_\_\_\_

- а) Опишите химический состав тушки ягнят и молочных поросят \_\_\_\_\_
- б) Определите органолептическим методом качество тушек ягнят и молочных поросят \_\_\_\_\_
- в) Определите вес нетто и количество отходов, тушки ягнят и молочных поросят, поступивших на ПОП \_\_\_\_\_

2. Подберите необходимое оборудование и инвентарь в мясном цехе для приготовления \_\_\_\_\_

3. Составьте схему мясного цеха.

4. Составьте таблицу классификации полуфабрикатов тушки ягнят и молочных поросят по предложенной таблице:

Наименование полуфабриката	Части используемые для данного полуфабриката	Вес полуфабриката, форма.	Панировка, фарш.	Вид тепловой обработки.

--	--	--	--	--

### **Вариант 1**

1. Крупнокусковой полуфабрикат из говядины мясо шпигованное.
- в) Говядина 180 килограмм, вторая категория упитанности.
2. 20% котлетной массы из говядины.

### **Вариант 2**

1. Порционных полуфабрикатов из свинины
- в) Свинина обрезная 270 килограмм
2. Натуральной рубки из свинины.

### **Вариант 3**

1. Порционных полуфабрикатов для жарки основным способом и во фритюре.
- в) Охлаждённый судак 200 килограмм, разделка велась на чистое филе.
2. 25% котлетной массы из рыбы.

### **Вариант 4**

1. Порционных полуфабрикатов для жарки основным способом.
- в) 320 килограмм.
2. Дичи.

### **Вариант 5**

1. Мелкокусковые полуфабрикаты из баранины.
- в) 90 килограмм.
2. Грудинки фаршированной (баранина).

### **Вариант 6**

1. Для полуфабриката тушка целиком.
- в) Молочные поросята 300 килограмм.
2. Полуфабрикат ягнята жареные на вертеле.

#### **Критерии оценки результатов ответов на контрольные задания:**

1. Ответ на вопрос несет значимую информацию;
2. Ответ на вопрос четко и понятно сформулирован;
3. Ответ поддается оцениванию;
4. Ответ ориентирован на получение конкретного результата;
5. Ответ на вопрос задает уровень качества знаний;
6. Ответ на вопрос соответствует полному результату ответа на поставленный вопрос и в полном объеме.

#### **Результаты ответов должны быть:**

- Понятными;
- Четко и ясно изложены;
- Оцениваемы.

### Критерии оценки контрольной работы

Задание	Максимальное количество баллов	Примечание
Вопрос 1	10	Каждый правильно названный показатель <b>2 балла</b>
Вопрос а	5	Каждый правильный ответ <b>1 балл</b>
Вопрос б	10	Каждый правильный ответ <b>1 балл</b>
Вопрос в	10	Правильный ответ <b>10 баллов</b>
Вопрос 2	20	Каждая правильная операция <b>2 балла</b>
Вопрос 3	10	Правильно составленная схема <b>10 баллов</b>
Вопрос 4	35	Каждый правильный ответ <b>5 баллов</b>
<b>Всего:</b>	<b>100 баллов</b>	

Процент результативности (правильных ответов)	Максимальное количество набранных баллов <b>100</b>	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
		отметка	вербальный аналог
90% - 100%	90 – 100	5	отлично
80% - 89%	80 – 89	4	хорошо
70% - 79%	70 - 79	3	удовлетворительно
менее 70%	менее 70	2	неудовлетворительно

### III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

**Количество вариантов задания для экзаменуемого – 6**

**Время выполнения задания - 90 минут**

**Оборудование:** производственные столы, мясорубки, разделочные доски,

### **Литература для учащегося:**

1. Ковалёв Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. -М.: Деловая литература.2018.
2. Павлова Л.В., Смирнова В.А. Практические занятия по технологии приготовления пищи. -М.: Экономика.2018
3. Ковалёв Н.И., Куткина М.Н., Кирцева Н.Я. Русская кухня. – М.: Деловая литература.2018.
4. Справочник технолога общественного питания. – М.: Колос.2018.
5. Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес», «Шеф», «Коллекция рецептов», «Школа гастронома», «Гастрономъ», «Вкусно и полезно».

**Методические пособия:** ... (не менее 5 из 10 указанных).

### **Справочная литература:**

1. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000.
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 №1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 №389).
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания. Сборник технологических нормативов. – М.: Хлебпродинформ, 2002.
4. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий. Сборник технических нормативов. - М.: Хлебпродинформ, 2001.
5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания. Сборник технических нормативов - М.: Хлебпродинформ, 2002.
6. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
7. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
9. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требование к производственному персоналу».
10. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
11. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
12. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
13. ранения пищевых продуктов.

## 4. Оценка по учебной и (или) производственной практике

### 4.1. Общие положения

Целью оценки по учебной и (или) производственной практике является оценка: 1) практического опыта и умений; 2) профессиональных и общих компетенций.

Оценка по учебной и (или) производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа, характеристик учебной и профессиональной деятельности обучающегося на практике с указанием видов работ, выполненных обучающимися во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика, либо образовательного учреждения. \_\_\_\_\_

**4.2.** Виды работ на практике и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

#### 4.2.1. Учебная практика :

Таблица 4

Тема	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
Тема 01.1 Обработка мяса	ПК1.1, ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5. ПО1, ПО2, ПО3, ПО4, ПО5. У1, У2, У3, У4, У5, У6
ТЕМА01.2 Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	ПК1.2, ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5 ПО1, ПО2, ПО3, ПО4, ПО5, У1, У2, У3. У4, У5, У6
Тема01.3 Обработка птицы, пернатой дичи и кролика	ПК1.3, ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5 ПО1, ПО2, ПО3, ПО4, ПО5, У1, У2, У3, У4 У5, У6.

## 4.2.2.Производственная практика

Таблица 5

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
ТЕМА 01.1 Обработка мяса	ПК1.1,ОК1,ОК2,ОК3,ОК4,ОК5,ОК6,ОК7.ОК8ОК9ОК10ПО1, ПО2,ПО3,ПО4,ПО5,У1,У2,У3,У4,У5,У6.
Тема 01.2 Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	ПК1.2 , ОК1,ОК2,ОК3,ОК4,ОК5,ОК6,ОК7,ОК8.ОК9,ОК10 ПО1,ПО2,ПО3ПО4,ПО5,У1,У2,У3,У4,У5,У6.
Тема 01.3 Обработка птицы, пернатой дичи и кролика	ПК 1.3,ОК1,ОК2,ОК3,ОК4,ОК5,ОК6,ОК7.ОК8.ОК9.ОК10 ПО1,ПО2,ПО3,ПО4,ПО5.У1,У2,У3,У4,У5,У.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Павловский технологический техникум

### ХАРАКТЕРИСТИКА

#### о прохождении производственной практики

обучающегося (щейся) \_\_\_\_\_

название ОГБПОУ ТТП

обучающийся \_\_\_\_\_

2 курс, гр. ТП-918

проходил практику с 16 марта 2020г. по 20 марта 2020г.

на

\_\_\_\_\_  
название предприятия

в подразделении \_\_\_\_\_  
название подразделения

За период прохождения практики обучающийся посетил \_\_\_\_\_ дней, из них по уважительной причине отсутствовал \_\_\_\_\_ дней, пропуски без уважительной причины составили \_\_\_\_\_ дней.

Обучающийся соблюдал /не соблюдал трудовую дисциплину и/или правила техники безопасности.

Отмечены нарушения трудовой дисциплины и/или правил техники безопасности:

ПК	Виды работ
ПК 1.1	Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3	Организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

не справился со следующими видами работ:

За время прохождения практики

\_\_\_\_\_  
Фамилия Имя Отчество

Показал что:

- понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес; (понимает, частично понимает, не понимает)

- способен организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество; (способен, частично способен, неспособен)

- способен принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность; (способен, частично способен, неспособен)

- способен осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; (способен, частично способен, неспособен).

- использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности; (использует, частично использует, не использует).

- работает в коллективе и команде, эффективно общается с коллегами, руководством, потребителями. (работает, частично работает, не работает)

- берет на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.(берет, частично берет, не берет)

- самостоятельно определяет задачи профессионального и личного развития, занимается самообразованием, осознанно планирует повышение квалификации; (самостоятельно, частично самостоятельно, не самостоятельно).

- ориентируется в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.(ориентируется, частично ориентируется, не ориентируется).

В отношении выполнения трудовых заданий проявил себя \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Оценка по результатам практики \_\_\_\_\_  
прописью

Рекомендуемый разряд(если присваивается)

\_\_\_\_\_ прописью

\_\_\_\_\_ Должность наставника/куратора подпись И.О. Фамилия

## 5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

### 5.1. Общие положения

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля \_\_\_\_\_  
(наименование)  
по профессии НПО / специальности СПО: \_\_\_\_\_  
(код, наименование)

Экзамен включает: \_\_\_\_\_  
*Указать предпочтительную форму проведения экзамена или их сочетание.*

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

\_\_\_\_\_ *код и наименование профессионального модуля*

ФИО \_\_\_\_\_

обучающийся на \_\_\_\_\_ курсе по профессии НПО / специальности СПО

\_\_\_\_\_ *код и наименование*

освоил(а) программу профессионального модуля \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ *наименование профессионального модуля*

в объеме \_\_\_\_\_ час. с «\_\_» \_\_\_\_\_ .20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ .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 0n.01 _____		
МДК 0n.0m _____		
УП		
ПП		

Результаты выполнения и защиты курсового проекта (работы) *(только для СПО, если предусмотрено учебным планом)*.

Тема « \_\_\_\_\_ »

Оценка \_\_\_\_\_.

Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)

Дата \_\_\_\_ . \_\_\_\_ .20 \_\_\_\_

Подписи членов экзаменационной комиссии