

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО
на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 9 от 25.06 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»

Г.И. Софина
2020 г.
Приказ № 25.06 2020 г.



**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

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

**программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

СОГЛАСОВАНО

Эксперт(ы) от работодателя: _____



Санкт-Петербург

2020 г.

Содержание

- 1.0 Паспорт контрольно- оценочных средств
- 2.0 Результаты освоения модуля, подлежащие проверке
 - 2.1 Профессиональные и общие компетенции, подлежащие проверке
- 3.0 Комплект контрольно-измерительных материалов для оценки освоения теоретического курса ПМ01
- 4. Требования к оценке результатов для промежуточной аттестации по практике
- 5.0 Комплект контрольно- оценочных средств для оценки освоения ПМ01
 - 5.1 Паспорт
 - 5.2 Задания для экзаменуемого
 - 5.3 Критерии оценки результата

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Для подтверждения готовности обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности: **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** обязательна констатация сформированности у обучающегося всех профессиональных компетенций, входящих в состав профессионального модуля. Общие компетенции формируются в процессе освоения ОПОП в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля возможно оценивание положительной динамики их формирования.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

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

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

2.1. Профессиональные и общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

Сформированность компетенций (в т.ч. частичная для общих) может быть подтверждена как изолированно, так и комплексно. В ходе экзамена (квалификационного) предпочтение отдается комплексной оценке.

Таблица 1

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	– Правильность проверки органолептически качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса;
	– Точная последовательность выполнения организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд;
	– Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования
	– Скорость и техничность выполнения всех видов работ;
	– Обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса;

	<ul style="list-style-type: none"> – Соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены
	<ul style="list-style-type: none"> – Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none"> – Правильность проверки органолептически качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса;
	<ul style="list-style-type: none"> – Точная последовательность выполнения организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд;
	<ul style="list-style-type: none"> – Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования
	<ul style="list-style-type: none"> – Скорость и техничность выполнения всех видов работ;
	<ul style="list-style-type: none"> – Обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении рыбы;
	<ul style="list-style-type: none"> – Соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены
	<ul style="list-style-type: none"> – Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none"> – Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования;
	<ul style="list-style-type: none"> – Точная последовательность выполнения организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд;
	<ul style="list-style-type: none"> – обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении птицы, утиной и гусиной печени;
	<ul style="list-style-type: none"> – Правильность организации рабочего места
	<ul style="list-style-type: none"> – Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов
	<ul style="list-style-type: none"> – Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда
	<ul style="list-style-type: none"> – Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)

Таблица 2

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей	-Демонстрация интереса к будущей профессии через: - повышение качества обучения по ПМ;

будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> - участие в студенческих олимпиадах, научных конференциях; - участие в органах студенческого самоуправления, - участие в социально-проектной деятельности; - портфолио студента;
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<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;
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> - 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.	<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.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ; - работа с Интернет.
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> - Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики; - умение работать в группе; - наличие лидерских качеств; - участие в студенческом самоуправлении; - участие спортивно- и культурно-массовых мероприятиях
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> - Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий; - самоанализ и коррекция результатов собственной работы
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<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. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	- Анализ инноваций в области разработки технологических процессов; - использование «элементов реальности» в работах обучающихся (курсовых, рефератов, докладов и т.п.).
--	--

В ходе экзамена (квалификационного) предполагается комплексное оценивание компетенций.

Таблица 3

Совокупность (группа) компетенций ПК + ОК	Показатели оценки результата
ПК 1.1 + ОК 2, 3, 4, 6 ПК 1.2 + ОК 2, 3, 4, 6 ПК 1.3 + ОК 2, 3, 4, 6	– 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 требованиям качества и безопасности полуфабрикатов для сложных кулинарных изделий
	– Рациональное распределение времени на выполнение задания
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. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	- 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; - умение работать в группе;

Иметь практический опыт – уметь – знать

В результате изучения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы;
- требования к безопасности хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы в охлажденном и замороженном виде.

2.2. Формы промежуточной и текущей аттестации по профессиональному модулю

Таблица 4

Элемент модуля	Формы контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущая аттестация
МДК.01	Дифференцированный зачет	Защита лабораторных и практических работ, рефератов, проектов, презентаций. Контроль выполнения домашних заданий и самостоятельных работ.
УП	Дифференцированный зачет	Оценка проверочных заданий по учебной практике. Наблюдение и оценка выполнения работ по учебной практике
ПП	Дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка выполнения работ по производственной практике
ПМ.01	Экзамен (квалификационный)	

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Задания для оценки освоения МДК 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

3.1. Задания для оценки освоения МДК 01

Проверяемые результаты обучения: ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы.
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах.
2 балла	задание не выполнено, студент сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах.

Задания для дифференцированного зачета по МДК 01.«Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Часть А. ответы на вопросы

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 2 вопроса.

Время подготовки – 15 минут.

1. Приемы, применяемые при изготовлении полуфабрикатов из мяса: нарезание, отбивание, панирование, шпигование, маринование, ферментирование.
2. Назначение, устройство и правила эксплуатации универсального привода.
3. Производство полуфабрикатов повышенной сложности: грудинки фаршированной, котлет натуральных, эскалопа, котлет отбивных, азу, бефстроганов.
4. Общие правила эксплуатации оборудования.
5. Обработка поросят.
6. Организация работы мясного цеха: помещения цеха, технологический процесс, оборудование, инвентарь и инструменты.
7. Холодная обработка лопатки, шеи, грудинки и спинно-реберной части (толстый край покретка, подлопаточная часть).
8. Назначение, устройство и правила эксплуатации мясорыхлителя.
9. Холодная обработка вырезки, тазобедренной части, поясничной части (тонкий край, пашина).
10. Назначение, устройство и правила эксплуатации фаршемешалки.
11. Механическая обработка птицы: оттаивание, ощипывание, опаливание, потрошение и промывание.
12. Назначение, устройство и правила эксплуатации котлетоформовочной машины.
13. Химический состав и пищевая ценность мяса домашней птицы.
14. Виды заправки птицы и дичи.
15. Приготовление полуфабрикатов из целой птицы: цыпленок табака.
16. Организация работы птицегольевого цеха: помещения цеха, технологический процесс, оборудование, инвентарь и инструменты.
17. Приготовление полуфабрикатов из филе птицы: фаршированные котлеты.
18. Компрессорные холодильные машины: хладагенты, устройство и принцип работы.
19. Обработка кролика, зайца.

20. Приготовление полуфабрикатов из филе птицы: котлеты натуральные, котлеты панированные.
21. Химический состав и пищевая ценность мяса рыбы.
22. Приготовление рыбных полуфабрикатов повышенной сложности: для жарения во фритюре (спиральки, бантики).
23. Требования к качеству живой, охлажденной, мороженой рыбы.
24. Назначение, устройство и правила эксплуатации рыбоочистительной машины.
25. Приготовление рыбных полуфабрикатов повышенной сложности: для блюда «Рыба в тесте жареная».
26. Назначение, устройство и правила эксплуатации мясорубки.
27. Обработка рыбы с костным скелетом.
28. Организация работы рыбного цеха: помещения цеха, технологический процесс, оборудование, инвентарь и инструменты.
29. Обработка рыбы с хрящевым скелетом (осетровых рыб).
30. Приготовление рыбной кнельной массы.
31. Приготовление полуфабриката из птицы: цыпленок табака.
32. Особенности разделки некоторых видов рыб: камбалы.
33. Классификация мяса: по виду убойных животных, по упитанности, по термическому состоянию.
34. Приготовление порционных натуральных полуфабрикатов: филе, лангет, антрекот.
35. Химический состав и пищевая ценность мяса: белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины, энергетическая ценность.
36. Приготовление полуфабрикатов из мяса: шашлык из вырезки; шашлык из баранины, говядины, свинины.
37. Ткани мяса: мышечная, соединительная, жировая, костная.
38. Подготовка поросенка для фарширования.
39. Механическая обработка живой рыбы.
40. Подготовка щуки к фаршированию.

Часть Б. Решение ситуационных задач

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 30 минут.

Задание 1.

1. 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				

2. Отходы при холодной обработки поросенка для жарения целиком составили 20 %. Определить выход полуфабриката, если вес тушки 3.5 кг.
3. На производство поступила потрошенная домашняя птица с остатками перьев и «пеньков». Проведите необходимую обработку птицы для приготовления полуфабрикатов.

Задание 2.

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

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

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

3. На производство поступили тушки гуся. В наличии следующие продукты: маргарин, сахар, картофель, молоко, сухари панировочные, яблоки, перец, макароны, чернослив, вишня, фарш мясной, сельдерей, груши. Выберите продукты для изготовления полуфабриката (гусь фаршированный).

Задание 3.

1. Поставьте номера операций в соответствии с их последовательностью.

Механическая кулинарная обработка рыбы

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

2. Рассчитать количество порций полуфабрикатов (котлеты по – киевски) из 36 кг чистого филе. Сборник рецептур 2002 г.

3. 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

4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПО УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Целью оценки по учебной и производственной практике является оценка:

- 1) практического опыта и умений; 2) профессиональных и общих компетенций.
- Оценка по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики учебной и профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями

организации, в которой проходила практика, либо образовательного учреждения (для учебной практики).

4.1 Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

4.1.1. Учебная практика:

Таблица 5

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК)
Организация рабочего места, подбор производственного инвентаря, посуды;	ПК1.1,ПК1.2,ПК1.3., ОК 1-9,
Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов	ПК1.1,ПК1.2,ПК1.3., ОК 1-9,
Механическая кулинарная обработка мяса; приготовлении полуфабрикатов из мяса	ПК 1.1, ОК 1-9
Механическая кулинарная обработка рыбы; Приготовление полуфабрикатов из рыбы	ПК 1.2, ОК 1-9
Механическая кулинарная обработка домашней птицы Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.	ПК 1.3, ОК 1-9
Обработка и приготовление полуфабрикатов из субпродуктов	ПК1.3, ОК 1-9
Эксплуатация технологического оборудования; пользование производственным инвентарем	ПК1.1,ПК1.2,ПК1.3., ОК 1-9

4.1.2. Производственная практика:

Таблица 6

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК,)
Разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд на предприятиях общественного питания	ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3. ОК 1-9
Расчет массы мяса, рыбы и птицы для полуфабрикатов	ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3. ОК 1-9
Организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;	ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3. ОК 1-9,
Подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь	ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3. ОК 1-9
Приготовление полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы	ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3. ОК 1-9
Контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы	ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3. ОК 1-9
Разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд на предприятиях общественного питания	ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3. ОК 1-9

5. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА ПО МОДУЛЮ I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля 01. **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

5.1. Общие положения

Условия проведения экзамена

Экзамен (по модулю) проводится в виде выполнения практического задания по приготовлению варианта заданного блюда, обоснованию алгоритма деятельности по приготовлению данного блюда при представлении выполненного задания.

Условием положительной аттестации «основной вид деятельности (ОВД) освоен» на экзамене квалификационным является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

Показателем освоения компетенций (объектом оценки) является продукт деятельности.

Итогом экзамена является однозначное решение: «основной вид деятельности освоен» на оценку: 5 –отлично, 4-хорошо, 3- удовлетворительно

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «основной вид деятельности не освоен»

Количество вариантов заданий: 1

Экзамен проводится в подгруппах по 12 человек в двух мастерских одновременно.

Структура контрольно-оценочных материалов для экзамена (по модулю):

В процессе итогового оценивания освоения видов деятельности используются:

- ✓ практическое задание, ориентированное на проверку освоения профессиональных компетенций;
- ✓ результаты дифференцированных зачетов по междисциплинарным курсам;
- ✓ дневник учебной практики;
- ✓ дневник производственной практики, прочие документы.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД), **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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 продукции.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
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 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
-------	---

Рассмотрено на заседании МК профессионального цикла «__»__2019 Председатель МК _____ И. Н. Величко	Экзаменационное задание по ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УПР _____ В. Н. Касперович «_____» _____ 2019
---	--	--

Инструкция

- Внимательно прочитайте задание.
- Ознакомьтесь с последовательностью и условиями выполнения задания (Рекомендации для экзаменуемого)

Вы можете пользоваться оборудованием, инвентарём и инструментами учебного кулинарного цеха для выполнения задания, нормативно-технологической документацией: сборниками рецептов, технологическими картами

- Максимальное время выполнения задания 1 час 00 мин. (60 мин.)

Текст задания

В кулинарный цех ресторана «Венеция» поступил заказ на приготовление холодного блюда. Вам необходимо подготовить полуфабрикаты: мясные продукты, фрукты и овощи для приготовления данного блюда.

1. Ознакомьтесь с заданием
2. Организуйте рабочее место в соответствии с заданием
3. Выполните задание по подготовке полуфабрикатов.
4. Подготовленные полуфабрикаты предоставьте комиссии для оценки их качества

Рекомендации для экзаменуемого

Для выполнения задания:

- пройдите инструктаж по охране труда
- получите у экзаменатора задание
- прочитайте внимательно текст задания, обратите внимание на отведённое время для его выполнения
- ознакомьтесь с критериями оценки
- распределите время для выполнения задания в пределах установленного лимита времени
- ознакомьтесь с заданием
- организуйте рабочее место (подберите необходимую посуду и инвентарь)
- получите сырьевой набор для приготовления полуфабрикатов
- проведите первичную обработку сырья
- приготовьте полуфабрикаты в соответствии с предложенным заданием
- подготовьте посуду для подачи вашего блюда
- выложите полуфабрикаты на блюдо
- уберите рабочее место
- подайте блюдо членам экзаменационной комиссии для проведения бракеража и оценки

Критерии оценки выполненного задания

№ пп	Показатели оценки	Баллы			Макс. возможное
		С	Ч/С	Н/С	
1	Организация рабочего места	2	1	0	2
2	Последовательность технологических операций	2	1	0	2
3	Правила личной гигиены и охраны труда	2	1	0	2
4	Требование к качеству приготовленных полуфабрикатов	5	1-4	0	5
5	Правила подачи блюда	2	1	0	2
6	Косвенные показатели, влияющие на оценку (аккуратность и точность в работе, экономное расходование сырья, электроэнергии, соблюдение трудовой дисциплины)	2	1	0	2

Соответствует требованиям - С

Частично соответствует требованиям – Ч/С

Не соответствует требованиям - Н/С

Перевод баллов в оценку

Баллы	Оценка
15-13	«5» (отлично)
12-9	«4» (хорошо)
8-6	«3» (удовлетворительно)
5-0	«2» (неудовлетворительно)

Экзамен по ПМ 01
«Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»
по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Компетентностно-ориентированное задание
«Организовать процесс приготовления и приготовить полуфабрикаты»
Время выполнения задания - 1 час (60 минут)

Инструкционно-технологическая карта

Произвести первичную кулинарную обработку мясных продуктов, фруктов и овощей по заданным условиям и

1. Произвести первичную обработку мяса.
2. Произвести тепловую обработку мяса.
3. Охладить мясо, нарезать соломкой или ломтиками.
4. Нарезать яблоки и груши, предварительно удалив семенное гнездо, тонкими ломтиками
5. Нарезать морковь, огурцы свежие тонкими ломтиками
6. Картофель отварить, охладить, нарезать тонкими ломтиками
7. Подготовить зелень петрушки, корень сельдерея и мелко порубить.
8. Выложить приготовленные полуфабрикаты на блюдо и предоставить для оценки экзаменационной комиссии.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

1. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых:

Рассмотрено на заседании МК профессионального цикла «__» __ 2019 Председатель МК _____ И. Н. Величко	Экзаменационное задание по ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УПР _____ В. Н. Касперович «_____» _____ 2019
---	---	--

Инструкция

- Внимательно прочитайте задание.
- Ознакомьтесь с последовательностью и условиями выполнения задания (Рекомендации для экзаменуемого)

Вы можете пользоваться оборудованием, инвентарём и инструментами учебного кулинарного цеха для выполнения задания, нормативно-технологической документацией: сборниками рецептов, технологическими картами

- Максимальное время выполнения задания 1 час 00 мин. (60 мин.)

Текст задания

В кулинарный цех ресторана «Венеция» поступил заказ на приготовление холодного блюда. Вам необходимо приготовить полуфабрикаты: мясные продукты, фрукты и овощи для приготовления данного блюда.

4. Ознакомьтесь с заданием
5. Организуйте рабочее место в соответствии с заданием
6. Выполните задание по подготовке полуфабрикатов.
4. Подготовленные полуфабрикаты предоставьте комиссии для оценки их качества

2. Требования к деятельности обучающегося по общим и профессиональным компетенциям

Цели задания:

Оценивает следующие общие (ОК) и профессиональные (ПК) компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
расчета массы мяса, рыбы и птицы для полуфабрикатов;
организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

уметь:

органолептическим методом оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

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

проводить расчеты по формулам;

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

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

обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы, дичи;

рассчитывать энергетическую ценность продуктов;

правильно подбирать специи и приправы для полуфабрикатов из мяса, птицы и рыбы.

знать:

ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, дичи и субпродуктов из них для сложных блюд;
 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
 виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
 основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят;
 требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят, обработанной домашней птицы и дичи;
 требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят в охлажденном и мороженом виде;
 способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
 основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
 методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
 технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
 варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
 способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
 актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы;
 правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы;
 требования к безопасности хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы в охлажденном и замороженном виде.
 классификацию, условия хранения и требования к качеству полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы и субпродуктов

3. Требования к оценке задания

3.1 Форма оценки задания:

Процесс приготовления и готовый продукт

3.2 Методы оценки:

Оценка процесса приготовления и критериев качества готового продукта

3.3 Требования к процедуре оценки

Помещение:	учебная кухня ресторана, количество рабочих мест соответствует количеству экзаменуемых
Оборудование:	рабочие столы, посуда, инвентарь; технологическое оборудование: механическое, тепловое, холодильное, весоизмерительное.
Инвентарь	инвентарь для приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов посуда для приготовления полуфабрикатов и для подачи их
Расходные материалы:	набор сырья
Доступ к дополнительным инструкциям и справочным материалам:	-

Норма времени:	1 час (60 минут)
----------------	------------------

Требования к кадровому обеспечению оценки

Оценщик (педагог)	Профильное образование
Ассистент (организатор)	Особых требований нет

4. Инструмент проверки

Операция №1. **Организация рабочего места.** Ознакомиться с нормативно-технологической документацией. Произвести подбор посуды, инвентаря, инструментов.

Операция №2. **Первичная обработка овощей.** Выполняют следующие действия:

1. сортируют, калибруют овощи (для удаления посторонних примесей, испорченных экземпляров, снижения отходов при механической обработке, распределения овощей по размеру и качеству)
2. промывают овощи (для удаления остатков земли и песка, увеличения сроков эксплуатации картофелечисток)
3. очищают овощи (ручным или механическим способом для удаления отходов)
4. промывают овощи (для улучшения санитарного состояния овощей)
5. нарезают овощи

Соответствие требованиям:

соломка – длина 4-5 см, сечение 0,2...0,3 см.

брусочки – длина 4-5 см, толщина 0,7-1 см.

кубики – крупные (длина ребра 2-2,5 см), средние (1-1,5 см) и мелкие (0,3-0,5 см).

кружочки – толщина 1,5-2 мм.

ломтики – толщина 1-2 мм.

дольки – сырой картофель среднего размера разрезают пополам и по радиусу режут на дольки.

6. все овощи закладывают в отдельную посуду, заливают холодной водой и хранят до использования (не более 2 часов)

Критерии оценки выполненного задания

№ пп	Показатели оценки	Баллы			Макс. возможное
		С	Ч/С	Н/С	
1	Организация рабочего места	2	1	0	2
2	Правильность подготовки мяса для приготовления полуфабриката	2	1	0	2
3	Правила личной гигиены и охраны труда	2	1	0	2
4	Требование к качеству нарезки полуфабрикатов	5	1-4	0	5
5	Правила подачи блюда.	2	1	0	2
6	Косвенные показатели, влияющие на оценку (аккуратность и точность в работе, экономное расходование сырья, электроэнергии, соблюдение	2	1	0	2

трудоустройству)				
------------------	--	--	--	--

Соответствует требованиям - С

Частично соответствует требованиям – Ч/С

Не соответствует требованиям - Н/С

Перевод баллов в оценку

Баллы	Оценка
15-13	«5» (отлично)
12-9	«4» (хорошо)
8-6	«3» (удовлетворительно)
5-0	«2» (неудовлетворительно)

5. Инструкции

5.1 Инструкция для оценщика:

1. Ознакомьтесь с бланком оценки.
2. Проверьте выполненное задание в соответствии с бланком оценки.
3. Поставьте внизу бланка дату и подпись.

5.2 Инструкция для ассистента:

1. Вы имеете право вмешиваться в экзамен:
 - в случае истечения срока выполнения задания
 - в случае нарушения охраны труда
 - в случае нарушения дисциплины
2. При необходимости Вы можете дать ответы на организационные вопросы
3. По каждому из заполненных бланков оценки посчитайте суммарный балл.
4. Поставьте внизу бланка дату и подпись

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

ПМ 01

**«ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ
КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»**

по

специальности СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания

БЛАНК ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕННОГО ЗАДАНИЯ

Группа _____ Т (подгруппа _____)

Дата « ____ » _____ 2019 г.

№ пп	Ф.И.О.	Организа-ция рабочего места	Последоват е лность технологич еских операций	Правила личной гигиены и охрана труда	Требовани я к качеству подготовк и полуфабри катов	Правила подачи	Косвенны е показател и, влияющие на оценку	Кол-во набран-ных баллов	Оценка
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									

_____ / _____./

_____ / _____./
_____ / _____

