«МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Министерство образования Московской области

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «ЕГОРЬЕВСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

**Утверждаю**

Директор ГАПОУ МО ЕПЭТ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Астрова Л.С.

« 28» августа 2015 г.

**Комплект контрольно-оценочных средств**

для проведения промежуточной аттестации по профессиональному модулю

**ПМ. 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по профессии СПО

**19.01.17** (**260807.01) Повар, кондитер**

**Форма проведения оценочной процедуры:** экзамен квалификационный

Егорьевск, 2015

**Разработчик:**

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение московской области «Егорьевский промышленно-экономический техникум», преподаватель Жандарова Наталья Николаевна

**Эксперты от работодателя[[1]](#footnote-1):** Глумнушина Н.Г., директор МАУ «Центр питания».

1. **Паспорт комплекта оценочных средств**

**Назначение:**

КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.05. **«**Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» по профессии СПО 19.01.17 (260807.01)Повар, кондитер базовой подготовки.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Предмет(ы) оценивания** | **Объект(ы) оценивания** | **Показатели**  **оценки** |
| ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.  ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.  ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.  ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. | Рабочее место повара; инвентарь и оборудование; полуфабрикаты из мяса и птицы. | Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования.  Осуществление механической кулинарной обработки мяса.  Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов.  Осуществление проверки качества полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы.  Проверка органолептическим способом качества мяса, домашней птицы.  Точность и правильность выполнения технологических операций при обработке и приготовлении полуфабрикатов.  Скорость и техничность выполнения всех видов работ.  Соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены.  Планирование и осуществление выполнения профессиональных задач.  Владение навыками устранения основных проблем в профессиональной деятельности и способами их решения; Осуществление оценки и самоконтроля качества выполнения видов профессиональной деятельности.  Содержание рабочих мест в соответствии с требованиями к безопасности работ;  Соблюдение правил организации рабочего места при приготовлении мясных полуфабрикатов;  Соблюдение правил организации рабочего места при приготовлении мясных п/ф;  Правильность эксплуатирования технологического оборудования. |
| ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.  ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.  ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.  ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | Ведение технологического процесс приготовления блюд из мяса и домашней птицы. | Соблюдение требований к организации рабочего места, выбору инструмента, инвентаря и технологического оборудования;  Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении блюд.  Верность и точность расчетов рецептуры,  Точность и правильность выполнения технологических операций и параметров технологического режима при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы.  Скорость и техничность выполнения работ.  Ясность и аргументированность при проведении бракеража.  Соответствие оформления и подачи блюд.  Стабильная успеваемость по учебным дисциплинам, МДК, учебной и производственной практики, посещение факультатива профессиональной направленности, предметного кружка.  Владение навыками пользования справочной, нормативно-технической документацией.  Владение методами осуществления самостоятельного поиска необходимой информации для решения профессиональных задач с использованием современных информационных технологий.  Соблюдение правил межличностного общения: владение приемами вежливо отстаивать собственную точку зрения,  аргументировать и доказывать собственные суждения;  Соблюдение профессиональной этики поведения;  Нахождение возможности предлагать помощь и советы сокурсникам;  Соблюдение культуры речи. |
| ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | Документы, представленные в портфолио | Проявление готовности к исполнению воинской обязанности в ходе решения ситуативных задач, определение области применения профессиональных знаний при подготовке к прохождению военной службы. |

## Описание правил оформления результатов оценивания

## 

При оценивании используется пятибалльная система. Баллы выставляются за каждый блок отдельно. В результате выводится средняя общая отметка.

**«5» ставится, если обучающийся**:

-  творчески планируется выполнение работы;

-  самостоятельно и полностью используются знания программного материала;

-  правильно и аккуратно выполняется задание;

-  умело используются справочная литература, наглядные пособия, приборы и другие средства.

**«4»** **ставится, если обучающийся**:

-  правильно планируется выполнение работы;

-  самостоятельно используется знания программного материала;

-  в основном правильно и аккуратно выполняется задание;

-  используются справочная литература, наглядные пособия, приборы и другие средства.

**«3»** **ставится, если обучающийся**:

-  допускаются ошибки при планировании выполнения работы;

-  не могут самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;

-  допускают ошибки и неаккуратно выполняют задание;

-  затрудняются самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

**«2»** **ставится, если обучающийся**:

-  не могут правильно спланировать выполнение работы;

-  не могут использовать знания программного материала;

-  допускают грубые ошибки и неаккуратно выполняют задание;

-  не могут самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Процент результативности (правильных ответов)** | **Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений** | |
| **балл (отметка)** | **вербальный аналог** |
| 90 ÷ 100 | 5 | отлично |
| 70 ÷ 89 | 4 | хорошо |
| 50 ÷ 69 | 3 | удовлетворительно |
| менее 50 | 2 | не удовлетворительно |

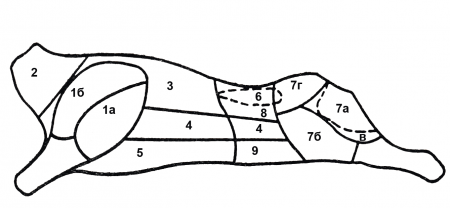
Модуль считается освоенным, если экзаменуемый набрал не менее 3 баллов по каждому блоку.

## II. Комплект оценочных средств

## 2.1. Задания

Задание 1. Практическая работа

1 вариант



1. **Используя схему разделки говяжьей, туши назовите ее основные части и их кулинарное использование. Заполните таблицу:**

|  |  |
| --- | --- |
| Часть говяжьей туши | Кулинарное использование |
|  |  |

1. **Дополните следующие положения по технике безопасности при работе в мясном цехе:**

Запрещается работать на мясорубке, не имеющей \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

Разделывать мясо необходимо только в предохранительном \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

Все ножи и мусаты должны иметь прочно закрепленные \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, а мусаты на рукоятках - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ;

1. **Поставьте правильную последовательность операций механической кулинарной обработки мяса:**

Обсушивание; кулинарная разделка; обвалка; размораживание; зачистка; сортировка; приготовление полуфабрикатов; обмывание.

1. **Из каких частей туши приготавливают перечисленные полуфабрикаты:**

ростбиф –

антрекот -

филе -

гуляш -

говядина духовая –

1. **Предложите способ обработки мяса, пари котором улучшается его вкусовые и ароматические качества, мясо получается более сочным.**
2. **Масса брутто одной порции полуфабриката антрекота 200 г. Какова масса нетто полуфабриката, если отходы составляют 26 %?**
3. **Распределите перечисленные полуфабрикаты, в зависимости от размера и заполните таблицу:**

Ростбиф, шашлык по-московски, тушеное мясо, антрекот, шпигованное мясо, бефстроганов, бифштекс, азу, филе, шницель отбивной, плов.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Крупнокусковые | Порционные | Мелкокусковые |
|  |  |  |

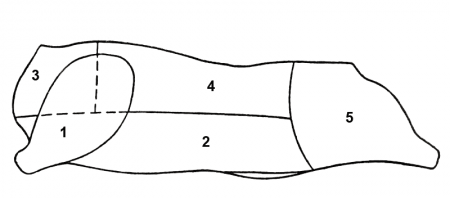
1. **Опишите процесс приготовления рубленой массы:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Части туши | Сырье на 1 кг массы | Способ приготовления | Полуфабрикаты |
|  |  |  |  |

1. **Определите количество мяса (кг), если оно составляет в котлетной массе - 63%, количество котлетной массы - 9 кг.**
2. **Укажите требования к качеству и сроки хранения мясных полуфабрикатов:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Полуфабрикат | Внешний вид | Цвет и запах | Консистенция | Время и температура хранения |
| 1. Крупнокусковые 2. Порционные панированные 3. Изделия из котлетной массы |  |  |  |  |

2 вариант



1. **Используя схему разделки свиной туши назовите ее основные части и их кулинарное использование. Заполните таблицу:**

|  |  |
| --- | --- |
| Часть свиной туши | Кулинарное использование |
|  |  |

1. **Дополните следующие положения по технике безопасности при работе в мясном цехе:**

Мясо следует проталкивать в мясорубку только с помощью \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ;

Ножи и мусаты должны быть помещены в специальные \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ;

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ для разруба мяса должны иметь гадкую поверхность.

Категорически запрещается пользоваться \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ для опаливания \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

1. **Поставьте правильную последовательность операций механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы и дичи:**

Опаливание; потрошение; размораживание; приготовление полуфабрикатов; отделение головы, ног, шеи крыльев; промывание.

1. **Из каких частей туши приготавливают перечисленные полуфабрикаты:**

мясо шпигованное ***–***

ромштекс -

лангет -

азу -

бефстроганов –

1. **Предложите способы размягчения соединительных тканей мяса.**
2. **Определите количество полученных полуфабрикатов при холодной обработки 50 кг говядины 1 категории если отходы составляют 26 %.**
3. **Распределите перечисленные полуфабрикаты, в зависимости от размера и заполните таблицу:**

Отварное мясо, гуляш, ромштекс, шпигованное мясо, поджарка, гуляш, зразы отбивные, шашлык по-карски, говядина духовая, рагу, грудинка фаршированная.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Крупнокусковые | Порционные | Мелкокусковые |
|  |  |  |

1. **Опишите процесс приготовления котлетной массы:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Части туши | Сырье на 1 кг массы | Способ приготовления | Полуфабрикаты |
|  |  |  |  |

1. **Определите количество сало-сырца (кг), если оно составляет в котлетной массе – 10%, количество котлетной массы – 7 кг.**
2. **Укажите требования к качеству и сроки хранения мясных полуфабрикатов:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Полуфабрикат | Внешний вид | Цвет и запах | Консистенция | Время и температура хранения |
| 1. Мелкокусковые 2. Порционные натуральные 3. Изделия из рубленной массы |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Предмет(ы)**  **оценивания** | **Объект(ы)**  **оценивания** | **Показатели оценки** | **Критерии оценки** |
| ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.  ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.  ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.  ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. | Рабочее место повара; инвентарь и оборудование; полуфабрикаты из мяса и птицы. | Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования.  Осуществление механической кулинарной обработки мяса.  Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов.  Осуществление проверки качества полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы.  Проверка органолептическим способом качества мяса, домашней птицы.  Точность и правильность выполнения технологических операций при обработке и приготовлении полуфабрикатов.  Скорость и техничность выполнения всех видов работ.  Соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены.  Планирование и осуществление выполнения профессиональных задач.  Владение навыками устранения основных проблем в профессиональной деятельности и способами их решения; Осуществление оценки и самоконтроля качества выполнения видов профессиональной деятельности.  Содержание рабочих мест в соответствии с требованиями к безопасности работ;  Соблюдение правил организации рабочего места при приготовлении полуфабрикатов из мяса и птицы;  Правильность эксплуатирования технологического оборудования. | Соответствие полученных результатов требованиям ГОСТ, ОСТ, ТУ. |

**Условия выполнения задания**

1. Место (время) выполнения задания: в учебном классе

2. Максимальное время выполнения задания: 40 мин.

3. Вы можете воспользоваться: материалами «сборника рецептур и кулинарных изделий»

Задание 2. Практическая работа

«Приготовление жареных и тушеных блюд из мяса»

Практическая работа выполняется по бригадам (3-4 человека). Каждая бригада готовит одно блюдо.

Задания:

Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: мясо отварное со сложным гарниром и сметанным соусом с хреном; антрекот с зеленым маслом и сложным гарниром; ромштекс жареным картофелем; мясо шпигованное с отварными макаронами.

Ход работы

1. Выбрать необходимое оборудование, инвентарь, посуду.
2. Подготовить рабочее место, продукты.
3. Промыть и очистить овощи, произвести нарезку.
4. Нарезать брусочками шпик.
5. Сварить мясо крупным куском, заложив в горячую воду, добавить сырые коренья и лук. В процессе варки снимать с поверхности пену. В конце варки добавить соль и пряности. вареное мясо хранить в бульоне.
6. Нашпиговать мясо шпигованное, для чего обжарить его и тушить с добавлением бульона и томатного пюре.
7. Нарезать мелко морковь, петрушку, лук и пассеровать, добавить все мясо, тушить до готовности.
8. Приготовить красную сухую мучную пассеровку.
9. Приготовить порционные полуфабрикаты из мяса. Антрекот нарезать одним куском на порцию, отбить до толщины 15-20 мм. Ромштекс нарезать одним куском на порцию, отбить до толщины 8-10 мм, смочить в льезоне и обвалять в красной панировке.
10. Нарезать картофель брусочками для гарнира, обжарить основным способом.
11. Нарезать морковь дольками для гарнира, припустить.
12. Сварить макароны сливным способом, промыть горяечей водой, заправить сливочным маслом, хранить в мармите.
13. Приготовить зеленое масло, сформировать колбаской, охладить, нарезать кружочками или придать форму декоратором.
14. Подготовить картофель и сварить для гарнира к мясу отварному.
15. Приготовить соус сметанный.
16. Мелко нарезать хрен, спассеровать, проварить с уксусом и пряностями, соединить со сметанный соусом, полученный сметанный соус с хреном довести до кипения.
17. Приготовить соус красный для мяса шпигованного, для чего в оставшийся после тушения мяса бульон ввести красную мучную пассеровку, соль, сахар, пряности, поварить, поцедить.
18. Пожарить антрекот и ромштекс основным способом, дожарить в жарочном шкафу.
19. Прогреть зеленый горошек в собственном соку, заправить сливочным маслом.
20. Нарезать на порционные куски отварное мясо, прогреть в бульоне.
21. Нарезать на порционные куски шпигованное мясо, прогреть в соусе.
22. Оформить блюда для подачи: антрекот подать на тарелке со сложным гарниром, полить мясным соусом, украсить зеленью, сверху на антрекот положить зеленое масло; ромштекс подать на тарелке с жареным картофелем, заправить сливочным маслом, украсить зеленью; мясо отварное подать на тарелке по 2 куска на 1 порцию со слодным гарниром, полить сметанным соусом с хреном, украсить зеленью; мясо шпигованное подать на тарелке по 2 куска на 1 порцию, рядом отварные макароны, мясо полить красным соусом, украсить зеленью.
23. Оформить отчет и сдать работу.
24. Продегустировать блюда и отметить их вкусовые качества.
25. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Рецептуры блюд

Расчет продуктов на одну порцию дан в граммах (брутто)

Мясо отварное со сложным гарниром и сметанным соусом с хреном

|  |  |
| --- | --- |
| Продукты | Масса |
| Говядина (покромка, грудинка, лопаточная часть)  Морковь  Лук репчатый  Петрушка (корень) | 164  4  4  3 |
| Масса отварного мяса  Соус сметанный с хреном  Гарнир сложный из овощей | 75  75  150 |
| Выход | 300 |

Антрекот с зеленым маслом и сложным гарниром

|  |  |
| --- | --- |
| Продукты | Масса |
| Говядина (толстый, тонкий края, верхний и внутренний куски)  Жир животный | 170  7 |
| Масса жареного мяса  Масло зеленое  Хрен (корень)  Гарнир сложный из овощей | 78  15  16  150 |
| Выход | 259 |

Ромштекс жареным картофелем

|  |  |
| --- | --- |
| Продукты | Масса |
| Говядина (толстый, тонкий края, верхний и внутренний куски)  Яйца  Сухари | 149  1/8  15 |
| Масса п/ф  Жир животный топленый | 125  10 |
| Масса жареного изделия  Гарнир (жареный картофель)  Масло сливочное | 91  150  5 |
| Выход | 246 |

Мясо шпигованное с отварными макаронами

|  |  |
| --- | --- |
| Продукты | Масса |
| Говядина (верхний, внутренний, боковой, наружный куски тазобедренной части)  Морковь  Лук репчатый  Петрушка (корень)  Жир животный  Пюре томатное  Мука пшеничная  Чеснок | 170  28  14  20  7  15  6  1,5 |
| Масса готового мяса  Соус красный  Гарнир отварные макароны | 100  100  150 |
| Выход | 350 |

Составление отчета:

1. Установить время тепловой обработки \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
2. Определить изменение массы п/ф после тепловой обработки(г, %)\_\_\_\_\_\_\_\_.
3. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 25 порций блюда \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
4. Составить технологическую схему приготовления блюда.
5. Требования к качеству приготовленных блюд:

* Внешний вид –
* Цвет –
* Вкус –
* Консистенция –

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Предмет(ы)**  **оценивания** | **Объект(ы)**  **оценивания** | **Показатели оценки** | **Критерии оценки** |
| ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.  ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.  ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.  ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | Ведение технологического процесс приготовления блюд из мяса и домашней птицы. | Соблюдение требований к организации рабочего места, выбору инструмента, инвентаря и технологического оборудования;  Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении блюд.  Верность и точность расчетов рецептуры,  Точность и правильность выполнения технологических операций и параметров технологического режима при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы.  Скорость и техничность выполнения работ.  Ясность и аргументированность при проведении бракеража.  Соответствие оформления и подачи блюд.  Стабильная успеваемость по учебным дисциплинам, МДК, учебной и производственной практики, посещение факультатива профессиональной направленности, предметного кружка.  Владение навыками пользования справочной, нормативно-технической документацией.  Владение методами осуществления самостоятельного поиска необходимой информации для решения профессиональных задач с использованием современных информационных технологий.  Соблюдение правил межличностного общения: владение приемами вежливо отстаивать собственную точку зрения,  аргументировать и доказывать собственные суждения; | Соответствие приготовленных блюд требованиям ГОСТ, ОСТ, ТУ. |

**Условия выполнения задания**

1. Место (время) выполнения задания: учебная мастерская

2. Максимальное время выполнения задания: 5 часов

3. Вы можете воспользоваться: сборником рецептур для приготовления кулинарных блюд, технологические карты

**2.2 Состав портфолио:**

Обязательные документы:

* Аттестационный лист по производственной практике
* Аттестационный лист по учебной практике
* Характеристика с производства
* Дневник производственной практики
* Ведомость дифференцированного зачета по МДК

Дополнительные материалы:

* Грамоты, дипломы за спортивные и общественные достижения,
* Сертификаты за участие в мероприятиях проводимых в колледже и областных мероприятиях,
* Приказы о поощрениях и др.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Оценка портфолио** | |  |
| **Предмет(ы)**  **оценивания** | **Показатели**  **оценки** | **Критерии оценки** |
| **ОК 1.** Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Положительная динамика результатов учебной деятельности.  Своевременность выполнения заданий.  Качество выполненных заданий.  Активное участие в мероприятиях | Результаты обучения по периодам. Участие/результаты в конкурсах профмастерства. Участие/результаты в мероприятиях предметных недель |
| **ОК 8.** Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | Своевременное получение приписного свидетельства.  Участие в военно-патриотических  мероприятиях. | Копия приписного свидетельства.  Участие/результаты в военно-патриотических  мероприятиях; |

1. Рекомендуется согласовать оценочные средства с представителями профессионального сообщества (работниками и (или) специалистами по профилю получаемого образования, руководителей организаций отрасли, профессиональных экспертов и др.) и приложить документы, подтверждающие факт согласования [↑](#footnote-ref-1)