«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 репчатыйПетрушка (корень) | 164443 |
| Масса отварного мясаСоус сметанный с хреномГарнир сложный из овощей  | 7575150 |
| Выход  | 300 |

Антрекот с зеленым маслом и сложным гарниром

|  |  |
| --- | --- |
| Продукты  | Масса  |
| Говядина (толстый, тонкий края, верхний и внутренний куски)Жир животный  | 1707 |
| Масса жареного мясаМасло зеленоеХрен (корень)Гарнир сложный из овощей  | 781516150 |
| Выход  | 259 |

Ромштекс жареным картофелем

|  |  |
| --- | --- |
| Продукты  | Масса  |
| Говядина (толстый, тонкий края, верхний и внутренний куски)Яйца Сухари  | 1491/815 |
| Масса п/фЖир животный топленый  | 12510 |
| Масса жареного изделияГарнир (жареный картофель)Масло сливочное  | 911505 |
| Выход  | 246 |

Мясо шпигованное с отварными макаронами

|  |  |
| --- | --- |
| Продукты  | Масса  |
| Говядина (верхний, внутренний, боковой, наружный куски тазобедренной части)Морковь Лук репчатыйПетрушка (корень)Жир животныйПюре томатноеМука пшеничнаяЧеснок  | 17028142071561,5 |
| Масса готового мясаСоус красныйГарнир отварные макароны  | 100100150 |
| 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)