

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

СОГЛАСОВАНО

Судак
Судак
Загорюлькин А.Н.
12.01.2015
(подпись, дата)

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий Судакским филиалом
ГБПОУ РК «РКИГ»
А.Н. Загорюлькин
12 января 2015 год

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ 05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

основной профессиональной образовательной программы
по профессии
19.01.17 (260807.01) ПОВАР, КОНДИТЕР

Судак, 2015

Разработчик (и):

Судакский филиал
(место работы)

преподаватель
(занимаемая должность)

Э.М. Аблямитова
(инициалы, фамилия)

Судакский филиал
(место работы)

мастер п/о
(занимаемая должность)

В.А. Кононенко
(инициалы, фамилия)

Судакский филиал
(место работы)

методист
(занимаемая должность)

Е.А. Филонидова
(инициалы, фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	4
1.1. Общие положения	4
1.2. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля	5
II. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля	11
2.1. Типовые задания для оценки освоения МДК	11
III. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на квалификационном экзамене	15
3.1. Профессиональные и общие компетенции	15
3.2. Задание для экзаменуемого	19
3.3. Пакет для экзаменатора	26
3.4. Требования к портфолио	30
IV. Форма оценочной ведомости	39

I. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** и составляющих его профессиональных компетенций:

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.

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 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 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.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Формой аттестации по профессиональному модулю является **квалификационный экзамен**.

Форма проведения экзамена: **теоретическая и практическая**.

1.2. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК .03.01	З	ЛПР, тестирование, контрольные и самостоятельные работы, отчеты, рефераты.
УП		Выполнение задания практического характера
ПП		Оценка выполнения работ на производственной практике
ПМ.03	Э (к)	

1.2. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Наименование разделов ПМ	Формируемые компетенции; практический опыт; знания; умения.	Контроль			
		Текущий		Аттестация	
				ДЗ	Э (к)
МДК 05	ПК 5.1-ПК 5.4				
	<p>Основные показатели оценки результата</p> <p>уметь: проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; оценивать качество готовых блюд;</p> <p>знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; правила выбора основных продуктов и дополнительных</p>	<p>Включают:</p> <ul style="list-style-type: none"> -устный опрос -ЛПР -СР -контрольные работы- тестирование 	<p>Включают:</p> <ul style="list-style-type: none"> -тестирование -контрольные работы -выполнение заданий практического характера 		

	<p>ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>правила проведения бракеража;</p> <p>способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</p> <p>правила хранения и требования к качеству; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;</p> <p>виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>				
Учебная практика	Практический опыт		Оценка выполнения работ на учебной практике		
Производственная практика	<p>ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p> <p>Умение проверять органолептическим способом качества и соответствия сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.</p> <p>- Рациональность организации рабочего места;</p>		Оценка выполнения работ на производственной практике		

	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение последовательности выполнения технологических операций; - Соблюдение норм отходов, выхода полуфабрикатов; - правильность выбора методов обработки -Соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности - Правильность выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. - Соблюдение безопасных условий труда <p>ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p> <p>Рациональность организации рабочего места;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Обработка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы в соответствии с нормой времени и ГОСТа - Соблюдать правильную последовательность приготовления и обработки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы в соответствии с учетом нормой времени - Соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности - Соблюдать правильную последовательность приготовления и обработки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы в соответствии с 				
--	---	--	--	--	--

	<p>учетом нормой времени</p> <ul style="list-style-type: none"> - Правильный выбор набора инструментов, оборудования, инвентаря, приспособлений в соответствии с заданной технологией приготовления - Соблюдение безопасных условий труда - Точность приготовления полуфабрикатов в соответствии с технологическими нормами - Обеспечение температурного режима и товарного соседства полуфабрикатов во время хранения <p>ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Приготовление простых блюд из мяса и мясных продуктов в соответствии с ученической нормой времени - Соответствие выбора набора инструментов. - Оборудования, инвентаря, приспособлений в соответствии с заданной технологией приготовления - Соблюдение безопасных условий труда - Проверка органолептическим способом качество блюд - Правильность выбора оформления простых блюда из мяса и мясных продуктов - Обеспечение правильного температурного режима при подаче и хранении блюд из мяса и мясопродуктов <p>ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.</p> <p>Приготовление блюд из домашней птицы в</p>				
--	--	--	--	--	--

	<p>соответствии с ученической нормой времени и ГОСТа</p> <ul style="list-style-type: none"> - Соответствие выбора набора инструментов. Оборудования, инвентаря, приспособлений в соответствии с заданной технологией приготовления - Соблюдение безопасных условий труда - Правильность выбора оформления простых блюд из домашней птицы - Обеспечение правильного температурного режима при подаче и хранении блюд из домашней птицы 				
ПМ.05					<p>Выполнение теоретического и практического задания</p>

II. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Типовые задания для оценки освоения

Вопросы для контроля знаний

1. Какова пищевая ценность мяса? Каково его кулинарное использование?
2. Дайте характеристику основных тканей мяса. Каковы его строение, особенности химического состава, пищевая и энергетическая ценность?
3. Какие виды мяса по термическому состоянию вам известны? Как осуществляется контроль качества мяса? Каковы признаки доброкачественного мяса?
4. Какие изменения происходят в тканях мяса при замораживании, хранении в замороженном состоянии и размораживании? Каково влияние этих изменений на качество и пищевую ценность продукта?
5. Расскажите об экстрактивных веществах мяса и их роли в приготовлении пищи.
6. Приведите технологическую схему первичной обработки мяса (операции и их назначение).
7. Каковы особенности приготовления и ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов?
8. Каковы особенности приготовления и ассортимент порционных полуфабрикатов?
9. Каковы особенности приготовления и ассортимент мелко кусковых полуфабрикатов?
10. Расскажите о технологических операциях, используемых для приготовления мясных полуфабрикатов.
11. Приведите технологическую схему приготовления рубленого мяса.
12. Каковы особенности приготовления и ассортимент полуфабрикатов из рубленого мяса?
13. Расскажите о механическом оборудовании, применяемом при изготовлении полуфабрикатов из рубленого мяса и котлетной массы.
14. В чем заключаются требования к качеству и условия хранения полуфабрикатов из мяса?
15. Расскажите об организации рабочего места, оборудовании и инвентаре для приготовления панированных мясных полуфабрикатов.
16. Опишите организацию рабочего места, оборудование и инвентарь для приготовления полуфабрикатов из котлетной массы.
17. Расскажите об организации рабочего места, оборудовании и

инвентаре для приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.

Тестовые задания

Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.

1. Из каких тканей состоит мясо:
 - а) мышечной, жировой, соединительной;
 - б) мышечной, соединительной, костной;
 - в) мышечной, жировой, костной?
2. Какие требования предъявляют к мясу:
 - а) мясо должно соответствовать требованиям действующих стандартов и техническим условиям;
 - б) мясо должно быть охлажденным или размороженным;
 - в) мясо должно быть от здорового скота?
3. Как классифицируют мясо по термическому состоянию:
 - а) охлажденное, замороженное;
 - б) парное, охлажденное, отепленное, замороженное, оттаявшее;
4. По каким показателям говядину подразделяют на категории:
 - а) экстерьеру и возрасту скота
 - б) развитию мышечной ткани
5. Какое мясо отличается высокой пищевой ценностью и кулинарными достоинствами:
 - б) охлажденное;
 - в) мороженое;
6. Какую температуру имеет в толще мышц мороженое мясо:
 - а) 0 °С;
 - б) 4 °С;
 - в) не выше -6 °С?
7. На какие части разделяют говяжьи полутуши перед обвалкой:
 - а) на лопаточную, коробку, поясничную, заднюю;
 - б) лопаточную, переднюю, поясничную, заднюю;
 - в) лопаточную, переднюю, спинно-реберную, заднюю.
8. Что такое жиловка и сортировка мяса:
 - а) отделение от мяса хрящей, пленок, кровеносных сосудов и отделение его по сортам;
 - б) отделение от мяса мелких косточек, соединительной ткани и хрящей;
 - в) отделение от мяса мелких костей, соединительной ткани и отделение его на три сорта?
9. Как используют пищевые кости, полученные при разделке мяса на предприятии общественного питания:

- а) для варки бульонов;
 - б) получения желатина;
 - в) вываривания жира?
10. Какие ткани мяса являются основными:
- а) мышечная, жировая и костная;
 - б) мышечная, соединительная и костная;
 - в) мышечная, жировая и соединительная;
 - г) мышечная, жировая и нервная?
11. Укажите цель дефростации:
- а) удобство приготовления полуфабрикатов;
 - б) максимальное восстановление первоначальных свойств мяса;
 - в) обеззараживание поверхности мяса.
12. Какая маркировка относится к мясорыхлительной машине:
- а) МС-12-15;
 - б) МС 19-1400;
 - в) МРМ-15?

Примерные варианты контрольных работ

Обработка мяса

Вариант 1

1. Опишите технологию приготовления и ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, и их кулинарное использование.
2. Опишите организацию рабочего места, оборудование и инвентарь для приготовления антрекота.

Вариант 2

1. Опишите технологию приготовления натуральной рубленой массы, ассортименте полуфабрикатов.
2. В чем заключаются санитарные требования к хранению полуфабрикатов из мяса?

Вариант 3

Опишите технологию приготовления, ассортимент порционных полуфабрикатов из мяса и их кулинарное использование.

Какое механическое оборудование, применяемое при изготовлении полуфабрикатов из котлетной массы, вам известно?

Вариант 4

1. Опишите технологию приготовления котлетной массы и ассортимент полуфабрикатов.
2. В чем заключаются санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре?

Вариант 5

1. Опишите технологию приготовления, ассортимент мелкокусковых полуфабрикатов и их кулинарное использование.

2. Какое механическое оборудование, инструменты и приспособления, применяемые при изготовлении полуфабрикатов из мяса, вам известны?

Вариант 6

1. Что представляет собой кулинарный разруб туши говядины? Как используются полученные части?

2. Опишите организацию рабочего места, оборудование и инвентарь для приготовления котлет или биточков.

Обработка домашней птицы.

Вариант 1

1. Опишите технологическую схему подготовки птицы к тепловой обработке.

2. В чем заключаются санитарные требования к организации работы гольевого цеха?

Вариант 2

1. Как осуществить снятие филе птицы? Дайте характеристику полуфабрикатов из филе птицы для различных способов тепловой обработки.

2. Расскажите об организации рабочего места для приготовления полуфабрикатов из котлетной массы птицы.

Вариант 3

1. Как осуществить заправку птицы? Каковы назначение и способы выполнения заправки птицы?

2. В чем заключаются санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре при заправке птицы?

Вариант 4

1. Каковы особенности технологии приготовления котлетной массы из птицы? Опишите ассортимент и дайте характеристику полуфабрикатов, сделанных из котлетной массы из птицы.

2. Опишите виды птицы, поступающей на предприятия общественного питания, и контроль качества птицы.

Вариант 5

1. Опишите виды птицы, поступающей на предприятия общественного питания, ее первичную обработку, использование.

2. Каковы требования к качеству и условия хранения полуфабрикатов из мяса птицы?

III. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ НА КВАЛИФИКАЦИОННОМ ЭКЗАМЕНЕ.

3.1 Профессиональные и общие компетенции.

В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица 2

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
<p>ПК.5. 1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Умение проверять органолептическим способом качества и соответствия сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. - Рациональность организации рабочего места; - Соблюдение последовательности выполнения технологических операций; - Соблюдение норм отходов, выхода полуфабрикатов; - правильность выбора методов обработки -Соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности - Правильность выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. - Соблюдение безопасных условий труда
<p>ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Рациональность организации рабочего места; - Обработка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы в

<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	<p>соответствии с нормой времени и ГОСТа</p> <ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение правильной последовательности приготовления и обработки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы в соответствии с учетом нормой времени - Соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности - Соблюдение правильной последовательности приготовления и обработки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы в соответствии с учетом нормой времени - Правильность выбора набора инструментов, оборудования, инвентаря, приспособлений в соответствии с заданной технологией приготовления - Соблюдение безопасных условий труда - Точность приготовления полуфабрикатов в соответствии с технологическими нормами - Обеспечение температурного режима и товарного соседства полуфабрикатов во время хранения
<p>ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Приготовление простых блюд из мяса и мясных продуктов в соответствии с ученической нормой времени - Соответствие выбора набора инструментов. - Оборудования, инвентаря, приспособлений в соответствии с заданной технологией приготовления

<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение безопасных условий труда - Проверка органолептическим способом качество блюд - Правильность выбора оформления простых блюда из мяса и мясных продуктов - Обеспечение правильного температурного режима при подаче и хранении блюд из мяса и мясопродуктов
<p>ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Приготовление блюд из домашней птицы в соответствии с ученической нормой времени и ГОСТа - Соответствие выбора набора инструментов. Оборудования, инвентаря, приспособлений в соответствии с заданной технологией приготовления - Соблюдение безопасных условий труда - Правильность выбора оформления простых блюд из домашней птицы - Обеспечение правильного температурного режима при подаче и хранении блюд из домашней птицы
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - способность находить профессиональную информацию, нужную для приготовления блюд из овощей грибов, с использованием информационно-коммуникационных технологий
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - способность работать в команде - эффективность общения с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения в ходе обучения,

	работниками организации в период практики
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Соблюдение правил трудового распорядка

3.2. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Рассмотрено на заседании
методической комиссии
профессиональной подготовки
Протокол № ____ от _____ 201_ г
Председатель МК
_____ Э.М. Аблямитова

Утверждаю
Заместитель заведующего по УПР
_____ Е.А. Филонидова
« ____ » _____ 201_ год

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- технологическими картами блюд.

Литература:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

Оборудование:

- электроплиты,
- мясорубка электрическая,
- электронные весы,
- производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли, сковорода, шумовка, разливательная и столовая ложки, сито, разделочные доски с маркировкой «ОС», «МВ», «ОВ», ножи поварские, суповые миски, столовая тарелка мелкая, противни, салатник, стакан.

Время волнения задания: 6 часов.

Задания: Приготовить и подать блюдо:

Вариант 1.

Котлеты рубленые из кур с гарниром №667/II-05, гарнир сложный №728/05

Вариант.

Голубцы с мясом и рисом №636/II-05, соус сметанный с томатом №799/I-05

Вариант 3.

Печень по-строгановски №582/II, картофель жареный №696/II-05

Вариант 4.

Шницель натуральный рубленый №607/II-05, картофель жареный №696/05

Вариант 5.

Котлета по-киевски №659/05, гарнир сложный, №740/05

Вариант 6.

Котлета из филе курицы панированная жареная, №660/II-05

Вариант 7.

Бифштекс рубленый с яйцом №604/II-05, картофель, жаренный во фритюре №697/05

Вариант 8.

Говядина тушёная с черносливом №597/II-05, картофельное пюре №694/II-05

Вариант 9.

Гуляш из говядины №591/II-05, рис отварной №682/II-05

Вариант 10.

Говядина в красном кисло-сладком соусе №599/II-05, картофель отварной №692/II-05

Вариант 11.

Рулет картофельный с мясом №626/II-05, соус грибной №803/II-05

Вариант 12.

Чахохбили №711/II-82

Вариант 13.

Биточки рубленые из кур, фаршированные шампиньонами №670/II-05, гарнир сложный №735/05

Вариант 14.

Тефтели из свинины №618/II-05, соус красный с кореньями №768/II-05, каша рассыпчатая гречневая №679/II-05

Вариант 15.

Медальоны в имбирно-медовом соусе, сложный гарнир

Вариант 16.

Котлета из филе курицы, фаршированная соусом молочным с грибами №657/II-05, гарнир сложный №741-05,

Вариант 17.

Азу №596/II-05

Вариант 18.

Куриное филе фаршированное черносливом и сыром, гарнир сложный, соус красный кисло-сладкий №776/I-05

Вариант 19.

Плов с говядиной №691/II-05

Вариант 20.

Жаркое по-домашнему №590/II-05

Вариант 21.

Свинина духовая №588/II-05

Вариант 22.

Зразы отбивные из свинины №589/II-05, картофель отварной №692/II-05

Вариант 23.

Биточки рубленые из свинины №608/II-05, картофельное пюре №694/II-05

Вариант 24.

Зразы рубленые свинины №614/II-05, овощи отварные с жиром №700/II-05

Вариант 25.

Руллет с макаронами №616/II-05, соус луковый №762/II-05

МДК 05.01.Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Билет №1

1. Значение мяса и домашней птицы в питании человека.

Классификация, виды, пищевая ценность мяса и мясных продуктов.

2. Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины: ростбиф, тушеное мясо, шпигованное мясо, отварное мясо.

3. Организация рабочего места повара. Санитарно- гигиенические требования при обработке домашней птицы.

Билет № 2

1. Пищевая ценность домашней птицы, требования к качеству мясного сырья.

2. Охарактеризуйте следующие приемы: нарезание, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование.

3. Соблюдения правил личной гигиены повара.

Билет № 3

1. Органолептическая оценка качества мяса, мясо продуктов и домашней птицы, соответствие технологическим требованиям.

2. Порционные полуфабрикаты из говядины: бифштекс, филе, лангет, антрекот, зразы отбивные, говядина духовая , ромштекс.

3. Безопасные условия эксплуатации механического оборудования: мясорубки, фаршемешалки, мясорыхлителя.

Билет № 4

1. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса. Органолептическая оценка качества мяса.

2. Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины: бефстроганов, азу, поджарка, шашлык по- московски, гуляш.

3. Проведение бракеража готовых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы.

Билет № 5

1. Последовательность обработки мяса и мяса продуктов: размораживание, обмывание, обсушивание.

2. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из натуральной рубленой массы. Ассортимент: бифштекс рубленый, котлеты натуральные рубленые.

3. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания, хранения полуфабрикатов и готовых блюд и их использование.

Билет № 6

1. Технологический процесс разделки и обвалки говяжьих туш. Деление туши на полу туши и четвертины.

2. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из натуральной рубленой массы. Ассортимент: котлеты полтавские, шницель натуральный рубленый.

3. Техническое оснащение рабочего места повара при приготовлении блюд из мяса птицы.

Билет № 7

1. Технологический процесс разделки и обвалки бараньей туши. Сортировка и кулинарное использование, требования к качеству.

2. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из натуральной рубленой массы. Ассортимент: фрикадельки, люля-кебаб.

3. Охлаждение, замораживание, хранение полуфабрикатов и готовых блюд из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

Билет № 8

1. Технологический процесс разделки и обвалки свиной туши. Сортировка и кулинарное использование, требования к качеству.

2. Технология приготовления отварных блюд из мяса и мясопродуктов. Способы варки мяса, температурный режим, определение готовности.

3. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации готовых блюд

Билет № 9

1. Крупнокусковые полуфабрикаты из баранины и свинины: баранина (свинина) жареная, грудинка фаршированная.

2. Технология приготовления жареных блюд из мяса и мясопродуктов. Способы жарки мяса, температурный режим, определение готовности.

3. Организация рабочего места на раздаче по отпуску блюд из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. Условия и сроки реализации

Билет № 10

1. Порционные полуфабрикаты из свинины и баранины: котлеты отбивные из баранины и свинины, эскалоп.

2. Технология приготовления котлетной массы из птицы. Ассортимент.

3. Соблюдения правил личной гигиены повара. Техническое оснащение технологического процесса обработки домашней птицы. Безопасные условия эксплуатации механического оборудования и инвентаря, инструментов в процессе обработки домашней птицы.

Билет № 11

1. Порционные полуфабрикаты из свинины и баранины: котлеты натуральные из баранины и свинины, шашлык по- карски , шницель отбивной, духовая баранина и свинина.

2. Технология приготовления тушеных блюд из мяса и мясопродуктов. Способы тушения мяса, температурный режим, определение готовности.

3. Безопасные условия эксплуатации механического оборудования: мясорубки, фаршемешалки, мясорыхлителя.

Билет № 12

1. Мелкокусковые полуфабрикаты из баранины и свинины: шашлык по-кавказски, рагу, поджарка, плов, гуляш

2. Тушеные блюда из мяса и мясопродуктов: ассортимент, приготовление, оформление и отпуск, требования к качеству.

3. Виды гарниров и соусов, подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы.

Билет № 13

1. Приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее: котлеты, биточки, шницель.

2. Запеченные блюда из мяса и мясопродуктов: ассортимент, приготовление, оформление и отпуск, требования к качеству.

3. Технологический процесс приготовления блюд из субпродуктов птицы.

Билет № 14

1. Приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее: зразы, тефтели, рулет.

2. Значение блюд из мяса и домашней птицы в питании человека. Классификация блюд, пищевая ценность.

3. Жареные блюда из мяса и мясопродуктов: ассортимент, приготовление, оформление и отпуск, требования к качеству.

Билет № 15

1. Технология обработки субпродуктов: мозги, почки, языки, сердце.

2. Организация рабочего места на раздаче по отпуску блюд из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. Условия и сроки реализации.

3. Технологический процесс приготовления отварных блюд из домашней птицы. Ассортимент.

Билет № 16

1. Технологический процесс приготовления жареных блюд из домашней птицы. Ассортимент..

2. Проведение бракеража готовых блюд из мяса, мясопродуктов, домашней птицы.

3. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из котлетной массы. Ассортимент.

Билет № 17

1. Технологический процесс механической кулинарной обработки домашней птицы. Способы заправки.

2. Технологический процесс приготовления жареных блюд из домашней птицы. Ассортимент: котлета по-киевски, шницель по-столичному.

3. Соблюдения правил личной гигиены повара. Техническое оснащение технологического процесса обработки мяса и мясопродуктов. Безопасные условия эксплуатации механического оборудования и инвентаря, инструментов в процессе обработки мяса.

Билет № 18

1. Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из домашней птицы. Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации.

2. Запеченные блюда из мяса и мясопродуктов: ассортимент, приготовление, оформление и отпуск, требования к качеству

3. Значение мяса и домашней птицы в питании человека. Классификация, виды, пищевая ценность мяса и мясных продуктов.

Билет № 19

1. Технология приготовления котлетной массы из птицы. Ассортимент.

2. Санитарно-гигиенические требования к горячему цеху. Соблюдение санитарно-гигиенических норм при организации рабочего места по приготовлению блюд из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

3. Обработка субпродуктов птицы и дичи.

Билет № 20

1. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из птицы.

2. Технологический процесс приготовления блюд из котлетной массы, температурный режим, определение готовности.

3. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из филе птицы. Процесс отделения филе птицы: снятие, зачистка.

Билет № 21

1. Мясные блюда, жаренные натуральными порционными кусками: бифштекс с яйцом, бифштекс с луком, филе, лангет.

2. Мелкокусковые полуфабрикаты из баранины и свинины: шашлык по-кавказски, рагу, поджарка, плов, гуляш

3. Организация рабочего места на раздаче по отпуску блюд из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. Условия и сроки реализации

Билет № 22

1. Мясные блюда, жаренные натуральными порционными кусками: антрекот, эскалоп.

2. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса. Органолептическая оценка качества мяса.

3. Технологический процесс механической кулинарной обработки домашней птицы. Способы заправки.

Билет № 23

1. Мясные блюда, жаренные мелкими кусками: бефстроганов, поджарка.

2. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из котлетной массы. Ассортимент.

3. Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации субпродуктов

Билет № 24

1. Мясные блюда, жаренные панированными кусками: ромштекс, шницель.

2. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации готовых блюд.

3. Разделка, обвалка частей туши. Сортировка и кулинарное использование.

Билет № 25

1. Тушеные мясные блюда: мясо тушеное, мясо шпигованное, жаркое по-домашнему.

2. Технологический процесс приготовления котлетной массы из птицы. Ассортимент. Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации.

3. Технологический процесс разделки и обвалки бараньей туши. Сортировка и кулинарное использование, требования к качеству.

Билет № 26

1. Мясные блюда, тушеные мелкими кусками: гуляш, азу, рагу из баранины, плов.

2. Органолептическая оценка качества мяса, мясопродуктов и домашней птицы, соответствие технологическим требованиям.

3. Обработка птицы и приготовление полуфабрикатов из нее.

Билет № 27

1. Запеченные мясные блюда: голубцы с мясом и рисом, макаронник с мясом, солянка сборная на сковороде.

2. Порционные полуфабрикаты из свинины и баранины: котлеты отбивные из баранины и свинины, эскалоп.

3. Организация рабочего места на раздаче по отпуску блюд из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. Условия и сроки реализации.

3.3. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

III.a УСЛОВИЕ

Количество вариантов задания для экзаменуемого – 25

Время выполнения задания - 6 часов.

Оборудование: электроплиты, мясорубка электрическая, электронные весы, производственные столы.

Литература для учащегося:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2013.-400 с.

Методические пособия:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

III.б. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

№	Наименование критерия	Соответствие документу или эталону	Оценка
1.	Подбор посуды, инструментов и инвентаря.	Инструкционно-технологическая карта	
2.	Организация рабочего места	Инструкционно-технологическая карта	
3.	Механическая кулинарная обработка сырья.	Инструкционно-технологическая карта	
4.	Тепловая обработка сырья	Инструкционно-технологическая карта	
5.	Последовательность выполнения операций.	Инструкционно-технологическая карта	
6.	Порционирование и оформление блюд.	Инструкционно-технологическая карта	
7.	Правила подачи блюд	Инструкционно-технологическая карта	

8.	Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил	Инструкционно-технологическая карта	
9.	Соблюдение правил охраны труда при выполнении работ	Инструкционно-технологическая карта	

Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата	Оценка (выполне но/не выполнен о)
<p>ПК.5. 1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Умение проверять органолептическим способом качества и соответствия сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. - Рациональность организации рабочего места; - Соблюдение последовательности выполнения технологических операций; - Соблюдение норм отходов, выхода полуфабрикатов; - Правильность выбора методов обработки -Соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности - Правильность выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. - Соблюдение безопасных условий труда 	
<p>ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Рациональность организации рабочего места; - Обработка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы в соответствии с нормой времени и ГОСТа - Соблюдение правильной 	

	<p>последовательности приготовления и обработки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы в соответствии с учетом нормой времени</p> <ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности - Соблюдение правильной последовательности приготовления и обработки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы в соответствии с учетом нормой времени - Правильный выбор набора инструментов, оборудования, инвентаря, приспособлений в соответствии с заданной технологией приготовления - Соблюдение безопасных условий труда - Точность приготовления полуфабрикатов в соответствии с технологическими нормами - Обеспечение температурного режима и товарного соседства полуфабрикатов во время хранения 	
<p>ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Приготовление простых блюд из мяса и мясных продуктов в соответствии с ученической нормой времени - Соответствие выбора набора инструментов. - Оборудования, инвентаря, приспособлений в соответствии с заданной 	

	<p>технологией приготовления</p> <ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение безопасных условий труда - Проверка органолептическим способом качество блюд - Правильность выбора оформления простых блюда из мяса и мясных продуктов - Обеспечение правильного температурного режима при подаче и хранении блюд из мяса и мясопродуктов 	
<p>ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Приготовление блюд из домашней птицы в соответствии с учебной нормой времени и ГОСТа - Соответствие выбора набора инструментов. Оборудования, инвентаря, приспособлений в соответствии с заданной технологией приготовления - Соблюдение безопасных условий труда - Правильность выбора оформления простых блюд из домашней птицы - Обеспечение правильного температурного режима при подаче и хранении блюд из домашней птицы 	

3.4. ТРЕБОВАНИЯ К ПОРТФОЛИО

Тип портфолио (портфолио смешанного типа)

Проверяемые результаты обучения

ПК5.1, ПК5.2, ПК5.3, ПК5.4, ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7,

Состав портфолио:

Обязательные документы:

- Аттестационный лист по производственной практике
- Аттестационный лист по учебной практике
- Характеристика с производства

– Дневник производственной практики

Дополнительные материалы:

- Грамоты, дипломы за спортивные и общественные достижения,
- Сертификаты за участие в техникумовских и областных мероприятиях,
- Фото-отчеты;
- Приказы о поощрениях и др.

3.4.1. Проверка овладения практическим опытом и умениями на учебной и производственной практике.

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

Виды работ	Коды проверяемых результатов
	(ПК; ОК)
Организация безопасного технологического процесса, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы	ПК.5.1,ПК.5.2,ОК.1,ОК.2,ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7
Приготовление полуфабрикатов из мяса и домашней птицы, используя различные способы и приемы подготовки для простых блюд	ПК.5.1,ПК.5.2, ОК.1,ОК.2,ОК3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Органолептическая оценка качества мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы.	ПК.5.1,ПК.5.2, ОК.1,ОК.2,ОК3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Безопасные способы хранения мяса и полуфабрикатов из него	ПК.5.1,ПК.5.2,ОК.1,ОК.2,ОК3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Приготовление блюд отварных из мяса	ПК.5.1,ПК.5.2, ПК.5.3,ОК.1,ОК.2,ОК3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Приготовление блюд жаренных из мяса	ПК.5.1,ПК.5.2, ПК.5.3,ОК.1,ОК.2,ОК3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Приготовление блюд тушеных из мяса	ПК.5.1,ПК.5.2, ПК.5.3,ОК.1,ОК.2,ОК3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.

Приготовление блюд запеченных из мяса	ПК.5.1,ПК.5.2, ПК.5.3, ОК.1,ОК.2,ОК3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Приготовление блюд отварных из домашней птицы	ПК.5.1,ПК.5.2,ПК. 5.4,ОК.1,ОК.2,ОК3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Приготовление блюд жаренных из домашней птицы	ПК.5.1,ПК.5.2,ПК. 5.4,ОК.1,ОК.2,ОК3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Приготовление блюд тушеных из домашней птицы	ПК.5.1,ПК.5.2, ПК. 5.4,ОК.1,ОК.2,ОК3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.

Форма аттестационного листа
АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

1. ФИО обучающегося, № группы, профессия

2. Место проведения практики (организация): _____

3. Время проведения практики

4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики:

<i>№</i>	<i>Вид работ</i>	<i>Количество час.</i>	<i>Качество выполнения работ</i>
1	Организация рабочего места. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при производстве мяса. Механическая кулинарная обработка мяса, домашней птицы. Кулинарная разделка и обвалка мяса.	6	1
2	Приготовление натуральной рубленой и котлетной массы. Приготовление натуральных полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов, домашней птицы, используя различные приемы подготовки для простых блюд. Органолептическая оценка качества мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы.	6	
3	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из мяса.	6	
4	Организация рабочего места для	6	

	приготовления отварных блюд из мяса.		
5	Организация рабочего места для приготовления жаренных блюд из мяса.	6	
6	Организация рабочего места для приготовления тушеных блюд из мяса.	6	
7	Организация рабочего места для приготовления запеченных блюд из мяса.	6	
8	Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Оценка качества готовых блюд.	6	
9	Организация рабочего места для приготовления отварных блюд из домашней птицы.	6	
10	Организация рабочего места для приготовления жаренных блюд из домашней птицы.	6	
11	Организация рабочего места для приготовления тушеных блюд из домашней птицы	6	
12	Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Оценка качества готовых блюд .	6	

Работы выполнялись в соответствии с технологией

Дата

Подпись мастера п/о

МП

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

Виды работ	Коды проверяемых результатов
	(ПК; ОК)
Выполнение работ по первичной обработке мяса, домашней птицы, субпродуктов.	ПК.5.1,ПК.5.2, ОК.1,ОК.2,ОК3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Приготовление полуфабрикатов из мяса, птицы и субпродуктов.	ПК.5.1,ПК.5.2, ПК.5.4,ОК.1,ОК.2,ОК3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Приготовление блюд из мяса, птицы и субпродуктов.	ПК.5.1,ПК.5.2, ПК.5.3, ПК.5.4,ОК.1,ОК.2,ОК3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Проведение бракеража.	ПК.5.1,ПК.5.2, ПК.5.3, ПК.5.4,ОК.1,ОК.2,ОК3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Выполнение операций по сервировке и оформлению блюд с соблюдением температуры подачи.	ПК.5.1,ПК.5.2, ПК.5.3, ПК.5.4,ОК.1,ОК.2,ОК3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.
Выполнение технологических операций с использованием технологического оборудования.	ПК.5.1,ПК.5.2, ПК.5.3, ПК.5.4,ОК.1,ОК.2,ОК3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.

Форма аттестационного листа

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

1. ФИО обучающегося, № группы, профессия

2. Место проведения практики (организация): _____

3. Время проведения практики

4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики:

<i>№</i>	<i>Вид работ</i>	<i>Количество час.</i>	<i>Качество выполнения работ</i>
1	1. Знакомство с предприятием. Ознакомление с инструкциями по технике безопасности. Организация рабочего места. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при производстве мяса. Механическая кулинарная обработка мяса, домашней птицы	6	
2	2. Организация рабочего места. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при производстве мяса. Кулинарная разделка и обвалка мяса.	6	
3	3. Организация рабочего места. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов.	6	
4	3. Организация рабочего места. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Приготовление натуральной рубленой и котлетной массы.	6	
5	4. Организация рабочего места. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Приготовление натуральной рубленой и	6	

	котлетной массы. Органолептическая оценка качества блюд.		
6	Организация рабочего места .Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Приготовление натуральных полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов, домашней птицы, используя различные приемы подготовки для простых блюд. Органолептическая оценка качества блюд.	6	
7	1.Выполнение работ по выбору основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса	6	
8	2. Организация рабочего места для приготовления отварных блюд из мяса. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Оценка качества готовых блюд .	6	
9	3. Организация рабочего места для приготовления жаренных блюд из мяса. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Оценка качества готовых блюд .	6	
10	4. Организация рабочего места для приготовления тушеных блюд из мяса. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Оценка качества готовых блюд.	6	
11	5. Организация рабочего места для приготовления запеченных блюд из мяса. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Оценка качества готовых блюд.	6	
12	6. Выполнение различных вариантов сервировки, варианты подачи и оформления.	6	

13	1. Приготовление и оформление простых блюд из птицы.	6	
14	2. Приготовление и оформление простых блюд из котлетной массы.	6	
15	3. Организация рабочего места для приготовления отварных блюд из домашней птицы. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Оценка качества готовых блюд.	6	
16	4. Организация рабочего места для приготовления жаренных блюд из домашней птицы. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Оценка качества готовых блюд.	6	
17	5. Организация рабочего места для приготовления тушеных блюд из домашней птицы. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря. Оценка качества готовых блюд .	6	
18	6. Выполнение работ по сервировке и оформлению блюд с соблюдением температуры подачи.	6	

Работы выполнялись в соответствии с технологией

Дата

Подпись мастера п/о МП

IV. ФОРМА ОЦЕНОЧНОЙ ВЕДОМОСТИ

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

Обучающийся _____

на 2 курсе по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар. Кондитер

освоил программу профессионального модуля **ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** в объеме 261 час. Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля.

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	Зачет	-----
УП.05		
ПП.05		
ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Экзамен (квалификационный)	
Коды проверяемых компетенций	Оценка (освоен / не освоен)	
ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясopодуKтов и домашней птицы. 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.2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем ОК.3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять		

<p>текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК.4 .Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК.5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК.6 .Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	
--	--

Председатель экзаменационной комиссии

Члены комиссии:
