Министерство образования и науки Калужской области

Государственное автономное профессиональное

образовательное учреждение Калужской области

«Людиновский индустриальный техникум»

**Комплект контрольно-оценочных средств**

**по профессиональному модулю**

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

программы подготовки специалистов среднего звена

специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

2017 г.

Комплект контрольно-оценочных средств профессионального модуля разработан на основе рабочей программы по профессиональному модулю ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, утвержденной заместителем директора по УПР.

Утверждаю:

Заведующий

по учебной работе \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.Е. Селиверстова

­­­­31.08.2017г

Рассмотрено и одобрено цикловой комиссией

профессиональных дисциплин сферы обслуживания

Протокол № 1 от 31.09.2017г

Председатель ЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Л.В. Хмельницкая

Преподаватель И.Г. Земцова

**Общие положения**

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения программы подготовки специалистов среднего звена в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

**1.  Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю**

Таблица 1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Элемент модуля** | **Форма контроля и оценивания** | |
| **Промежуточная аттестация** | **Текущий контроль** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| МДК. 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | Экзамен | Устный и письменный опрос, выполнение практических работ |
| Учебная практика | Дифференцированный зачет | Собеседование, проверка дневника прохождения практики, проверка отчета по учебной практике |
| Производственная практика | Дифференцированный зачет | Собеседование, проверка дневника прохождения практики, проверка отчета по производственной практике |

**2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке**

**2.1. Профессиональные и общие компетенции**

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица 2

|  |  |
| --- | --- |
| **Профессиональные компетенции** | **Показатели оценки результата** |
|  |  |
| ПК 1.1. Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. | - рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в соответствии со Сборником рецептур;  - правильный расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов с использованием Сборника рецептур и в соответствии с ним;  - оптимальная организация технологического процесса подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов из мяса в соответствии с алгоритмом;  - качественная подготовка мяса и полуфабрикатов из него, используя различные методы, оборудование и инвентарь;  - эффективный контроль качества и безопасности подготовленного мяса в соответствии со стандартом. |
| ПК 1.2. Организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции. | - рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции в соответствии со Сборником рецептур;  - правильный расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов с использованием Сборника рецептур и в соответствии с ним;  - оптимальная организация технологического процесса подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов из рыбы в соответствии с алгоритмом;  - качественная подготовка рыбы и полуфабрикатов из нее, используя различные методы, оборудование и инвентарь;  - эффективный контроль качества и безопасности подготовленной рыбы в соответствии со стандартом. |
| ПК 1.3. Организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции | - рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы, дичи для сложной кулинарной продукции в соответствии со Сборником рецептур;  - правильный расчет массы домашней птицы для изготовления полуфабрикатов с использованием Сборника рецептур и в соответствии с ним;  - оптимальная организация технологического процесса подготовки птицы и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в соответствии с алгоритмом;  - качественная подготовка птицы для сложной кулинарной продукции, используя различные методы, оборудования и инвентарь;  - эффективный контроль качества и безопасности подготовленной продукции. |

Таблица 3

|  |  |
| --- | --- |
| **Общие компетенции** | **Показатели оценки результата** |
|  |  |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии,  проявлять к ней устойчивый интерес. | - демонстрация интереса к будущей профессии. |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | - выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;  - оценка эффективности и качества выполнения. |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | - решения стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов приготовления кулинарной продукции. |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | - нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | - демонстрация навыков использования информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. | - проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий. |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | - организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля;  - планирование обучающимися повышения личностного и квалификационного уровня. |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой  смены технологий в профессиональной деятельности. | - проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности. |

Таблица 4

|  |  |
| --- | --- |
| **Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки** | **Показатели оценки результата** |
|  |  |
| ПК 1.1. Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать  их эффективность и качество.  ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  ОК 6. Работать в коллективе и  команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | - рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептур;  - правильный расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;  - оптимальная организация технологического процесса подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов из мяса в соответствии с алгоритмом;  - качественная подготовка мяса и полуфабрикатов из него, используя различные методы, оборудование и инвентарь;  - эффективный контроль качества и безопасности подготовленного мяса в соответствии со стандартом;  - выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;  - оценка эффективности и качества выполнения.  - решения стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов приготовления кулинарной продукции;  - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения;  - проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности. |
| ПК 1.2. Организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать  их эффективность и качество.  ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  ОК 6. Работать в коллективе и  команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | - рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептур;  - правильный расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;  - оптимальная организация технологического процесса подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов из рыбы в соответствии с алгоритмом;  - качественная подготовка рыбы и полуфабрикатов из нее, используя различные методы, оборудование и инвентарь;  - эффективный контроль качества и безопасности подготовленной рыбы в соответствии со стандартом.  - выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;  - оценка эффективности и качества выполнения.  - решения стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов приготовления кулинарной продукции;  - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения;  - проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности. |
| ПК 1.3. Организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать  их эффективность и качество.  ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  ОК 6. Работать в коллективе и  команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | - рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы, дичи для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептур;  - правильный расчет массы домашней птицы для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;  - оптимальная организация технологического процесса подготовки птицы и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в соответствии с алгоритмом;  - качественная подготовка птицы для сложной кулинарной продукции, используя различные методы, оборудования и инвентарь;  - эффективный контроль качества и безопасности подготовленной продукции;  - выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;  - оценка эффективности и качества выполнения.  - решения стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов приготовления кулинарной продукции;  - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения;  - проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности. |

**2.2. Общие и (или) профессиональные компетенции, проверяемые дополнительно:**

**Общие компетенции:**

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

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

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

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

**Профессиональные компетенции:**

ПК 1.1. Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Требуют дополнительной проверки, результаты которой могут быть подтверждены документами портфолио:

- аттестационный лист производственной практики;

- характеристика с места прохождения производственной практики;

- отчет по производственной практике;

- зачетная ведомость по производственной практике;

- наградные документы (дипломы, сертификаты) за участие в олимпиадах, конференциях, конкурсах профессионального мастерства;

- свидетельства о получении дополнительного образования и т.д.

**2.3. Требования к портфолио**

Тип портфолио - смешанный.

Состав портфолио:

- зачетная книжка;

- практические работы по МДК 01.01;

- аттестационный лист производственной практики;

- характеристика с места прохождения производственной практики;

- отчет по производственной практике;

- зачетная ведомость по производственной практике;

- наградные документы (дипломы, сертификаты) за участие в олимпиадах, конференциях, конкурса профессионального мастерства;

- свидетельства о получении дополнительного образования и т.д.

**2.4. Требования к курсовому проекту как части экзамена квалификационного**

Курсовой проект по данному профессиональному модулю не предусмотрен.

**3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля**

Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля осуществляется по результатам устного и письменного опроса, тестирования, выполнения практических работ.

**3.1. Типовые задания для оценки освоения МДК**

**3.1.1. Типовые задания для оценки освоения МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

**Тест**

Задание 1: Выбрать правильный ответ из предложенных вариантов

Проверяемые результаты обучения:

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд;

- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;

- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;

- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса.

Текст задания:

1. Какие овощи относятся к группе клубнеплодов:

а) морковь; б) картофель; в) свекла.

2. В какую группу овощей входят артишоки, спаржа, ревень:

а) десертные; б) салатные; в) плодовые.

3. Зачем свежую капусту кладут в подсоленную воду:

а) для удаления гусениц и улиток; б) для сохранения цвета; в) для освежения.

4. В какую группу овощей входят: укроп, эстрагон, чабер, базилик, майоран:

а) десертные; б) плодовые; в) пряные.

5. Какие из корнеплодов используются в пищу в только сыром виде:

а) морковь; б) свекла; в) редис.

6. Как нарезают картофель для жарки основным способом:

а) соломкой; б) брусочками; в) кружочками.

7. К семейству осетровых относят:

а) судака; б) севрюгу; в) кефаль.

8. Обработку осетровой рыбы начинают с:

а) удаления головы; б) пластования; в) потрошения.

9. Осетровые рыбы покрыты;

а) чешуей; б) костными наростами; в) слизью.

10. Полуфабрикат «Рыба фри» имеет форму:

а) овальную; б) ромба; в) брусочка.

11. Полуфабрикат рыба «восьмеркой» панируется в:

а) льезоне и муке; б) муке, льезоне, сухарях; в) льезоне и сухарях.

12. Через разрез спинки фаршируют:

а) щуку; б) угря; в) судака.

13. Доброкачественность мороженого мяса можно определить:

а) по консистенции; б) с помощью лезвия разогретого ножа; в) по цвету.

14. Температура медленного размораживания мяса:

а) от 0 до 8°С; б) от 4 до 10°С; в) от 5 до 8°С.

15. При разделке передней части говядины получают:

а) тонкий край; б) пашину; в) толстый край.

16. С мясных туш клеймо срезают:

а) до размораживания; б) после размораживания; в) после обмывания.

17. Жиловка ─ это:

а) отделение мякоти мяса от костей; б) удаление лишнего жира; в) удаление сухожилий, пленок, хрящей.

18. Обвалка ─ это:

а) удаление пленок; б) удаление сухожилий; в) отделение мякоти от костей.

19. Для размягчения соединительной ткани мясо:

а) панируют; б) шпигуют; в) маринуют.

20. Для уменьшения потери влаги мясо:

а) отбивают; б) панируют; в) шпигуют.

21. Отбивают мясо для:

а) сочности; б) эстетичного вида; в) разрыхления соединительной ткани.

22. Лук репчатый входит:

а) в люля-кебаб; б) в бифштекс рубленый; в) в шницель натурально-рубленый.

23. К крупнокусковым полуфабрикатам относится;

а) антрекот; б) мясо шпигованное; в) бефстроганов.

24. К порционным полуфабрикатам относится:

а) ростбиф; б) ромштекс; в) мясо отварное.

25. К мелкокусковым полуфабрикатам относится:

а) антрекот; б) азу; в) мясо духовое.

26. Зразы рубленые готовят из:

а) котлетной массы; б) натурально-рубленной массы; в) кнельной массы.

27. Бифштекс рубленый готовят из:

а) котлетной массы; б) кнельной массы; в) натурально рубленой массы.

28. Фрикадельки готовят из:

а) котлетной массы; б) натурально-рубленой массы; в) кнельной массы.

29. Люля-кебаб готовят из;

а) говядины; б) свинины; в) баранины.

30. Сало-шпик входит в:

а) натурально-рубленную массу; б) котлетную массу; в) кнельную массу.

31. К первой категории относят;

а) сердце и ноги; б) сердце и печень; в) печень и ноги.

32. Ко второй категории относят:

а) хвосты; б) сердце; в) печень.

33. Снимают пленку с:

а) почек; б) печени; в) сердца.

34. Вырезают крупные протоки у:

а) печени; б) почек; в) языка.

35. Дичь в основном используют для:

а) варки; б) жарки; в) приготовления котлетной массы.

36. Выпотрошенную птицу промывают водой:

а) не выше 20°С; б) не выше 15°С; в) не выше 25°С.

37. Заправка тушки птицы ─ это:

а) придание ей компактной формы; б) фарширование; в) натирание ее солью и перцем.

38. Маслом фаршируют:

а) котлету натуральную из филе птицы; б) шницель по-столичному; в) котлету по-киевски.

39. Фуа-гра ─ это:

а) печень кур; б) печень гусей; в) печень гусей, откормленных особым образом.

40. При обработке фуа-гра:

а) ее замачивают; б) с нее снимают пленку и вырезают крупные протоки; в) ее хорошо промывают.

Критерии оценки:

Оценка «5» - все задания выполнены верно, в полном объеме, с обоснованием выбора.

Оценка «4» - все задания выполнены верно, в полном объеме, с обоснованием выбора, но допущены неточности или несущественные ошибки в формулировке ответов.

Оценка «3» - все задания выполнены, допущенные существенные ошибки и неточно в формулировке ответов.

Оценка «2» - задание выполнено неверно, либо ответ отсутствует.

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

**4.1. Общие положения**

Целью оценки по учебной и (или) производственной практике является оценка:

1) профессиональных и общих компетенций;

2) практического опыта и умений.

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

**4.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю**

**4.2.1. Учебная практика**

Таблица 5

|  |  |
| --- | --- |
| **Виды работ** | **Проверяемые результаты (ПК, ОК, ПО, У)** |
| **МДК. 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** | |
| 1. Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря. | ПК 1.1. Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.  ПК 1.2. Организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.  ПК 1.3. Организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой  смены технологий в профессиональной деятельности.  ПО 4. Подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь.  У 2. Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд.  У 4. Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд. |
| 2. Оценка качества сырья органолептическим методом. | ПК 1.1. Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.  ПК 1.2. Организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.  ПК 1.3. Организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.  ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой  смены технологий в профессиональной деятельности.  ПО 5. Контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.  У 1. Органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы. |
| 3. Механическая кулинарная обработка мяса. | ПК 1.1. Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой  смены технологий в профессиональной деятельности.  ПО 3. Проводить расчеты по формулам.  ПО 4. Подготовки мяса для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь.  У 2. Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд.  У 5. Выбирать различные способы и приемы подготовки мяса для сложных блюд. |
| 4. Приготовление полуфабрикатов из мяса. | ПК 1.1. Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой  смены технологий в профессиональной деятельности.  ПО 1. Разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд.  ПО 2. Расчета массы мяса для приготовления полуфабрикатов.  У 2. Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд. |
| 5. Механическая кулинарная обработка рыбы и морепродуктов. | ПК 1.2. Организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой  смены технологий в профессиональной деятельности.  ПО 4. Подготовки рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь.  У 2. Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд.  У 5. Выбирать различные способы и приемы подготовки рыбы для сложных блюд. |
| 6. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. | ПК 1.2. Организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой  смены технологий в профессиональной деятельности.  ПО 1. Разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд.  ПО 2. Расчета массы рыбы для приготовления полуфабрикатов.  У 2. Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд. |
| 7. Механическая кулинарная обработка домашней птицы. | ПК 1.3. Организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой  смены технологий в профессиональной деятельности.  ПО 3. Проводить расчеты по формулам.  ПО 4. Подготовки птицы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь.  У 2. Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд.  У 5. Выбирать различные способы и приемы подготовки птицы для сложных блюд. |
| 8. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. | ПК 1.3. Организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой  смены технологий в профессиональной деятельности.  ПО 1. Разработки ассортимента полуфабрикатов из птицы для сложных блюд.  ПО 2. Расчета массы птицы для приготовления полуфабрикатов.  У 2. Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд. |
| 9. Оценка качества полуфабрикатов органолептическим методом и сроки хранения. | ПК 1.1. Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.  ПК 1.2. Организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.  ПК 1.3. Организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.  ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.  ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой  смены технологий в профессиональной деятельности.  ПО 1. Разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд.  ПО 5. Контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.  У 1. Органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы.  У 6. Обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени. |

**4.2.2. Производственная практика**

Таблица 7

|  |  |
| --- | --- |
| **Виды работ** | **Проверяемые результаты (ПК, ОК, ПО, У)** |
| **МДК. 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** | |
| 1. Безопасное использование оборудования и инвентаря. | ПК 1.1. Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.  ПК 1.2. Организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.  ПК 1.3. Организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.  ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой  смены технологий в профессиональной деятельности.  ПО 4. Подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь.  У 2. Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд.  У 4. Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд. |
| 2. Контроль качества сырья органолептическим методом. | ПК 1.1. Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.  ПК 1.2. Организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.  ПК 1.3. Организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.  ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой  смены технологий в профессиональной деятельности.  ОП 4. Подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь.  ОП 5. Контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.  У 1. Органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы. |
| 3. Совершенствование в механической обработке мяса. | ПК 1.1. Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой  смены технологий в профессиональной деятельности.  ПО 3. Проводить расчеты по формулам.  ПО 4. Подготовки мяса для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь.  У 2. Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд.  У 5. Выбирать различные способы и приемы подготовки мяса для сложных блюд. |
| 4. Совершенствование в приготовлении полуфабрикатов из мяса. | ПК 1.1. Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой  смены технологий в профессиональной деятельности.  ПО 1. Разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд.  ПО 2. Расчета массы мяса для приготовления полуфабрикатов.  У 2. Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд. |
| 5. Совершенствование в механической обработке рыбы и морепродуктов. | ПК 1.2. Организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой  смены технологий в профессиональной деятельности.  ПО 4. Подготовки рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь.  У 2. Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд.  У 5. Выбирать различные способы и приемы подготовки рыбы для сложных блюд. |
| 6. Совершенствование в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. | ПК 1.2. Организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой  смены технологий в профессиональной деятельности.  ПО 1. Разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд.  ПО 2. Расчета массы рыбы для приготовления полуфабрикатов.  У 2. Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд. |
| 7. Совершенствование в механической обработке домашней птицы. | ПК 1.3. Организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой  смены технологий в профессиональной деятельности.  ПО 3. Проводить расчеты по формулам.  ПО 4. Подготовки птицы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь.  У 2. Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд.  У 5. Выбирать различные способы и приемы подготовки птицы для сложных блюд. |
| 8. Совершенствование в приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы. | ПК 1.3. Организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой  смены технологий в профессиональной деятельности.  ПО 1. Разработки ассортимента полуфабрикатов из птицы для сложных блюд.  ПО 2. Расчета массы птицы для приготовления полуфабрикатов.  У 2. Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления - полуфабрикатов из птицы для сложных блюд. |
| 9. Контроль качества полуфабрикатов органолептическим методом. | ПК 1.1. Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.  ПК 1.2. Организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.  ПК 1.3. Организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.  ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой  смены технологий в профессиональной деятельности.  ПО 1. Разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд.  ПО 5. Контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.  У 1. Органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы. |
| 10. Хранение подготовленного мяса, рыбы, домашней птицы в охлажденном и замороженном виде. | ПК 1.1. Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.  ПК 1.2. Организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.  ПК 1.3. Организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.  ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой  смены технологий в профессиональной деятельности.  ПО 5. Контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.  У 6. Обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени. |
| 11. Хранение полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде. | ПК 1.1. Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.  ПК 1.2. Организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.  ПК 1.3. Организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.  ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой  смены технологий в профессиональной деятельности.  ПО 1. Разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд.  ПО 5. Контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.  У 6. Обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени. |

**4.3. Форма аттестационного листа**

**(Характеристика профессиональной деятельности обучающегося/студента во время учебной/производственной практики)**

**Аттестационный лист**

1. Ф.И.О. обучающегося, № группы, специальность

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3. Время проведения практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | ***Виды работ*** | ***Отметка о выполнении (выполнил***  ***/не выполнил)*** | ***Подпись*** |
| 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |
| 3 |  |  |  |
| 4 |  |  |  |
| 5 |  |  |  |
| 6 |  |  |  |
| 7 |  |  |  |
| 8 |  |  |  |
| 9 |  |  |  |
| 10 |  |  |  |
| 11 |  |  |  |
| 12 |  |  |  |

5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата Подписи руководителя практики,

ответственного лица организации

МП

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

I. ПАСПОРТ

**Назначение:**

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 1

**Задание 1**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 1.1- 1.3, ОК 1-9

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: калькулятором, ручкой, карандашом, линейкой.

Время выполнения задания – 45 минут.

Текст задания: Вариант 1.

Пользуясь таблицей норм отходов и потерей, рассчитайте массу отходов, нетто и брутто следующего сырья. Результаты расчетов запишите в таблицу.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Расчет массы отходов | | | | |
| № п/п | Овощи; вид их кулинарной обработки | Масса брутто, кг | Месяц обработки | Отходы и потери при холодной обработке, кг |
| 1. | Картофель сырой очищенный | 100 | Март |  |
| 2. | Свекла сырая очищенная | 20 | Октябрь |  |
| 3. | Помидоры свежие грунтовые | 10 | Февраль |  |
| 4. | Перец сладкий для фарщирования | 5 | Февраль |  |
| 5. | Редис белый обрезной очищенный | 2 | Июнь |  |
| Расчет массы нетто | | | | |
| № п/п | Овощи; вид их кулинарной обработки | Масса брутто, кг | Месяц обработки | Масса нетто, кг |
| 6. | Морковь сырая очищенная | 20 | Февраль |  |
| 7. | Петрушка свежая (зелень) | 15 | Сентябрь |  |
| 8. | Огурцы соленые очищенные | 5 | Октябрь |  |
| 9. | Картофель сырой очищенный | 12 | Январь |  |
| 10. | Лук-порей свежий очищенный | 3 | Июль |  |
| Расчет массы брутто | | | | |
| № п/п | Овощи; вид их кулинарной обработки | Масса нетто, кг | Месяц обработки | Масса брутто, кг |
| 11. | Картофель сырой очищенный | 25 | Апрель |  |
| 12. | Картофель молодой сырой | 20 | Август |  |
| 13. | Шампиньоны свежие обработанные | 8 | Февраль |  |
| 14. | Сельдерей свежий (зелень) | 2 | Март |  |
| 15. | Маслины подготовленные | 1 | Январь |  |

**Задание 2**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 6.1, ПК 6.3, ОК 1-9

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: ручкой.

Время выполнения задания – 20 минут.

Текст задания:

1. Обработка осетровой рыбы.

2. Крупнокусковые, порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из птицы.

Комплект оценочных материалов по ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции прилагается.

III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

IIIа. УСЛОВИЯ

Количество вариантов каждого задания/пакетов заданий для экзаменующегося – не менее 28 вариантов

Время выполнения каждого задания: задание 1 – 45 минут, задание 2 – 20 минут.

Оборудование: не предусмотрено.

Литература для обучающихся:

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Кулинария «Повар, кондитер» - М.: Издательский центр «Академия», 2015.

2. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.

3. Матюхина З.П., Королькова Э.П., Товароведение пищевых продуктов – М.: ИРПО, изд. центр «Академия», 2015.

4. Радченко Л.А., Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов н/Д: Феникс, 2016.

5.Самородова И.П., Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.

6.Харченко Н.Э., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - М.: Издательский центр «Академия», 2017.

7. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.

Дополнительные источники:

1. Качурина Т.А., Кулинария: Рабочая тетрадь – М.: Издательский центр «Академия», 2005.

2. Справочник технолога общественного питания. – М.: Колос, 2010.

3. Голубев В.Н. и др. Справочник работника общественного питания – М.: ДеЛиПринт, 2010.

4. Журналы: Питание и общество, Ресторанные ведомости, Ресторанный бизнес, Вы и Ваш ресторан. Ресторатор, ChefArt.

6. <http://www.restoved.ru/>

7. <http://spb.menu.ru/>

8. <http://www.restcon.ru/>

IIIб. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

**1) Ход выполнения задания**

Таблица 6

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Коды проверяемых компетенций | Показатели оценки результата | Оценка (да/нет) |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | - выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;  - оценка эффективности и качества выполнения. |  |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | - нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |  |

**2) Осуществленный процесс:**

Таблица 7

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Коды проверяемых компетенций | Показатели оценки результата | Оценка (да/нет) |
| ПК 1.1. Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. | - рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в соответствии со Сборником рецептур;  - правильный расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов с использованием Сборника рецептур и в соответствии с ним;  - оптимальная организация технологического процесса подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов из мяса в соответствии с алгоритмом;  - качественная подготовка мяса и полуфабрикатов из него, используя различные методы, оборудование и инвентарь;  - эффективный контроль качества и безопасности подготовленного мяса в соответствии со стандартом. |  |
| ПК 1.2. Организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции. | - рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции в соответствии со Сборником рецептур;  - правильный расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов с использованием Сборника рецептур и в соответствии с ним;  - оптимальная организация технологического процесса подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов из рыбы в соответствии с алгоритмом;  - качественная подготовка рыбы и полуфабрикатов из нее, используя различные методы, оборудование и инвентарь;  - эффективный контроль качества и безопасности подготовленной рыбы в соответствии со стандартом. |  |
| ПК 1.3. Организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции | - рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы, дичи для сложной кулинарной продукции в соответствии со Сборником рецептур;  - правильный расчет массы домашней птицы для изготовления полуфабрикатов с использованием Сборника рецептур и в соответствии с ним;  - оптимальная организация технологического процесса подготовки птицы и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в соответствии с алгоритмом;  - качественная подготовка птицы для сложной кулинарной продукции, используя различные методы, оборудования и инвентарь;  - эффективный контроль качества и безопасности подготовленной продукции. |  |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | - демонстрация интереса к будущей профессии. |  |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | - решения стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов приготовления кулинарной продукции. |  |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | - демонстрация навыков использования информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности. |  |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. |  |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. | - проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий. |  |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | - организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля;  - планирование обучающимися повышения личностного и квалификационного уровня. |  |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | - проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности. |  |

**Заключение квалификационной комиссии**

Протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г. заседания квалификационной комиссии по оценке сформированности общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК).

**Студент\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**группы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ГАПОУ КО «Людиновский индустриальный техникум» проходил(а) курс изучения по программе профессионального модуля **ПМ.** **01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.**

Теоретическая и практическая подготовка по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания профессионального модуля **ПМ.** **01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** проходила с \_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ года по \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ года.

В ходе освоения программы профессионального модуля **ПМ.** **01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** студентом \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ были сформированы следующие общие и профессиональные компетенции:

**1. Оценка освоения общих компетенций**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Общая компетенция (ОК)** | **Оценка** | |
| **освоена** | **не освоена** |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |  |  |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество |  |  |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность |  |  |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития |  |  |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |  |  |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями |  |  |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий |  |  |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации |  |  |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частной смены технологий в профессиональной деятельности |  |  |
| Итого |  |  |

**2. Оценка освоения профессиональных компетенций**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Профессиональная компетенция (ПК) | Баллы, выставленные квалификационной  комиссией | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| ПК 1.1. Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции |  |  |  |  |  |
| ПК 1.2. Организовать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции |  |  |  |  |  |
| ПК 1.3. Организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции |  |  |  |  |  |
| Итого |  |  |  |  |  |
| Средний балл |  | | | | |
| Итоговый балл |  | | | | |

**КВАЛИФИКАЦИОННАЯ КОМИССИЯ ПОСТАНОВИЛА:**

**Студентом (кой) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вид профессиональной деятельности: Выполнение работ по профессии повар | **Освоен / Не освоен** | **Оценка** |
|  |  |

**Квалификационная комиссия:**

**Председатель,**

**(работодатель) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Члены комиссии:**

**Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Ассистент \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**МП**