Министерство образования и науки Республики Калмыкия

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Калмыкия «Многопрофильный колледж»

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕН  на заседании ЦМК преподавателей и мастеров ПО  социально-экономического и социально-гуманитарного профиля  Протокол от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_ г. №\_\_\_  Руководитель ЦМК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Д.Цубера | УТВЕРЖДАЮ  Зам. директора МК по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.А.Ломакина |

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ**

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

Городовиковск 2014

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ  
ДЛЯ ЭКЗАМЕНА (КВАЛИФИКАЦИОННОГО)**

**1.ПАСПОРТ**

**Назначение:**

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов усвоения профессионального модуля **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

*По профессии СПО 19.01.17*

*Код профессии 260807.01*

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

***Профессиональные компетенции:***

1. **ПК 5.1**. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
2. **ПК 5.2.** Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
3. **ПК 5.3**. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
4. **ПК 5.4.** Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

***Общие компетенции***:

|  |  |
| --- | --- |
| 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. | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние |
| ОК 8. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |

**3. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания-2 часа

**Задание:**

1.Приготовить блюдо по заданным условиям.

2.Выполнить порционирование, оформление, подачу блюда.

3.Провести презентацию и бракераж блюда.

**Варианты заданий для приготовления блюд с целью проверки сформированности**:

1. **ПК 5.1**. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
2. **ПК 5.2.** Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
3. **ПК 5.3**. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов
4. **ПК 5.1**. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
5. **ПК 5.2.** Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
6. **ПК 5.4.** Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы

4. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА

**Экзамен проводится по подгруппам в количестве 6-7 человек**.

**Количество вариантов заданий для экзаменующегося** – каждому 1 задание. Выбор приготовляемого блюда осуществляется на основании сводной ведомости освоения профессиональных компетенций.

**Время выполнения задания для каждого экзаменующегося (по подгруппам)-** 2 час.

**Оборудование:**

-рабочие столы, посуда, инвентарь;

-технологическое оборудование, механическое, тепловое, весоизмерительное, холодильное.

**Литература для студента**:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, учебное пособие для нач. проф. Образования. – М: Издательский центр «Академия», 2006г

Технологические карты приготовления блюд

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

Выполнение задания:

-обращение в ходе задания к информационным источникам;

-рациональное распределение времени на выполнение задания

*Ознакомление с заданием и планирование работы;*

*Получение информации;*

*Приготовление блюда;*

*Коррекция подготовленного продукта перед подачей;*

*Рефлексия выполнения задания*.

**Подготовленный продукт/осуществленный процесс:**

Объектами оценки являются продукт деятельности (приготовленное блюдо) и процесс деятельности (приготовление блюда) одновременно.

Оценка освоения: выполнил/не выполнил

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Освоенные ПК | Показатели оценки результата | Критерии оценки | Оценка |
| **ПК 5.1**. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. | Правильность подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы согласно требованиям технологии приготовления  Определять органолептическим способом качество и соответствие полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы согласно технологическим требованиям.  Соответствие подготовленных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы требованиям качества. | Соблюдение требований к внешнему виду |  |
| Соблюдение правил эксплуатации оборудования |  |
| Точность органолептической оценки продуктов |  |
| Соблюдение технологии приготовления полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. |  |
| **ПК 5.2.** Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. | Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил в соответствии с правилами техники безопасности  Правильность организации рабочего места по приготовлению основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в соответствии с требованиями организации ПОП  Правильность выполнения действий по приготовлению полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в соответствии с правилами технологии  Соответствие основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы требованиям качества. | Соблюдение требований к внешнему виду |  |
| Соблюдение правил эксплуатации оборудования |  |
| Точность органолептической оценки продуктов |  |
| Соблюдение технологии приготовления блюд |  |
| **ПК 5.3**. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. | Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил в соответствии с правилами санитарии и гигиены  Правильность организации рабочего места по приготовлению блюд из мяса и мясных продуктов.  Правильность выполнения действий по приготовлению блюд из мяса и мясных продуктов согласно технологии  Соответствие готового изделия требованиям качества. | Соблюдение требований к внешнему виду |  |
| Соблюдение правил эксплуатации оборудования |  |
| Точность органолептической оценки продуктов |  |
| Соблюдение технологии приготовления блюд |  |
| **ПК 5.4.** Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы | Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил в соответствии с правилами санитарии и гигиены  Правильность организации рабочего места по приготовлению блюд из домашней птицы.  Правильность выполнения действий по приготовлению блюд из домашней птицы согласно технологии  Соответствие готового изделия требованиям качества. | Соблюдение требований к внешнему виду |  |
| Соблюдение правил эксплуатации оборудования |  |
| Точность органолептической оценки продуктов |  |
| Соблюдение технологии приготовления блюд |  |
| **ОК2** Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем | Соответствие способов достижения цели, способам определенным руководителем: соответствие выполненных заданий заданным условиям и рекомендациям руководителя по их выполнению | Дисциплинированность |  |
| Выполнение рекомендаций и требований руководителя |  |
| **ОК3** Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | Соблюдение последовательности технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией.  Коррекция результатов работы в процессе самостоятельной деятельности.  Ответственность за результаты своей работы | Соблюдение алгоритма технологического процесса |  |
| Соблюдение режимов тепловой обработки |  |
| Соблюдение норм закладки сырья |  |
| Соответствие коррекции технологическим требованиям |  |
| **ОК 4** Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | Соблюдение правил подачи блюд в соответствии с технологической документацией.  Проведение бракеража в соответствии с правилами. | Соблюдение правил оформления блюда, правил подачи блюд в соответствии с технологической документацией |  |
| Соответствие блюда требованиям к качеству |  |
| Соблюдение норм выхода блюда, проведение бракеража в соответствии с правилами. |  |
| **ОК 6** Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами | Соблюдение принципов толерантного отношения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и мастерами, клиентами | Соблюдение норм деловой культуры, речевой этикет, конструктивное сотрудничество |  |
| Соблюдение этических норм: уважение, вежливость и др. |  |
| **ОК7** Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние | Соблюдение правил санитарии и гигиены | Соблюдение санитарных правил при приготовлении блюд во время работы |  |
| Соблюдение гигиены при приготовлении блюд во время работы |  |

**Устное обоснование результатов работы**

Оценка освоения: да/нет

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Освоенные ПК | Показатели оценки результата | Критерии оценки | Оценка |
| ОК. 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Демонстрация интереса к будущей профессии.  Творческий подход к выполнению задания | Содержательность презентации блюда |  |
| Обоснованность оформления и подачи блюда |  |
| ОК.3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | Анализ рабочей ситуации.  Самокоррекция собственной деятельности и ее результата в процессе работы.  Ответственность за результаты работы | Поэтапная самооценка результата |  |
| Правильность проведения бракеража готового блюда |  |
| Рефлексивная оценка собственной деятельности, результата деятельности, эмоционального состояния (при выполнении работы и от результата работы) | Содержательность (рефлексия деятельности) |  |
| Аргументированность (самооценка результата работы) |  |
| Адекватность (самооценка эмоционального состояния) |
| ОК5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | Поиск информации в Интернете, оформление технологических карт | Соблюдение технологических карт нормативным требованиям |  |

АНАЛИЗ ДОКУМЕНТОВ:

-сводная ведомость оценок выполнения практических занятий и лабораторных работ по МДК 05.01;

-аттестационные листы по учебной и производственной практике (характеристика профессиональной деятельности обучающихся во время прохождения практики);

-сводная ведомость освоения профессиональных компетенций

ЗАКЛЮЧЕНИЕ О СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

|  |  |
| --- | --- |
| Профессиональные и общие компетенции | Заключение о сформированности 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, мясных продуктов 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. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние |  |
| ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |  |

**Заключение об освоении вида профессиональной деятельности**.

Вид профессиональной деятельности Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ОСВОЕН/НЕ ОСВОЕН