**КОМПЛЕКТ**

**ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

#### по профессиональному модулю ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы

для *профессии* 19.01.17 Повар, кондитер

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по *профессии* СПО 19.01.17 Повар, кондитер и учебной программы профессионального модуля ПМ.04.

Разработчик: Николаева Л. А., мастер производственного обучения

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

## Система контроля и оценки освоения программы ПМ

### Формы контроля элементов профессионального модуля

|  |  |
| --- | --- |
| **Элемент модуля** | **Форма контроля и оценивания**  **(промежуточная аттестация)** |
| ПП .04 Производственная практика | Дифференцированный зачет |
| ПМ. 04 | Экзамен (квалификационный) |

Формы промежуточной аттестации указываются в соответствии с учебным планом образовательного учреждения

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Код контролируемой компетенции (или ее части) | Знать | Уметь | Вид  оценочного средства |
|  | ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом. | классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;  правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;  последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;  правила проведения бракеража;  способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;  правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;  температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;  виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования | проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; | Наблюдение на лабораторных работах. Тестирование |
|  | ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. | температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы; | выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; | Наблюдение на лабораторных работах. Тестирование |
|  | ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. | правила проведения бракеража;  последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;  виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования | использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;  оценивать качество готовых блюд; | Наблюдение на лабораторных работах. Тестирование |

Освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности, и общих компетенций (ОК):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Профессиональные и общие компетенции** | **Показатели оценки результата** | **Средства проверки** |
| **1** | **2** | **3** |
| ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом. | Правильность организации рабочего места,  выбора  инструмента,   инвентаря  и технологического оборудования;  последовательность выполнения технологических операций при обработки рыбы с костным скелетом;  соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены; | Решение  ситуационных  задач,  тестирование,  экзамен (квалификационный) |
| ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. | соблюдение требований к организации рабочего места,  выбору  инструмента,   инвентаря  и технологического оборудования;  правильность  усвоения материала;  скорость и техничность выполнения работ;  ясность и аргументированность  при проведении бракеража;  соответствие правилам приготовления оформления   основных  мучных кондитерских изделий | Решение ситуационных задач,  тестирование,  экзамен  (квалификационный) |
| ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. | Самостоятельность  выполнения  расчетов рецептур;  правильность  организации рабочего места,  выбора  инструмента,   инвентаря  и технологического оборудования;  выполнение работ в соответствии  с технологическим процессом; ясность и аргументированность  при проведении бракеража;  обоснованный выбор метода проведения бракеража  изложение последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья  верность и точность работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты) | Решение ситуационных задач,  тестирование,  экзамен  (квалификационный) |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Активная демонстрация интереса к будущей профессии по средствам участия в олимпиадах профессионального мастерства, участие в тренингах, неделях спец.дисциплин, активное участие на уроках | Портфолио |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем | Обоснование способов достижения цели;  соответствие действий разработанному плану;  соответствие критериев оценки собственной деятельности, исходя из цели и способов действий ее достижения;  обоснованность выбора и оптимальность состава источников необходимых для решения поставленной цели;  совпадение результатов самоанализа с анализом руководителя; | Портфолио |
| ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | Адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих материалов, инструментов и т.д.; обоснованность выбора текущего контроля;  ясность и аргументированность изложения собственного мнения;  обоснованность принятого решения в стандартных и нестандартных ситуациях  адекватность оценки ответственности за результат своей работы; | Портфолио |
| ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | Владение различными способами поиска информации;  результативность поиска необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных задач;  самостоятельность поиска информации при решении не типовых профессиональных задач;  обоснованность выбора источников информации необходимых для выполнения профессиональных задач | Портфолио |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Выполнение профессиональных задач с применением ИКТ;  использование ИКТ в оформлении результатов самостоятельной работы. | Портфолио |
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | Обоснованность выбора вида, методов и приема бесконфликтного общения и саморегуляции в коллективе;  соблюдение принципов профессиональной этики при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и мастерами п/о в ходе обучения;  рациональное распределение времени на все этапы выполнения задания. | Портфолио |
| ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных знаний ( для юношей) | Заданиями не предусмотрено |  |

Дифференцированный зачет по **производственной практике** выставляется на основании данных дневника практики с указанием видов работ, выполненных обучающимся, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика

# Контрольно-оценочные материалы для проведения экзамена (квалификационного)

Контрольно- оценочные материалы для проведения экзамена (квалификационного)

по профессиональному модулю:

**ПМ. 04. Приготовление блюд из рыбы**

для профессии 19.01. 17 Повар, кондитер

***Цель:*** Оценить сформированость ПК по модулю.

Оцениваются компетенции: ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3.

ОК. 4.1; ОК 4.2; ОК 4.3; ОК 4.4 ; ОК 4.5; ОК 4.6; ОК 4.7.

Задание для экзаменующихся:

**Часть А**– теоретические вопросы на знание технологии приготовления и подачи блюд, требований к качеству блюд, технике безопасности и сроков хранения, санитарных норм. Время выполнения 20 минут (25 билетов)

**Часть Б** – практическое задание по приготовлению блюда и их оценки качества, сроков хранения, подача и оформление блюда. Время выполнения 120 минут.(25 заданий)

**Часть А Теоретическая часть**

Экзаменационные билеты (25 билетов) составлены на основании программ профессиональной подготовки рабочих и служащих в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».

**Теоретическое задание****(часть А )** оценивается по 5 балльной системе

**«5»** - четкое и полное изложение материала учебной дисциплины с использованием профессиональной терминологии, убедительность рассуждений. Четкое и полное приведение доводов и аргументов. Четкое и полное изложение материала на поставленные дополнительные вопросы с использованием профессиональной терминологии. Точность и лаконичность, логичность формулирования мысли, научность терминологии.

**«4»** - полное изложение материала учебной дисциплины с использованием профессиональной терминологии. Полное изложение суждения, приведения доводов и аргументов. Практически полное изложение материала на поставленные вопросы с использованием профессиональной терминологии. Правильное формулирование мысли, но возможны несущественные ошибки, исправляемые самими студентами.

**«3»** - неполное изложение материала учебной дисциплины и недостаточное использование профессиональной терминологии. Неполное изложение материала на поставленные вопросы, недостаточное использование профессиональной терминологии. При формулировании мысли возможны существенные ошибки, исправляемые с помощью преподавателя.

**Ответ не оценивается** – при ответе не используется профессиональная терминология, отсутствуют доводы и аргументы, допущены значительные ошибки, точность и логичность формулирования мысли отсутствует.

На подготовку ответа дается – 20 минут. На ответ – 10 минут.

**Инструкция теоретической части**

1) Внимательно прочитайте вопросы.

2) Вам предлагается ответить на 3 вопроса.

3) Время подготовки ответа – 20 минут.

Перечень вопросов ПМ.04 приготовление блюд из рыбы

Билет №1

1. Значение рыбы в питании. Пищевая ценность, классификация рыбы.

2. Блюда из запеченной рыбы: ассортимент, приготовление, оформление и отпуск.

3. Техническое оснащение рабочего места повара при приготовлении блюд из рыбы

Билет № 2

1. Требования к условиям хранения и реализации готовых блюд из рыбы.

2. Механическая кулинарная обработка и способы разделки рыбы.

3. Требования к качеству рыбного сырья.

Билет № 3

1. Органолептическая оценка качества рыбного сырья и полуфабрикатов.

2. Блюда из тушеной рыбы: ассортимент, приготовление, оформление и отпуск.

3. Санитарно-гигиенические требования к горячему цеху.

Билет № 4

1. Приготовления полуфабрикатов из рыбы для жарки.

2. Органолептическая оценка качества рыбного сырья и полуфабрикатов.

3. Требования к качеству к полуфабрикатам из    рыбы.

Билет № 5

1. Способы размораживания рыбы.

2. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё.

3. Требование к качеству   готовых блюд из рыбы.

Билет № 6

1. Обработка и использование рыбных пищевых отходов.

2. Гарниры и соусы к рыбным блюдам.

3. Охлаждение, замораживание и хранение полуфабрикатов и готовых блюд.

Билет № 7

1. Первичная обработка и способы разделки рыбы.

2. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё.

3. Требование к качеству жареной рыбы.

Билет № 8

1.Приготовление кнельной массы.

2. Приготовление полуфабрикатов для отварной, припущенной и жареной рыбы.

3.  Требование к качеству к отварной рыбе.

Билет № 9

1. Технология приготовления рыбы жареной. Требования к качеству.

2. Значение и виды панировок.

3. Требования к качеству к блюдам из припущенной рыбы.

 Билет №10

1. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки.

2. Блюда из отварной и припущенной рыбы: ассортимент, приготовление, оформление и отпуск.

3. Требования к качеству к блюдам из запечённой рыбы.

                                              Билет № 11

1. Технология приготовления рыбы припущенной. Гарнир. Соус. Правила подачи.

2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки.

3. Органолептическая оценка готовых блюд из рыбы.

Билет № 12

1. Технология приготовления рыбы жареной. Ассортимент. Гарнир.

2. Значение рыбы в питании. Пищевая ценность, классификация рыбы.

3. Санитарно-гигиенические требования к рыбному цеху.

Билет № 13

1. Кулинарная обработка рыбы. Приготовление полуфабрикатов для отварной, припущенной и жареной рыбы.

2. Гарниры и соусы к рыбным блюдам.

3. Требование к качеству к  блюдам из рыбной котлетной массы.

Билет № 14

1. Блюда из запечённой рыбы. Гарниры и соусы, используемые для запечённой рыбы.

2. Значение и виды панировок.

3. Требование к качеству к блюдам из отварной рыбы.

Билет № 15

1. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.

2. Первичная обработка и способы разделки рыбы.

3.Требование к качеству к блюдам из припущенной рыбы.

Билет № 16

1. Рыба жареная. Приготовление полуфабрикатов. Ассортимент блюд из жареной рыбы.

2. Приготовление рыбной котлетной массы.

3. Виды тепловой обработки используемых для приготовления блюд из рыбы.

Билет № 17

1. Блюда из запеченной рыбы: ассортимент блюд, приготовление.

2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки.

3. Требования к качеству к полуфабрикатам из котлетной массы.

Билет № 18

1. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё.

2. Использование рыбных пищевых отходов.

3. Требование к качеству   готовых блюд из рыбы.

Билет № 19

1. Значение рыбы в питании. Пищевая ценность, классификация рыбы.

2. Блюда из запеченной рыбы: ассортимент, приготовление, оформление и отпуск.

3. Требование к качеству к блюдам из припущенной рыбы.

                  Билет № 20

1. Блюда из запеченной рыбы: ассортимент, приготовление, оформление и отпуск.

2.Определение доброкачественности свежей рыбы.

3. Требование к качеству к блюдам из отварной рыбы.

Билет № 21

1. Технологический процесс механической кулинарной обработки и разделки рыбы с  костным скелетом

2. Значение и виды панировки.

3. Гарниры и соусы для блюд из рыбы.

Билет № 22

1. Приготовления полуфабрикатов из рыбы для жарки. Правила жаренья рыбы.

2. Приготовление кнельной массы.

3. Гарниры и соусы к рыбным блюдам.

Билет № 23

1. Значение рыбы в питании. Пищевая ценность, классификация рыбы.

2. Блюда из припущенной рыбы: ассортимент, приготовление, оформление и отпуск.

3. Требование к качеству жареной рыбы.

Билет № 24

1. Блюда из жареной рыбы: ассортимент, приготовление, оформление и отпуск.

2. Использование рыбных пищевых отходов.

3. Органолептическая оценка готовых блюд из рыбы.

Билет № 25

1. Значение рыбы в питании. Пищевая ценность, классификация рыбы.

2. Блюда из запеченной рыбы: ассортимент, приготовление, оформление и отпуск.

3. Требование к качеству жареной рыбы.

**Практическая часть Б** оценивается по 5 балльной системе.

**Карта оценивания практического задания**

**« 5»** - Самостоятельная организация рабочего местас соблюдением ТБ, ОТ и Сан ПиН;

- Рациональный выбор и применение производственного инвентаря;

- Полностью самостоятельно планирует выполнение работ;

- Четкое соблюдение технологии приготовления блюда с требованиями качества и санитарных норм;

- Бережное отношение к используемому сырью;

- Рациональность и использования нормативных документов, для эффективного выполнения профессионального задания;

- Самостоятельный бракераж блюда.

- Выполняет рабочую норму времени, соответствующую более высокому квалификационному разряду

**«4» -** Организация рабочего местас соблюдением ТБ, ОТ и Сан ПиН;

- Выбор и применение производственного инвентаря;

- Соблюдение технологии приготовления блюда с несущественными ошибками исправляемые самим студентом;

- Использование нормативных документов, для эффективного выполнения профессионального задания;

- планирует выполнение работ с незначительной помощью наставника или мастера;

- бракераж блюда.

- Выполняет рабочую норму времени

**«3» -** Организация рабочего местас соблюдением ТБ, ОТ и Сан ПиН с помощью мастера или наставника;

- Выбор и применение производственного инвентаря;

- Соблюдение технологии приготовления блюда с исправляемыми ошибками с помощью наставника или мастера;

- планирует выполнение работ с незначительной помощью наставника или мастера;

- бракераж блюда.

- Есть отклонения от рабочей нормы времени

**«2» -** Нуждается в помощи мастера или наставник;

- Есть ошибки в выборе инвентаря;

- Рабочее место организовано нерационально, не отвечает предъявляемым требованиям. Не соблюдение технологии приготовления блюда.

**Условие выполнения практической части Б:** приготовление блюд из рыбы выполняется в учебной лаборатории, где студент имеет возможность пользоваться необходимым оборудованием и инвентарём.

**Задание:** приготовить изделие в соответствии с технологической карточкой, оформить подачу, провести бракераж.

**Оборудование:** стол производственный, весы электронные, электроплита, жарочный шкаф, миксер.

**Инвентарь:**  доски, кастрюли, сотейник, ножи, ложка, миски, противни, сита, кисти для смазывания листов.

**Литература:** Технологические карточки, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Перечень практических работ по ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование изделия | Время выполнения | Разряд |
| 1 | Рыба, припущенная | 1час 30 минут | 3 разряд |
| 2 | Рыба, припущенная в молоке | 1 час 30 минут | 3 разряд |
| 3 | Рыба, жареная | 1 час 30 минут | 3 разряд |
| 4 | Рыба, тущённая с овощами | 1 час30 минут | 3 разряд |
| 5 | Котлеты рыбные | 1 час 40 минут | 3 разряд |
| 6 | Биточки рыбные | 1 час 40 минут | 3 разряд |
| 7 | Тефтели рыбные | 1 час 40 минут | 3 разряд |
| 8 | Рыба, припущенная с соусом белое вино | 2 часа | 4 разряд |
| 9 | Рыба по-русски | 2 часа | 4 разряд |
| 10 | Филе из рыбы фаршированное | 2 часа | 4 разряд |
| 11 | Рыба фаршированная | 2 часа | 4 разряд |
| 12 | Рыба, жаренная с луком по-ленинградски | 1 час 40 минут | 4 разряд |
| 13 | Рыба в тесте жаренная | 50 минут | 4 разряд |
| 14 | Поджарка из рыбы | 50 минут | 4 разряд |
| 15 | Зразы донские | 1 час 30 минут | 4 разряд |
| 16 | Рыба, запечённая в сметанном соусе | 1 час 30 минут | 4 разряд |
| 17 | Рыба, запеченная под молочным соусом | 1 час 30 минут | 4 разряд |
| 18 | Шашлык из рыбы | 1 час 30 минут | 4 разряд |
| 19 | Рыба, запечённая с помидорами | 1 час 30 минут | 4 разряд |
| 20 | Солянка из рыбы на сковороде | 120 минут | 4 разряд |
| 21 | Рулет из рыбы | 2 часа | 4 разряд |
| 22 | Тельное из рыбы | 1 час 30 минут | 4 разряд |
| 23 | Кальмары в сметанном соусе | 50 минут | 4 разряд |
| 24 | Креветки, запеченные в сметанном соусе | 50 минут | 4 разряд |
| 25 | Кальмары фаршированные | 1час 20 минут | 4 разряд |

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

ПМ. 04 Приготовление блюд из рыбы для профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».

УСЛОВИЯ: составлено 25 билетов.

Время выполнения задания: теоретического задания – 20 минут

Оборудование:

- для выполнения практического задания - стол производственный, весы электронные, электроплита.Доски разделочные и ножи с маркировкой «РС», кастрюля, сковорода, сотейник, ложка, миска, соусник.

- для выполнения теоретического задания - учебный стол, стул.