Государственное бюджетное

профессиональное образовательное учреждение

«Кунгурский сельскохозяйственный колледж»

**Комплект**

**контрольно-оценочных средств**

**по профессиональному модулю**

**ПМ.05 Изготовление натуральных полуфабрикатов**

по профессии 19.01.12
«Переработчик скота и мяса»

**2020 г.**

Рассмотрено и одобрено
на заседании методической комиссии
специальных дисциплин
Председатель _____Л.В.Турышева
Протокол № 1
« 28 » 08 2020г

Утверждаю:
Зам.директора
_____Л.И.Петрова

Составитель: Швецова Е.А., преподаватель

## Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности по профессии 19.01.12 «Переработчик скота и мяса»

Для подтверждения такой готовности обязательна констатация сформированности у обучающегося всех профессиональных компетенций, входящих в состав профессионального модуля. Общие компетенции формируются в процессе освоения ППКРС в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля необходимо оценивание положительной динамики их формирования.

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

## 1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

### 1.1. Профессиональные и общие компетенции

ПК 5.1. Выделять и подготавливать крупнокусковые мясные полуфабрикаты для производства различных видов мясных полуфабрикатов.
ПК 5.2. Выполнять технологические процессы по изготовлению различных видов натуральных мясных полуфабрикатов.
ПК 5.3.Обслуживать оборудование для выработки мясных полуфабрикатов.
ПК 5.4. Выполнять и подготавливать мясные полуфабрикаты специального назначения.
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость 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).

Сформированность компетенций (в т.ч. частичная для общих) может быть подтверждена как изолированно, так и комплексно. В ходе экзамена (квалификационного) предпочтение отдается комплексной оценке.

При организации экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю используется накопительная система оценивания квалификации студентов, а именно выполненные лабораторно-практические занятия, успешно сданные экзамены по междисциплинарным курсам, учебной и производственной практикам, входящим в состав модуля. Технология оценивания: отдельные компетенции в составе вида профессиональной деятельности, трудоемкость выполнения которых существенно превышает время экзамена (квалификационного), решением комиссии в ходе экзамена (квалификационного) перезачитываются по результатам собеседования со студентом. В этом случае на экзамен (квалификационный) представляются аттестационные листы, оценочные ведомости.

Таблица 1

| **Результаты** | **Основные показатели оценки результата** |
|---|---|
| ПК.5.1.Выделять и подготавливать крупнокусковые мясные полуфабрикаты для производства различных видов натуральных порционных мясных полуфабрикатов | Определение качества мяса органолептическими методами;<br>- Выделение крупно-кусковых полуфабрикатов в соответствии с анатомическими границами,<br>- Качество жиловки крупнокусковых полуфабрикатов |
| ПК.5.2.Выполнять технологические процессы по изготовлению различных видов натуральных мясных полуфабрикатов | - Правильность нарезки полуфабрикатов<br>- Соответствие массе и форме п/ф;<br>- Обоснованность выбора оборудования и инструментов;<br>- Определение качества полуфабрикатов органолептическим методом<br>- Точность взвешивания; |
| ПК.5.3.Обслуживать оборудование для выработки мясных туш | - Соблюдать технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования |
| ПК.5.4Выполнять и подготавливать мясные полуфабрикаты специального назначения | - Определение качества мяса органолептическими методами;<br>- Выделение крупно- кусковых полуфабрикатов в соответствии с анатомическими границами,<br>- Качество жиловки крупнокусковых Полуфабрикатов специального назначения. |

Таблица 2

| **Результаты (освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** |
|---|---|
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Демонстрация интереса к будущей профессии:<br>- участие в НСО;<br>-участие в олимпиадах, научно-практических конференциях; |

| | |
|---|---|
| | - участие в органах студенческого самоуправления,<br>- участие в социально-проектной деятельности;<br>- прохождение производственной практики, |
| ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | Выбор и применение эффективных методов и способов решения профессиональных задач в области переработки мяса |
| ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | Успешное решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области переработки мяса |
| ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | Умение получать необходимую информацию с использованием различных источников, включая электронные. |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Качественное оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ;<br>Применение профессиональных программ при решении учебных и профессиональных задач. |
| ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения и выполнения задания по практике;<br>Умение работать в группе;<br>Участие в студенческом самоуправлении;<br>Участие в профессиональных конкурсах |
| ОК 7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | |

## 1.2. Иметь практический опыт – уметь – знать.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

- выделения и подготовки крупнокусковых мясных полуфабрикатов;

- изготовления мясных натуральных полуфабрикатов.

**уметь:**

-выделять и подготавливать крупнокусковые мясные полуфабрикаты для производства натуральных бескостных, порционных, мелкокусковых и панированных мясных полуфабрикатов;

- соблюдать установленные нормы выработки;

- обслуживать оборудование для нарезания, упаковывания и взвешивания;

- вести техническую документацию;

-выявлять и устранять причины, вызывающие брак готовой продукции.

**знать:**

- Ассортимент натуральных мясных полуфабрикатов;

-Виды вспомогательного сырья и специй;

-Требования к упаковке, сырью, специям;

-Назначение частей туш;

-Требования стандартов к качеству;

-Основные технологические операции производства;

-Установленные размеры порций;

-Нормы расхода сырья и вспомогательных материалов;

- Правила ведения технической документации;

- Причины брака;

-Методы предупреждения и устранения брака

-Устройство, принцип действия и правила эксплуатации оборудования для производства натуральных мясных полуфабрикатов.

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

Таблица 3

| Элемент модуля | Формы промежуточной аттестации |
|---|---|
| МДК 05.01 Технология изготовления натуральных мясных полуфабрикатов | Экзамен |
| УП.05 | Дифференцированный зачет |
| ПП.05 | Дифференцированный зачет |
| ПМ.05 | Квалификационный экзамен |

## 3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

### 3.1. Общие положения

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний. Оценка осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: ДЗ, экзамен.

### 3.2. Контрольно – оценочные средства промежуточной аттестации МДК 05.01 «Технология изготовление натуральных полуфабрикатов»

**ГБПОУ «Кунгурский сельскохозяйственный колледж»**

Рассмотрено на заседании МК
агротехнологических дисциплин
Протокол №____ от _____20___ г.
Председатель_____ Л.В.Турышева

Утверждаю
Заместитель директора
_____ Л.И.Петрова

**ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА**
**МДК 05.01 «Технология изготовления натуральных мясных полуфабрикатов»**
**для студентов профессии 19.01.12 «Переработчик скота и мяса»**
**Вариант 1**

**1. Что называют мясным полуфабрикатом?**
1) процесс переработки мясной продукции;
+2) кусок мяса с точно установленной или произвольной массой, размером и формовкой из различных фрагментов туши, подготовленный к термообработке отвариванием или жарением;
3) куриное, утиное, гусиное мясо второй категории;
4) разделанная и обваленная полутуша.

**2. Выберите правильный перечень классификации полуфабрикатов по назначению.**
+1) натуральный, панированный, рубленый, пельменная продукция, мясной фарш;
2) панированный, рубленый, натуральный;
3) натуральный, мясной фарш, рубленый;
4) котлеты, рубленый, панированный.

**3. Укажите вид мяса, не являющийся основным сырьём для полуфабриката.**
+1) охлаждённая баранина второй категории;
2) свинина четвёртой категории;
3) охлаждённая говядина первой категории;
4) куриное мясо второй категории.

**4. Этапы подготовки мясного сырья при создании натурального полуфабриката:**
1) обваливание, жиловка, разделка полутуши, сортировка;
+2) разделка туши, обваливание, жиловка, сортировка;
3) сортировка, обваливание, жиловка, разделка полутуши;
4) разделка туши, жиловка, обваливание, сортировка.

**5. Что такое разделка мяса?**
1) разделение полутуши на восемь частей;
2) разделение туши на три части;
3) разделение полутуши на четыре части;
+4) разделение туши или полутуши на отрубы.

**6. Укажите порядок разделки на подвесном пути вида мяса, изображённого на фото.**

1) шейная, лопаточная, грудино-рёберная, филейная части;
+2) лопаточная, грудино-рёберная (в том числе шейная), филейная части;
3) грудино-рёберная (в том числе шейная), филейная части;
4) филейная, лопаточная, грудино-рёберная (в том числе шейная).

**7. Каким может быть натуральный полуфабрикат?**

+1) крупнокусковым, порционным, мелкокусковым;
2) бескостным;
3) мясокостным;
4) костным.

**8. Укажите виды мяса, используемые для создания натурального полуфабриката.**

1) потрошёная и полупотрошёная тушка птицы второй категории;
+2) говядина, баранина первой и второй категорий, свинина четырёх категорий, потрошёная и полупотрошёная тушка птицы первой и второй категорий;
3) свинина четырёх категорий;
4) говядина, баранина первой и второй категорий.

**9. Применение какого мяса запрещено в создании натурального полуфабриката?**

+1) подвергнутого заморозке два и более раза;
2) размороженное;
3) птица;
4) бычье и баранье.

**10. Что входит в состав мясокостного мелкокускового полуфабриката?**

1) жёсткие фрагменты крупнокусковых полуфабрикатов (в том числе лопаточную, подлопаточную части);
2) мясо поросёнка весом до десяти килограмм;
+3) шейные, рёберные, поясничные, тазовые, крестцовые кости, рёбра с незначительными включениями мяса, полученные при обвалке говяжьего, свиного, бараньего и других видов мяса;
4) мясо птицы.

**11. На сколько частей разделывают говяжью полутушу для выработки полуфабриката?**

1) семь;
2) три;
+3) четыре;
4) две.

**12. Назовите вид мяса, обладающего наиболее слабыми свойствами.**

+1) мороженое;
2) размороженное;
3) парное;
4) вяленое.

**13. Технология производства крупно-кусковых полуфабрикатов**

1) выделенный крупный кусок натирается посолочной смесью и выдерживается 2-3 часа при температуре 12 0С
2) крупный кусок шприцуется раствором, содержащим фосфатный препарат в количестве 10 % к массе сырья и подвергается массированию в течение 30 мин, а при отсутствии массажеров выдерживается 24 часа при температуре 4 0С
3) осуществляется мокрый посол для крупно-кусковых полуфабрикатов
4) крупный кусок выдерживают в рассоле 5 часов, затем натирают посолочной смесью

**14. Схема разделки свинины на крупнокусковые полуфабрикаты:**
1) вырезка, длиннейшая мышца спины, тазобедренная часть, лопаточная часть, грудинка, 8 – лопаточная часть, 9 – покромка
2) тазобедренная часть, грудинка, лопаточная часть, корейка
3) вырезка, тазобедренная часть, грудинка, шейно- подлопаточная часть, лопаточная часть, корейка
4) спинная часть, поясничная часть, боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок

**15. Схема разделки говядины на крупнокусковые полуфабрикаты:**
1) вырезка, длиннейшая мышца спины (спинная часть, поясничная часть), тазобедренная часть (боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок,наружный кусок), 5,6 – лопаточная часть (5 - плечевая, 6 – заплечная), 7 – грудинка, 8 – лопаточная часть, 9 – покромка
2) тазобедренная часть, грудинка, лопаточная часть, корейка
3) вырезка, тазобедренная часть, грудинка, шейно- подлопаточная часть, лопаточная часть, корейка
4) спинная часть, поясничная часть, боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок

**16. Схема разделки баранины (козлятины) на крупнокусковые полуфабрикаты:**
1) вырезка, длиннейшая мышца спины, тазобедренная часть, лопаточная часть, грудинка, 8 – лопаточная часть, 9 – покромка
2) тазобедренная часть, грудинка, лопаточная часть, корейка
3) вырезка, тазобедренная часть, грудинка, шейно- подлопаточная часть, лопаточная часть, корейка
4) спинная часть, поясничная часть, боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок

**17. Срок хранения и реализации охлажденных крупнокусковых полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляет …**
1) 12 ч.
2) 24 ч.
3) 72 ч.
4) 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

**18. Перед отправкой с предприятия-изготовителя охлажденные крупнокусковые полуфабрикаты должны иметь температуру внутри продукта …**
1) 12 0С.
2) 10 0С
3) не ниже 0 и не выше 8 0С, замороженные - не выше 8 0С.
4) 16 0С

**19. Сроки хранения и реализации охлажденных мелкокусковых полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляют**
1) 12 ч.
2) 24 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.
3) 36 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.
4) 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

**ГБПОУ «Кунгурский сельскохозяйственный колледж»**

Рассмотрено на заседании МК
агротехнологических дисциплин
Протокол №____ от _____20___ г.
Председатель_____ Л.В.Турышева

Утверждаю
Заместитель директора
_____ Л.И.Петрова

**ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА**
**МДК 05.01 «Технология изготовления натуральных мясных полуфабрикатов»**
**для студентов профессии 19.01.12 «Переработчик скота и мяса»**

**Вариант 2**

**1. Схема разделки свинины на крупнокусковые полуфабрикаты:**
1) вырезка, длиннейшая мышца спины, тазобедренная часть, лопаточная часть, грудинка, 8 – лопаточная часть, 9 – покромка
2) тазобедренная часть, грудинка, лопаточная часть, корейка
3) вырезка, тазобедренная часть, грудинка, шейно- подлопаточная часть, лопаточная часть, корейка
4) спинная часть, поясничная часть, боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок

**2. Схема разделки говядины на крупнокусковые полуфабрикаты:**
1) вырезка, длиннейшая мышца спины (спинная часть, поясничная часть), тазобедренная часть (боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок,наружный кусок), 5,6 – лопаточная часть (5 - плечевая, 6 – заплечная), 7 – грудинка, 8 – лопаточная часть, 9 – покромка
2) тазобедренная часть, грудинка, лопаточная часть, корейка
3) вырезка, тазобедренная часть, грудинка, шейно- подлопаточная часть, лопаточная часть, корейка
4) спинная часть, поясничная часть, боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок

**3. Что входит в состав мясокостного мелкокускового полуфабриката?**
1) жёсткие фрагменты крупнокусковых полуфабрикатов (в том числе лопаточную, подлопаточную части);
2) мясо поросёнка весом до десяти килограмм;
+3) шейные, рёберные, поясничные, тазовые, крестцовые кости, рёбра с незначительными включениями мяса, полученные при обвалке говяжьего, свиного, бараньего и других видов мяса;
4) мясо птицы.

**4. Перед отправкой с предприятия-изготовителя охлажденные крупнокусковые полуфабрикаты должны иметь температуру внутри продукта …**
1) 12 0С.
2) 10 0С
3) не ниже 0 и не выше 8 0С, замороженные - не выше 8 0С.
4) 16 0С

**5. Сроки хранения и реализации охлажденных мелкокусковых полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляют**
1) 12 ч.
2) 24 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.
3) 36 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.
4) 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

**6. Технология производства крупно-кусковых полуфабрикатов**

1) выделенный крупный кусок натирается посолочной смесью и выдерживается 2-3 часа при температуре 12 0С
2) крупный кусок шприцуется раствором, содержащим фосфатный препарат в количестве 10 % к массе сырья и подвергается массированию в течение 30 мин, а при отсутствии массажеров выдерживается 24 часа при температуре 4 0С
3) осуществляется мокрый посол для крупно-кусковых полуфабрикатов
4) крупный кусок выдерживают в рассоле 5 часов, затем натирают посолочной смесью

**7. Что называют мясным полуфабрикатом?**
1) процесс переработки мясной продукции;
+2) кусок мяса с точно установленной или произвольной массой, размером и формовкой из различных фрагментов туши, подготовленный к термообработке отвариванием или жарением;
3) куриное, утиное, гусиное мясо второй категории;
4) разделанная и обваленная полутуша.

**8. Выберите правильный перечень классификации полуфабрикатов по назначению.**
+1) натуральный, панированный, рубленый, пельменная продукция, мясной фарш;
2) панированный, рубленый, натуральный;
3) натуральный, мясной фарш, рубленый;
4) котлеты, рубленый, панированный.

**9. Схема разделки баранины (козлятины) на крупнокусковые полуфабрикаты:**
1) вырезка, длиннейшая мышца спины, тазобедренная часть, лопаточная часть, грудинка, 8 – лопаточная часть, 9 – покромка
2) тазобедренная часть, грудинка, лопаточная часть, корейка
3) вырезка, тазобедренная часть, грудинка, шейно- подлопаточная часть, лопаточная часть, корейка
4) спинная часть, поясничная часть, боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок

**10. Срок хранения и реализации охлажденных крупнокусковых полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляет …**
1) 12 ч.
2) 24 ч.
3) 72 ч.
4) 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

**11. Укажите вид мяса, не являющийся основным сырьём для полуфабриката.**
+1) охлаждённая баранина второй категории;
2) свинина четвёртой категории;
3) охлаждённая говядина первой категории;
4) куриное мясо второй категории.

**12. Этапы подготовки мясного сырья при создании натурального полуфабриката:**
1) обваливание, жиловка, разделка полутуши, сортировка;
+2) разделка туши, обваливание, жиловка, сортировка;
3) сортировка, обваливание, жиловка, разделка полутуши;
4) разделка туши, жиловка, обваливание, сортировка.

**13. На сколько частей разделывают говяжью полутушу для выработки полуфабриката?**
1) семь;
2) три;
+3) четыре;
4) две.

**14. Назовите вид мяса, обладающего наиболее слабыми свойствами.**
+1) мороженое;
2) размороженное;

3) парное;
4) вяленое.

**15. Что такое разделка мяса?**

1) разделение полутуши на восемь частей;
2) разделение туши на три части;
3) разделение полутуши на четыре части;
+4) разделение туши или полутуши на отрубы.

**16. Укажите порядок разделки на подвесном пути вида мяса, изображённого на фото.**

1) шейная, лопаточная, грудино-рёберная, филейная части;
+2) лопаточная, грудино-рёберная (в том числе шейная), филейная части;
3) грудино-рёберная (в том числе шейная), филейная части;
4) филейная, лопаточная, грудино-рёберная (в том числе шейная).

**17. Каким может быть натуральный полуфабрикат?**

+1) крупнокусковым, порционным, мелкокусковым;
2) бескостным;
3) мясокостным;
4) костным.

**18. Укажите виды мяса, используемые для создания натурального полуфабриката.**

1) потрошёная и полупотрошёная тушка птицы второй категории;
+2) говядина, баранина первой и второй категорий, свинина четырёх категорий, потрошёная и полупотрошёная тушка птицы первой и второй категорий;
3) свинина четырёх категорий;
4) говядина, баранина первой и второй категорий.

**19. Применение какого мяса запрещено в создании натурального полуфабриката?**

1) подвергнутого заморозке два и более раза;
2) размороженное;
3) птица;
4) бычье и баранье.

**Ключ**

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **1вар** | 2 | 1 | 1 | 2 | 4 | 2 | 1 | 2 | 1 | 3 | 3 | 1 | 2 | 3 | 1 | 2 | 4 | 3 | 2 |
| **2вар** | 2 | 3 | 3 | 4 | 3 | 1 | 2 | 1 | 1 | 2 | 1 | 2 | 3 | 1 | 4 | 2 | 1 | 2 | 1 |

## 4. Оценка учебной практики

### 4.1. Общие положения

Целью оценки по учебной практике является оценка:

-формирование у обучающихся практических профессиональных умений,

-приобретение первоначального практического опыта, реализуемого в рамках модулей по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Оценка по учебной практике выставляется на основании данных аттестационного листа, качества выполнения отчета по практике и его защиты.

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

### 4.2.2. Учебная практика

| | |
|---|---|
| – Техника безопасности при жиловке мяса и субпродуктов.<br>– Техника безопасности при изготовлении мясных полуфабрикатов.<br>– Приемы приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.<br>– Приемы приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из свинины.<br>– Приемы приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из баранины.<br>– Приемы приготовления порционных полуфабрикатов из говядины – бифштекс, филе, лангет.<br>– Приемы приготовления порционных полуфабрикатов из говядины – антрекот, ромштекс.<br>– Приемы приготовления порционных полуфабрикатов из говядины – зразы отбивные, говядина духовая.<br>– Приемы приготовления порционных полуфабрикатов из свинины – котлеты натуральные, отбивные, эскалоп.<br>– Приемы приготовления порционных полуфабрикатов из свинины – шницель, свинина духовая. | ПК 5.1,<br>ПК 5.2,<br>ПК 5.3,<br>ПК 5.4,<br>ОК 01,<br>ОК 02,<br>ОК 03,<br>ОК 04,<br>ОК 05,<br>ОК 06,<br>ОК 07 |

| | |
|---|---|
| – Приемы приготовления порционных полуфабрикатов из баранины – котлеты натуральные, отбивные, шашлык по- карски.<br>– Приемы приготовления порционных полуфабрикатов из баранины – шницель, баранина духовая.<br>– Приемы приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины – бефстроганов, шашлык, поджарка.<br>– Приемы приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины – азу, гуляш.<br>– Приемы приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из свинины – шашлык, поджарка.<br>– Приемы приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из свинины – рагу, плов, гуляш.<br>– Приемы приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из баранины – шашлык, поджарка, рагу, плов, пилав.<br>– Приемы сборки и эксплуатации мясорезательной машины, мясорыхлителя.<br>– Приемы эксплуатации оборудования для взвешивания мясных полуфабрикатов.<br>– Приемы эксплуатации оборудования для упаковки мясных полуфабрикатов. | |

**4.3. Форма аттестационного листа**

**Характеристика**
**учебной и профессиональной деятельности**
**обучающегося во время учебной практики**

ФИО_____,
обучающийся(аяся) по профессии 19.01.12 «Переработчик скота и мяса» успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю ПМ.05 «Изготовление натуральных мясных полуфабрикатов» в объеме 108 часов с «____»_____20___г. по «____»_____20____г.
в организации_____

Результаты формирования общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций выражаются в уровнях: высокий, средний, низкий.

Высокий (В) уровень (5 баллов) – обучающийся выполняет все виды работ уверенно, добросовестно, эффективно, без ошибок, в полном объеме.

Средний (С) уровень (4 балла) – обучающийся выполняет все виды работ уверенно, добросовестно, эффективно, но с незначительными ошибками.

Низкий (Н) уровень (3 балла) – при выполнении профессиональных работ обучающийся нуждается во внешнем сопровождении и контроле.

**Результаты аттестации**

| Код и наименование профессиональных компетенций, формируемых в рамках модуля. | Критерии оценки. | Результаты формирования ОК, ПК. |
|---|---|---|
| ПК.5.1.Выделять и подготавливать крупнокусковые мясные полуфабрикаты для производства различных видов натуральных порционных мясных полуфабрикатов | Определение качества мяса органолептическими методами;<br>- Выделение крупно-кусковых полуфабрикатов в соответствии с анатомическими границами,<br>- Качество жиловки крупнокусковых полуфабрикатов | |
| ПК.5.2. Выполнять технологические процессы по изготовлению различных видов натуральных мясных полуфабрикатов | - Правильность нарезки полуфабрикатов<br>- Соответствие массе и форме п/ф;<br>- Обоснованность выбора оборудования и инструментов;<br>- Определение качества полуфабрикатов органолептическим методом<br>- Точность взвешивания; | |
| ПК.5.3. Обслуживать оборудование для выработки мясных туш | - Соблюдать технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования | |
| ПК.5.4. Выполнять и подготавливать мясные полуфабрикаты специального назначения | - Определение качества мяса органолептическими методами;<br>- Выделение крупно- кусковых полуфабрикатов в соответствии с анатомическими границами,<br>- Качество жиловки крупнокусковых полуфабрикатов специального назначения. | |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Демонстрация интереса к будущей профессии:<br>- прохождение практики, | |
| ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | Выбор и применение эффективных методов и способов решения профессиональных задач в области переработки мяса | |
| ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | Успешное решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области переработки мяса | |
| ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения | Умение получать необходимую информацию с использованием различных источников, включая электронные. | |

| | | |
|---|---|---|
| профессиональных задач. | | |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Качественное оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ;<br>Применение профессиональных программ при решении учебных и профессиональных задач. | |
| ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения и выполнения задания по практике;<br>Умение работать в группе;<br>Участие в студенческом самоуправлении;<br>Участие в профессиональных конкурсах | |
| Дата «____»_____20_____г. Подпись руководителя практики<br>_____<br>Подпись ответственного лица организации | | |

## 5. Оценка производственной практики

### 5.1. Общие положения

Целью оценки по производственной практике является оценка:
1) практического опыта и умения;
2) профессиональных и общих компетенций.

Оценка по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа, производственной характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике с указанием видов работ, качества выполнения отчета по практике и его защиты.

### 5.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

**Производственная практика (по профилю специальности):**

| | |
|---|---|
| – Техника безопасности при жиловке мяса и субпродуктов.<br>– Техника безопасности при изготовлении мясных полуфабрикатов.<br>– Приемы приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.<br>– Приемы приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из свинины.<br>– Приемы приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из баранины.<br>– Приемы приготовления порционных полуфабрикатов из говядины – бифштекс, филе, лангет.<br>– Приемы приготовления порционных полуфабрикатов из говядины – антрекот, ромштекс.<br>– Приемы приготовления порционных полуфабрикатов из говядины – зразы отбивные, говядина духовая.<br>– Приемы приготовления порционных полуфабрикатов из свинины – котлеты натуральные, отбивные, эскалоп.<br>– Приемы приготовления порционных полуфабрикатов из свинины – шницель, свинина духовая.<br>– Приемы приготовления порционных полуфабрикатов из баранины – котлеты натуральные, отбивные, шашлык по- карски.<br>– Приемы приготовления порционных полуфабрикатов из баранины – | ПК 5.1,<br>ПК 5.2,<br>ПК 5.3,<br>ПК 5.4,<br>ОК 01,<br>ОК 02,<br>ОК 03,<br>ОК 04,<br>ОК 05,<br>ОК 06,<br>ОК 07 |

| | |
|---|---|
| шницель, баранина духовая.<br>– Приемы приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины – бефстроганов, шашлык, поджарка.<br>– Приемы приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины – азу, гуляш.<br>– Приемы приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из свинины – шашлык, поджарка.<br>– Приемы приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из свинины – рагу, плов, гуляш.<br>– Приемы приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из баранины – шашлык, поджарка, рагу, плов, пилав.<br>– Приемы сборки и эксплуатации мясорезательной машины, мясорыхлителя.<br>– Приемы эксплуатации оборудования для взвешивания мясных полуфабрикатов.<br>– Приемы эксплуатации оборудования для упаковки мясных полуфабрикатов. | |

### 5.3. Форма аттестационного листа

**Характеристика**
**учебной и профессиональной деятельности**
**обучающегося во время производственной практики**

ФИО_____,
обучающийся(аяся) по профессии 19.01.12 «Переработчик скота и мяса» успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю ПМ.05 «Изготовление натуральных мясных полуфабрикатов» в объеме 540 час. с «____»_____20___г. по «____»_____20____г.
в организации_____

Результаты формирования общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций выражаются в уровнях: высокий, средний, низкий.

Высокий (В) уровень (5 баллов) – обучающийся выполняет все виды работ уверенно, добросовестно, эффективно, без ошибок, в полном объеме.

Средний (С) уровень (4 балла) – обучающийся выполняет все виды работ уверенно, добросовестно, эффективно, но с незначительными ошибками.

Низкий (Н) уровень (3 балла) – при выполнении профессиональных работ обучающийся нуждается во внешнем сопровождении и контроле.

**Результаты аттестации**

| Код и наименование профессиональных компетенций, формируемых в рамках модуля. | Критерии оценки. | Результаты формирования ОК, ПК. |
|---|---|---|
| ПК.5.1.Выделять и подготавливать крупнокусковые мясные полуфабрикаты для производства различных видов натуральных порционных мясных полуфабрикатов | Определение качества мяса органолептическими методами;<br>- Выделение крупно-кусковых полуфабрикатов в соответствии с анатомическими границами,<br>- Качество жиловки крупнокусковых полуфабрикатов | |
| ПК.5.2. Выполнять технологические процессы по изготовлению различных видов натуральных мясных полуфабрикатов | - Правильность нарезки полуфабрикатов<br>- Соответствие массе и форме п/ф;<br>- Обоснованность выбора оборудования и инструментов;<br>- Определение качества полуфабрикатов органолептическим методом<br>- Точность взвешивания; | |
| ПК.5.3. Обслуживать оборудование для выработки мясных туш | - Соблюдать технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования | |
| ПК.5.4. Выполнять и подготавливать мясные полуфабрикаты специального назначения | - Определение качества мяса органолептическими методами;<br>- Выделение крупно- кусковых полуфабрикатов в соответствии с анатомическими границами,<br>- Качество жиловки крупнокусковых полуфабрикатов специального назначения. | |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Демонстрация интереса к будущей профессии:<br>- прохождение практики, | |
| ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | Выбор и применение эффективных методов и способов решения профессиональных задач в области переработки мяса | |
| ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | Успешное решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области переработки мяса | |
| ОК 4 Осуществлять поиск | Умение получать необходимую информацию | |

| | | |
|---|---|---|
| информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | с использованием различных источников, включая электронные. | |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Качественное оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ;<br>Применение профессиональных программ при решении учебных и профессиональных задач. | |
| ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения и выполнения задания по практике;<br>Умение работать в группе;<br>Участие в студенческом самоуправлении;<br>Участие в профессиональных конкурсах | |
| Дата «____»_____20_____г. Подпись руководителя практики<br>_____<br>Подпись ответственного лица организации | | |

## 6. Контрольно-оценочные материалы для экзамена.

### 6.1. Общие положения.

Экзамен предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.05 «Изготовление натуральных мясных полуфабрикатов» профессии СПО 19.01.12 «Переработчик скота и мяса».

**Экзамен по модулю включает:**

- Анализ результатов освоения междисциплинарных курсов МДК 05.01 «Технология изготовления натуральных мясных полуфабрикатов»
- Анализ результатов дифференцированного зачета по учебной практике
- Анализ отчета по практике и его защита

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен» с выставлением дифференцированной оценки.
Для вынесения положительного заключения об освоении ВПД, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в программе ПМ. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

### 6.2. Выполнение заданий в ходе экзамена

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 5.1. Выделять и подготавливать крупнокусковые мясные полуфабрикаты для производства различных видов мясных полуфабрикатов.
ПК 5.2. Выполнять технологические процессы по изготовлению различных видов натуральных мясных полуфабрикатов.
ПК 5.3.Обслуживать оборудование для выработки мясных полуфабрикатов.
ПК 5.4. Выполнять и подготавливать мясные полуфабрикаты специального назначения.
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость 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).

**Требования к отчету о прохождении практики**

По результатам прохождения производственной практики студентами предоставляются следующие документы:

- Дневник по практике, оформленный в соответствии с программой практики
- Аттестационный лист, подписанный руководителем практики с предприятия
- Оценочный лист, который оформляется по результатам защиты отчета по практике

На титульном листе дневника указывается:

- наименование учебного заведения;
- наименование вида практики;
- фамилия, имя, отчество студента, группа и курс обучения;
- место прохождения практики (наименование организации, предприятия, учреждения);
- период прохождения практики

## 6.4.Критерии оценки отчета о производственной практике

Критерии оценивания при сдаче отчета по практике.

1. Отлично: соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран в полном объеме; структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета); содержание задания раскрыто полностью; не нарушены сроки сдачи отчета.
2. Хорошо: соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран в полном объеме; не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета); оформление отчета; содержание задание раскрыто полностью; не нарушены сроки сдачи отчета.
3. Удовлетворительно: соответствие содержания отчета программе прохождения практики - отчет собран в полном объеме; не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета); в оформлении отчета прослеживается небрежность; содержание задания раскрыто не полностью; нарушены сроки сдачи отчета.
4. Неудовлетворительно: соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран не в полном объеме; нарушена структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета); в оформлении отчета прослеживается небрежность; содержание задания не раскрыто; нарушены сроки сдачи отчета.

Критерии оценивания при проведении защиты отчета по практике.

1. Отлично: студент демонстрирует системность и глубину знаний, полученных при прохождении практики; стилистически грамотно, логически правильно излагает ответы на вопросы; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным программой практики.

2. Хорошо: студент демонстрирует достаточную полноту знаний в объеме программы практики, при наличии лишь несущественных неточностей в изложении содержания основных и дополнительных ответов; владеет необходимой для ответа терминологией; недостаточно полно раскрывает сущность вопроса; допускает незначительные ошибки, но исправляется при наводящих вопросах преподавателя.

3. Удовлетворительно: студент демонстрирует недостаточно последовательные знания по вопросам программы практики; использует специальную терминологию, но могут быть допущены 1-2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но не глубоко, анализировать материал, раскрывает сущность решаемой проблемы только при наводящих вопросах преподавателя.

4. Неудовлетворительно: студент демонстрирует фрагментарные знания в рамках программы практики; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.

**6.4. Комплект экзаменационных материалов**

В состав комплекта входят требования к оформлению отчета по практике и критерии оценки, и критерии оценки для экзаменующегося, пакет экзаменатора и оценочная ведомость.

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.05 «Изготовление натуральных мясных полуфабрикатов»

ФИО_____

Обучающийся на 3 курсе по профессии СПО 19.01.12 «Переработчик скота и мяса»освоил(а) программу профессионального модуля ПМ.05 «Изготовление натуральных мясных полуфабрикатов» в объеме 854 часа с «___»_____20___г. по «___»_____20___г.

Результаты промежуточной аттестации
по элементам профессионального модуля.

| **Элементы модуля** (код и наименование МДК, код практик) | **Формы Промежуточной аттестации** | **Оценка** |
|---|---|---|
| МДК 05.01 «Технология изготовления натуральных мясных полуфабрикатов» | Экзамен | |
| УП. 05 | ДЗ | |
| ПП.05 | ДЗ | |
| Квалификационный экзамен | | |

| Итоги экзамена по профессиональному модулю. | | |
|---|---|---|
| Коды проверяемых компетенций | Показатели оценки результата | оценка |
| ПК.5.1.Выделять и подготавливать крупнокусковые мясные полуфабрикаты для производства различных видов натуральных порционных мясных полуфабрикатов | Определение качества мяса органолептическими методами;<br>- Выделение крупно-кусковых полуфабрикатов в соответствии с анатомическими границами,<br>- Качество жиловки крупнокусковых полуфабрикатов | |
| ПК.5.2.Выполнять технологические процессы по изготовлению различных видов натуральных мясных полуфабрикатов | - Правильность нарезки полуфабрикатов<br>- Соответствие массе и форме п/ф;<br>- Обоснованность выбора оборудования и инструментов;<br>- Определение качества полуфабрикатов органолептическим методом<br>- Точность взвешивания; | |
| ПК.5.3.Обслуживать оборудование для выработки мясных туш | Соблюдать технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования | |
| ПК.5.4Выполнять и подготавливать мясные полуфабрикаты специального назначения | Определение качества мяса органолептическими методами;<br>- Выделение крупно- кусковых полуфабрикатов в соответствиис анатомическими границами,<br>- Качество жиловки крупнокусковых Полуфабрикатов специального назначения. | |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Демонстрация интереса к будущей профессии:<br>- участие в НСО;<br>-участие в олимпиадах, научно-практических конференциях;<br>- участие в органах студенческого самоуправления,<br>- прохождение производственной практики, | |
| ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | Выбор и применение эффективных методов и способов решения профессиональных задач в области переработки мяса | |
| ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | Успешное решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области переработки мяса | |
| ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения | Умение получать необходимую информацию с использованием различных источников, включая электронные. | |

| | | |
|---|---|---|
| профессиональных задач. | | |
| ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Качественное оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ;<br>Применение профессиональных программ при решении учебных и профессиональных задач. | |
| ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения и выполнения задания по практике;<br>Умение работать в группе;<br>Участие в студенческом самоуправлении;<br>Участие в профессиональных конкурсах | |
| | | |
| Дата «_____»_____20____г. Подписи членов экзаменационной комиссии | | |