

Автономная некоммерческая организация среднего профессионального образования
«Колледж Волжского университета имени В.Н. Татищева»

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор

АНО СПО «Колледж ВУиТ»

И.А. Поленова

29 августа 2018 г.



Рабочая программа дисциплины
**«ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ
КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»**

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

квалификация выпускника – техник-технолог

Тольятти

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в данной области при наличии среднего общего образования.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный модуль ПМ.01.

1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени.

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;

- 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;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
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 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 частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	384
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	232
в том числе:	
лабораторные занятия	116
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	152
<i>Итоговая аттестация в виде экзамена</i>	

3.2. Тематический план и содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	88	51	28		39		132	
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	122	67	38		54		132	
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	174	114	50		59		132	
	Учебная практика							396	
	Всего:	384	232	116		152		396	

3.2.1. Тематический план

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	
ПМ.01			
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			
МДК 01.01.			
Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			
Раздел 1. ПМ.01			
Технологические процессы кулинарной обработки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			
Тема 1.1. Технологические свойства мяса	Содержание		15
	1	Товароведная характеристика сырья	
	2	Сроки реализации, температура и условия хранения сырья	
	3	Требования к сырью	
Тема 1.2. Производственный инвентарь и оборудование для обработки мяса	Содержание		20
	1	Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при обработке мяса	
2	Правила безопасного использования оборудования и инвентаря		
Тема 1.3. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса для сложных блюд	Содержание		16
	1	Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из мяса для сложных блюд	
	2	Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса	
	3	Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложных блюд	
	4	Требования к качеству полуфабрикатов из мяса	
	5	Режимы хранения, реализации и транспортировки полуфабрикатов из мяса	
	Лабораторные работы		28
	1	Органолептическая оценка качества мяса	
	2	Расчеты массы мяса для изготовления полуфабрикатов и отходов	
	3	Организации технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд	
4	Оформление заказа на мясо со склада		
5	Механическая кулинарная обработка мяса		
Самостоятельная работа		39	
1	Составление алгоритмов деятельности по приготовлению полуфабрикатов из мяса		

	2	Работа с конспектом задачник	
	3	Решение ситуационных задач	
	4	Отработка навыков приготовления полуфабрикатов из мяса	
	Домашнее задание		
	1	Систематическая проработка конспектов занятий по теме	
	2	Работа с нормативными документами (сборник рецептур)	
Раздел 2. ПМ.01			
Технологические процессы кулинарной обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			
Тема 2.1. Технологические свойства рыбы	Содержание		20
	1	Товароведная характеристика сырья. Предварительная обработка рыбы. Особенности обработки морепродуктов	
	2	Сроки реализации, температура и условия хранения сырья	
	3	Требования к сырью	
Тема 2.2. Производственный инвентарь и оборудование для обработки рыбы	Содержание		18
	1	Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при обработке рыбы	
	2	Правила безопасного использования оборудования и инвентаря	
Тема 2.3. Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы для сложных блюд	Содержание		29
	1	Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд	
	2	Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы	
	3	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд	
	4	Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы	
	5	Режимы хранения, реализации и транспортировки полуфабрикатов из рыбы	
	Лабораторные работы		38
	1	Органолептическая оценка качества рыбы	
	2	Расчеты массы рыбы для изготовления полуфабрикатов и отходов	
	3	Организации технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд	
4	Механическая кулинарная обработка рыбы и получение полуфабрикатов из нее		
5	Оформление заказа на рыбу со склада		
	Самостоятельная работа		54
	1	Составление алгоритмов деятельности по приготовлению полуфабрикатов из рыбы	
	2	Работа с конспектом-задачником	
	3	Решение ситуационных задач	
	4	Отработка навыков приготовления полуфабрикатов из рыбы	

	Домашнее задание	
	1 Систематическая проработка конспектов занятий по теме	
	2 Работа с нормативными документами (сборник рецептур)	
Раздел 3. ПМ.01		
Технологические процессы кулинарной обработки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		
Тема 3.1. Технологические свойства домашней птицы	Содержание	57
	1 Товароведная характеристика сырья	
	2 Сроки реализации, температура и условия хранения сырья	
	3 Требования к сырью	
Тема 3.2. Технологический процесс механической кулинарной обработки домашней птицы для сложных блюд	Содержание	57
	1 Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из домашней птицы, дичи для сложных блюд	
	2 Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из птицы	
	3 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и дичи для сложных блюд	
	4 Требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы	
	5 Режимы хранения, реализации и транспортировки полуфабрикатов из птицы	
	Лабораторные работы	25
	1 Органолептическая оценка качества домашней птицы	
	2 Расчеты массы домашней птицы для изготовления полуфабрикатов и отходов	
	3 Организации технологического процесса подготовки домашней птицы для сложных блюд	
	4 Оформление заказа на домашнюю птицу со склада	
5 Механическая кулинарная обработка домашней птицы, подготовка тушки птицы к тепловой обработке.		
6 Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из птицы	30	
Самостоятельная работа		
1 Составление алгоритмов деятельности по приготовлению полуфабрикатов из птицы		
2 Работа с конспектом, задачиком		
3 Решение ситуационных задач		
4 Отработка навыков приготовления полуфабрикатов из домашней птицы		
Домашнее задание		
1 Систематическая проработка конспектов занятий по теме		
2 Работа с нормативными документами (сборник рецептур)		
Лабораторные работы	25	
1 Органолептическая оценка качества домашней птицы и мяса кролика		

	2	Расчеты массы домашней птицы и мяса кролика для изготовления полуфабрикатов и отходов	29		
	3	Организации технологического процесса подготовки домашней птицы и мяса кролика для сложных блюд			
	4	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из птицы, полуфабрикатов из рубленой массы, субпродуктов и мяса кролика			
	Самостоятельная работа				
	1	Составление алгоритмов деятельности по приготовлению полуфабрикатов из птицы			
	2	Работа с конспектом, задачиком			
	3	Решение ситуационных задач			
	4	Отработка навыков приготовления полуфабрикатов из домашней птицы			
	Домашнее задание				
	1	Систематическая проработка конспектов занятий по теме			
	2	Работа с нормативными документами (сборник рецептур)			
	Учебная практика	Содержание		396	
		1			Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд
2		Расчет массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов			
3		Организация технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд			
4		Подготовка мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь			
5		Контроль качества и безопасности подготовленных мяса, рыбы и домашней птицы			
		Всего часов:	780		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебный кулинарный цех.

Рабочее место преподавателя: стол, стул; 4 двухместные столы, стулья на 8 посадочных мест, 6 столов круглых обеденных, 36 табуретов круглых мягких, 2 стола обеденных раскладных, витрина, вешалка для одежды, полка навесная, 3 гардины и 3 занавески, чайник «Тефаль», стеллаж кухонный для тарелок, сушилка для посуды, электроплита ПЭЖ-4/1, холодильник «МИР», микроволновая печь, вытяжка, миксер, мясорубка, блендер, кухонный комбайн, столовая посуда, столовые приборы, столовое белье, моечная ванна, стеллаж напольный, 2 раковины для мытья рук, горка стеклянная, часы настенные, зеркало настенное.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

4.2.1. Основная литература

- 1.ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
- 2.Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389
- 3.ГОСТ 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
- 4.ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
- 5.ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
- 6.ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
- 7.СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
- 8.СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- 9.СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
- 10.Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325 учебное
- 11.Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для СПО. -М.; Академия,2014. -314 с.
- 12.Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места. Учебник. / Г.Г.Лутошкина. М.: АКАДЕМИЯ.2016, - 234 с.
- 1.13.Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для СПО. -М: Академия,2016. - 191 с

4.2.2. Дополнительная литература

- 14.Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для НПО. рек. МО. - М.: Академия, 2003. - 324 с
- 15.Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи. М.АКАДЕМА.2004 г.
- 16.Ковалёв Н. И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. - М.: Деловая литература. Омега-Л, 2003 г.
- 17.Радченко, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст]: учебник для СПО. рек. МО. - Ростов н/Д: Феникс, 2005. - 347 с.
- 18.Смирнова И.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания: уч.пос.-М.: Логос.2014. -151 с.
- 19.Татарская, Л.Л.Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учеб. пособие для НПО - М.: Издательский центр "Академия", 2006. - 112 с.

20. Терентьева А.П. Сборник задач по курсу «Технология продукции общественного питания»- М.: ОЦПКРТ, 2002

21. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции. Учеб.пособ./ Л.З.Шильман. М.: АКАДЕМИЯ, 2017. -170 с.

22. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания. Учеб.пособ./ Л.З.Шильман. М.: АКАДЕМИЯ, 2014. -184 с.

23. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для НПО рек. МО. - М.: Академия, 2006. - 288 с.

24. Производственное обучение профессии "Повар". В 4 ч.: учеб. пособие для НПО. Ч. 1: Механическая кулинарная обработка продуктов / [Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И.]. - М.: Издательский центр "Академия", 2006. - 96 с.

25. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Сост. Л.Е. Голунова. - СПб.: ПРОФИКС, 2006. - 688 с.

26. Справочник технолога общественного питания. - М.: Колос, 2000

27. Журналы 2017-18 г.г.: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес».

4.2.3. Интернет-ресурсы

28. "ГОСТ Р 54607.9-2016. Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 9. Микробиологические испытания" (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 02.09.2016 N 1031-ст)// режим доступа "Консультант Плюс"

29. Кондратьев К.П. Организация производства на предприятиях общественного питания: уч. пособие. - Улан-Удэ: Изд-во ВСГТУ, 2007. - 109 с. - // режим доступа: Единое окно доступа к информационным ресурсам.

30. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности [Электронный ресурс]: учебник для СПО. -М.: Академия, 2004. -136 с. || NASHOL.COM

31. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник для СПО. -М.: Академия, 2015. -192 с.// NASHOL.COM

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

5.2. Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; умение работать с товаросопроводительными документами; умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; использование основных методов проверки качества сырья; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов; осуществление точного и правильного взвешивания на весах; организация технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд; подготовка мяса для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроль качества и безопасность подготовленного мяса.	фронтальная проверка знаний; ролевые игры; тестирование; написание докладов; написание рефератов; контрольные работы; самостоятельная работа; практические работы; лабораторные работы; разработка проектов, проведение исследований; зачет; ученические конференции
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; умение работать с товаросопроводительными документами; умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; использование основных методов проверки качества сырья; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов; осуществление точного и правильного взвешивания на весах; организация технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд; подготовка рыбы для сложных блюд,	фронтальная проверка знаний; ролевые игры; тестирование; написание докладов; написание рефератов; контрольные работы; самостоятельная работа; практические работы; лабораторные работы; разработка проектов, проведение

	используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроль качества и безопасность подготовленной рыбы.	исследован зачет; ученические конференции
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд; умение работать с товаросопроводительными документами; умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; использование основных методов проверки качества сырья; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; расчет массы домашней птицы для изготовления полуфабрикатов; осуществление точного и правильного взвешивания на весах; организация технологического процесса подготовки домашней птицы для сложных блюд; подготовка домашней птицы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроль качества и безопасность подготовленной домашней птицы.	фронтальная проверка знаний; ролевые игры; тестирование; написание докладов; написание рефератов; контрольные работы; самостоятельная работа; практические работы; лабораторные работы; разработка проектов, проведение исследований; зачет; ученические конференции

5.2. Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства).	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их	обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Устный экзамен Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ

эффективность и качество.		по учебной и производственной практик
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экспертное наблюдение
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	демонстрация навыков и использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и	проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при

контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.		выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	планирование обучающимися повышения личностного и квалификационного уровня.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы;
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 технического обслуживания и ремонта компьютерных систем и комплексов; - оценка эффективности и качества выполнения;	- контроль целесообразности выбора методов и способов решения в области технического обслуживания и ремонта компьютерных систем; - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью

		обучающегося в процессе освоения образовательной программы;
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области технического обслуживания и ремонта компьютерных систем и комплексов;	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы;
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации; использование различных источников, включая электронные;	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы;
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- использование информационно-коммуникационных технологий;	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы;
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	- осуществление методологической поддержки; - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы;
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- постановка целей и задач, организация и контроль работы подчиненных, собственная ответственность за выполнение задания.	- осуществление методологической поддержки; - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы;
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	- осуществление методологической поддержки; - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы;
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной	- готовность и быстрое реагирование на смену технологий	- осуществление методологической поддержки;

деятельности.		- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы;
---------------	--	---