

Согласование

Программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих учебной и производственной практики профессиональных модулей по профессии 19.01

Повар, кондитер ГБПОУ ЧМТ.

ПМ.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов».

ПМ.02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста».

ПМ.03 «Приготовление супов и соусов».

ПМ.04 «Приготовление блюд из рыбы».

ПМ.05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы».

ПМ.06 «Приготовление холодных блюд и закусок».

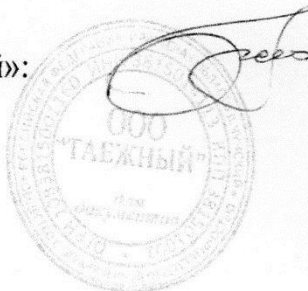
ПМ.07 «Приготовление сладких блюд и напитков».

ПМ.08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий».

Срок обучения: 2года 10месяцев.

Форма обучения: очная.

Директор ООО «Таежный»:



Н.Ф.Гостева.

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Иркутской области
«Чунский многопрофильный техникум»



Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих
учебной и производственной практики
профессионального модуля
**ПМ. 05 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ
ПТИЦЫ»**
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Срок обучения: 2года 10 мес.
Форма обучения: очная

р.п. Чунский
2016 г

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих учебной и производственной практики профессионального модуля ПМ.01
Приготовление блюд из овощей и грибов (далее Программа) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее-ФГОС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Чунский многопрофильный техникум»

Разработчик :
Богданова Людмила Геннадьевна мастер производственного обучения
ГБПОУ ЧМТ высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения Программы

Программа разработана в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовления блюд из мяса и домашней птицы и соответствующих профессиональных компетенций ПК:

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

1.2. Цели и задачи Программы – требования к результатам освоения

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

иметь практический опыт:

обработки сырья;

приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;

- оценивать качество готовых блюд;

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству;

- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3 Количество часов на освоение Программы:

Всего- 180 часов, в том числе:

Учебная практика – 36 часов Производственная практика – 144 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Результатом освоения Программы является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясoproдуктов и домашней птицы.
ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результат своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимый для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно - коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно обращаться с коллегами, руководством и клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с полученных и профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

3.1. Тематический план

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов Программы	Всего часов	Практика	
			Учебная, часов	Производственная, часов
1	2	3	4	5
ПК 5.1., ПК 5.2.	Тема 1. Осуществление технологического процесса подготовки, обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	36	36	-
ПК 5.3., ПК 5.4.	Тема 2. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы	36	36	-
	Производственная практика, часов	144		144
	Всего:	216	72	144

3.2.Содержание Программы

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ)	Содержание учебного материала обучающихся	Объем часов
1	2	3
<p>Раздел 1. Осуществление технологического процесса подготовки полуфабрикатов и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. Тема 1.1. Подготовка и приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов Тема 1.2. Подготовка и приготовление полуфабрикатов из мяса птицы.</p>	<p>Учебная практика Виды работ: Определение доброкачественности мяса и домашней птицы органолептическим методом. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса: размораживание, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб и обвалка, торговое деление и кулинарное использование частей мяса. Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины. Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них. Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы и из филе птицы. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения</p>	36
<p>Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы Тема 2.1. Приготовление и оформление основных и простых блюд из мяса, мясных продуктов.</p>	<p>Учебная практика Виды работ: Приготовление, оформление и отпуск основных и простых блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы (отварных, жареных, тушеных, запеченных). Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения</p> <p>Производственная практика Виды работ: Определение доброкачественности мяса и домашней птицы органолептическим методом.</p>	36
		144

<p>Тема 2.2. Приготовление и оформление основных и простых блюд из домашней птицы.</p>	<p>Механическая кулинарная обработка мяса: размораживание, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб и обвалка, сортовое деление и кулинарное использование частей мяса.</p> <p>Механическая кулинарная обработка птицы. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины.</p> <p>Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы и из филе птицы.</p> <p>Оценка качества готовых полуфабрикатов.</p> <p>Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск основных и простых блюд из мяса, мясных продуктов (отварных, жареных, тушеных, запеченных).</p> <p>Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.</p> <p>Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск основных и простых блюд из домашней птицы (отварных, жареных, тушеных, запеченных).</p> <p>Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.</p> <p>Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения</p>	
	<p>Всего :</p>	<p>216</p>

4.1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации Программы учебная практика проводится в кулинарном цехе.

Оборудование кулинарного цеха и рабочих мест:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, электрический миксер, тестомесительная машина и др.);
- весоизмерительное оборудование; - холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве (кастрюли, сковороды, ножи «поварская тройка», деревянные веселки, поварешки, скалки, сито, дуршлаг и т. д.);
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

Производственная практика на рабочих местах общественного питания:

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, электрический миксер, тестомесительная машина и др.);
- весоизмерительное оборудование; - холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве (кастрюли, сковороды, ножи «поварская тройка», деревянные веселки, поварешки, скалки, сито, дуршлаг и т. д.);
- столовая посуда для сервировки и отпуска.

ООО «МИР» кафе «Анжелика»:

1. «А2-ХТБ» тестомесильная машина
2. «Кузбасс-3» делительная машина
3. П6-ХРМ- конвейерный шкаф
4. ФТЛ-2 хлебопекарная печь
5. «КЛИМАТ-АГРО» расстоечный шкаф
6. «РОТО-АГРО» хлебопекарный шкаф
7. «Ковриго-термо» упаковочная машина

ООО «Таёжный»

1. МОК-250 картофелечистительная машина
2. МИМ -82 мясорубка
3. ТММ-1М тестомесильная машина
4. МХР -200 хлеборезательная машина
5. КПЭ-100 котёл пищеварочный электрический
6. СЭ-1 сковорода электрическая
7. ШПЭСМ шкаф пекарный
8. ПЭСМ -2НШ плита электрическая
9. КНЭ электрический кипятильник
10. НЭ-1А водонагреватель электрический
11. Шкафы холодильные ШХ-1,2

АО «Чуналесторг»

1. ШПЭСМ шкаф пекарный
- 2.ПВГ-600М мукопросеиватель вибрационный
3. «А2-ХТБ» тестомесильная машина
4. СЭ-1 сковорода электрическая
5. «Кузбасс-3» делительная машина
- 6.Шкаф холодильный среднетемпературный

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)
2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.
3. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
4. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
5. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
6. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
7. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
8. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
9. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
10. СП 2.3.6.1079-01, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
11. Профессиональный стандарт Повар, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015г. № 597н.

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для СПО – М.: Академия, 2016 г.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2014 г.
3. Бурчакова И.Ю.: Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Ермиловой. 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 384 с., с. цв. ил.

Периодические издания:

1. Журнал «Школа кулинара».
2. Журнал «Повар чудо-Ёшка».
3. Журнал «Кухонька Михалыча».
4. Журнал «Катюшина кухня».
5. Журнал «Люблю готовить».

Профессиональные информационные системы:

1. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.
2. Фильмы по приготовлению различных блюд.

Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. - Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. - Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. - Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. - Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. - Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. - Заглавие с экрана.
4. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. - Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.
5. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2016 г.
2. Дубровская Н.И. Чубасова Е.В учебное пособие Приготовление супов и соусов –М.: Академия, 2015г

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля реализуется концентрированно после завершения изучения теоретической части и прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Изучению данного модуля должно предшествовать изучение дисциплин: Основы микробиологии, санитарии, и гигиены в пищевом производстве, физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, техническое оснащение и организация рабочего места.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные ПК)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
<p>ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение видов мяса и домашней птицы; - определение годности первичного сырья органолептическим методом в соответствии требованиям качества; - организация рабочего места для подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил; - выбор и его обоснованность инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка, рыхлитель мяса, опалочный горн, микроволновая печь, холодильник, весы, производственные столы); - подготовка инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка, рыхлитель мяса, опалочный горн, микроволновая печь, холодильник, весы, производственные столы); - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;

	<p>приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка, рыхлитель мяса, опалочный горн, микроволновая печь, холодильник, весы, производственные столы);</p> <p>- организация рабочего места при подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в соответствии с требованиями;</p> <p>- расчет набора продуктов при подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;</p> <p>- выполнение действий при дефростации мяса, мясных продуктов и домашней птицы;</p> <p>- соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса механической кулинарной обработки мяса, мясных продуктов и домашней птицы;</p> <p>- соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;</p> <p>- выполнение действий сортового деления и кулинарное использования</p>	<p>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертная оценка во время прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертная оценка при прохождении учебной и</p>
--	--	---

	<p>мяса, мясных продуктов и домашней птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность выполнения действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций; - соблюдение выхода полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы; - проведение оценки качества обработанных подготовленных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в соответствии с требованиями стандартов и технических условий; - точность расчета количества отходов при обработке сырья и подготовке полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы; - соблюдение условий и сроков хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в соответствии с требованиями СанПиНа; - соблюдение температурного режима, правил охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птиц 	<p>производственной практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;
--	---	--

	<p>рыхлитель мяса, опалочный горн, микроволновая печь, холодильник, весы, производственные столы);</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места при подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в соответствии с требованиями; - расчет набора продуктов при подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса механической кулинарной обработки мяса, мясных продуктов и домашней птицы; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса подготовки для обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы; - правильность выполнения действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций; - соблюдение выхода полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы; - проведение оценки качества обработанных подготовленных 	<p>производственной практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертная оценка соблюдения норм времени при приготовлении полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы при прохождения учебной и
--	---	---

	<p>полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в соответствии с требованиями стандартов и технических условий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - точность расчета количества отходов при обработке сырья и подготовке полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы; - соблюдение условий и сроков хранения обработанных и приготовленных основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы в соответствии с требованиями СанПиНа; - соблюдение температурного режима, правил охлаждения, замораживания и хранения обработанных и приготовленных основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. 	<p>производственной практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение за соблюдением выхода полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы при прохождении учебной и производственной практики; - экспертная оценка при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;
<p>ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места для приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил; - выбор и его обоснованность инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;

	<p>жарочный шкаф, электрическая мясорубка, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник);</p> <p>- подготовка инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник);</p> <p>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник);</p> <p>- организация рабочего места при приготовлении и оформлении простых блюд из мяса и мясных продуктов;</p> <p>- выбора тепловых режимом при приготовлении и оформлении простых блюд из мяса и мясных продуктов;</p> <p>- расчет количества сырья при приготовлении и оформлении простых блюд из мяса и мясных продуктов;</p> <p>- соблюдение последовательности выполнения действий</p>	<p>- экспертное наблюдение за подготовкой инвентаря, приспособлений и оборудования к работе во время прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение за организацией рабочего места при приготовлении и оформлении простых блюд из мяса и мясных продуктов при прохождении учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и</p>
--	---	--

	<p>согласно технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций; - выбор посуды для отпуска простых блюд из мяса и мясных продуктов; <p>- выполнение действий по оформлению и отпуску простых блюд из мяса и мясных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведение бракеража простых блюд из мяса и мясных продуктов в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения простых блюд из мяса и мясных продуктов в соответствии с требованиями СанПиНа. 	<p>производственной практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертная оценка соблюдения норм времени во время прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертная оценка проведения бракеража готовой продукции во время прохождения учебной и производственной практики;
<p>ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места для приготовления и оформления простых блюд из домашней птицы с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил; - выбор и его обоснованность инвентаря, приспособлений и 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и

	<p>оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник);</p> <p>- подготовка инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник);</p> <p>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник);</p> <p>- организация рабочего места при приготовлении и оформлении простых блюд из домашней птицы с соблюдением санитарно - гигиенических требований;</p> <p>- выбора тепловых режимом при приготовлении и оформлении простых блюд из домашней птицы;</p> <p>- расчет количества сырья при приготовлении и оформлении простых блюд из домашней птицы;</p> <p>- соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления и</p>	<p>производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертная оценка во время прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение при прохождении</p>
--	--	---

	<p>оформлении простых блюд из домашней птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций; - выбор посуды для отпуска простых блюд из домашней птицы; - выполнение действий по оформлению и отпуску простых блюд из домашней птицы; - проведение бракеража простых блюд из домашней птицы в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения простых блюд из домашней птицы в соответствии с требованиями СанПиНа. 	<p>учебной и производственной практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка проведения бракеража готовой продукции при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики.
--	---	---

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 умения.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе 	<ul style="list-style-type: none"> -наблюдение и экспертная оценка на занятиях, в процессе учебной и производственной практики;

	<p>освоения профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - наличие положительных отзывов по итогам учебной и производственной практики; - участие в профориентационной деятельности; - участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях; - эффективность и качество выполнения домашних самостоятельных работ; – изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы. 	<ul style="list-style-type: none"> -социологический опрос; -анкетирование; - оценка материалов портфолио.
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – определение задач деятельности, с учетом поставленной руководителем цели; – формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности; – обоснование выбора и успешность применения методов и способов решения профессиональных задач; – выполнение действий (во время лабораторных занятий, учебной и производственной практики); – личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определенной рабочей ситуации; 	<ul style="list-style-type: none"> -экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе учебной практики и производственной практики; -экспертная оценка решения ситуационных производственных задач; - самооценка результативности и качества выполненной работы; -устный (междисциплинарный, комплексный) экзамен.

	<ul style="list-style-type: none"> – самооценка качества выполнения поставленных задач; – соблюдение техники безопасности и Сан ПиНа. 	
<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – самоанализ и коррекция собственной деятельности в определенной рабочей ситуации; - правильность и адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих документов, сырья, инструментов; - правильность осуществления самостоятельного текущего контроля со стороны исполнителя. 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение с фиксацией фактов; -экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на практических занятиях, в процессе учебной практики и производственной практики; -экспертная оценка решения ситуационных производственных задач; -устный (междисциплинарный, комплексный) экзамен.
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Оперативный поиск необходимой информации; – отбор, обработка и результативное использование необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач; – оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации. 	<ul style="list-style-type: none"> -наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач в процессе учебной и производственной практики. - экспертная оценка выполненных рефератов, творческих работ; - оценка выполнения творческих работ.
<p>ОК 5. Использовать информационно-</p>	<ul style="list-style-type: none"> – работы с различными видами информации; 	<ul style="list-style-type: none"> -наблюдение и экспертная оценка эффективности и

<p>коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>– владение различными способами самостоятельного поиска информации; – результативное использование ИКТ и их применение в соответствии с конкретным характером профессиональной деятельности; – использование новых информационных продуктов для совершенствования профессиональной деятельности.</p>	<p>правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач в процессе учебной и производственной практики, во время выполнения практических работ;</p>
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>- участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы; -аргументированное представление и отстаивание своего мнения с соблюдением этических норм; степень владения навыками бесконфликтного общения; - соблюдение принципов профессиональной этики; - успешность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями производственной практики и наставниками с производства.</p>	<p>-наблюдение и экспертная оценка коммуникабельности во время обучения, прохождения производственной практики, участия в конкурсах.</p>
<p>ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.</p>	<p>- организация рабочих мест в соответствии с требованиями охраны труда и СанПиНа.</p>	<p>- наблюдение и экспертная оценка за организацией рабочих мест на занятиях при выполнении работ во время учебной и</p>

		производственной практике.
<p>ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>- моральная и физическая готовность к исполнению воинской обязанности;</p> <p>- применение профессиональных знаний в ходе прохождения воинской службы.</p>	<p>-наблюдение и экспертная оценка деятельности обучающихся во время внеурочных мероприятий военно-патриотической направленности;</p> <p>- анкетирование;</p> <p>- экспертная оценка деятельности во время выполнения работ по учебной и производственной практики.</p>