ФЗ-УР-МК-08

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«ЛЫСЬВЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Рабочая программа профессионального модуля

**ПМ 05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ**

профессия 19.01.17 Повар, кондитер

2017

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНО Методической комиссией  Председатель МК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Л.Л. Хохлова  ”\_\_\_\_\_”\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2017г.  Методист ЦОКО  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.А. Башева  ”\_\_\_\_\_”\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2017 г. | Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер  УТВЕРЖДАЮ  Заместитель директора по УПР ППКРС  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Л.Б.Заводчикова  ”\_\_\_\_”\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2017г. |

Разработчик: Шуплецова Л.Ю. **–** мастер производственного обучения, преподаватель общепрофессиональных дисциплин и муждисциплинарных курсов ГБПОУ «Лысьвенский политехнический колледж»

Внутренняя экспертиза:

Содержательная экспертиза:

Техническая экспертиза:

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | стр.  4 |
| **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 6 |
| **3. СТРУКТУРА и ПРИМЕРНОЕ содержание профессионального модуля** | 7 |
| **4. условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 12 |
| **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)** | 15 |

**1. паспорт ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ. 04 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

* 1. **Область применения программы**

Программа профессионального модуля – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление 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

Программа профессионального модуля может быть использованав дополнительном профессиональном образовании (в программе повышения квалификации и переподготовке) и профессиональной подготовки работников в области индустрии питания различных форм собственности при наличии основного общего образования.

Опыт работы: не менее 3-х месяцев на первом квалификационном уровне (помощник повара) на рабочем месте во время обучения.

Тип предприятия: возможные места работы (кухни отеля, ресторана, специализированные цеха и др.).

Должность: диет - повар, повар горячего цеха, повар заготовочного цеха, многоцелевой работник по питанию.

* 1. **Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

**Базовая часть:**

Максимальная учебная нагрузка – 67 часов, обязательная учебная нагрузка 51 час

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

**иметь практический опыт:**

**-** обработка сырья, приготовление 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 полуфабрикат 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;

**-** температурный режим;

**-** правила проведения бракеража;

**-** способы сервировки, варианты оформления и подачи блюд из мяса и домашней птицы;

**-** правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;

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

* 1. **Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **67** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **51** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 23 |
| лабораторные работы | - |
| контрольные работы | - |
|  |  |
| **Учебная практика** | **96** |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **16** |
| в том числе: |  |
| **Домашнее задание:** повторение ранее изученного материала по учебникам, конспектам и презентационному материалу, ответы на вопросы, изучение технологических карт и схем. | 10 |
| **Домашняя работа:** оформление отчетов по практическим занятиям | 6 |
| **Итоговая аттестация в** *форме квалификационного экзамена* | |

1. **результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентом видов профессиональной деятельности (ВПД) **приготовление блюд из рыбы**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 4.1. | Производить обработку рыбы с костным скелетом. |
| ПК 4.2. | Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. |
| ПК 4.3. | Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7. | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. |
| ОК 8. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

**3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**3.1. Тематический план профессионального модуля: ПМ05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля** | **Всего часов** | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарных курсов** | | | **Практика** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | **Самостоятельная работа обучающегося,**  **часов** | **Учебная,**  **часов** | **Производственная,**  **часов** |
| **Всего,**  **часов** | **в т.ч.практические занятия,**  **часов** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** |
| **ПК 5.1 – 5.2** | **Раздел I МДК 05.01**  **Кулинарная обработка мяса и домашней птицы** | **31** | **24** | **12** | **7** | **-** | **-** |
| **ПК 5.3 – 5.4** | **Раздел II МДК 05.01**  **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** | **36** | **27** | **11** | **9** | **-** | **-** |
|  | **Учебная практика** | **96** | **-** | **-** | **-** | **96** | **-** |
| **Производственная практика** | **180** | **-** | **-** | **-** | **-** | **180** |
|  | **Всего:** |  | **51** | **23** | **16** | **96** | **180** |

**3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля: ПМ05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ**

**ПРОФЕССИИ 19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов профессионального модуля (междисциплинарных курсов) и тем | Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся. | | | | Объем часов | Уровень усвоения |
| 1 | 2 | | | | 3 | 4 |
| **МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫЙ КУРС 05.01: ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ** | | | | | **51/16** |  |
| **РАЗДЕЛ I. Пм 05 Кулинарная обработка мяса и домашней птицы**  **ТЕМА 1**  **Механическая кулинарная обработка мяса, субпродуктов. Приготовление полуфабрикатов** | **Содержание** **учебного материала:** | | | |  |  |
| 1 | | | Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши | 1 | 2 |
| 2 | | | Технология приготовления полуфабрикатов из говядины | 2 | 2 |
| 3 | | | Кулинарная разделка и обвалка бараньей и свиной туш | 1 | 2 |
| 4 | | | Технология приготовления полуфабрикатов из баранины и свинины | 2 | 2 |
| 5 | | | Технология приготовления рубленой, котлетной массы и полуфабрикатов из нее | 1 | 2 |
| 6 | | | Обработка мясных субпродуктов | 1 | 2 |
| 7 | | | Требования к качеству полуфабрикатов из мяса, субпродуктов и сроки их хранения | 1 | 2 |
| **Лабораторные работы:** | | | | **-** | - |
| **Практические занятия:**  № 1 Среднетушевые нормы отходов и потерь при холодной обработке мяса для предприятий общественного питания, работающих на сырье  № 2 Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса для предприятий общественного питания, работающих на сырье | | | | **8**  4  4 | -  -  - |
| **Контрольная работа:** | | | | **-** | - |
| **Самостоятельная работа обучающихся:** | | | | **5** | - |
| **1) Домашнее задание:** повторение изученного материала по конспекту и учебникам  **2) Домашняя работа:** оформление отчетов практического занятия | | | | 3  2 | -  - |
|  | **ИТОГО ПО ТЕМЕ 1** | | | | **17/5** |  |
| **ТЕМА 2**  **Механическая кулинарная обработка домашней птицы. Приготовление полуфабрикатов** | **Содержание** **учебного материала:** | | | |  |  |
| 1 | | | Механическая кулинарная обработка домашней птицы | 1 | 2 |
| 2 | | | Технология приготовления полуфабрикатов из домашней птицы | 1 | 2 |
| 3 | | | Требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы и сроки их хранения | 1 | 2 |
| **Лабораторные работы:** | | | | **-** | - |
| **Практические занятия:** | | | | **4** | - |
| 1 | № 3 Нормы выхода тушки, отходов и пищевых обработанных субпродуктов при холодной обработке сельскохозяйственной птицы | | | 4 |  |
| **Контрольная работа:** | | | | **-** | - |
| **Самостоятельная работа обучающихся:** | | | | **2** |  |
| **1) Домашнее задание:** повторение изученного материала по конспекту и учебникам  **2) Домашняя работа:**  оформление отчета практического занятия | | | | 1  1 | -  - |
| **ИТОГО ПО ТЕМЕ 2** | | | | **7/2** |  |
| **РАЗДЕЛ II Пм 05**  **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**  **ТЕМА 3**  **Приготовление блюд из мяса и субпродуктов**  **ТЕМА № 4**  **Приготовление блюд из домашней птицы** | **Содержание** **учебного материала:** | | | |  |  |
| 1 | | | Значение блюд из мяса | 1 | 2 |
| 2 | | | Правила варки мясных продуктов. Технология приготовления блюд из отварного мяса | 1 | 2 |
| 3 | | | Правила жарки мяса. Технология приготовления блюд, жаренных крупным куском | 1 | 2 |
| 4 | | | Технология приготовления блюд, жаренных мелкими кусками | 1 | 2 |
| 5 | | | Правила тушения мясных блюд. Технология приготовления тушеных мясных блюд массового производства | 1 | 2 |
| 6 | | | Технология приготовления тушеных порционных мясных блюд | 1 | 2 |
| 7 | | | Правила запекания мясных блюд. Технология приготовления запеченных мясных блюд | 1 | 2 |
| 8 | | | Правила приготовления блюд из рубленного мяса. Технология приготовления блюд из рубленного мяса | 1 | 2 |
| 9 | | | Правила приготовления блюд из котлетной массы. Технология приготовления блюд из котлетной массы | 1 | 2 |
| 10 | | | Значение блюд из субпродуктов. Технология приготовления блюд из субпродуктов | 1 | 2 |
| 11 | | | Требования к качеству блюд из мяса и субпродуктов. Сроки хранения | 1 | 2 |
| **Лабораторные работы** | | | | - | - |
| **Практические занятия:** | | | | **8** | -- |
| 1 | | | № 4 Выявить отличительные особенности в технологии приготовления блюд из натурального мяса )оформить в виде таблицы) | 4 | - |
| 2 | | | № 5 Выполнить сравнительный анализ в технологии приготовления блюд из рубленного мяса и котлетной массы (оформить в виде таблицы) | 4 | - |
| **Контрольная работа:** | | | | - | - |
| **Самостоятельная работа обучающихся:** | | | | **6** |  |
| **1) Домашнее задание:** повторение изученного материала по конспекту и учебникам  **2) Домашняя работа:**  оформление таблиц практических занятий | | | | 4  2 |  |
| **ИТОГО ПО ТЕМЕ 3** | | | | **19/6** |  |
| 1 | | | Значение блюд из домашней птицы. Тепловая обработка домашней птицы  Технология приготовления блюд из отварной и жаренной домашней птицы | 1 | 2 |
| 2 | | | Технология приготовления блюд из рубленной и котлетной массы домашней птицы | 1 | 2 |
| 3 | | | Технология приготовления тушеных блюд из домашней птицы. Технология приготовления блюд из субпродуктов домашней птицы | 1 | 2 |
| 4 | | | Оформление, температура и правила подачи, требования к качеству блюд из домашней птицы. Сроки хранения | 1 | 2 |
| **Лабораторные работы:** | | | | - | - |
| **Практические занятия:** | | | | **3** | - |
| 1 | | | № 6 определить различия в технологии приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы (оформить в виде таблицы) | 3 | - |
| **Дифференцированный зачет** | | | | **1** | - |
| **Самостоятельная работа обучающихся:** | | | | **3** |  |
| **1) Домашнее задание:** повторение изученного материала по конспекту и учебникам  **2) Домашняя работа:**  оформление таблицы практического занятия | | | | 2  1 | -  - |
| **ИТОГО ПО ТЕМЕ 4** | | | | **8/3** |  |
|  | **Учебная практика** | | | | **96** |  |
| 1 | | Приготовление блюда «Бефстроганов» | | 6 |
| 2 | | Приготовление блюда «Поджарка» | | 6 |
| 3 | | Приготовление блюда «Печень по-строгановски» | | 6 |
| 4 | | Приготовление блюда «Жаркое по-домашнему» | | 6 |
| 5 | | Приготовление блюда «Гуляш» | | 6 |
| 6 | | Приготовление блюда «Азу» | | 6 |
| 7 | | Приготовление блюда «Бифштекс рубленый с яйцом» | | 6 |
| 8 | | Приготовление блюда «Котлеты, биточки, шницели» | | 6 |
| 9 | | Приготовление блюда «Тефтели» | | 6 |
| 10 | | Приготовление блюда «Запеканка картофельная или рулет картофельный с мясом или субпродуктами» | | 6 |
| 11 | | Приготовление блюда «Говядина в луковом соусе запеченная» | | 6 |
| 12 | | Приготовление блюда «Кабачки, баклажаны, перец или помидоры, фаршированные мясом и рисом» | | 6 |
|  | 13 | | Приготовление блюда «Рагу из птицы» | | 6 |
|  | 14 | | Приготовление блюда «Чахохбили» | | 6 |
|  | 15 | | Приготовление блюда «котлеты рубленые из птицы с гарниром» | | 6 |
|  | 16 | | Приготовление блюда «Фрикадельки из кур или бройлероа-цыплят» | | 6 |
|  |  | | **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося (без практики):** | | **51** |
|  |  | | **Самостоятельная работа обучающегося** | | **16** |
|  |  | | **Всего:** | | **67** |

1.– ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2.– репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технология кулинарного производства», Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства» и лабораторию «Учебный кулинарный цех»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект учебно-методической документации;

- наглядные пособия;

- электронный образовательный ресурс;

- компьютеры, принтер, сканер, модем, видео, проектор;

- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

Оборудование лаборатории:

- стандартный набор инвентаря для механической кулинарной обработки овощей

- электромеханическое оборудование (овощерезки)

- холодильное оборудование.

Реализация программы профессионального модуля ПМ.05 предполагает обязательную учебную и производственную практику в объеме 102 часов. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и могут реализовываться концентрированно.

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

Основные источники:

Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария,2010

Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи.-М. Деловая литература,1999

Павлова Л.В., Смирнова В.А. Практические занятия по технологии приготовления пищи.-М., Экономика,1988

Нормативные источники:

ФЗРФ»О качестве и безопасности пищевых продуктов»/Утв.02.01.2000ФЗ-29

Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М.,Хлебпродинформ, 1996,1997. Сборник технологических нормативов

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М., Экономика, 1981

Сборник рецептур блюд диетического питания.-Киев, Техника, 1988

ГОСТ 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»

ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятийяяяяяяяяя2.

ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».

СанПиН 2.3.6.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборото способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

СанПиН 42-123-4117-86 «Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов».

Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции/Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 №325

Дополнительные источники

Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Карцева Н.Я. Русская кухня.- М.: Деловая литература,2000

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

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

Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес»

**4.3.Общие требования к организации образовательного процесса**

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «Приготовление блюд из овощей и грибов», «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста», «Приготовление супов и соусов», «Приготовление блюд из рыбы».

**4.4.Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности начального профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся, профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

**Инженерно-педагогический состав**: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Техническое оснащение и организация рабочего места»; «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»; «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»; «Экономические и правовые основы производственной деятельности»; «Безопасность жизнедеятельности».

# **Мастера**: Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 год

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

(вида профессиональной деятельности)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные**  **профессиональные**  **компетенции)** | **Основные показатели оценки**  **результата** | **Формы и методы**  **контроля и оценки** |
| ПК 5.1  Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы | **-** Проверка качества мяса, мясных продуктов и домашней птицы в соответствии с требованиями  **-**  Подготовка мяса, мясных продуктов и домашней птицы | **-** фронтальная проверка знаний;  **-** тестирование;  **-** написание докладов;  **-** написание рефератов;  **-** контрольные работы;  **-** самостоятельная работа;  **-** практические работы;  **-** лабораторные работы;  **-** зачеты. |
| ПК 5.2  Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы | **-** Точность и правильность приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы;  **-** Обоснованность выбора технологии приготовления в зависимости от назначения;  **-** Соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений заданной технологии;  **-** Соответствие выбора рецептуры в зависимости от группы потребителей;  **-** Определение органолептическими методами качество полуфабрикатов; | **-** экспертная оценка выполнения комплексной практической работы;  **-** фронтальная проверка знаний;  **-** тестирование;  **-** написание докладов;  **-** написание рефератов;  **-** контрольные работы;  **-** самостоятельная работа;  **-** практические работы;  **-** лабораторные работы;  **-** зачеты. |
| ПК 5.3  Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов | **-** Приготовление блюд в соответствии с ученической нормой времени;  **-** Точность и правильность приготовления простых блюд из мяса мясных продуктов;  **-** Соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений заданной технологии;  **-** Выбор технологии в зависимости от набора продуктов; | **-** экспертная оценка выполнения комплексной практической работы;  **-** фронтальная проверка знаний;  **-** тестирование;  **-** написание докладов;  **-** написание рефератов;  **-** контрольные работы;  **-** самостоятельная работа;  **-** практические работы;  **-** лабораторные работы;  **-** зачеты. |
| ПК 5.4  Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы | **-** Определение органолептическими методами качества блюд;  **-** Точность и правильность приготовления блюд из домашней птицы;  **-** Обоснованность выбора технологии приготовления в зависимости от ингредиентов и требований к качеству;  **-** Соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений заданной технологии;  **-** Соответствие выбора рецептуры в зависимости от группы потребителей;  **-** Правильность сервировки и оформления основных блюд из домашней птицы;  **-** Приготовление блюд в соответствии с ученической нормой времени | **-** экспертная оценка выполнения комплексной практической работы;  **-** фронтальная проверка знаний;  **-** тестирование;  **-** написание докладов;  **-** написание рефератов;  **-** контрольные работы;  **-** самостоятельная работа;  **-** практические работы;  **-** лабораторные работы;  **-** зачеты. |

**Контроль и оценка результатов освоения профессиональных 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 | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество | Обоснование выбора и применения методов и способов решений профессиональных задач в области разработки технологических процессов; демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность | 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 и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | Нахождение и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | Демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
| ОК 6. Работать в коллективе и в команде, 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 практик |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий | Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения задания | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации | Планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик |