

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОЛЖСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.Н. ТАТИЩЕВА» (ИНСТИТУТ)
ФАКУЛЬТЕТ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе



 Т.Б. Исакова

«13» октября 20 16 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ
СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

для специальности: 19.02.10 «Технология продукции общественного
питания»

Тольятти, 2016

Разработана Царевой Е.Ш.
Рабочая программа дисциплины

согласована с выпускающими кафедрами:

Зав. кафедрой « _____ »

« ____ » _____ 20__ г. _____

ФИО

Зав. кафедрой « _____ »

« ____ » _____ 20__ г. _____

ФИО

Зав. кафедрой « _____ »

« ____ » _____ 20__ г. _____

ФИО

обсуждена и рекомендована к использованию и (или) изданию решением
кафедры

« ____ » _____ 20__ г. протокол № _____

Зав. кафедрой « _____ » _____

ФИО

одобрена Учебно-методическим советом факультета

« ____ » _____ 20__ г. протокол № _____

ФИО

одобрена Учебно-методическим советом вуза

« ____ » _____ 20__ г. протокол № _____

ФИО

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	5
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01	6
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
3. СТРУКТУРА и ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	21

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебная дисциплина «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» является неотъемлемой частью междисциплинарного курса (МДК) по технологии продукции общественного питания, устанавливающего базовые знания для получения профессиональных навыков.

Программа учебной дисциплины «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания, уровню подготовки выпускников по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и является единой для всех

Целью изучения дисциплины является приобретение студентами теоретических знаний и практических умений, необходимых в профессиональной деятельности по разработке, производству и оценке качества полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы, домашней птицы для сложной кулинарной продукции.

При изучении дисциплины необходимо учитывать знания, полученные студентами на других курсах.

Методика изучения дисциплины строится на основе сочетания теоретического и практического обучения. При проведении занятий целесообразно использовать формы и методы обучения различных направлений: лекции, семинарские занятия, деловые игры, решения ситуационных задач, а также работать с нормативной документацией, применять технические средства обучения, организовывать экскурсии на торговые и производственные предприятия.

На практических занятиях студенты приобретают навыки: работы с нормативной и технологической документацией; расчета необходимого сырья и количества полуфабрикатов с учетом заданных условий; составления технологических и технико-технологических карт.

Лабораторные занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний и приобретения умений и навыков по технологии приготовления, оформления, отпуску и оценке качества полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

На практических и лабораторных занятиях студенты овладевают первоначальными профессиональными знаниями и навыками, которые в дальнейшем закрепляются при прохождении производственной практики на базовых предприятиях общественного питания.

По итогам изучения дисциплины предусмотрен экзамен.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 01

1.1. Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля (рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ВПД 1:	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.1	Организовывать подготовку овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.4.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции

Программа профессионального модуля может быть использована в углубленной профессиональной подготовке специалистов, способных успешно решать задачи связанные с организацией розничной торговли в рыночных условиях, в дополнительном профессиональном образовании, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина считается обязательной при подготовке специалистов согласно профессиональной образовательной программе на втором курсе. Дисциплина «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции » изучается в течение 4 семестра.

1.3. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля ПМ.01

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

иметь практический опыт:

7

- разработки ассортимента полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы овощей, мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки овощей, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- подготовки овощей, 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 овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей, 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 овощей, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении овощей, мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из овощей, 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;
- классификацию овощей и требования к их качеству при приготовлении сложных блюд, 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 овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки овощей, мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке овощей, 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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ.01:

максимальной учебной нагрузки обучающегося -	384 часа, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –	259 часов;
самостоятельной работы обучающегося –	125 часов;
учебной (и производственной практики) –	156 часа.

2 .РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовывать подготовку овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.4.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
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
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): **организация процесса**

приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

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, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1	Раздел 1. ПМ.01 Технологические процессы кулинарной обработки овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	62	42	26	20	26	
ПК 1.2	Раздел 2. ПМ.01 Технологические процессы кулинарной обработки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	66	46	33	20	33	
ПК 1.3	Раздел 3. ПМ.01 Технологические процессы кулинарной обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	50	30	19	20	19	
		52	32	22	20	22	

* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отлагательного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний

ПК 1.4	Раздел 4. ПМ.01 Технологические процессы кулинарной обработки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	154	99 10 ----- 109	46 10 ----- 56	40 5 ----- 45	56	
	Учебная практика					156	
	Производственная практика						
	Всего:	384	259	156	125	156	

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, мяса, рыбы, домашней птицы,
- электромеханическое оборудование (мясорубка),
- холодильное оборудование.

Реализация программы профессионального модуля ПМ.01 предполагает обязательную учебную и производственную практику в объеме 72 часа. 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

Нормативные источники

- 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.

Основные источники:

11 Дубровская Н.И. приготовление супов и соусов. Учебник/ Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. издание, стереотипное. М.: АКАДЕМИЯ, 2017. – 172 с.

12 Качурина Т.А. приготовление блюд из рыбы. Учебник/Т.А. Качурина. 3 издание, стереотипное. М.: АКАДЕМИЯ, 2017. – 154 с.

13 Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места. Учебник. / Г.Г. Лутошкина. М.: »АКАДЕМИЯ». 2016, - 234 с.

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

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

16 Богушева В.И. Технология приготовления пищи. Ростов-на-Дону, Феникс, 2007 г.

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

Дополнительные источники:

18 Антонова Р.П. Сборник рецептов напитков для предприятий общественного питания . - СПб. : ПрофиКС, 2006. - 130 с.

19 Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи. М. АКАДЕМА. 2004 г.

20 Ковалёв Н. И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи.- М.: Деловая литература. Омега-Л, 2003 г.

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

22 Производственное обучение профессии "Повар" . В 4 ч. : учеб. пособие для НПО рек. МО. Ч. 4 : блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Потапова и др.]. - 2-е изд., стер. - М. : "Академия", 2006. - 112 с.

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

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

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

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

Рекомендуемые средства обучения:

1. Плакаты по всем темам программы.
2. Компьютер, интернет. Компьютерные программы
3. Альбомы с фотографиями полуфабрикатов, кулинарных изделий.
8. Схемы разделки сырья и полуфабрикатов высокой степени готовности.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» является освоение МДК 01.01. «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» и освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля

5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

5.1. Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1.</p> <p>Организовывать подготовку овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>разработка ассортимента полуфабрикатов из овощей для сложных блюд;</p> <p>умение работать с товаросопроводительными документами;</p> <p>умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</p> <p>использование основных методов проверки качества сырья;</p> <p>выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</p> <p>расчет массы овощей для изготовления полуфабрикатов;</p> <p>осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</p> <p>организация технологического процесса подготовки овощей для сложных блюд;</p> <p>подготовка овощей для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>контроль качества и безопасность подготовленных овощей.</p>	<p>фронтальная проверка знаний;</p> <p>ролевые игры;</p> <p>тестирование;</p> <p>написание докладов;</p> <p>написание рефератов;</p> <p>контрольные работы;</p> <p>самостоятельная работа;</p> <p>практические работы;</p> <p>лабораторные работы;</p> <p>разработка проектов,</p> <p>проведение исследований;</p> <p>зачет;</p> <p>ученические конференции</p>
<p>ПК 1.2.</p> <p>Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • фронтальная проверка знаний; • ролевые игры; • тестирование; • написание докладов; • написание рефератов; • контрольные работы; • самостоятельная работа; • практические работы; • лабораторные работы; • разработка проектов, • проведение исследований; • зачет; • ученические

	<p>оборудования и инвентаря;</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>конференции</p>
<p>ПК 1.3.</p> <p>Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;</p> <p>умение работать с товаросопроводительными документами;</p> <p>умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</p> <p>использование основных методов проверки качества сырья;</p> <p>выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</p> <p>расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов;</p> <p>осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</p> <p>организация технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд;</p> <p>подготовка рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>контроль качества и безопасность подготовленной рыбы.</p>	<p>фронтальная проверка знаний;</p> <p>ролевые игры;</p> <p>тестирование;</p> <p>написание докладов;</p> <p>написание рефератов;</p> <p>контрольные работы;</p> <p>самостоятельная работа;</p> <p>практические работы;</p> <p>лабораторные работы;</p> <p>разработка проектов,</p> <p>проведение исследований</p> <p>зачет;</p> <p>ученические конференции</p>
<p>ПК 1.4.</p> <p>Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<p>разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд;</p> <p>умение работать с товаросопроводительными документами;</p> <p>умение точно и правильно вести приемку сырья по</p>	<p>фронтальная проверка знаний;</p> <p>ролевые игры;</p> <p>тестирование;</p> <p>написание докладов;</p>

	<p>качеству;</p> <p>использование основных методов проверки качества сырья;</p> <p>выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</p> <p>расчет массы домашней птицы для изготовления полуфабрикатов;</p> <p>осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</p> <p>организация технологического процесса подготовки домашней птицы для сложных блюд;</p> <p>подготовка домашней птицы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>контроль качества и безопасность подготовленной домашней птицы.</p>	<p>написание рефератов;</p> <p>контрольные работы;</p> <p>самостоятельная работа;</p> <p>практические работы;</p> <p>лабораторные работы;</p> <p>разработка проектов,</p> <p>проведение исследований;</p> <p>зачет;</p> <p>ученические конференции</p>
--	--	--

5.2. Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

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

качество.		
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 контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик

<p>ОК 8.</p> <p>Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>планирование обучающимися повышения личностного и квалификационного уровня.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 9.</p> <p>Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 10.</p> <p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.</p>	<p>Экспертное наблюдение</p>