



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ РЕСПУБЛИКИ  
КОМИ

Государственное профессиональное образовательное учреждение  
«Воркутинский политехнический техникум»

**РЕКОМЕНДОВАНО**

ПЦК «Сфера обслуживания»

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_ г.

Председатель ПЦК

\_\_\_\_\_  
Л.И. Ушал

**УТВЕРЖДАЮ**

Зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_  
В.В. Бадретдинова

«\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_ г.

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ПМ. 05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)

для подготовки квалифицированных рабочих и служащих  
по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

**Составитель:**

В. С. Решетникова,

Мастер производственного обучения

Воркута 2016

**Содержание**

1. Паспорт программы профессионального модуля по профессии « Повар, кондитер». 4 - 6 стр.
2. Результаты освоения рабочей программы профессионального модуля 7 стр.
3. Тематический план и содержание профессионального модуля 8 - 12 стр.
4. Условия реализации программы профессионального модуля. 13 -17 стр.
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля. 18 - 22 стр.

## І. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее — ФГОС ) по профессии **260807.01 Повар, кондитер** среднего профессионального образования (СПО) в части освоения основных видов 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.Производитьобработку 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.

Рабочая программа ПМ.05 может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

**1.2. Цели и задачи учебной практики:** комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии 260807.01 «Повар, кондитер», развитие общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы обучающимися по данной профессии.

- формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ПМ.05 **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** по основным видам профессиональной деятельности для освоения профессии;

- обучение трудовым приёмам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в результате изучения профессионального модуля должен:

***иметь практический опыт:***

- обработки сырья;
- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

***уметь:***

- 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:***

- ассортимент 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 из мяса и домашней птицы и готовых блюд;

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

**всего – 112 часов, в том числе:**

**максимальной учебной нагрузки - 34 часов**

**включая:**

**лабораторные работы – 23 часа;**

**практические работы - 55 часов;**

**учебной практики (производственного обучения) - 60 часов.**

**производственная практика – 54 часа.**

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения профессионального модуля является формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности: **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

<b>Код</b>	<b>Наименование результата освоения практики</b>
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.
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. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### 3. 1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименование профессионального модуля	Количество часов по ПМ	Наименование тем учебной практики	Количество часов по темам
ПК5.1-ПК5.4	УП. 05.	60	Тема: 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	14
			Тема: 5.2Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	14
			Тема: 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов	21
			Тема: 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.	7
			Дифференцированный зачет	4
	<b>Всего часов:</b>			60

### 3.2 Содержание учебной практики

Код и наименования профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий
1	2
<p><b>ПМ.05</b>  <b>Приготовление</b>  <b>блюд из мяса и домашней птицы.</b>  <b>Виды работ:</b></p>	<p>-оценивание качества, безопасности и соответствия основным дополнительным ингредиентам к ним технологическим требованиям полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы к использованию;</p> <p>-организация и поддержание в процессе работы рабочего места санитарно-гигиеническими требованиями и подбор производственного инвентаря, инструментов и технологического оборудования и его эксплуатация при выполнении следующих действий :взвешивание/измерение, измельчение, работа с мясом, отбивание, рыхление, панирование, фарширование, выбивание, порционирование, упаковка продуктов</p> <p>- использование различных технологий обработки мяса, субпродуктов и домашней птицы (оттаивание, срезание клейма, зачистка, промывание, обсушивание, натирание мукой, опаливание, потрошение, подготовка к заправке),разрубке и разделке и обвалке передней и задней четвертины говядины и телятины, свинины и бараньей туши, крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из телятины, свинины и баранины, домашней птицы для варки, жарки, тушения, запекания, приготовления натуральной рубленой массы, рубленой котлетной массы с хлебом и п\ф из неё из мяса и домашней птицы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции санитарно-гигиенические требования и условий хранения готовых полуфабрикатов из мяса, домашней птицы;</p> <p>- подготовка готовых полуфабрикатов к реализации;</p> <p>-обеспечивать температурный и временной режим охлаждения и замораживания полуфабрикатов с учетом требований к безопасности продуктов;</p> <p>-соблюдение температурного и временного режима при реализации полуфабрикатов;</p> <p>-оценивание качества и соответствие основных продуктов и ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к полуфабрикатам, простым отварным, жареным, тушеным и запеченым блюдам, блюдам из натуральной рубленой массы и из рубленой массы с хлебом, простым блюдам из домашней птицы, подготавливаемым к использованию.</p> <p>-организация и поддержание в процессе работы рабочего места производственного инвентаря, инструментов и технологического оборудования</p>



	<p>и безопасная эксплуатация их при выполнении следующих действий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- жарки, тушения и запекания мяса и мясных продуктов, простых блюд из домашней птицы.</li> <li>- использование различных технологий приготовления простых блюд: жареных блюд, тушеных и запеченных блюд, блюд из натуральной рубленой массы и изрубленной котлетной массы с хлебом эпидемиологической безопасности (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.).</li> <li>- требования к их приготовлению и реализации пищевых продуктов.</li> <li>- блюд из домашней птицы, с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</li> <li>- подготовка полуфабрикатов, отдельных компонентов к тепловой обработке.</li> <li>- приготовление, определение степени готовности и вкусовых качеств простых блюд.</li> <li>- порционирование, оформление простых отварных, жареных, запеченных блюд.</li> <li>- простых блюд из натуральной рубленой массы с хлебом.</li> <li>- котлетной массы с хлебом из мяса, мясных продуктов, домашней птицы.</li> <li>- учет качества и требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>- сервировка стола и отпуск простых отварных, жареных, тушеных, запеченных блюд.</li> <li>- простых блюд из натуральной рубленой массы и из рубленой котлетной массы с хлебом.</li> <li>- мяса, мясных продуктов и домашней птицы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- обеспечение температурного и временного режима охлаждения, замораживания и при подаче и хранении простых отварных, жареных, запеченных блюд, простых блюд из натуральной рубленой массы и из рубленой котлетной массы с хлебом из мяса, мясных продуктов и домашней птицы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> </ul>	
Тема: 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	<b>Содержание:</b>	
	5.1	Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов: ростбиф, отбивные, жареное. Приготовление порционных полуфабрикатов: котлеты, лангет, антрекот, зразы отбивные, говядина духовая, рождественские натуральные, котлеты отбивные, эскалоп.
	5.2	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов: бефстроганов, поджарка, шашлык, гуляш, плов.

Тема: 5.2	<b>Содержание:</b>
-----------	--------------------

Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	5.3	Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из н рубленый, котлеты натуральные рубленые, фрикадельк Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из н биточки, зразы рубленые, тефтели, рулет с луком и яйц
	5.4	Обработка сельскохозяйственной птицы и полуфабрика натуральные, котлеты панированные, шницель по- стол по- киевски, котлеты из птицы фаршированные соусом грибами, котлеты рубленые из птицы.

Тема: 5.3 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов	<b>Содержание:</b>	
	5.5	Приготовление блюд из отварного, жареного мяса: мя бефстроганов, поджарка, ромштекс, шашлык.
	5.6	Приготовление блюд из тушеного мяса: мясо шпигова гуляш,. жаркое по- домашнему, плов.
	5.7	Приготовление блюд из котлетной массы: котлеты, зра рулет с луком и яйцом.

Тема: 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из Домашней птицы	<b>Содержание:</b>	
	5.8	Приготовление блюд из домашней птицы: котлета по-к рубленая из птицы, котлета из филе птицы, фарширова с грибами, птица по - столичному.

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

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

#### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.**

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

Реализация рабочей программы профессионального модуля предполагает наличие рабочего места.

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. Учебная практика и производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так, и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях, других вспомогательных объектах образовательного учреждения, а также в организациях в специально-оборудованных помещениях на основе договоров между организацией и образовательным учреждением. Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики

Реализация программы учебной практики предполагает наличие специально оборудованных помещений:

Учебный кулинарный цех

##### **Оборудование для проведения учебной практики:**

- производственные столы;
- весы;
- овоскоп;
- ванны;
- стеллажи;
- электрические плиты;
- картофелеочистительные машины;
- овощерезательные машины;
- протирочные машины;
- мясорубки;
- просеиватели;
- холодильное оборудование;
- машины для мытья столовой посуды и приборов;
  - подъемно - транспортные машины.

##### **Инвентарь, инструменты, посуда:**

- кастрюли;
- дуршлаг;
- сито;
- ножи поварские и доски разделочные с маркировками;
- лопатки деревянные и металлические;

- венчик;
- терка;
- бульонные чашки;
- пирожковые тарелки;
- столовая посуда (тарелки для подачи);
- шумовка;
- черпаки;
- поварская вилка;
- воронка;
- чугунные сковороды;
- порционные сковороды;
- сотейники;
- соусники для отпуска (металлические и фарфоровые);
- порционные соусники;
- мелкие столовые тарелки;
- гарнирные и соусные ложки;
- тарелки;
- миски;
- тазики;
- столовые вилки, ложки;

**Учебно-наглядные пособия:**

- технологические карты;
- технологические схемы;
- опорные конспекты;
- карточки - задания;
- контрольно-оценочные материалы;
- нормативно-техническая документация;
- учебники и учебные пособия;
- таблицы;
- пошаговые инструкции приготовления блюд и изделий.

## **Информационное обеспечение обучения**

### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### **Основные источники:**

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учеб.пособие для нач. проф. образования/ Н.А. Анфимова.- М.: Издательский центр «Академия», -2009.-352 с.
2. Качурина, Т.А. Кулинария: учеб. пособие для нач.проф. образования/Т.А.Качурина . – М.: Издательский центр «Академия», 2010- 272с.

#### **Дополнительные источники:**

1. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф.образования/ Н.Г. Бутейкис.- 9-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2010.-304 с.
2. Криштафович, В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум/ В.И.Криштафович. - Москва: издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009.-592с.
3. Татарская, Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учеб.пособие для нач.проф.образования/Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова .- 5-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2011.-112 с.
4. Криштафович, В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум/ В.И.Криштафович. - Москва: издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2012.-592с.
5. Татарская, Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учеб.пособие для нач.проф.образования/Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова .- 5-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2009.-112

#### **Нормативно-техническая документация:**

1. ГОСТ 50762-95 " Общественное питание. Классификация предприятий".
2. СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

3. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно-методическое пособие / Сост. А.В. Румянцев – 3-е изд., перераб. и доп.- М.: Издательство «Дело и Сервис», -2012- 1016 с.

#### **Мультимедиа библиотека:**

1. Вкусные истории про салаты [Электронный ресурс]. – М.: Новый диск, 2009, 1 электрон.опт. диск (CD).

2. Вкусные истории про мясо [Электронный ресурс]. – М.: Новый диск, 2009, 1 электрон.опт. диск (CD).

3. Кулинарная энциклопедия Кирилла и Мефодия 2006 [Электронный ресурс]. - М.: Кирилл и Мефодий, 2011, 1 электрон.опт. диск (DVD).

4. Повар-кондитер. Приготовление вторых блюд. Приготовление изделий из теста; Повар-кондитер. Холодные блюда. Закуски. Соусы. Первые блюда [Электронный ресурс]. – М.: Федеральное унитарное предприятие «Труд», 2011, электрон.опт. диск (CD).

5. Приготовление сладких блюд, напитков [Электронный ресурс]. – М.: Федеральное унитарное предприятие «Труд», 2012, 1 электрон.опт. диск (CD).

#### **Интернет ресурсы:**

1. Кулинарные рецепты [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.r-gotovim.ru>

2. Кулинария 1001 рецепт. Путешествие в страну Кулинария [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.r-1001recept.com>

3. Gotovim-doma.ru" - кулинарные рецепты [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.r-Gotovim-Doma.ru>

4. Кулинария. Кулинарные рецепты. Кулинарная книга. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.r-kulina.ru>

5. Рецепты и кулинария на Поварёнок.Ру [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.r-povarenok.ru>

#### **4. 2. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация профессионального модуля по профессии среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля (междисциплинарного курса). 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 обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.



## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p style="text-align: center;">ПК 5.1</p> <p>Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p> <p style="text-align: center;">ПК 5.2</p> <p>Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-адекватная оценка качества основных видов сырья и дополнительных ингредиентов;</li> <li>-обоснованность выбора технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения процесса обработки мяса и приготовления полуфабрикатов из него;</li> <li>- обоснованность выбора и точность соблюдения технологии обработки мяса и приготовления полуфабрикатов из него;</li> <li>-точность соблюдения санитарно-гигиенических требований в процессе обработки и приготовления полуфабрикатов из мяса;</li> <li>-точность выполнения действий по приготовлению полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;</li> <li>-правильность и точность оценки качества готовых полуфабрикатов из мяса, обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения;</li> <li>- обоснованность выбора посуды и температурного режима для хранения обработанного мяса</li> </ul>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-при выполнении и защите заданий на день;</li> <li>- при выполнении и защите проверочных работ и защите отчета по практике;</li> <li>- при анализе дневника производственного обучения;</li> <li>-при оценке характеристики наставника;</li> <li>- при выполнении заданий для внеаудиторной самостоятельной работы;</li> <li>- в процессе рефлексии;</li> <li>- в процессе самооценки</li> </ul>

		<p>достижений при заполнении дневника</p> <p>- при опросе в процессе инструктажа</p>
<p>ПК 5.3</p> <p>Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов</p>	<p>-обоснованность выбора и адекватность оценки годности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов в соответствии с требованиями рецептуры и технологии приготовления блюд из мяса;</p> <p>-адекватность выбора технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности приготовления простых блюд из мяса;</p> <p>-точность соблюдения технологии приготовления блюд из мяса;</p> <p>-точность выполнения действий по приготовлению блюд из мяса и мясных продуктов;</p> <p>-точность соблюдения температурных режимов и санитарно-гигиенических требований;</p> <p>-точность определения готовности блюд из мяса;</p> <p>-правильность проведения бракеража готовых блюд из мяса,</p> <p>-обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения;</p> <p>-обоснованность выбора посуды для отпуска, способов оформления, сервировки и подачи блюд из мяса;</p> <p>-точность выполнения действий при оформлении, сервировке стола и подаче блюд из мяса;</p>	<p>Экспертная оценка выполнения оценка работ учебной практики (производственного обучения).</p> <p>Наблюдение за выполнением самостоятельных работ</p> <p>Устный опрос</p> <p>Тестирование</p> <p>Экспертная оценка выполнения самостоятельных работ</p>
<p>ПК 5.4</p> <p>Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы</p>	<p>-обоснованность выбора и адекватность оценки годности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов в соответствии с требованиями рецептуры и технологии приготовления блюд из домашней птицы;</p> <p>-адекватность выбора технологического оборудования и</p>	<p>Экспертная оценка выполнения оценка работ учебной практики (производственного обучения).</p> <p>Наблюдение за выполнением самостоятельных работ</p>

	<p>производственного инвентаря, посуды, последовательности приготовления простых блюд из домашней птицы;</p> <p>-точность соблюдения технологии приготовления блюд из домашней птицы;</p> <p>-точность выполнения действий по приготовлению блюд из домашней птицы;</p> <p>-точность соблюдения температурных режимов и санитарно-гигиенических требований;</p> <p>-точность определения готовности блюд из домашней птицы;</p> <p>-правильность проведения бракеража готовых блюд из домашней птицы,</p> <p>-обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения;</p> <p>-обоснованность выбора посуды для отпуска, способов оформления, сервировки и подачи блюд из домашней птицы;</p> <p>-точность выполнения действий при оформлении, сервировке стола и подаче блюд из домашней птицы;</p> <p>-точность и правильность чтения технологических карт.</p>	<p>Устный опрос</p> <p>Тестирование</p> <p>Экспертная оценка выполнения самостоятельных работ</p>
--	--	---

Формы и методы контроля и оценки результатов учебной практики должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<p>Демонстрация понимания сущности социальной значимости своей будущей профессии, проявление к ней устойчивого интереса.</p> <p>Применение знаний на практике и в профессиональной деятельности.</p> <p>Демонстрация интереса к будущей</p>	<p>Анализ рынка труда.</p> <p>Результат наблюдения и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения программы учебной практики (производственного</p>

	<p>профессии.</p> <p>Обоснованность актуальности выбора профессии. Анализ развития предприятий общественного питания за последнее десятилетие, демонстрация интереса к будущей профессии.</p>	<p>обучения) на анкетирование. Собеседование, выполнение введения в ПЭР. Экспертное наблюдение и оценка при выполнении практических и самостоятельных работ по учебной практике (производственному обучению).</p>
<p><b>ОК 2.</b> Организовать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<p>Демонстрация способностей к организации и планированию. Понимание сути профессиональных задач. Применение методов решения профессиональных задач и демонстрация эффективности и качества. Рациональность планирования и организации производственной деятельности при освоении программы учебной практики (производственного обучения) Умение планировать и организовывать рабочее место при выполнении практических и самостоятельных работ.</p>	<p>Результат наблюдения за обучающимися в процессе учебной практики (производственного обучения). Экспертная оценка выполнения практических и самостоятельных заданий. Анкетирование. Собеседование. Экспертное наблюдение и оценка методов решения профессиональных задач.</p>
<p><b>ОК 3.</b> Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы</p>	<p>Демонстрация способностей к анализу и контролю. Понимание методов принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях. Применение навыков принятия решений в соответствии с ситуацией, ответственность за принятое решение. Организация самостоятельных занятий при изучении программы учебной практики (производственного обучения), самоанализ и коррекция результатов собственной работы.</p>	<p>Наблюдение и экспертная оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ по учебной практике (производственному обучению). Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических и самостоятельных работ по учебной практике (производственному обучению).</p>
<p><b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных</p>	<p>Демонстрация способностей извлекать и анализировать информацию из различных источников. Понимание способов поиска и анализа информации. Широта</p>	<p>Наблюдение и экспертная оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной</p>

задач.	использования различных источников информации, включая электронные. Применение найденной информации для выполнения профессиональных задач. Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Соответствие выбранных методов поиска информации, современным требованиям.	программы при выполнении работ по учебной практике (производственному обучению) Собеседование. Экспертное оценка деятельности учащихся при защите электронных презентаций. Защита письменных экзаменационных работ.
<b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Демонстрация технических способностей в профессиональной деятельности. Понимание области применения различных компьютерных программ. Демонстрация компьютерных навыков. Анализ инноваций в области разработки новых приемов и способов кулинарной обработки сырья, оборудования; демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Наблюдение и экспертная оценка деятельности обучающихся в процессе освоения программы учебной практики (производственного обучения), в ходе компьютерного тестирования, подготовки электронных презентаций, при выполнении домашних заданий.
<b>ОК 6.</b> Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Демонстрация способностей работать в команде и межличностных навыков. Понимание общих целей взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	Наблюдение и экспертная оценка деятельности обучающихся в процессе освоения программы учебной практики (производственного обучения) при выполнении практических и самостоятельных работ Оценка деятельности обучающихся в процессе работы в бригадах при выполнении заданий.
<b>ОК 7.</b> Готовить к работе производственное помещение и	Понимание целей деятельности. Демонстрация навыков целеполагания, оценки результатов выполнения задания, соблюдение	Экспертная оценка защиты, практических и самостоятельных работ при выполнении учебной

поддерживать его санитарное состояние.	санитарно-гигиенических норм и правил организации и работы в производственных помещениях.	практики (производственного обучения).
<b>ОК 8.</b> Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) по профессии «Повар, кондитер».	Применение знаний на практике. Понимание сути воинской обязанности. Применение профессиональных знаний для исполнения воинской обязанности. Демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.	Анкетирование Наблюдение и экспертная оценка практических и самостоятельных работ при выполнении программы учебной практики (производственного обучения).