

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

2018 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЬ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	5
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	6
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	12
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	15

### 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## **ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Рабочая программа профессионального модуля включает в себя: паспорт рабочей программы профессионального модуля, структуру и содержание профессионального модуля, условия реализации профессионального модуля, контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

### **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

#### **иметь практический опыт:**

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

#### **уметь:**

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

#### **знать:**

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

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

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 369 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 369 часов, включая:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 30 часа;  
 самостоятельной работы обучающегося – 339 часа;  
 учебной и производственной практики – 108 часов.

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

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 3.	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 профессиональных знаний (для юношей).

### 3. СТРУКТУРА И 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		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 1.1.	Раздел 1. Организация и осуществление технологического процесса подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	100	6	4	-	30	-	12	-	
ПК 1.2.	Раздел 2. Организация и осуществление технологического процесса подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	100	6	4		30		12	-	
ПК 1.3.	Раздел 3. Организация и осуществление технологического процесса подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	97	6	4		27		12	-	
	<b>Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</b>	72							72	
	<b>Всего:</b>	369	18	12	-	339	-	36	72	

#### 3.2. Учебная работа

Виды учебной работы				Всего часов
	1 курс	2 курс	3 курс	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	-	14	10	30
в том числе: практические занятия	-	8	4	12
Самостоятельная работа				339

Наименование разделов	№	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические	Методическая	Объем	Уровень
-----------------------	---	---	--------------	-------	---------

профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	урока	занятия.	характеристика урока	часов	освоения
<b>Раздел 1.</b>				58	
<b>Организация и осуществление технологического процесса подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</b>					
<b>МДК 01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>				174	
<b>Тема 1.1.</b> <b>Подготовка мяса для сложной кулинарной продукции</b>		<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>	
	1-2	<b>Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса.</b> Подбор оборудования и инвентаря для обработки мяса и мясных продуктов. Оттаивание, обмывание, обсушивание Разруб и обвалка, сортовое деление.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	3-4	<b>Приготовление полуфабрикатов крупнокусковых порционных, мелкокусковых из баранины и свинины.</b> Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Пищевая ценность. Определение доброкачественности	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	5-6	<b>Технология приготовления кнельной массы из мяса,</b> отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	7-8 9-10	<b>Лабораторная работа №1</b> Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Требования к качеству готовых полуфабрикатов. Условия и сроки хранения.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа.	4	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1</b> Творческая работа по теме «Ассортимент мясных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» Значение мяса в питании человека. Пищевая ценность. Виды мяса. Определение доброкачественности мяса. Подготовка тушек ягнят. Подготовка тушек ягнят для приготовления целиком. Выделение каре из баранины и ягненка Пищевая ценность молочных поросят . Определение доброкачественности. Подготовка тушек поросят для приготовления целиком. Вынимание костей и снятие мякоти с тушек молочных поросят. Сворачивание рулетом фаршированного и не фаршированного молочного поросенка. Обработка поросячьей головы для приготовления целиком и в фаршированном виде. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде. Работа со сборником рецептур, нормативными документами. Технология приготовления начинок для фарширования мяса. Сворачивание рулетом фаршированной и не фаршированной лопатки, окорока. Технология приготовления рулета для карпачо Работа со сборником рецептур. Оформление заказа на продукты со склада и прием продуктов со склада и от поставщиков. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса. Правила охлаждения замороженных полуфабрикатов Систематическая работа с конспектами занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.				100	

<b>Учебная практика</b> Подготовка сырья. Определение качества сырья. Обработка мяса для сложных блюд: ростбифа; буженины; корейки; окорока; фаршированной лопатки; фаршированного окорока; рулета из фаршированной и нефаршированной лопатки или окорока; грудинки в натуральном и фаршированном виде; телячьей ножки; каре ягненка; молочного поросенка фаршированного; рулета из фаршированного и нефаршированного молочного поросенка; поросячьей головы фаршированной и нефаршированной; рульки телячьей; седла ягненка целиком; рулета для карпаччо; приготовление начинок для фарширования мяса; подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса.				12	
<b>Раздел 2.</b> <b>Организация и осуществление технологического процесса подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</b>				58	
<b>МДК 01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>				174	
<b>Тема 2.1.</b> <b>Подготовка рыбы для сложной кулинарной продукции</b>		<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>	
	11-12	<b>Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы. Способы оттаивания, вымачивания рыбы. Разделка чешуйчатой бесчешуйчатой рыбы</b>	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	13-14	<b>Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, для жарки припускания.</b>	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	2
	15-16	<b>Фарширование рыбы. Приготовление котлетной и кнельной массы и полуфабрикаты для сложной кулинарной продукции.</b>	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий.	2	2
	17-18 19-20	<b>Лабораторная работа № 2</b> Приготовление фаршированной рыбы порционными кусками, рулета из филе рыбы. Требования к качеству готовых п/ф. Условия и сроки хранения.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.	4	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1</b> Творческая работа по теме «Ассортимент рыбных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции». Конспект по теме «Отходы при обработке рыбы, количество, использование, меры по снижению». Значение рыбы в питании человека. Пищевая ценность. Виды рыбы и требования к их качеству для приготовления сложных блюд. Определение доброкачественности рыбы. Подбор оборудования и инвентаря для обработки рыбы и рыбных продуктов. Техника безопасности при приготовлении, хранении. Обработка и использование рыбных отходов Оценка качества обработанной рыбы. Хранение обработанной рыбы. Оценка качества полуфабрикатов из рыбы. Хранение обработанной рыбы .Фарширование судака целиком и порционными кусками, сворачивание рулетом филе рыбы с начинками. Фарширование карпа, сазана, трески порционными кусками. Снятие кожи чулком у щуки и угря, потрошение судака через спинные плавники. Технология приготовления начинок для фарширования рыбы.				100	

<p>Формование и замораживание рулета из лосося для карпаччо.          Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.          Работа со сборником рецептур. Расчет количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса.          Систематическая работа с конспектами занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).          Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.</p>					
<p><b>Учебная практика</b>          Соблюдение условий и сроков хранения к качеству рыбы, используемой для приготовления сложных блюд.          Обработка в соответствии с типом рыбы: потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, фарширование начинкой, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание, измельчение мякоти, протирание через сито, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.          Подготовка рыбы для приготовления сложных блюд: крупной рыбы фаршированной и нефаршированной в целом виде; фаршированной щуки; фаршированного судака; фаршированного карпа; фаршированных порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы фаршированного и нефаршированного; рулета из лосося для карпаччо; кнельной массы, тельного.          Приготовление начинок для фарширования рыбы; подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.</p>		12			
<p><b>Раздел 3.</b>  <b>Организация и осуществление технологического процесса подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</b></p>					
		<p><b>МДК 01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b></p>			
<p><b>Тема 3.1.</b>  <b>Подготовка птицы для сложной кулинарной продукции.</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>		<p><b>10</b></p>		
	21-22	<p><b>Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы.</b>          Оттаивание, опаливание, потрошение, промывание. <b>Способы заправки птицы.</b>          В «кармашек», в одну нитку, в две нитки.</p>	<p>Усвоение новых знаний.          Лекция с элементами сам. работы.          Устный опрос.</p>	2	2
	23-24	<p><b>Снятие кожи с тушек домашней птицы.</b> Фарширование кожи и придание ей формы целой птицы. Приготовление полуфабрикатов из филе птицы</p>	<p>Усвоение новых знаний.          Лекция с элементами сам. работы.          Письменный опрос.</p>	2	2
	25-26	<p><b>Приготовление кнельной и котлетной массы из домашней птицы.</b>          Отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка. <b>Оценка качества полуфабрикатов из птицы.</b> Хранение обработанной птицы.</p>	<p>Усвоение новых знаний.          Лекция с элементами сам. работы.          Устный и письменный опрос.</p>	2	2
	27-28 29-30	<p><b>Лабораторная работа № 3</b>          Сворачивание фаршированной и нефаршированной мякоти птицы рулетом.          Требования к качеству готовых полуфабрикатов. Условия и сроки хранения</p>	<p>Закрепление и совершенствование знаний и умений.          Лабораторная работа.          Наглядно-демонстрационный.</p>	4	
<p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1</b>          Творческая работа по теме «Ассортимент полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции».</p>		23			



<p>Систематическая работа с конспектами занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p> <p>Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.</p> <p>Пищевая ценность. Виды птицы и требования к их качеству для приготовления сложных блюд.</p> <p>Определение доброкачественности птицы.</p> <p>Подбор оборудования и инвентаря для обработки птицы. Техника безопасности при приготовлении, хранении.</p> <p>Обработка субпродуктов, использование, хранение.</p> <p>Обработка утиной и гусиной печени, использование, хранение.</p> <p>Оценка качества обработанной птицы и полуфабрикатов. Хранение обработанной птицы</p> <p>Сворачивание фаршированной и нефаршированной мякоти птицы</p> <p>Фарширование домашней птицы. Целиком, фарширование куриных ножек</p> <p>Технология приготовления начинок для фарширования птицы.</p> <p>.Работа со сборником рецептов. Расчет количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса.</p> <p>Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из птицы.</p>		
<p><b>Учебная практика</b></p> <p>Соблюдение правил подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд: фаршированных куриных ножек; фаршированных тушек домашней птицы целиком; домашней птицы с заправленным под кожу воздухом; домашней птицы с заправленным под кожу сливочным маслом; подготовленной домашней птицы для галантина; фаршированного рулета из мякоти птицы; нефаршированного рулета из мякоти птицы; кнельной массы и изделий из нее; стейков из фуа-гра; фуа-гра для паштета.</p> <p>Приготовление начинок для фарширования домашней птицы.</p> <p>подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы.</p>	12	
<p><b>Производственная практика</b></p> <p>Проверка качества и соответствия мяса технологическим требованиям к сложным блюдам из мяса;</p> <p>размораживание тушек ягнят и молочных поросят и поросячьих голов;</p> <p>определение веса мяса и дополнительных ингредиентов к нему;</p> <p>обработка молочного поросенка для фарширования целиком;</p> <p>обработка ягненка для приготовления целиком;</p> <p>вынимание костей и снятие мякоти с тушек молочных поросят;</p> <p>выделение каре из баранины и ягненка;</p> <p>обработка поросячьей головы для приготовления целиком и в фаршированном виде;</p> <p>фарширование лопатки, окорока, грудинки, молочных поросят и поросячьей головы;</p> <p>сворачивание рулетом фаршированной и не фаршированной лопатки, окорока, молочных поросят;</p> <p>шпигование мяса овощами, чесноком и шпиком;</p> <p>формование рулета для карпаччо и замораживание;</p> <p>использование приправ и маринование мяса;</p> <p>приготовление начинки для фарширования;</p> <p>перевязывание подготовленного мяса;</p> <p>приготовление кнельной массы из мяса;</p> <p>отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка;</p> <p>охлаждение и замораживание подготовленного мяса с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p>	72	

<p>хранение подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.  Соблюдение качества технологических требований к сложным блюдам из рыбы;  размораживание крупных видов рыбы;  определение веса рыбы и дополнительных ингредиентов к ней;  удаление внутренностей из крупной рыбы (не разрезая брюшко) приготовления в целом виде;  снятие кожи чулком у щуки/угря;  потрошение судака через спинные плавники;  удаление мелких костей из филе;  фарширование рыбы целиком и порционными кусками;  сворачивание рулета филе рыбы с начинками;  протираание рыбного фарша через сито для приготовления тельного;  отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка;  начинка кожи кнельной массой, придавая ей форму целой рыбы;  формование и замораживание рулета для карпаччо;  заправка приправами и маринование крупных видов рыб;  приготовление начинки для фарширования рыбы и приготовления рулета из рыбы;  перевязывание подготовленной рыбы;  охлаждение и замораживание подготовленной рыбы с учетом требований к безопасности пищевого продукта;  хранение подготовленной рыбы в охлажденном и замороженном виде.  Условия хранения утиной и гусиной печени;  соблюдение условий и качества соответствия технологическим требованиям к сложным блюдам из домашней птицы;  размораживание обработанных тушек домашней птицы, утиной и гусиной печени;  определение веса домашней птицы и дополнительных ингредиентов к ней;  снятие кожи с тушек домашней птицы;  начинка кожи и придавание ей формы целой птицы;  фарширование домашней птицы целиком;  фарширование куриных ножек;  заправка под кожу домашней птицы воздуха и сливочного масла;  сворачивание фаршированной и нефаршированной мякоти птицы рулетом;  перевязывание подготовленной домашней птицы;  заправка приправами и маринование для приготовления сложных блюд домашней птицы;  приготовление начинок для фарширования филе и тушек домашней птицы;  приготовление кнельной массы из домашней птицы;  отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка;  обработка утиной/гусиной печени;  охлаждение и замораживание подготовленной домашней птицы с учетом требований к безопасности пищевого продукта;  соблюдение условий хранения подготовленной домашней птицы в охлажденном и замороженном виде.</p>		
<b>Всего</b>		<b>369</b>

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; учебного кулинарного цеха.

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологии кулинарного производства:** рабочее место преподавателя; рабочие места по количеству обучающихся; комплект учебно-методической документации по темам модуля; комплект учебных заданий для самостоятельной работы по темам модуля.

**Технические средства обучения:** персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

**Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:** рабочее место мастера; рабочие места по количеству обучающихся; тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф); механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.); весоизмерительное оборудование; холодильное оборудование; инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве; столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания, организуемая после раздела модуля.

**Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:** тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф); механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.); весоизмерительное оборудование; холодильное оборудование; инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве; столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

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

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и

содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. - 544с.

13. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013. - 808с.

14. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

15. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с

16. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 176 с

17. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

18. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

19. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с

20. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

22. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. - «Феникс», 2013 – 373 с.

23. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.

24. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с

25. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – М: Издательский центр «Академия», 2015. – 288 с

26. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с

### **3.2.2. Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

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

Занятия проводятся в учебном кабинете Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, учебном кулинарном и кондитерском цехе, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся.

Теоретические занятия носят практико – ориентированный характер. Учебную практику рекомендуется проводить по завершению изучения каждого раздела модуля. Рекомендуется группу обучающихся делить на бригады, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Учебная практика организуется в учебном кулинарном и кондитерском цехе.

При изучении модуля с обучающимися организуются консультации, которые могут организовываться как со всей группой, так и индивидуально.

Для организации самостоятельной работы обучающихся необходимо создать условия в читальном зале библиотеки или компьютерном классе с выходом в сеть Интернет для выполнения презентаций и подготовки к лабораторным работам.

Производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля реализуется концентрировано 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: Микробиологии, санитарии, и гигиены в пищевом производстве, физиология питания, организация хранения и контроль запасов и сырья, информационные технологии в профессиональной деятельности, метрология и стандартизация, правовые основы профессиональной деятельности, основы экономики, менеджмента и маркетинга.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: высшее образование. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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.



	<p>фарширования мяса, мясных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность вариантов подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса;</li> <li>- правильность выполнения действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций;</li> <li>- соблюдение выхода полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов;</li> <li>- проведение оценки качества обработанных и подготовленных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов в соответствии с требованиями стандартов и технических условий;</li> <li>- точность расчета количества отходов при обработке сырья и подготовке полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов;</li> <li>- соблюдение условий и сроков хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов в соответствии с требованиями СанПиНа;</li> <li>- соблюдение температурного режима, правил охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка во время проведения лабораторной работы;</li> <li>-экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение и оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</li> </ul>
<p>ПК 2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение годности первичного сырья органолептическим методом в соответствии требованиям качества;</li> <li>- организация рабочего места для подготовки полуфабрикатов из рыбы с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил;</li> <li>- выбор и его обоснованность инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая мясорубка, холодильник, весы, производственные столы);</li> <li>- подготовка инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая мясорубка, холодильник, весы, производственные столы);</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая мясорубка, холодильник, весы, производственные столы);</li> <li>- организация рабочего места при подготовке полуфабрикатов из рыбы в соответствии с требованиями;</li> <li>- расчет набора продуктов при подготовке полуфабрикатов из рыбы;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение во время лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертная оценка во время проведения практической работы и прохождения учебной и производственной практики;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оформление заказа на продукты со склада, прием продуктов со склада и от поставщиков;</li> <li>- соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса механической кулинарной обработки рыбы;</li> <li>- соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса подготовки полуфабрикатов из рыбы;</li> <li>- выполнение действий по технологии приготвления начинок для фарширования рыбы;</li> <li>- правильность вариантов подбора пряностей и приправ при приготвлении полуфабрикатов из рыбы;</li> <li>- правильность выполнения действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций;</li> <li>- соблюдение выхода полуфабрикатов из рыбы;</li> <li>- проведение оценки качества обработанных и подготовленных полуфабрикатов из рыбы в соответствии с требованиями стандартов и технических условий;</li> <li>- точность расчета количества отходов при обработке сырья и подготовке полуфабрикатов из рыбы;</li> <li>- соблюдение условий и сроков хранения подготовленных полуфабрикатов из рыбы в соответствии с требованиями СанПиНа;</li> <li>- соблюдение температурного режима, правил охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка во время учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение и оценка во время проведения лабораторной и практической работы, прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертная оценка во время проведения лабораторной работы;</li> <li>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертная оценка во время проведения практической работы, прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</li> </ul>
<p>ПК 3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение годности первичного сырья органолептическим методом в соответствии требованиям качества;</li> <li>- организация рабочего места для подготовки полуфабрикатов из домашней птицы с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил;</li> <li>- правильность выбора инвентаря, приспособлений и оборудования;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение при прохождении лабораторной работы, учебной и производственной практики;</li> <li>- наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертная оценка во время выполнения лабораторной работы,</li> </ul>



	<p>инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая мясорубка, рыхлитель мяса, опалочный горн, холодильник, весы, производственные столы);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места при подготовке полуфабрикатов из домашней птицы в соответствии с требованиями;</li> <li>- расчет набора продуктов при подготовке полуфабрикатов из домашней птицы;</li> <li>- оформление заказа на продукты со склада, прием продуктов со склада и от поставщиков;</li> <li>- соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса механической кулинарной обработки домашней птицы;</li> <li>- выполнение действий по технологии приготовления начинок для фарширования домашней птицы;</li> <li>- правильность вариантов подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы;</li> <li>- соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса подготовки полуфабрикатов из домашней птицы;</li> <li>- правильность выполнения действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций;</li> <li>- соблюдение выхода полуфабрикатов домашней птицы;</li> <li>- проведение оценки качества обработанных и подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы в соответствии с требованиями стандартов и технических условий;</li> <li>- точность расчета количества отходов при обработке сырья и подготовке полуфабрикатов из домашней птицы;</li> <li>- соблюдение условий и сроков хранения подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы в соответствии с требованиями СанПиНа;</li> <li>- соблюдение температурного режима, правил охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из домашней птицы.</li> </ul>	<p>прохождения учебной и производственной практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертная оценка во время выполнения практической работы и прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение и оценка во время проведения лабораторной работы;</li> <li>- экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертная оценка во время выполнения практической работы и прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение и оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики.</li> </ul>
--	---	--

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;</li> <li>- активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;</li> <li>- наличие положительных отзывов по итогам учебной и производственной практики;</li> <li>- участие в профориентационной деятельности;</li> <li>- участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях;</li> <li>- эффективность и качество выполнения домашних самостоятельных работ;</li> <li>- изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-наблюдение и экспертная оценка на лабораторных занятиях, в процессе учебной и производственной практики;</li> <li>-социологический опрос;</li> <li>-анкетирование;</li> <li>- оценка материалов портфолио.</li> </ul>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность последовательности поэтапного выполнения действий во время лабораторных, практических работ, заданий, во время производственной и учебной практики в соответствии с нормативными документами (технологические карты, инструкции...);</li> <li>- обоснованность выбора и применения выборов и способов производственных ситуаций;</li> <li>- личная оценка результативности;</li> <li>- личная оценка качества выполненной работы;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе учебной практики и производственной практики;</li> <li>-экспертная оценка решения ситуационных производственных задач;</li> <li>- самооценка результативности и качества выполненной работы;</li> <li>-устный (междисциплинарный, комплексный) экзамен</li> </ul>
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- полнота представления ответственности за результаты своей работы;</li> <li>- правильность и адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих документов, сырья, инструментов;</li> <li>- принимать стандартные и нестандартные решения при подготовке и проведении производственного контроля на предприятии общественного питания.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составление самоанализа деятельности во время учебной и производственной практики;</li> <li>- тестирование;</li> <li>- личная оценка;</li> <li>- экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий;</li> <li>- наблюдение за действиями студентов на практических занятиях.</li> </ul>
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уровень владения различными способами поиска информации;</li> <li>- умение выбрать полезную информацию;</li> <li>- адекватность полезности выбранной информации;</li> <li>- оперативность поиска необходимой информации;</li> <li>- степень использованности найденной полезной информации для выполнения профессиональной задачи, профессионального роста, личного использования;</li> <li>- оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка подобранной информации по данному модулю;</li> <li>- тестирование;</li> <li>- личная оценка;</li> <li>- оценка подготовленных рефератов;</li> <li>- выполнение творческих работ</li> </ul>
ОК5.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применимость информационно-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка созданных электронных</li> </ul>

Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	коммуникационных технологии в оформлении результатов самостоятельной работы профессиональной деятельности; - устойчивость и демонстрация на практике навыков использования информационно-коммуникационных технологий в оформлении рефератов, заданий, учебной производственной практике;	презентаций; - оценка электронного портфолио; - экспертное наблюдение и оценка активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами; - степень развития и успешность применения на практике коммуникационных качеств в процессе общения с сокурсниками, с педагогическим составом, сотрудниками, руководством, работодателями; - степень владения без конфликтного общения; - соблюдение принципов профессиональной этики; - полнота понимания и четкость представления того, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всей участников команды;	- наблюдение и экспертная оценка коммуникабельности во время обучения, выполнения практических работ, прохождения производственной практики, участия в конкурсах. - наблюдение за эффективным общением при работе с коллегами, потребителями и руководством на производственной практике; - характеристика с производственной практики; - наблюдение на конкурсах профессионального мастерства, создание портфолио, участия в работе профессиональных кружков.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- Точность анализа и ответственность за результаты выполненных заданий; - грамотность в выборе методов и способов решения профессиональных задач; - точность анализа эффективности и качества выполненных профессиональных задач.	- личная оценка; - наблюдение за работой членов команды во время лабораторных, практических работ, заданий, во время производственной и учебной практики; - экспертное наблюдение и оценка активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- поиск путей повышения профессионального и личностного развития, - побуждение к деятельности по самообразованию; - планирование повышения квалификации.	-анкетирование; - социологический опрос; - экспертное наблюдение и оценка активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- определение способа действий при частой смене технологий в профессиональной деятельности; - определение и выполнение задачи исходя из цели;	- составление самоанализа деятельности во время учебной и производственной практики; -экспертная оценка решения ситуационных производственных задач; - личная оценка;
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- самостоятельность выбора учетной военной специальности с учетом полученной профессии; - применение профессиональных знаний в ходе прохождения воинской службы;	-анкетирование; -наблюдение и экспертная оценка деятельности обучающихся во время внеурочных мероприятий военно-патриотической направленности; - оценка деятельности при выполнении работ по учебной и производственной практики.