

Департамент образования и науки Костромской области
областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»

**АДАптиРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

РАССМОТРЕНО
Методическим советом ОГБПОУ
«КТЭК»
Протокол № 8 от 03.05.2024 г.
Председатель
МС  Петропавловская Я.А.
Одобрена
цикловой методической комиссией
механико-технологических дисциплин
Протокол № 10 8 от 26.04.2024 г.
Председатель:  Крушкова М.Ю.
Автор: Тюляндина О.В.

2024 г.
РАССМОТРЕНО
Педагогическим советом ОГБПОУ «КТЭК»
Протокол № 6 от 08.05.2024 г.
Приказ ОГБПОУ «КТЭК» от 08.05.2024 г.
№ 147 /п
ЛОП профессионального модуля
разработана на основе п. 28 ст.2, п. 6 ст.28,
п.1, п.2, п.3, п. 4 ст.79 ФЗ «Об образовании в
РФ» от 29.12.2012 г. № 273, по программе
профессиональной подготовки **16675 Повар**
Зам. директора  А.А. Смирнова

Адаптированная образовательная программа учебной дисциплины разработана на основе п. 28 ст.2, п.6 ст.28, п.1, п.2, п.3, п. 4 ст.79 Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273, приказов Минобрнауки РФ от 18.04.2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения», от 19.12. 2014 г. № 1599 «Об утверждении ФГОС образования обучающихся с легкой степенью умственной отсталости (интеллектуальными нарушениями)», Письма Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 "О направлении Методических рекомендаций" (вместе с "Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования", утв. Минобрнауки России 20.04.2015 N 06-830вн), Письма Минпросвещения России от 11.02.2019 N 05-108 "О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости" (вместе с "Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)", Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации» от 08.09.2015 года № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар».

Организация-разработчик:

ОГБПОУ «Костромской торгово–экономический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ:

1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	17

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

1.1. Область применения адаптированной рабочей программы профессионального модуля

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля является частью программы профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар.

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины разработана на основании п. 28 ст. 2, п. 6 ст. 28, п. 1, п. 3, п. 4 ст. 79 Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273, Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2015 г. № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 года № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар».

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке, переподготовке рабочих профессии 16675 Повар.

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля является частью программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **приготовления блюд из мяса и домашней птицы** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам усвоения профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

- обработки сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.

уметь:

- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд.

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы, и готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Обязательная учебная нагрузка – **230** часов, в том числе:

аудиторной учебной нагрузки обучающихся – **50** часов, в том числе

лабораторно-практических занятий – **6** часов

учебной практики – **72** часов

производственной практики – **108** часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, 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 будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых 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	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

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
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 5.1-ПК 5.2	Раздел 1. Ведение технологического процесса обработки сырья мяса, мясных продуктов и домашней птицы	26	22	4		36	
ПК 5.3-ПК 5.4	Раздел 2. Ведение технологического процесса приготовления блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	24	22	2		36	
	Учебная практика	72				72	
	Производственная практика, часов	108					108
	Всего:	230	44	6		72	108

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 1 Ведение технологического процесса обработки сырья мяса, мясных продуктов и домашней птицы		230	
МДК 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.		22	
Тема 1.1. Мясо и мясопродукты.	Содержание учебного материала		4
	1	Виды мяса. Химический состав. Пищевая ценность. Характеристика ткани и строение мяса. Классификация мяса по термической обработке. Требования к качеству мяса. Использование в кулинарии. Субпродукты. Классификация по виду мяса, термическому состоянию. Категории субпродуктов. Химический состав, пищевая ценность. Требования к качеству. Использование в кулинарии.	2
	2	Мясо птицы. Виды птицы. Классификация по термическому состоянию, способу обработки, возрасту и упитанности. Химический состав и пищевая ценность. Требования к качеству. Использование в кулинарии.	2
Тема 1.2.	Содержание учебного материала	4	

Организация производства предприятий общественного питания.	1	Назначение мясного цеха и требования, предъявляемые к помещению цеха. Поступление сырья. Схема процессов обработки мяса и птицы (обработка, изготовление полуфабрикатов). Характеристика рабочих мест в мясном цехе. Оборудование, инвентарь, инструменты и ёмкости мясного цеха.	2	2
	2	Назначение соусного отделения горячего цеха, связь с заготовочными цехами и раздаточными. Характеристика рабочих мест в соусном отделении. Оснащение горячего цеха оборудованием, функциональными ёмкостями, инвентарём и посудой. Оборудование и организация рабочих мест при раздаче пищи. Безопасность и охрана труда в мясном цехе, соусном отделении и при раздаче пищи.	2	2
Тема 1.3. Оборудование предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала		2	
	1	Механическое оборудование. Универсальные приводы для мясного и горячего цехов. Мясорубки, фаршемешалки, машины для формовки котлет, механизм для измельчения сухарей, машины и механизмы для рыхления мяса, правила эксплуатации и требования безопасности труда.		2
	2	Тепловое оборудование. Пароварочные шкафы, электросковороды, фритюрницы, жарочные шкафы, мармиты для вторых блюд и соусов, правила эксплуатации и требования безопасности труда.		2
	3	Холодильное торговое оборудование. Их назначение и принцип устройства, правила эксплуатации и требования безопасности труда.		2
Тема 1.4. Обработка сырья.	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Механическая кулинарная обработка мяса. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши.		
	2.	Кулинарная разделка и обвалка бараньей и свиной туш.		
	3.	Обработка субпродуктов и костей.		
Тема 1.5.	Содержание учебного материала		10	

Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	1.	Общие правила приготовления мясных полуфабрикатов. Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины. Порционные полуфабрикаты, мелкокусковые полуфабрикаты из говядины.	2	2
	2.	Полуфабрикаты из баранины и свинины: крупнокусковые. Полуфабрикаты из баранины и свинины: порционные и мелкокусковые. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов	2	2
	3.	Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из неё. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из мяса.	2	2
	4	Общие требования к сельскохозяйственной птице. Механическая кулинарная обработка птицы. Заправка птицы.	2	2
	5.	Полуфабрикаты из птицы: целые тушки, порционные, мелкокусковые и рубленые. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из птицы.	2	2
	Лабораторные работы		2	
1	Приготовление полуфабрикатов из мяса и птицы			
Учебная практика			36	
Виды работ:				
Первичная обработка птицы. Заправка птицы. Снятие филе.			6	
Приготовление порционных натуральных полуфабрикатов из птицы			6	
Механическая кулинарная обработка мяса, мясных продуктов. Кулинарный разруб и разделка туш.			6	
Приготовление натуральных полуфабрикатов из мяса.			12	
Приготовление рубленых полуфабрикатов из мяса			6	
Раздел ПМ 2. Ведение технологического процесса приготовления блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы			24	

МДК 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.		22		
Тема 2.1. Приготовление блюд из мяса и мясной продукции.	Содержание учебного материала		14	
	1.	Изменения, происходящие при тепловой обработке мясопродуктов. Классификация мясных блюд. Отварные мясные блюда. Общие правила оформления и подачи блюд. Соусы и гарниры к блюдам из отварного мяса. Блюда из субпродуктов в отварном виде. Технология приготовления блюд. Общие правила оформления и подачи блюд. Соусы и гарниры к блюдам из субпродуктов.	2	2 2
	2.	Блюда из жареного мяса крупными кусками, порционными и мелкими кусками. Технология приготовления блюд. Общие правила оформления и подачи блюд. Соусы и гарниры к блюдам из жареного мяса.	2	2
	8.	Блюда из субпродуктов в жареном виде. Технология приготовления блюд. Общие правила оформления и подачи блюд. Соусы и гарниры к блюдам из жареных субпродуктов.	2	2
	9.	Тушёные мясные блюда. Правила и способы тушения мяса. Технология приготовления блюд из мяса, тушённого крупным куском. Общие правила оформления и подачи блюд. Соусы и гарниры к блюдам из тушёного мяса крупными кусками.	2	2
	10	Тушёные мясные блюда. Технология приготовления блюд из мяса, тушённого порционными и мелкокусковыми кусками. Общие правила оформления и подачи блюд. Соусы и гарниры к блюдам из тушёного мяса порционными кусками.	2	2
	12.	Запечённые мясные блюда. Технология приготовления блюд из запечённого мяса: запеканка картофельная с	2	2

		мясом, макаронник с мясом, голубцы с мясом и рисом, солянка сборная на сковороде. Общие правила оформления и подачи блюд. Соусы и гарниры к блюдам из запечённого мяса, порционными кусками.		
	16	Блюда из рубленого мяса. Блюда из котлетной массы. Технология приготовления блюд из рубленого мяса. Общие правила оформления и подачи блюд. Соусы и гарниры к блюдам из рубленого мяса. Требования к качеству мясных блюд и сроки их хранения.	2	3
Тема 2.2. Приготовление блюд из домашней птицы.	Содержание учебного материала		8	
	1.	Общие сведения о блюдах из птицы. Отварная и припущенная птица. Технология приготовления блюд. Общие правила оформления и подачи блюд. Подбор соусов и гарниров к блюдам из птицы отварной и припущенной.	2	2
	2.	Жареная птица. Технология приготовления блюд. Общие правила оформления и подачи блюд. Жареные блюда из филе птицы. Подбор соусов и гарниров к блюдам из жареной птицы.	2	2
	4.	Тушёные блюда из птицы. Технология приготовления блюд. Общие правила оформления и подачи блюд. Подбор соусов и гарниров к блюдам из тушёной птицы.	2	2
	5.	Блюда из рубленой птицы. Технология приготовления блюд: котлеты и биточки паровые, котлеты Пожарские и котлеты гатчинские. Общие правила оформления и подачи блюд. Подбор соусов и гарниров к блюдам из рубленой птицы.	2	2
	Лабораторная работа		4	
		«Блюда из рубленого мяса и домашней птицы»: 1. Бефстроганов с картофелем жареным из отварного. 2. Зразы, рубленные с гречневой кашей. 3. Гуляш с рисом. 4. Печень по-строгановски с картофелем отварным.		

		5. Птица по-столичному с картофелем жареным. 6. Запеканка картофельная с мясом.	
		Аттестация в форме Д/з	
		Промежуточная аттестация-Квалификационный экзамен	
Учебная практика			36
Виды работ:			
Приготовление блюд из рубленой птицы			6
Приготовление блюд из отварной и тушёной птицы			6
Проверочная работа			6
Приготовление блюд из отварного, жареного и запечённого мяса			6
Приготовление блюд из субпродуктов			6
Проверочная работа			6
Производственная практика			108
Виды работ:			12
Приготовление оформление, бракераж и подача блюд из отварного, тушёного мяса			12
Приготовление оформление, бракераж и подача блюд из жареного мяса.			12
Приготовление оформление, бракераж и подача блюд из запечено мяса.			12
Приготовление оформление, бракераж и подача блюд из натуральной рубленой массы			12
Приготовление оформление, бракераж и подача блюд из котлетной массы.			12
Приготовление оформление, бракераж и подача блюд из субпродуктов (язык, почки, печень)			12
Приготовление оформление, бракераж и подача блюд из варённого, тушёного мяса домашней птицы			6
Приготовление оформление, бракераж и подача блюд из жареного мяса домашней птицы.			6
Приготовление оформление, бракераж и подача блюд из запечённого мяса домашней птицы.			12
Приготовление оформление, бракераж и подача блюд из фаршированного мяса домашней птицы.			12
Всего:			230

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета технологии кулинарного 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 по темам модуля.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:
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 рабочей 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

Информационное обеспечение обучения содержит перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. «Кулинария», учебник. М., «Академия», 2019 - 352 с.
2. 2.Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», учебник. М., «Академия», 2019 - 320 с
3. 3.Матюхина З.П. «Товароведение пищевых продуктов». М., «Академия», 2022-304 с
4. 4.Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», М., «Академия», 2020-320 с

Дополнительные источники:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев: Арий, 2019. - 680 с.
2. Сеничкина, Г. В. Технология продукции общественного питания: методические указания / Г. В. Сеничкина. - печатается по решению методического совета ГАПОУ ТО "ТТИПКиС". - Тюмень: ТОГИРРО, 2019. – 58 с.

Интернет-ресурсы:

1. www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html - Журнал «Питание и общество»
2. <http://pelmen4eg.ru> - Журнал «Гастроном»
3. www.pitportal.ru – Весь общепит России
4. www.edu.ru – каталог образовательных Интернет-ресурсов

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательной аудиторной нагрузкой – 30 академических часов в неделю.

Преподавание МДК профессионального модуля имеет практическую направленность.

Для закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых практических навыков предусматриваются лабораторные работы, которые проводятся после изучения соответствующих тем.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику. Учебная практика и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении слушателями профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются

учебная практика – рассредоточено или комплексно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля;

производственная практика - концентрированно в конце обучения.

Учебная практика проводится в лабораториях образовательного учреждения и в производственных лабораториях работодателей. По итогам учебной практики проводится сдача зачета с выполнением практического задания, за счёт часов, отведённых на учебную практику по каждой теме, раздела.

Производственная практика проводится в организациях и профильных предприятиях, по результатам которой обучающиеся предоставляют отчёт, производственную характеристику. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.

Освоению данного модуля предшествует изучение «Общепрофессиональных дисциплин ОП.01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» ОП.02 «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Инженерно-педагогический состав: обязательным является опыт работы в организациях соответствующей профессиональной деятельности.

Мастера: должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников.

Преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем и /или мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также в результате выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

Результаты обучения раскрываются через усвоенные знания и приобретённые умения, направленные на приобретение общих и профессиональных компетенций.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	Точное и правильное выполнение приёмов подготовки полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы в соответствии с технологическими требованиями, требованиями санитарии и гигиены и безопасности труда.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы по отработке компетенции подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных

		продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2. Производить и обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	Точность и правильность обработки и приготовлении основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы в соответствии с технологическими требованиями, требованиями санитарии и гигиены и безопасности труда.	Экспертная оценка выполнения обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.	Точное и правильное приготовление простых блюд из мяса, мясных продуктов и отдельных компонентов для них в соответствии с технологическими требованиями, требованиями санитарии и гигиены и безопасности труда.	Экспертная оценка выполнения приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.	Точное и правильное приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы в соответствии с технологическими требованиями, требованиями санитарии и гигиены и безопасности труда.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по приготовлению и оформлению простых блюд из домашней птицы.

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 будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Проявление понимания сущности и социальной значимости будущей профессии; применение профессиональных знаний в практической деятельности; демонстрация интереса к будущей профессии	Экспертное наблюдение и оценка аргументации своего выбора в профессиональном самоопределении.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.	Организация собственной деятельности, демонстрация понимания сути, целей и способов решения профессиональных задач.	Экспертная оценка решения ситуационных учебных задач.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Демонстрация умений проведения анализа и контроля рабочей ситуации, выбора соответствующих методов решения в зависимости от ситуации. Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Анализ результата выполняемых действий обучающимися.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Использование различных способов поиска информации.	Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач в учебном процессе.
ОК 5. Использовать информационно-	Демонстрация навыков использования	Компьютерное тестирование.

коммуникационные технологии профессиональной деятельности.	в информационно-коммуникационных технологиях профессиональной деятельности для решения профессиональных задач.	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Понимание общих целей; демонстрация навыков командной работы, взаимодействие с обучающимися, педагогами в ходе обучения в колледже.	Экспертное наблюдение за совместными действиями обучающихся, общению с однокурсниками, педагогами.
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Применение профессиональных знаний для сохранения окружающей среды, ресурсосбережению, эффективному действию в чрезвычайных ситуациях.	Анализ действий обучающихся по охране окружающей среды.