

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ «ВОРОНЕЖСКИЙ КОЛЛЕДЖ СВАРКИ И
ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ ВО «ВКСИТ»

Иванченко Н.И.

20__ г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05.
ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ**

260807.01 (19.01.17) Повар, кондитер

Разработчик преподаватель Макарова Е.А.

ВОРОНЕЖ 2016

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	18

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ»

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля - является основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 260807.01 «Повар, кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Готовить блюда из мяса и птицы и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1. Уметь обрабатывать мясо, и готовить п\ф из них

ПК.2 Уметь обрабатывать мясопродукты и также готовить п\ф из них

ПК.3 Обрабатывать птицу и уметь готовить полуфабрикаты из нее

ПК.4 Готовить жареные, тушеные, запеченные мясные блюда и блюда из натурально рубленой котлетной массы

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовки работников в области общественного питания.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля

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

иметь практический опыт: - приготовления п\ф из мяса, птицы, дичи, п\ф и блюда из них;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям и основным мясным блюдам и блюдам из птицы и дичи;

- выбирать производственный инвентарь и оборудованием для приготовления мясных п\ф и блюд из них ;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных мясных блюд и блюд из птицы;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для мясных блюд и блюд из птицы

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

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:
всего – 196 час., в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **88** час., **включая:**
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **60** час.;
 самостоятельной работы обучающегося – **28** час.;
 учебной и производственной практики – **108** час.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ВПД:

приготовление мясных п\ф и п\ф из птицы,и блюда из них.

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
	<u>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</u>
ПК 5.1 ПК 5.2	<p>Иметь практический опыт: приготовление п/ф из мяса ,мясо продуктов, птицы и дичи, а так же блюда из них..</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям, предъявляемым к п/ф.- выбирать производственный инвентарь и оборудованием для приготовления;- использовать различные технологии приготовления и оформления основных из мяса, мясо продуктов, птицы и дичи а так же блюда из них;- оценивать качество готовых блюд; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных из мяса, мясо продуктов, птицы и дичи а так же блюда из них;- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении мяса, мясо продуктов, птицы и дичи а так же блюда из них;- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных из мяса, мясо продуктов, птицы и дичи а так же блюда из них;- температурный режим и правила приготовления из мяса, мясо продуктов, птицы и дичи а так же блюда из них;- правила проведения бракеража;- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

<p>ПК 5.3 ПК 5.4</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать отдельные приёмы приготовления п/ф - приготовление крупнокусковых, мелкокусковых, рубленых п/ф <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям, к приготовлению крупно кусковых, мелко кусковых и рубленых п/ф. - выбирать производственный инвентарь и оборудованием для приготовления крупно кусковых, мелко кусковых и рубленых п/ф; - использовать различные технологии приготовления и оформления крупно кусковых, мелко кусковых и рубленых п/ф ; - оценивать качество готовых блюд; - охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для приготовлению крупно кусковых, мелко кусковых и рубленых п/ф; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству приготовлению крупно кусковых, мелко кусковых и рубленых п/ф; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении крупно кусковых, мелко кусковых и рубленых п/ф; - правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении крупно кусковых, мелко кусковых и рубленых п/ф; - температурный режим и правила приготовления крупно кусковых, мелко кусковых и рубленых п/ф; - правила проведения бракеража; - способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; - правила хранения и требования к качеству готовых блюд; - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
<p>ОК1</p>	<p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>
<p>ОК2</p>	<p>Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем</p>
<p>ОК3</p>	<p>Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности,</p>

	нести ответственность за результаты своей работы
ОК4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК3	Использовать информационно- коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОК6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние
ОК8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ05.

3.1. Тематический план профессионального модуля: «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и+ практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов				
1	2	3	4	5	6	7	8	
ПК 5.1	Раздел ПМ 05.1. Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	37	12	3	7	18	-	
ПК 5.2	Раздел ПМ 05.2. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	37	12	3	7	18	-	
ПК 5.3	Раздел ПМ 05.3. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.	43	18	9	7	18	-	
ПК 5.4	Раздел ПМ 05.4. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.	43	18	9	7	18	-	
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	36						-
	Всего:	196	60	24	28	72	-	

*

5.2. Содержание обучения по профессиональному модулю 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 работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 05.1. Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.		12	
МДК 05.1. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы		12	
Тема 1.1 . Обработка мяса , птицы, и приготовление П/Ф из них	Содержание		
	1.	Пищевая ценность мяса, птицы и дичи. Ткани мяса.	2
	2	Механическая и кулинарная обработка мяса	2
	3	Оснащение рабочих мест для приготовления мясных п/ф.	2
	4	Определение качества сырья.	2
	Практические занятия		1
1.	Подбор оборудования и инвентаря для обработки и приготовления п/ф из мяса.		
Тема 1.2 Кулинарная разделка и обвалка мяса	Содержание		5
	1.	Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши.	2
	2	Кулинарная разделка и обвалка свиной и бараньей туши.	2
	3	Приготовление рубленой котлетной массы.	2
	4.	Обработка субпродуктов.	2
	5.	Обработка домашней птицы.	2
	Практические занятия		2
	1.	Расчёты при механической обработке домашней птицы.	
2	Расчеты при механической обработке мяса		

Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.		7	
1. Подготовка реферата, сообщения, доклада (по индивидуальным заданиям). 2. Подготовка к практическим занятиям. 3. Выполнение домашних заданий по теме. 4. Работа с учебниками и учебными пособиями, справочными материалами. 5. Поиск информации в сети Интернет.			
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы			
1. Составление технологических схем механической кулинарной обработки мяса. 2. Разделка говяжьей, свиной, бараньей туши.			
Раздел ПМ 05.2. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.		12	
МДК 05.1. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы		12	
Тема 2.1. Приготовление мясных П/Ф	Содержание	4	
	1. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых п/ф из говядины.		2
	2. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых п/ф из говядины.		2
	3. Приготовление п/ф из баранины.		2
	4. Приготовление п/ф из свинины.		2
Тема 2.2 Приготовление натуральной рубленой, котлетной массы	Содержание	5	
	1. Приготовление п/ф из рубленой натуральной массы.		2
	2. Приготовление п/ф из котлетной массы.		2
	3. Приготовление п/ф из домашней птицы.		2
	4. Приготовление котлетной массы из домашней птицы и приготовление п/ф из нее.		2
	5. Требования к качеству и сроки хранения п/ф из мяса и птицы.	2	
Практические занятия		3	

	1.	Безопасные условия эксплуатации механического оборудования: мясорубки, правила ее сборки, фаршемеса, универсального привода.		
	2	Методика расчета выхода готовых изделий при тепловой кулинарной обработке.		
	3	Методика расчета выхода готовых изделий при тепловой кулинарной обработке.		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.			8	
1. Подготовка реферата, сообщения, доклада (по индивидуальным заданиям). 2. Подготовка к практическим занятиям. 3. Выполнение домашних заданий по теме. 4. Работа с учебниками и учебными пособиями, справочными материалами. 5. Поиск информации в сети Интернет.				
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы				
1. Составить таблицы жареных и тушеных ПФ. 2. Составить тесты и кроссворды по приготовлению ПФ. 3. Механическая кулинарная обработка мяса, птицы и приготовление ПФ из них.				
Раздел ПМ 05.3. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.			18	
МДК 05.1. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы			18	
Тема 3.1 Тепловая обработка мясных ПФ. Приготовление и оформление блюд из мясных продуктов.	Содержание		9	
	1.	Виды тепловой обработки мясных ПФ.		2
	2.	Оснащение рабочих мест при приготовлении мясных блюд.		
	3.	Отварные мясные блюда.		
	4.	Мясные блюда жаренные крупными кусками, натуральными порционными кусками.		2
	5.	Мясные блюда жаренные мелкими кусками.		2
	6.	Тушеные мясные блюда.		2
	7.	Запеченные мясные блюда.		2
	8.	Блюда из рубленой натуральной, котлетной массы.		2
	9.	Блюда из субпродуктов.		2

	Практические занятия		9	
	1	Составление технологических схем приготовления горячих блюд из мяса		
	2			
	3			
	4	Составление технологических схем приготовления горячих блюд из мяса		
	5			
	6	Расчеты при приготовлении горячих блюд из мяса и мясопродуктов.		
	7	Расчеты при приготовлении горячих блюд из мяса и мясопродуктов.		
	8	Расчеты при приготовлении горячих блюд из мяса и мясопродуктов.		
9				
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.			7	
1. Подготовка реферата, сообщения, доклада (по индивидуальным заданиям). 2. Подготовка к практическим занятиям. 3. Выполнение домашних заданий по теме. 4. Работа с учебниками и учебными пособиями, справочными материалами. 5. Поиск информации в сети Интернет.				
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы				
1. Виды тепловой обработки мясных ПФ. 2. Отварные мясные блюда. 3. Блюда из субпродуктов.				
Раздел ПМ 05.4. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.			<u>18</u>	
МДК 05.1. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы			18	
Тема 4.1 Приготовление блюд из птицы.	Содержание		9	
	1.	Куры, цыплята, индейки отварные.		2
	2.	Куры, цыплята жареные.		
	3	Гусь, утка, индейка жареные.		
	4	Тушеные блюда из птицы.		2
	5	Рагу из субпродуктов.		2
	6	Приготовление блюд из котлетной массы.		2
	7	Способы сервировки, оформления блюд из птицы.		2

:	8	Требования к качеству блюд из птицы, дичи и сроки их хранения.	9	2	
	9	Контрольная работа.		2	
	Практические занятия				
	1	Составление технологических схем приготовления блюд из птицы.			
	2				
	3				
	4	Составление технологических схем приготовления блюд из птицы.			
	5				
	6	Расчеты при приготовлении горячих блюд из птицы.			
7	Расчеты при приготовлении горячих блюд из птицы.				
8	Расчеты при приготовлении горячих блюд из птицы.				
9					
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.			7		
1. Подготовка реферата, сообщения, доклада (по индивидуальным заданиям). 2. Подготовка к практическим занятиям. 3. Выполнение домашних заданий по теме. 4. Работа с учебниками и учебными пособиями, справочными материалами. 5. Поиск информации в сети Интернет.					
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы					
1. Требования к качеству блюд из птицы, дичи и сроки их хранения. 2. Способы сервировки, оформления блюд из птицы. 3. Приготовление блюд из птицы.					

<p>Учебная практика УП 0.3.1</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление отварных, припущенных, жареных и тушеных блюд из птицы, мяса, мясопродуктов. 2. Проверочные работы. 3. Приготовление жареных блюд мелкими кусками: поджарка, шашлык 4. Приготовление запеченных мясных блюд 5. Приготовление блюд из домашней птицы 	72	3
<p>Производственная практика.</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление жареных мясных блюд крупным куском: ростбиф, грудинка фаршированная. Оформление, отпуск. 2. Приготовление мясных блюд, жаренных натуральными порционными кусками: бифштекс, филе, антрекот. Оформление, отпуск. 3. Мясные блюда, жаренные мелкими кусками: бефстроганов, поджарка, шашлык. Оформление, отпуск. 4. Приготовление тушеных мясных блюд: мясо тушеное крупным куском, мясо шпигованное, мясо духовое. Оформление, отпуск. 5. Мясные блюда запеченные: запеканка картофельная с мясом, голубцы с мясом, говядина в луковом соусе. 6. Приготовление блюд из рубленой котлетной массы: котлеты, биточки, тефтели, зразы. Блюда из домашней птицы. Оформление, отпуск. 	36	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Кулинария», а также использование лаборатории.

Оборудование: использование оборудования, установленного в кабинете и лаборатории.

Технические средства обучения: комплект плакатов, комплект учебно-методической документации, компьютер, принтер, сканер, модем (спутниковая система), проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику. Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которая проводится рассредоточено в столовых, кафе, ресторанах города и других индивидуальных предприятиях.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Н.А. Анфимова, «Кулинария»:М. ПрофОбрИздат, 2012г.; стр.400.
2. Д.Ф. Фатыхов, А.Н. Белехов «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту»: М. ПрофОбрИздат, 2001г.; стр.224.
3. З.П. Матюхина, Э.П. Королькова «Товароведение пищевых продуктов»: М. Академия, 2003г.; стр.271.

Дополнительные источники:

1. Рабочая тетрадь.
2. Журналы «Пищевая промышленность».

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по профессии рабочего».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав:

Преподаватели - дипломированные специалисты (ВПО или СПО);

Мастера - дипломированные специалисты (ВПО или СПО),

наличие 4-5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 5.1 Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p> <p>ПК 5.2 Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p> <p>ПК 5.3 Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.</p> <p>ПК 5.4 Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность организации рабочего места при приготовлении; - точность определения годности полуфабрикатов; - проведение процесса проверки исправности оборудования для приготовления горячих рыбных блюд; - точность и правильная последовательность выполнения действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования; - правильность ведения технологических процессов; - точность проведения оценки качества полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы и морепродуктов; - знание технологии изготовления полуфабрикатов; - знание технологии изготовления горячих блюд из рыбы; - знание технологии изготовления блюд из морепродуктов. - правильность оформления блюд. 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контрольных работ по темам МДК. <p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Экзамен (дифференцированный зачёт)</p> <p>Проверочная квалификационная работа по профессиональному модулю.</p>

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.

<p>Результаты (освоенные общие компетенции)</p>	<p>Основные показатели оценки результата</p>	<p>Формы и методы контроля и оценки</p>
<p>ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<p>- демонстрация интереса к будущей профессии.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося</p>
<p>ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения определённых руководителем.</p>	<p>- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области обработки рыб, приготовления полуфабрикатов и готовых блюд; - оценка эффективности и качества выполнения.</p>	<p>в процессе освоения образовательной программы. Мониторинг умений при самостоятельной оценке</p>
<p>ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы. - выполняет действия по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря,</p>	<p>собственной деятельности. Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике</p>
<p>ОК 4 Осуществлять поиск информации необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>– эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные.</p>	
<p>ОК 5 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. - правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе.</p>	

<p>ОК 6 Использовать воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.</p>	<p>- взаимодействие с военными комиссариатами в ходе обучения.</p>	
<p>ОК 7. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>- разрабатывает и представляет компьютерные презентации, - осуществляет обучение с использованием ПК, - осуществляет сбор информации с помощью Интернет</p>	