

Министерство образования Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Варшавинский технологический – экономический техникум»



Рабочая программа
Профессионального модуля ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих»

Специальность 19.02.10 «Технология производства общественного питания»

2015

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация – разработчик: ГБПОУ «Варнавинский технологический техникум»

Рассмотрена предметно - цикловой
комиссией
протокол № _____
от _____ 20__ г.

Заместитель директора
по учебно-производственной работе
_____/Смирнов В.М./

Разработчики:
Смирнова Е.В., - преподаватель ГБПОУ «ВТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Выполнение работ по одной или нескольким рабочим профессиям, должностям служащих»

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 7.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 7.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 7.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 7.6. Готовить бульоны, отвары и простые супы.

ПК 7.7. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 7.8. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и домашней птицы.

ПК 7.9. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 7.10. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

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

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

Иметь практический опыт :

обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста;

приготовления основных супов и соусов;

обработки рыбного сырья;

приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы;

обработки мясного сырья;
приготовление полуфабрикатов из блюд и мяса домашней птицы;

уметь:

проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
обрабатывать различными методами овощи и грибы;
нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц;
выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
оценивать качество готовых блюд;
охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы, оценивать качество готовых блюд;
проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
выбирать производственный инвентарь и оборудования 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;
выбирать производственный инвентарь и оборудования для приготовления мучных изделий;
использовать различные технологии приготовления и оформления мучных изделий;
оценивать качество готовых мучных блюд;

знать:

ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд их овощей и грибов;
технику обработки овощей, грибов, пряностей;
правила хранения овощей и грибов;
ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, яиц, творога;
температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста;
классификацию, пищевую ценность, требованиям к качеству основных супов и соусов;
правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
классификацию, пищевую ценность, требованиям к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
классификацию, пищевую ценность, требованиям к качеству мясного 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;
ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству мучных изделий;
правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении мучных изделий;
последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении мучных изделий;
способы отделки и варианты оформления мучных изделий;
виды производственного инвентаря и оборудования, правила их безопасного использования;
способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
способы минимизации при подготовке продуктов;
правила проведения бракеража.

1.3.Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего 671 часов, в том числе:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 527 часов, включая:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 354 часа;

самостоятельной работы обучающегося 173 часа;

учебной и производственной практики 144 часа.

2.РЕЗУЛЬТАТЫОСВОЕНИЯПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности выполнение работ по профессии повар в том числе профессиональными(ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 7.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых.
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 7.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 7.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК 7.6.	Готовить бульоны, отвары и простые супы.
ПК 7.7.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 7.8.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и домашней птицы.
ПК 7.9.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 7.10.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения стандартных и не стандартных 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.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

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, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	вт.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 7.1	Раздел 1. Приготовление блюд из овощей и грибов.	76	54	24	22		
ПК 7.2, ПК 7.3, ПК 7.4, ПК 7.5.	Раздел 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	101	78	38	23		
ПК 7.6. ПК 7.7.	Раздел 3. Приготовление супов и соусов.	136	94	40	42		
ПК 7.9. ПК 7.10.	Раздел 4. Приготовление блюд из рыбы.	88	42	16	46		
ПК 7.8.	Раздел 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	126	86	30	40		
	Производственная практика (по профилю специальности) часов (итоговая (концентрированная) практика).	144					72
	Всего:	671	354	148	173	72	72

3.2.Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.07

Наименование разделов ПМ, междисциплинарных курсов (МДК) ПМ, тем, учебная и производственная практика	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
Раздел 1. ПМ.07 Приготовление блюд из овощей и грибов.		54	
МДК 07.01 Выполнение работ по профессии повар.			
Тема 1.1 Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.	Содержание	10	2,3
	1. Пищевая ценность и технологические свойства овощей и грибов.	2	
	2. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов.	2	
	3. Технологический процесс механической обработки овощей и грибов.	2	
	4. Обработка консервированных овощей. Подготовка овощей для фарширования.	2	
	5. Потери пищевых веществ при обработке овощей и использование отходов.	2	
	Лабораторные работы	10	
	1. Обработка корнеплодов и картофеля.	2	
	2. Обработка капустных, луковых овощей.	2	
	3. Обработка томатных, тыквенных овощей.	2	
	4. Обработка листовых и пряных овощей, свежих, сушеных и соленых грибов.	2	
	5. Произвести расчет количества отходов при механической кулинарной обработке корнеплодов и картофеля.	2	
Тема 1.2 Блюда и гарниры из овощей и грибов.	Содержание	20	2,3
	1. Значение овощных блюд в питании.	2	
	2. Блюда и гарниры из вареных овощей.	2	
	3. Блюда и гарниры из припущенных овощей.	2	
	4. Блюда и гарниры из жареных овощей.	2	
	5. Блюда и гарниры из тушеных овощей.	2	
	6. Блюда и гарниры из запеченных овощей.	2	

	7.	Блюда из грибов.	2	
	8.	Блюда из полуфабрикатов.	2	
	9.	Требование к качеству овощных блюд и гарниров и их хранение.	2	
	10.	Температурный режим и правила подачи блюд и гарниров из овощей и грибов.	2	
	Лабораторные работы		14	
	1.	Составить технологическую карту блюд из вареных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных овощей по Сборнику рецептур.	2	
	2.	Технология приготовления блюд и гарниров из припущенных овощей «Овощи припущенные в молочном соусе».	2	
	3.	Технология приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей «Рагу из овощей»	2	
	4.	Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей «Котлеты морковные», «Зразы картофельные».	2	
	5.	Технология приготовления блюд из запеченных овощей «Картофельная запеканка».	2	
	6.	Технология приготовления блюд из грибов «Грибы в сметанном соусе».	2	
	7.	Органолептическая оценка качества блюд из овощей и грибов.	2	
	Самостоятельная работа		22	
	1.	Решение ситуационных задач		
	2.	Подготовка кроссвордов по темам		
	3.	Поиск и изучение информации		
	4.	Выполнение расчетов		
	5.	Составление схем и таблиц		
	6.	Подготовка презентаций по темам		
	7.	Оформление отчетов		
	8.	Ознакомление с нормативными документами		
	9.	Написание рефератов		
	10.	Подготовка к лабораторным работам.		
	11.	Подготовка к устным и письменным опросам, контрольным работам.		
Раздел 2. ПМ. 07			78	
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.				
МДК 07.01 Выполнение работ по профессии повар.				

Тема 2.1. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	Содержание		18	2,3
	1.	Значение в питании блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	
	2.	Подготовка круп к варке. Основные правила варки каш.	2	
	3.	Рассыпчатые каши.	2	
	4.	Вязкие и жидкие каши.	2	
	5.	Блюда из каш.	2	
	6.	Блюда из бобовых.	2	
	7.	Блюда из макаронных изделий.	2	
	8.	Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	
	9.	Температурный режим и правила подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	
	Лабораторные работы		22	
	1.	Составление технологических карт для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	
	2.	Определить привар в процентах и продолжительность варки круп, макаронных изделий.	2	
	3.	Технология приготовления рассыпчатых каш «Каша гречневая».	2	
	4.	Технология приготовления вязких каш «Манная каша молочная».	2	
	5.	Технология приготовления жидких каш «Овсяная каша».	2	
	6.	Технология приготовления блюд из каш «Котлеты манные».	2	
	7.	Технология приготовления блюд из каш «Запеканка рисовая».	2	
	8.	Технология приготовления блюд из бобовых «Фасоль в соусе».	2	
9.	Технология приготовления блюд из макаронных изделий «Макаронные отварные с овощами»	2		
10.	Технология приготовления макарон запеченных с яйцом.	2		
11.	Технология приготовления блюд из макаронных изделий «Лапшевник с творогом»	2		
Тема 2.2 Приготовление блюд из яиц, творога и теста с фаршем.	Содержание		22	2,3
	1.	Значение в питании блюд из яиц и творога.	2	
	2.	Пищевая ценность, химический состав яиц и творога.	2	
	3.	Ассортимент блюд из яиц и технология их приготовления.	2	
	4.	Варка яиц. Правила варки. Подача.	2	

	5.	Жареные яичные блюда. Правила подачи	2	
	6.	Запеченные яичные блюда. Правила подачи	2	
	7.	Ассортимент блюд из творога и технология их приготовления.	2	
	8.	Холодные и горячие блюда из творога. Правила подачи.	2	
	9.	Технология приготовления простых мучных блюд из теста с фаршем.	2	
	10.	Замороженные полуфабрикаты творожных блюд. Правила подачи	2	
	11.	Требования к качеству, сроки хранения и реализации блюд из яиц, творога, теста.	2	
	Лабораторные работы		16	
	1.	Составление технологических карт для приготовления блюд из яиц и творога.	2	
	2.	Составление технологических карт блюд из теста с фаршем.	2	
	3.	Технология приготовления варки яиц. Определить время варки	2	
	4.	Технология приготовления блюд из творога «Творожные шарики».	2	
	5.	Технология приготовления блюд из творога «Сырники из творога».	2	
	6.	Технология приготовления блюд из творога «Запеканка из творога»	2	
	7.	Технология приготовления блюд из теста с фаршем «Пельмени».	2	
	8.	Технология приготовления блюд из яиц «Омлет с сыром».	2	
	Самостоятельная работа		23	
	1.	Решение ситуационных задач		
	2.	Подготовка презентации по темам		
	3.	Поиск и изучение информации для подготовки домашнего задания		
	4.	Выполнение технологических расчетов		
	5.	Составление схем и таблиц на приготовление блюд.		
	6.	Составление кроссвордов по темам.		
	7.	Оформление отчетов по лабораторным работам		
	8.	Ознакомление с нормативными документами		
	9.	Написание рефератов		
	10.	Подготовка к лабораторным работам.		
	11.	Подготовка к устным и письменным опросам, контрольным работам.		
	12.	Работа с конспектами, учебной и специальной литературой.		
Раздел 3. ПМ. 07			94	
МДК. 07.01 Выполнение работ по профессии повар.				
Тема 3.1. Приготовление бульонов и супов.	Содержание		24	2,3
	1.	Бульоны. Процесс образования бульонов и их состав.	2	

	2.	Режимы варки мясокостного бульона, костного, рыбного и из птицы.	2	
	3.	Грибной бульон и овощные отвары, режим их варки. Условия хранения и сроки реализации бульонов.	2	
	4.	Значение супов в питании. Классификация супов.	2	
	5.	Заправочные супы.	2	
	6.	Суп-пюре.	2	
	7.	Прозрачные супы.	2	
	8.	Супы молочные.	2	
	9.	Холодные супы.	2	
	10.	Сладкие супы.	2	
	11.	Приготовление супов из полуфабрикатов.	2	
	12.	Оформление и подача супов, требования к качеству их хранения.	2	
	Лабораторные работы		26	
	1.	Составление технологических карт для приготовления бульонов и супов.	2	
	2.	Технология приготовления бульонов.	2	
	3.	Технология приготовления блюда «Щи из свежей капусты»	2	
	4.	Технология приготовления блюда «Борщ».	2	
	5.	Технология приготовления блюда «Суп картофельный с грибами».	2	
	6.	Технология приготовления блюда «Суп картофельный с мясными фрикадельками».	2	
	7.	Технология приготовления блюда «Суп с макаронными изделиями».	2	
	8.	Технология приготовления блюда «Суп с крупой».	2	
	9.	Технология приготовления блюда «Суп пюре из овощей».	2	
	10.	Технология приготовления прозрачных супов.	2	
	11.	Технология приготовления блюда «Суп из сухофруктов».	2	
	12.	Технология приготовления блюда «Окрошка мясная».	2	
	13.	Технология приготовления блюда «Рассольник домашний»	2	
Тема 3.2. Приготовление соусов.	Содержание		30	2,3
	1	Значение соусов в питании и сырье используемое для их приготовления. Классификация соусов.	2	
	2.	Приготовление мучных пассировок и бульонов для соусов.	2	
	3.	Соусы мясные красные.	2	
	4.	Соусы белые на мясном бульоне.	2	

5.	Соусы белые на рыбном бульоне.	2	
6.	Соусы грибные.	2	
7.	Молочные соусы.	2	
8.	Сметанные соусы.	2	
9.	Соусы яично-масляные.	2	
10.	Соусы и заправки на растительном масле	2	
11.	Соусы на уксусе.	2	
12.	Соусы сладкие.	2	
13.	Масляные смеси. Соусы промышленного производства.	2	
14.	Ассортимент и принципы сочетания соусов с разными блюдами.	2	
15.	Требования к качеству соусов, условия и сроки их хранения.	2	
Лабораторные работы		14	
1.	Технология приготовления мучных пассировок и бульонов для соусов.	2	
2.	Технология приготовления «Соус красный основной».	2	
3.	Технология приготовления «Соус красный основной и его производные». «Луковый соус».	2	
4.	Технология приготовления «Соус белый основной».	2	
5.	Технология приготовления «Соус грибной».	2	
6.	Технология приготовления сладких соусов.	2	
7.	Органолептическая оценка качества соусов.	2	
Самостоятельная работа		42	
1.	Решение ситуационных задач		
2.	Подготовка презентаций по темам		
3.	Поиск и изучение информации для написания рефератов		
4.	Выполнение технологических расчетов		
5.	Составление схем приготовления блюд		
6.	Составление кроссвордов по темам		
7.	Оформление отчетов к лабораторным работам		
8.	Ознакомление с нормативными документами (ТТК)		
9.	Написание рефератов по темам		
10.	Подготовка к лабораторным работам.		
11.	Подготовка к устным и письменным опросам, контрольным работам.		

	12.	Работа с конспектами, учебной и специальной литературой.		
Раздел 4. ПМ. 07			42	
МДК 07.01 Выполнение работ по профессии повар.				
Тема 4.1. Обработка и технология приготовления блюд из рыбы с костным и хрящевым скелетом.	Содержание		26	2,3
	1.	Характеристика сырья, Строение и состав мышечной ткани рыбы.	2	
	2.	Разделка рыбы с костным и хрящевым скелетом. Оттаивание мороженой рыбы.	2	
	3.	Удаление чешуи, головы и плавников, потрошение.	2	
	4.	Пластование, нарезание рыбы на порционные куски.	2	
	5.	Разделка рыбы для фарширования.	2	
	6.	Особенности разделки некоторых видов рыб.	2	
	7.	Разделка стерляди.	2	
	8.	Использование пищевых рыбных отходов.	2	
	9.	Приготовление рыбной котлетной и кнельной масс.	2	
	10.	Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной и кнельной масс.	2	
	11.	Приготовление натуральных и панированных кусковых полуфабрикатов.	2	
	12.	Обработка нерыбных морепродуктов.	2	
	13.	Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы, условия и сроки их хранения.	2	
	Лабораторные работы		16	
	1.	Механическая кулинарная обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы и осетровой рыбы.	2	
	2.	Технология приготовления блюда «Рыба отварная».	2	
	3.	Технология приготовления блюда «Рыба жареная по - ленинградски».	2	
	4.	Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы.	2	
	5.	Технология приготовления кнельной массы.	2	
	6.	Обработка рыбы для фарширования.	2	
	7.	Технология приготовления блюда «Рыба запеченная под молочным соусом».	2	
	8.	Оценка качества простых готовых блюд из рыбы.	2	
	Самостоятельная работа		46	
	1.	Решение ситуационных задач		
	2.	Подготовка презентаций по темам		
	3.	Поиск и изучение информации для написания рефератов, докладов		
4.	Выполнение технологических расчетов			

	5.	Составление схем приготовления блюда		
	6.	Составление кроссвордов по темам		
	7.	Оформление отчетов к лабораторным работам		
	8.	Ознакомление с нормативными документами (ТТК)		
	9.	Написание рефератов по темам		
	10.	Подготовка к лабораторным работам.		
	11.	Подготовка к устным и письменным опросам, контрольным работам.		
	12.	Работа с конспектами, учебной и специальной литературой.		
Раздел 5. ПМ. 07 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.			86	
МДК 07.01 Выполнение работ по профессии повар.				
Тема 5.1. Обработка и приготовление блюд из мяса.		Содержание	36	2,3
	1.	Характеристика сырья. Строение и состав мышечной ткани мяса.	2	
	2.	Механическая обработка мяса.	2	
	3.	Разделка говяжьих полутуш и четвертин.	2	
	4.	Разделка туш баранины, козлятины, телятины.	2	
	5.	Разделка туш свинины.	2	
	6.	Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов.	2	
	7.	Ассортимент полуфабрикатов из говядины.	2	
	8.	Ассортимент полуфабрикатов из баранины, свинины.	2	
	9.	Полуфабрикаты из рубленного мяса.	2	
	10.	Значение в питании блюд из мяса. Классификация блюд из мяса.	2	
	11.	Блюда из отварного и припущенного мяса.	2	
	12.	Блюда из жареного мяса.	2	
	13.	Блюда из тушеного мяса.	2	
	14.	Блюда из запеченного мяса.	2	
	15.	Блюда из рубленного мяса.	2	
	16.	Требования к качеству мясных блюд, условия и сроки их хранения.	2	
	17.	Централизованное производство мясных полуфабрикатов	2	
	18.	Обработка поросят, диких животных, субпродуктов и костей.	2	
		Лабораторные работы	22	
	1.	Механическая кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши.	2	

	2.	Приготовление крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов для жаренья, варки, тушения.	2	
	3.	Технология приготовления «Мясо отварное».	2	
	4.	Технология приготовления жареного мяса порционными кусками «Бифштекс».	2	
	5.	Технология приготовления жареного мяса мелкими кусками «Бефстроганов».	2	
	6.	Технология приготовления жареного мяса панированными кусками «Шницель».	2	
	7.	Технология приготовления тушеных мясных блюд «Мясо тушеное».	2	
	8.	Технология приготовления запеченных мясных блюд «Запеканка картофельная с мясом».	2	
	9.	Технология приготовления блюд из рубленного мяса «Шницель натуральный рубленный».	2	
	10.	Технология приготовления блюд из котлетной массы «Котлеты», «Биточки».	2	
	11.	Оценка качества готовых блюд из мяса.	2	
Тема 5.2. Обработка и приготовление блюд из домашней птицы.	Содержание		20	2,3
	1.	Значение в питании блюд из птицы.	2	
	2.	Характеристика сырья и кулинарное использование птицы.	2	
	3.	Кулинарная обработка птицы.	2	
	4.	Приготовление полуфабрикатов из птицы.	2	
	5.	Блюда из отварной и припущенной птицы.	2	
	6.	Блюда из жареной и тушеной птицы	2	
	7.	Блюда из рубленой птицы.	2	
	8.	Использование пищевых рыбных отходов.	2	
	9.	Централизованное производство полуфабрикатов из птицы.	2	
	10.	Требования к качеству полуфабрикатов из птицы, условия и сроки их хранения.	2	
	Лабораторные работы		8	
	1.	Технология приготовления блюд из отварной птицы «Куры отварные».	2	
	2.	Технология приготовления блюд из жареной птицы «Цыпленок табака».	2	
	3.	Технология приготовления тушеных блюд из птицы «Птица тушеная в соусе».	2	
	4.	Органолептическая оценка качества мяса птицы.	2	
	Самостоятельная работа		40	
	1.	Решение ситуационных задач		
	2.	Подготовка презентаций по темам		

	3.	Поиск и изучение информации для написания докладов, рефератов		
	4.	Выполнение технологических расчетов		
	5.	Составление схем приготовления блюд		
	6.	Составление кроссвордов по темам		
	7.	Оформление отчетов к лабораторным работам		
	8.	Ознакомление с нормативными документами (ТТК)		
	9.	Написание рефератов по темам		
	10.	Подготовка к лабораторным работам.		
	11.	Подготовка к устным и письменным опросам, контрольным работам.		
	12.	Работа с конспектами, учебной и специальной литературой.		
Учебная практика (по профилю специальности)			72	
Виды работ				
1. Вводное занятие . Инструктаж по охране труда и технике безопасности. Организация рабочего места.			6	
2. Обработка и нарезка различными способами овощей и грибов. Проверка органолептическим способом годности овощей и грибов. Подбор производственного инвентаря и оборудования. Охлаждение и замораживания нарезанных овощей и грибов.			6	
3. Приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. Проверка органолептическим способом качества продуктов. Подбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров.			6	
4.Проверка органолептическим способом качества яиц. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров.			6	
5. Приготовление и оформление блюд и гарниров из творога. Проверка органолептическим способом качество продуктов. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд.			6	
6. Приготовление и оформление блюд из теста. Проверка органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд.			6	
7.Приготовление и оформление супов, используя различные технологии. Оценка качества готовых блюд. Выбор производственного инвентаря и оборудования.			6	
8.Приготовления и оформление соусов , используя различные технологии приготовления. Оценка качества готовых блюд. Охлаждение, замораживание, размораживание и разогревание отдельных компонентов для соусов. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и при приготовлении блюд.			6	
9. Приготовление и оформление п/ф и блюд из рыбы используя различные технологии. Оценка качества готовых блюд. Подбор оборудования и инвентаря для приготовления п/ф из рыбы.			6	
10. Приготовление и оформление п/ф и блюд из мяса используя различные технологии приготовления. Оценка качества готовых блюд. Подбор оборудования и инвентаря для приготовления п/ф из мяса.			6	

	6	
11. Приготовление и оформление п/ф и блюд из домашней птицы используя различные технологии приготовления. Оценка качества готовых блюд. Подбор оборудования и инвентаря для приготовления п/ф из домашней птицы.	6	
12. Приготовление и оформление мучных изделий, используя различные технологии приготовления. Оценка качества готовых блюд. Подбор инвентаря и оборудования для приготовления мучных блюд.	6	
Производственная практика(по профилю специальности)	72	
Виды работ		
1. Вводный инструктаж. Организация рабочего места.	6	
2. Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из овощей. Органолептическая оценка качества готовых блюд из овощей и грибов.	6	
3. Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Оценка качества готовых блюд.	6	
4. Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов и блюд из мясной котлетной и кнельной массы. Оценка качества готовых блюд.	6	
5. Приготовление блюд из рыбной котлетной и кнельной массы. Оценка качества готовых блюд.	6	
6. Подготовка сырья и приготовление крупнокусковых, мелкокусковых и порционных полуфабрикатов и блюд из мяса. Оценка качества готовых блюд	6	
7. Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы. Оценка качества готовых блюд.	6	
8. Подготовка сырья и приготовление блюд из яиц. Оценка качества готовых блюд.	6	
9. Подготовка сырья и приготовление блюд из творога. Оценка качества готовых блюд.	6	
10. Подготовка сырья и приготовление бульонов, супов и отваров. Оценка качества готовых блюд.	6	
11. Подготовка сырья и приготовление соусов.	6	
12. Подготовка сырья и приготовление блюд из теста с фаршем.	6	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства», учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»:

Стенд Материально-техническое оснащение цехов предприятий общественного питания»,

Стенд «Схемы расположения оборудования в цехах».

Стенд «Виды полуфабрикатов сложной кулинарной продукции».

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

производственные рабочие столы,

циферблатные весы,

холодильное оборудование,

мясорубка,

взбивальная машина,

картофелеочистительная машина,

электроплита,

жарочный шкаф,

пароконвектомат,

фритюрница,

кофеварка,

соковыжималка для цитусовых,

электрогриль,

блендер,

миксер погружной,

электросковорода.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. И.Н.Фурс «Технология производства продукции общественного питания» - Мн.: Новое знание, 2002
2. Г.Г.Дубцов «Технология приготовления пищи» - М.: Издательский центр «Академия», 2008
3. В.В.Усов «Технология производства продукции общественного питания» - М.: Издательский центр «Академия», 2011
4. Н.Э.Харченко «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий», - М.: Издательский центр «Академия», 2008
5. Н.Э.Харченко «Технология приготовления пищи», - М.: Издательский центр «Академия», 2007
- 6.
7. З.В. Василенко «Технология приготовления пищи» УП «Издательство «Белорусь», 2007
8. Л.Г. Шатун. Технология приготовления пищи - М.: Торговая корпорация Дашков, 2007
9. Н.А. Анфимова. Кулинария: учебник для нач. проф. образования- М.:Издательский центр «Академия», 2013.
10. В.П. Золин. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2014.
11. В.В.Усов «Технология производства продукции общественного питания» - М.: Издательский центр «Академия», 2011
12. Г.А. Качурина. Кулинария - М.: ИЦ Академия, 2007

Дополнительные источники:

1. Н.И.Дубровская «Лабораторный практикум», - М.: Издательский центр «Академия», 2011
2. В.В. Усов. Рыбная кухня - М.: ИЦ Академия, 2007
3. В.В. Усов. Русская кухня - М.: ИЦ Академия, 2007
4. В.В. Усов. Основы кулинарного мастерства - М.: ИЦ Академия, 2007
5. В.В. Усов. «Технология производства продукции общественного питания» - М.: Издательский центр «Академия», 2011
6. Н.И. Дубровская. Кулинария.Лабораторный практикум: учеб. пособие для нач. проф образования –М.: Издательский центр «Академия», 2011.
7. Н.Э. Харченко. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб.пособие для нач. рпроф. Образования.- М.:Издательский центр «Академия», 2013.
10. С.Н. Козлова. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для нач. проф. Образования- М.: Издательский центр «Академия», 2013.

11. И.П. Самородова. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум: учеб.пособие для студ.учреждений сред.проф.образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2014.
12. М.Т. Лабзина. Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2014.
13. Т.А. Качурина. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. учреждений начального проф. Образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2013.
14. Л.З. Шильман.Технология кулинарной продукции: учеб.пособие для студ. учереждений сред.проф. образования.- М.: Издательский центр «академия», 2014.

4.3.Общие требования к организации образовательного процесса

Освоению данного модуля предшествует изучение дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического, математического и общего естественнонаучного цикла, а так же общепрофессиональных дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Метрология и стандартизация», «Охрана труда».

Преподавание МДК и раздела профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» проводится в тесной взаимосвязи с профессиональными модулями ПМ. 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», ПМ. 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», ПМ. 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».

Освоение данного модуля имеет практическую направленность

Учебная практика проводится по итогам изучения междисциплинарных курсов в учебном кулинарном цехе. Руководство учебной практикой осуществляется руководителем практики от техникума.

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 «Выполнение работ по профессии повар» и специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

К педагогической деятельности могут привлекаться ведущие специалисты профильных организаций.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: дипломированные специалисты - преподаватели междисциплинарных курсов и ведущие специалисты профильных организаций.

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 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.</p>	<p>уметь: проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; обрабатывать различными методами овощи и грибы; нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;</p> <p>знать: ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд их овощей и грибов; технику обработки овощей, грибов, пряностей; правила хранения овощей и грибов.</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ Контрольная работа Тестирование</p>

<p>ПК 7.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых.</p>	<p>уметь: выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров; готовить и оформлять блюда из круп, бобовых;</p> <p>знать: ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп; способы минимизации отходов при подготовке продуктов; температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп и бобовых; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ Контрольная работа Тестирование</p>
<p>ПК 7.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.</p>	<p>уметь: выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовление</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ Контрольная работа Тестирование</p>

	<p>блюд и гарниров; готовить и оформлять блюда из макаронных изделий.</p> <p>знать: ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству макаронных изделий; способы минимизации отходов при подготовке продуктов; температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>	
<p>ПК 7.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.</p>	<p>уметь: проверять органолептическим способом качество яиц и творога; выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров; готовить и оформлять блюда из яиц и</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ Контрольная работа Тестирование</p>

	<p>творога; знать: ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству яиц и творога; способы минимизации отходов при подготовке продуктов; температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из яиц и творога; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>	
<p>ПК 7.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.</p>	<p>уметь: проверять органолептическим способом качество муки; выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовление блюд из муки; готовить и оформлять блюда из теста; знать: ассортимент, товароведную</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ Контрольная работа Тестирование</p>

	<p>характеристику и требования к качеству различных видов муки; способы минимизации отходов при подготовке продуктов; температурный режим и правила приготовления блюд из теста; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и температуру подачи; правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>	
<p>ПК 7.6. Готовить бульоны, отвары и простые супы.</p>	<p>уметь: проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; технологическим требованиям к основным супам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов; использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов;</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ Контрольная работа Тестирование</p>

	<p>оценивать качество готовых блюд; знать: классификацию пищевую ценность, требованиям к качеству основных супов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов; правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов; температурный режим и правила приготовления супов; 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>	
<p>ПК 7.7. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.</p>	<p>уметь: проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; выбирать производственный инвентарь и оборудование для</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ Контрольная работа Тестирование</p>

	<p>приготовления соусов; использовать различные технологии приготовления и оформления основных соусов; оценивать качество готовых блюд; охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов; знать: классификацию пищевую ценность, требованиям к качеству основных соусов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении соусов; правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных соусов; температурный режим и правила приготовления соусов; 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>	
--	---	--

<p>ПК 7.8. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и домашней птицы.</p>	<p>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 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, требованиям к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>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; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ Контрольная работа Тестирование</p>
---	--	--

	<p>хранения полуфабрикатов из мяса и домашней птицы и готовых блюд; 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>	
<p>ПК 7.9. Производить обработку рыбы с костным скелетом.</p>	<p>уметь: проверять органолептическим способом качество рыбы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из рыбы; знать: температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ Контрольная работа Тестирование</p>
<p>ПК 7.10. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p>	<p>уметь: проверять органолептическим способом качество рыбы и</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ Контрольная работа</p>

	<p>соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из рыбы;</p> <p>использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;</p> <p>оценивать качество готовых блюд;</p> <p>знать:</p> <p>классификацию, пищевую ценность, требованиям к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;</p> <p>температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;</p> <p>правила проведения бракеража;</p> <p>способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</p> <p>правила хранения и требования к</p>	Тестирование
--	---	--------------

	качеству готовых блюд из рыбы; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	
--	--	--

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-положительная динамика результатов учебной деятельности - качество выполненных заданий -активное участие в мероприятиях	Результаты обучения по периодам, Участие в обще техникумовских мероприятиях
ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-соответствие выполненных заданий заданным условиям и рекомендациям по их выполнению -дисциплинированность	Выполнение рекомендаций и требований преподавателей, Оценка по поведению отсутствия замечанию
ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-коррекция результатов работы в процессе самостоятельной деятельности, -ответственность за результаты своей работы	Своевременность коррекции Соответствие коррекции требованиям, рекомендациям, Своевременность выполнение заданий по срокам, Качество выполненных заданий в соответствии с требованиями
ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного	-результативность поиска информации в области профессиональной деятельности,	Доклад, сообщение (текст на диске или бумажном носителе) Презентация.

выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.		
ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-результативность использования информационных технологий в процессе обучения, -освоение программ необходимых для профессиональной деятельности	Результаты выполнения заданий (представленная информация на диске) Презентация.
ОК6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-соблюдение принципов толерантного соотношения при взаимодействии с обучающимся и преподавателями,	Соблюдение норм деловой культуры, Речевой этикет, Конструктивное сотрудничество, Соблюдение эстетических норм: уважение, вежливость.
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	-проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий	Экспертная оценка эффективности работы обучающегося в команде
ОК 8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-планирование обучающимися повышения личностного и квалификационного уровня	Экспертная оценка участия в семинарах, диспутах, производственных играх и т.д.
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности	Экспертная оценка участия в семинарах по производственной тематике