

Министерство образования, науки и молодежной политики  
Краснодарского края  
государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
Краснодарского края  
«Динской механико-технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И  
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ  
КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	6
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	7
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	21
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	24

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

### **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС для специальности СПО: 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания при наличии среднего (полного) образования. Опыт работы не требуется.

### **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:**

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

#### **уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

**знать:**

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

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

всего - 462 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 318 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 209 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 109 часов;

учебной практики – 72 часа, производственной практики – 72 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	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 1.1	Раздел 1. Организация подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	145	66	35	43	36	72
ПК 1.2	Раздел 2. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	99	47	21	34	18	
ПК 1.3	Раздел 3. Организация подготовки птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	146	96	43	32	18	
	<b>Производственная практика(преддипломная)</b>	<b>18</b>					<b>18</b>
	<b>Всего:</b>	<b>480</b>	<b>209</b>	<b>99</b>	<b>109</b>	<b>72</b>	<b>90</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

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
<b>ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>			
<b>МДК .01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>			
<b>Тема 01.1. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>	<b>109</b>	
	1 Общие требования к качеству мяса, тушек ягнят, поросят и свиной головы.	1	1
	2 Требования к безопасности хранения мяса, тушек ягнят, поросят и свиной головы в охлажденном и мороженном виде.	1	1
	3 Правила оформления заказа на продукты со склада и приема мясных продуктов со склада и от поставщиков.	1	1
	4 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для обработки мяса и мясопродуктов, его безопасное использование.	1	1
	5 Кулинарное назначение отдельных частей мясной туши.	1	1
	6 Основные характеристики и пищевая ценность мяса говядины.	1	1
	7 Правила обвалки передней четвертин туши четвертины туши.	1	1
	8 Правила обвалки задней четвертины туши.	1	1
	9 Технология приготовления крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из говядины.	1	1
	10 Технология приготовления полуфабрикатов из говяжьей вырезки.	1	1
	11 Основные характеристики и пищевая ценность мяса свинины и молочных поросят.	1	1
	12 Технология приготовления крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из свинины.	1	1
	13 Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из свинины.	1	1

14	Технология приготовления полуфабрикатов в панировке.	1	1
15	Основные характеристики и пищевая ценность мяса баранины и тушек ягнят.	1	1
16	Технология приготовления полуфабрикатов из баранины и тушек ягнят.	1	1
17	Технология приготовления рубленой массы.	1	1
18	Технология приготовления полуфабрикатов из рубленой массы.	1	1
19	Технология приготовления котлетной массы.	1	1
20	Технология приготовления полуфабрикатов из котлетной массы.	1	1
21	Технология приготовления фаршированных полуфабрикатов из мяса.	1	1
22	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы.	1	1
23	Основные характеристики и пищевая ценность мяса кроликов и мяса диких животных.	1	1
24	Требования к качеству полуфабрикатов из мяса кроликов и диких животных.	1	1
25	Основные характеристики и пищевая ценность субпродуктов.	1	1
26	Технология обработки субпродуктов, разработка ассортимента полуфабрикатов.	1	1
27	Способы минимизации отходов при подготовке мяса и субпродуктов.	1	1
28	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса.	1	1
29	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса.	1	1
30	Требования к качеству полуфабрикатов из субпродуктов и свиных голов, требования к безопасности хранения.	1	1
31	Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.	1	1
<b>Практические занятия</b>			
32	Практическое занятие №1: Методы определения доброкачественности мясных продуктов.	1	2
33	Практическое занятие №2: Организация технологического процесса подготовки мяса.	1	2
34	Практическое занятие №3: Оснащение и организация рабочих мест для разделки туш на части.	1	2
35	Практическое занятие №4: Оснащение и организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов.	1	2
36	Практическое занятие №5: Подбор технологического оборудования и инвентаря для обра-	1	2

	ботки мяса.		
37	Практическое занятие №6: Способы и приемы подготовки мяса для приготовления сложных блюд.	1	2
38	Практическое занятие №7: Методы обработки и подготовки мяса говядины для приготовления сложных блюд.	1	2
39	Практическое занятие №8: Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса говядины для сложных блюд.	1	2
40	Практическое занятие №9: Изучение строения костного скелета говядины.	1	2
41	Практическое занятие №10: Расчет выхода частей туши говядины.	1	2
42	Практическое занятие №11: Расчет выхода полуфабрикатов из различных частей туши говядины.	1	2
43	Практическое занятие №12: Расчет количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса для приготовления полуфабрикатов из говядины.	1	2
44	Практическое занятие №13: Последовательность операций механической обработки свинины и молочных поросят.	1	2
45	Практическое занятие №14: Расчет выхода частей туши свинины.	1	2
46	Практическое занятие №15: Расчет выхода полуфабрикатов из различных частей туши свинины.	1	2
47	Практическое занятие №16: Расчет выхода порционных полуфабрикатов.	1	2
48	Практическое занятие №17: Расчет выхода технических обрезков и потерь при разделке, хранении и нарезке.	1	2
49	Практическое занятие №18: Расчет количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса для приготовления полуфабрикатов из свинины.	1	2
50	Практическое занятие №19: Технология обработки мясного сырья и приготовления полуфабрикатов из говядины и свинины.	1	2
51	Практическое занятие №20: Последовательность операций механической обработки баранины и тушек ягнят.	1	2
52	Практическое занятие №21: Расчет выхода частей туши баранины.	1	2
53	Практическое занятие №22: Расчет выхода полуфабрикатов из различных частей туши ба-	1	2

	ранины.		
54	Практическое занятие №23: Расчет количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса для приготовления полуфабрикатов из баранины.	1	2
55	Практическое занятие №24: Подбор технологического оборудования и инвентаря для приготовления котлетной массы.	1	2
56	Практическое занятие №25: Оснащение рабочего места для приготовления котлетной массы.	1	2
57	Практическое занятие №26: Расчет выхода котлетной массы из мясной туши.	1	2
58	Практическое занятие №27: Разработка ассортимента полуфабрикатов из котлетной массы для сложных блюд	1	2
59	Практическое занятие №28: Расчет выхода количества полуфабрикатов в зависимости от массы мяса.	1	2
60	Практическое занятие №29: Расчет дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса для приготовления полуфабрикатов из котлетной массы.	1	2
61	Практическое занятие №30: Последовательность операций механической обработки мяса кроликов и диких животных.	1	2
62	Практическое занятие №31: Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса поросят, кроликов и мяса диких животных для сложных блюд.	1	2
63	Практическое занятие №32: Технология обработки мясного сырья и приготовления полуфабрикатов из баранины, котлетной массы и мяса диких животных.	1	2
64	Практическое занятие №33: Оснащение рабочих мест для обработки субпродуктов; санитарные требования.	1	2
65	Практическое занятие №34: Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса.	1	2
66	Практическое занятие №35: Технология приготовления полуфабрикатов из субпродуктов. Контроль качества мясного сырья и полуфабрикатов.	1	2
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
67	Разработка тестовых заданий	7	3

	68	Презентация первичной обработки мяса, ягнят, молочных поросят, свиных голов.	6	3
	69	Разработка технологических карт подготовки полуфабрикатов из мяса для фирменных блюд, сложной кулинарной продукции	20	3
	70	Написание рефератов по темам	10	3
<b>Тема 01.2. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>		<b>81</b>	
	1	Основная характеристика и пищевая ценность различных видов рыб.	1	1
	2	Классификация рыбы. Методы органолептической оценки качества сырья.	1	1
	3	Требования к качеству и безопасности хранения рыбного сырья в охлажденном и мороженном виде.	1	1
	4	Правила оформления заказа на прием рыбы от поставщика и со склада.	1	1
	5	Организация технологического процесса обработки рыбы.	1	1
	6	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для обработки рыбы, его безопасное использование.	1	1
	7	Методы подготовки рыбного сырья к использованию (размораживание, вымачивание).	1	1
	8	Технология обработки рыбы с костным скелетом.	1	1
	9	Технология обработки бесчешуйчатой рыбы.	1	1
	10	Технология обработки специфических видов рыб.	1	1
	11	Особенности обработки рыбы осетровых и лососевых пород.	1	1
	12	Технология обработки морепродуктов.	1	1
	13	Ассортимент полуфабрикатов из рыбы.	1	1
	14	Технология пластования рыбы.	1	1
	15	Способы определения отходов при обработке рыбы и способы их минимизации.	1	1
	16	Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд.	1	1
	17	Технология приготовления полуфабрикатов для отварных блюд из рыбы.	1	1
	18	Технология приготовления полуфабрикатов для припущенных блюд из рыбы.	1	1
	19	Технология приготовления полуфабрикатов для жареных блюд из рыбы.	1	1
	20	Технология приготовления полуфабрикатов для запеченных блюд из рыбы.	1	1
21	Технология приготовления полуфабрикатов для блюд из фаршированной рыбы.	1	1	

22	Технология приготовления начинок для фарширования рыбы, варианты подбора пряностей и приправ.	1	1
23	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов.	1	1
24	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы и котлетной массы.	1	1
25	Технология приготовления полуфабрикатов из кнельной и котлетной массы	1	1
26	Технология приготовления рыбной котлетной и кнельной массы.	1	1
<b>Практические занятия</b>			
27	Практическое занятие №36: Расчет выхода отходов и массы нетто при обработке морепродуктов.	1	2
28	Практическое занятие №37: Технология обработки рыбы различными способами.	1	2
29	Практическое занятие №38: Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из рыбы.	1	2
30	Практическое занятие №39: Расчет выхода массы нетто и отходов при разделке мелкой и крупной рыбы.	1	2
31	Практическое занятие №40: Расчет выхода веса брутто и нетто при различных видах пластования рыбы.	1	2
32	Практическое занятие №41: Составление технологических схем подготовки рыбы для фарширования разными способами.	1	2
33	Практическое занятие №42: Составление технологических карт начинок для фарширования рыбы.	1	2
34	Практическое занятие №43: Составление технологических схем приготовления порционных полуфабрикатов из рыбы.	1	2
35	Практическое занятие №44: Отработка техники приготовления порционных полуфабрикатов из рыбы	1	2
36	Практическое занятие №45: Расчет выхода порционных полуфабрикатов в зависимости от массы рыбы.	1	2
37	Практическое занятие №46: Способы расчета дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы для приготовления полуфабрикатов.	1	2
38	Практическое занятие №47: Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд.	1	2
39	Практическое занятие №48: Организация рабочих мест для приготовления котлетной массы из рыбы.	1	2

	40	Практическое занятие №49: Составление технико-технологических карт рыбной котлетной и кнельной массы.	1	2	
	41	Практическое занятие №50: Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	1	2	
	42	Практическое занятие №51: Расчет дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов из котлетной массы.	1	2	
	43	Практическое занятие №52: Расчет выхода полуфабрикатов из котлетной массы в зависимости от массы рыбы.	1	2	
	44	Практическое занятие №53: Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов.	1	2	
	45	Практическое занятие №54: Технология приготовления котлетной массы. Контроль качества сырья и полуфабрикатов.	1	2	
	46	Практическое занятие №55: Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы	1	2	
	47	Практическое занятие №56: Выбор различных способов и приемов подготовки рыбы для сложных блюд	1	2	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>				
	48	Разработка тестовых заданий	6	3	
	49	Презентация первичной обработки рыбы и подготовка полуфабрикатов	6	3	
	50	Разработка технологических карт подготовки полуфабрикатов из рыбы для фирменных блюд, сложной кулинарной продукции	12	3	
	51	Написание рефератов по темам	10	3	
<b>Тема 01.3. Организация подготовки птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>		<b>128</b>		
	1	Основные характеристики и пищевая ценность мяса птицы.	1	1	
	2	Общие требования к качеству обработанной домашней птицы.	1	1	
	3	Требования к безопасности хранения мяса птицы в охлажденном и мороженном виде.	1	1	
	4	Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков.	1	1	
	5	Методы определения доброкачественности мяса птицы.	1	1	
	6	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для обработки птицы, его безопасное использование.	1	1	

7	Кулинарное назначение различных видов птицы и дичи.	1	1
8	Последовательность операций механической обработки домашней птицы.	1	1
9	Разработка ассортимента полуфабрикатов из птицы для сложных блюд.	1	1
10	Технология подготовки птицы для приготовления целыми тушками (способы формовки и заправки птицы).	1	1
11	Технология приготовления полуфабрикатов из половин и четвертей птицы.	1	1
12	Технология приготовления порционных полуфабрикатов из птицы.	1	1
13	Технология приготовления полуфабрикатов для фаршированных и запеченных блюд из птицы.	1	1
14	Технология приготовления начинок для фарширования птицы.	1	1
15	Варианты подбора пряностей и приправ для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы.	1	1
16	Основные характеристики и пищевая ценность субпродуктов птицы, утиной и гусиной печени для приготовления сложных блюд.	1	1
17	Требования к безопасности хранения субпродуктов птицы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде.	1	1
18	Последовательность операций механической обработки субпродуктов птицы.	1	1
19	Последовательность операций механической обработки утиной и гусиной печени.	1	1
20	Технология приготовления полуфабрикатов из субпродуктов птицы для сложных блюд.	1	1
21	Технология приготовления полуфабрикатов из утиной и гусиной печени для сложных блюд.	1	1
22	Варианты подбора пряностей и приправ для приготовления полуфабрикатов из субпродуктов птицы, утиной и гусиной печени.	1	1
23	Способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы и субпродуктов.	1	1
24	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из птицы и субпродуктов.	1	1
25	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из птицы, утиной и гусиной печени.	1	1
26	Ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд	1	1
27	Ассортимент полуфабрикатов из гусиной и утиной печени для сложных блюд	1	1
28	Правила оформления заказа на продукты со склада	1	1

29	Правила приема продуктов со склада	1	1
30	Правила приема продуктов от поставщиков	1	1
31	Методы определения качества сырья из домашней птицы	1	1
32	Основные характеристики утиной и гусиной печени	1	1
33	Пищевая ценность утиной и гусиной печени	1	1
34	Требования к качеству обработанной домашней птицы	1	1
35	Требования к качеству утиной и гусиной печени	1	1
36	Требования к безопасности хранения утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде	1	1
37	Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы	1	1
38	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы	1	1
39	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из печени	1	1
40	Методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд	1	1
41	Организация рабочего места при обработке и приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы	1	1
42	Виды технологического оборудования и его безопасное использование при подготовке домашней птицы	1	1
43	Виды производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке домашней птицы	1	1
44	Технология приготовления начинок для фарширования домашней птицы	1	1
45	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы	1	1
46	Способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы для приготовления сложных блюд	1	1
47	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы	1	1
48	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса птицы	1	1
49	Подготовка пернатой дичи для приготовления сложных блюд	1	1
50	Технология приготовления рулетов из домашней птицы	1	1
51	Технология приготовления кнельной массы	1	1

52	Технология приготовления куриных купат	1	1
53	Дифференцированный зачет	1	1
<b>Практические занятия</b>			
54	Практическое занятие №57: Органолептическая оценка качества птицы и субпродуктов.	1	2
55	Практическое занятие №58: Расчет выхода тушек и отходов при обработке домашней птицы.	1	2
56	Практическое занятие №59: Расчет выхода мякоти при обработке птицы.	1	2
57	Практическое занятие №60: Технология обработки домашней птицы. Контроль качества и безопасность хранения сырья.	1	2
58	Практическое занятие №61: Организация процесса приготовления полуфабрикатов из птицы.	1	2
59	Практическое занятие №62: Составление технологической схемы приготовления полуфабрикатов из целой тушки.	1	2
60	Практическое занятие №63: Составление технологических схем приготовления порционных полуфабрикатов из птицы.	1	2
61	Практическое занятие №64: Расчет выхода полуфабрикатов при разделке кур.	1	2
62	Практическое занятие №65: Расчет выхода полуфабрикатов при разделке гусей и уток.	1	2
63	Практическое занятие №66: Составление технологических схем подготовки птицы для фарширования разными способами.	1	2
64	Практическое занятие №67: Способы подготовки к фаршированию кожи птицы	1	2
65	Практическое занятие №68: Расчет количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы для приготовления полуфабрикатов.	1	2
66	Практическое занятие №69: Технология приготовления полуфабрикатов из мяса птицы. Контроль качества и безопасность хранения полуфабрикатов.	1	2
67	Практическое занятие №70: Расчет выхода пищевых обработанных субпродуктов птицы.	1	2
68	Практическое занятие №71: Расчет выхода полуфабрикатов при разделке субпродуктов птицы.	1	2
69	Практическое занятие №72: Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из птицы, утиной и гусиной печени.	1	2
70	Практическое занятие №73: Органолептическая оценка качества готовых полуфабрикатов из домашней птицы	1	2
71	Практическое занятие №74: Принятие решений по организации процессов подготовки и	1	2

	приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд		
72	Практическое занятие №75: Выбор и безопасное использование производственного инвентаря при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд	1	2
73	Практическое занятие №76: Выбор различных способов и приемов подготовки птицы для сложных блюд	1	2
74	Практическое занятие №77: Обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении птицы	1	2
75	Практическое занятие №78: Обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении утиной и гусиной печени	1	2
76	Практическое занятие №79: Выбор и безопасное использование технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд	1	2
77	Практическое занятие №80: Составление схемы приготовления полуфабриката «Котлеты из филе птицы фаршированные»	1	2
78	Практическое занятие №81: Составление схемы приготовления рулета из курицы	1	2
79	Практическое занятие №82: Составление таблицы «Виды начинок для фарширования домашней птицы»	1	2
80	Практическое занятие №83: Составление схемы подготовки птицы для галантина	1	2
81	Практическое занятие №84: Решение задач на расчет массы сырья брутто	1	2
82	Практическое занятие №85: Решение задач на расчет массы сырья нетто	1	2
83	Практическое занятие №86: Составление схемы приготовления паштета из фуа-гра	1	2
84	Практическое занятие №87: Составление схемы приготовления кнельной массы из птицы	1	2
85	Практическое занятие №88: Определение условий хранения натуральных полуфабрикатов из мяса птицы	1	2
86	Практическое занятие №89: Расчет количества хлеба для приготовления кнельной массы	1	2
87	Практическое занятие №90: Определение условий хранения замороженных полуфабрикатов	1	2
88	Практическое занятие №91: Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке мяса птицы	1	2
89	Практическое занятие №92: Расчет количества отходов при обработке субпродуктов птицы	1	2
90	Практическое занятие №93: Расчет нормы выхода мякоти птицы при холодной обработке	1	2
91	Практическое занятие №94: Составление схемы приготовления котлетной массы из пти-	1	2

	цы		
92	Практическое занятие №95: Составление схемы приготовления купат	1	2
93	Практическое занятие №96: Составление технологической карты приготовления курицы гриль	1	2
94	Практическое занятие №97: Варианты оформления и способы подачи котлет по-киевски	1	2
95	Практическое занятие №98: Составление технологической карты приготовления шашлыка из курицы	1	2
96	Практическое занятие №99: Варианты оформления и способы подачи фаршированной птицы целиком	1	2
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
98	Разработка тестовых заданий	10	3
99	Разработка технологических карт подготовки полуфабрикатов из мяса птицы для фирменных блюд, сложной кулинарной продукции.	12	3
100	Написание рефератов по темам	10	3
		<b>Всего</b>	<b>318</b>
<b>Учебная практика</b>			
№ п/п	Наименование работ	Количество часов	
1	Оформление заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков.	6	
2	Разделка передней четвертины туши говядины, свинины, баранины.	6	
3	Разделка задней четвертины туши говядины, свинины, баранины.	6	
4	Приготовление полуфабрикатов из мяса крупнокусковые, порционные	6	
5	Приготовление полуфабрикатов из мяса мелкокусковые	6	
6	Приготовление фаршированных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции	6	
7	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	6	
8	Приготовление котлетной массы из рыбы для сложной кулинарной продукции	6	
9	Приготовление фаршированных полуфабрикатов из рыбы	6	
10	Разделка сельскохозяйственной птицы для сложной кулинарной продукции	6	

11	Приготовление полуфабрикатов из птицы для сложной кулинарной продукции	6	
12	Дифференцированный зачет	6	
<b>Всего</b>		<b>72</b>	
<b>Производственная практика</b>			
<b>№ п/п</b>	<b>Наименование работ</b>	<b>Ко- личе- ство часов</b>	
1	Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса и птицы для сложных блюд	6	
2	Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд	6	
3	Расчет массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов	6	
4	Организация технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд	6	
5	Организация технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд	6	
6	Организация технологического процесса подготовки птицы для сложных блюд	6	
7	Подготовка мяса и птицы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь	6	
8	Подготовка тушек ягнят и молочных поросят для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь	6	
9	Подготовка рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь	6	
10	Подготовка утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь	6	
11	Контроль качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы	6	
12	Дифференцированный зачет	6	
<b>Всего</b>		<b>72</b>	
<b>Производственная практика (преддипломная)</b>			
<b>№ п/п</b>	<b>Наименование работ</b>	<b>Ко- личе- ство часов</b>	
<b>1</b>	Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной про-	6	

	дукции		
2	Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	6	
3	Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	6	
	<b>Всего</b>	<b>18</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

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

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

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

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие **учебных кабинетов:**

социально-экономических дисциплин;  
информационных технологий в профессиональной деятельности;  
технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

**лабораторий:**

метрологии и стандартизации;  
микробиологии, санитарии и гигиены.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

Оснащение учебных кабинетов и рабочих мест:

- электронные образовательные ресурсы;
- комплект нормативно-технической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия, образцы продуктов, муляжи изделий.

Технические средства обучения:

компьютер, принтер, сканер, программное обеспечение общего и профессионального назначения, интерактивная доска.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- производственные столы;
- моечные ванны;
- универсальный привод с комплектом сменных механизмов;
- электрические плиты;
- холодильник,
- весовое оборудование.
- шкафы жарочные.

Инвентарь и посуда: разделочные доски, кухонные ножи, ножи поварской тройки, набор ножей для карвинга, терки для овощей, кухонная посуда, столовая посуда, столовые приборы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

**Основные источники:**

1. Анфимова Н.А. Кулинария (8-е изд., стер.) учебник, -М.: «Академия», 2016г.;
2. Потапова И.И. Первичная обработка продуктов (3-е изд.) учеб. пособие -М.: «Академия», 2016г.;
3. Потапова И.И. Основы технологии производства продукции общественного питания (3-е изд.) учеб. пособие, -М.: « Академия», 2016г.;

4. Качурина Т.А. Кулинария (5-е изд., испр. И доп.) учеб. пособие, -М.: «Академия», 2017г.;
5. Здобнов А. И., Цыганенко В. А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания – К.: ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2017
6. Шатун Л.Г. Кулинария. (1-е изд.) учеб. пособие, -М.: « Академия», 2016г.;

#### **Дополнительные источники:**

1. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4ч. Ч.1 (5-е изд., испр. И доп.) учеб. пособие –М.: «Академия», 2016г.;
2. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4ч. Ч.2 (5-е изд., испр. И доп.) учеб. пособие –М.: «Академия», 2016г.;
3. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4ч. Ч.3 (5-е изд., испр. И доп.) учеб. пособие –М.: «Академия», 2016г.;
4. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4ч. Ч.4 (5-е изд., испр. И доп.) учеб. пособие –М.: «Академия», 2016г.;

#### **Журналы:**

«Общественное питание», «Гастроном», «Школа гастронома», «Коллекция рецептов», «Любимые рецепты наших читателей», «Золотая коллекция рецептов», «Люблю готовить», «Тетрадка рецептов», «Наш кулинар», «Кухонька», «Готовим вкусно» – 20016 – 2018 г.

#### **Интернет-ресурсы**

1. <http://www.inforvideo.ru/>
2. <http://supercook.ru>
3. <http://www.millionmenu.ru/>
4. <http://www.gastronom.ru/>
5. <http://s-l-s.ru/>
6. <http://cheflab.org/>
7. <http://www.restoran.ru/>
8. <http://knigakulinara.ru/books/>

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

Лабораторные и практические работы, учебная и производственная практики составляют 65% от общего времени, отведенного на изучение модуля.

Теоретическое обучение, лабораторные и практические занятия проводят в кабинетах и лабораториях, которые обеспечены необходимыми учебными пособиями, образцами материалов, оборудованием и инструментами. В учебных кабинетах организовывается самостоятельная работа учащихся по заданиям.

Учебная практика проводится в учебном кулинарном цехе рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля.

Производственная практика проводится концентрированно в организациях различной формы собственности, в соответствии с профилем подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Консультационная помощь оказывается в виде групповых и индивидуальных занятий с помощью учебных элементов.

Дисциплины, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля: общеобразовательные дисциплины, учебные дисциплины общепрофессионального цикла.

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

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам: наличие базового профильного среднего или высшего профессионального образования. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников (наличие 5–6 квалификационного разряда). Преподаватели и мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

## 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 1.1. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>Точное проведение проверки органолептическим способом годности мяса. Правильная организация технологического процесса обработки мяса и приготовления полуфабрикатов. Правильность и точность выбора производственного инвентаря и оборудования для обработки мяса. Соблюдение санитарных требований и техники безопасности при выполнении работ и использовании оборудования. Точность и скорость формовки полуфабрикатов из мяса. Правильность охлаждения и замораживания мяса и полуфабрикатов. Правильное производство расчетов выхода частей туши, полуфабрикатов и отходов при обработке мяса. Точное и правильное знание классификации мяса, умение давать товароведную характеристику и соблюдение требований к качеству различных видов мяса. Правильное выполнение обработки субпродуктов 1 и 2 категорий. Правильное выполнение обработки поросят, свиных голов, ягнят. Правильное определение основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении полуфабрикатов из мяса. Точное знание правил расчетов норм выработки. Правильное применение способов минимизации отходов при нарезке и обработке мяса. Правильное использование новых технологий при приготовлении и оформлении полуфабрикатов из мяса. Умение ориентироваться в спросе на определенную кулинарную продукцию из мяса.</p>	<p>Входной контроль - письменный опрос</p> <p>Текущий контроль - Устный опрос, Практические работы, самостоятельная работа</p> <p>Рубежный контроль - письменный опрос</p> <p>Промежуточная аттестация- дифференцированный зачет - письменный опрос</p>
<p>ПК 1.2. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продук-</p>	<p>Проведение проверки органолептическим способом годности рыбы Правильность организации технологического процесса обработки рыбы различных пород и приготовления полуфабрикатов Правильность и точность выбора производственного инвентаря и оборудования для обработки рыбы Соблюдение санитарных требований и техники</p>	<p>Входной контроль - письменный опрос</p> <p>Текущий контроль - Устный</p>

<p>ции.</p>	<p>безопасности при выполнении работ и использовании оборудования  Точность и скорость формовки полуфабрикатов из рыбы  Правильное охлаждение и замораживание рыбы и полуфабрикатов  Правильное размораживание и вымачивание рыбы  Правильное производство расчетов выхода полуфабрикатов и отходов при обработке рыбы  Точное и правильное знание классификации рыбы, товароведной характеристики и соблюдение требований к качеству различных видов рыбы и рыбных полуфабрикатов.  Правильное производство подготовки рыбы для фарширования, изготовление фаршей и начинок для фарширования полуфабрикатов  Правильное определение основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении полуфабрикатов из рыбы  Точное знание правил расчетов норм выработки  Правильное применение способов минимизации отходов при нарезке и обработке рыбы  Правильное использование пищевых отходов из рыбы  Правильное использование новых технологий при приготовлении и оформлении полуфабрикатов из рыбы  Умение ориентироваться в спросе на определенную кулинарную продукцию из рыбы.</p>	<p>опрос,  Практические работы, самостоятельная работа    Рубежный контроль - письменный опрос    Промежуточная аттестация-дифференцированный зачет - письменный опрос</p>
<p>ПК 1.3.  Организация подготовки птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>Проведение проверки органолептическим способом годности птицы  Правильность организации технологического процесса обработки птицы и приготовления полуфабрикатов  Правильность и точность выбора производственного инвентаря и оборудования для обработки птицы  Соблюдение санитарных требований и техники безопасности при выполнении работ и использовании оборудования;  Точность и скорость формовки полуфабрикатов из птицы  Правильное охлаждение и замораживание птицы и полуфабрикатов  Правильное производство расчетов выхода тушек, полуфабрикатов и отходов при обработке птицы  Правильное выполнение заправки и фарширования птицы  Точное и правильное знание классификации птицы, товароведной характеристики и соблюдение требований к качеству различных видов птицы.  Правильное выполнение обработки субпродуктов из птицы  Соблюдение правил замораживания и хранения суб-</p>	<p>Входной контроль - письменный опрос    Текущий контроль - Устный опрос,  Практические работы, самостоятельная работа    Рубежный контроль - письменный опрос</p>

	продуктов, гусиной печени Правильное выполнение обработки куриной и гусиной печени Правильное определение основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении полуфабрикатов из птицы Точное знание правил расчетов норм выработки Правильное применение способов минимизации отходов при нарезке и обработке птицы; Правильное использование новых технологий при приготовлении и оформлении полуфабрикатов из птицы; Умение ориентироваться в спросе на определенную кулинарную продукцию из птицы.	Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет - письменный опрос
Экзамен (квалификационный)		

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии.	Экспертное наблюдение за творческой деятельностью обучающихся. Оценка докладов и рефератов. Отзывы руководителей.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Организация собственной деятельности, умение организовать рабочее место, произвести расчеты и замеры количества необходимых продуктов, умение работать с технологической документацией.	Оценка представленных изделий или продуктов. Оценка устных ответов и тестовых заданий. Оценка за решение задач.
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	Анализ рабочей ситуации, умение составлять сводную ведомость расхода продуктов, произвести расчет необходимого запаса продуктов. Производить бракераж готовых изделий, адекватно оценивать свою работу, отвечать за результаты. Умение быстро реагировать и устранять недочеты при приготовлении полуфабрикатов	Экспертное наблюдение за умением обучающегося организовать рабочее место. Оценка действий обучающегося в непредвиденной ситуации, оценка восприятия критики.
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой	Умение работать с литературой, Интернет-ресурсами; производить сбор, сортировку и анализ	Оценка докладов и рефератов, конспектов, выполненных по теме.

для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	информации; умение прислушиваться к чужому мнению, обмениваться информацией.	Оценка правильности сбора и использования информации. Обмен информационными файлами.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Умение применять собранную информацию и обмениваться ей; составлять презентации с помощью Интернет-ресурсов. Проявлять заинтересованность при посещении выставок, конкурсов, ярмарок.	Оценка презентаций по теме с использованием интернет ресурсов. Наблюдение за поведением обучающихся при посещении выставок, конкурсов, ярмарок.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Работа в команде, эффективное общение с коллегами, руководством, клиентом. Проявлять доброжелательность, взаимопомощь, тактичность. Адекватное восприятие критики; умение гасить конфликты.	Оценка работы в команде, соблюдения взаимопомощи, доброжелательности, вежливости, профессиональной этики. Отзывы руководителей и работодателей.
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	Уметь организовать работу бригады, распределять обязанности и виды деятельности в команде; Выполнять расчеты норм выработки; знать способы поощрения подчиненных Соблюдать профессиональную этику. Проявлять лояльность, коммуникабельность.	Отзывы руководителей и работодателей. Оценка тестовых и контрольных заданий.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Работать над самообразованием и личностным ростом. Умение ориентироваться в запросах рынка труда; овладение смежными профессиями; (Составление плана на личную жизнь?) Целеустремленность.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	Умение адаптироваться в сложных жизненных ситуациях; Проявление моральной устойчивости; Умение принимать рискованные решения и быстро реагировать на них. Проявление гибкости в переобучении.	Экспертное наблюдение за умением обучающегося организовать рабочее место. Оценка действий обучающегося в неподвижной ситуации, оценка восприятия критики.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.