

Комитет образования и науки Курской области
областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Свободинский аграрно-технический техникум им. К.К. Рокоссовского»

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО
на заседании методического совета
протокол № от «__» _____ 2014 г.

П Р И Н Я Т
на заседании педагогического совета
протокол № от «__» _____ 2014 г.

У Т В Е Р Ж Д А Ю
Директор ОБПОУ САТТ
им.К.К.Рокоссовского
_____ Е.А.Громаков
«__» _____ 2014 г.
Приказ № от «__» _____ 2014 г.

Рабочая программа

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

по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

2014 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы профессионального модуля	4
2. Результаты освоения профессионального модуля.....	6
3. Структура и содержание профессионального модуля.....	7
4. Условия реализации профессионального модуля.....	13
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)	16

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер и программы учебной дисциплины.

Организация-разработчик – ОБПОУ САТТ им. К.К.Рокоссовского

Разработчики:

Глазкова Е.И. – преподаватель спецдисциплин ОБПОУ САТТ им.
К.К.Рокоссовского

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

1.1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): приготовление блюд из мяса и домашней птицы **поваром третьего-четвертого разряда** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

ПК 5.4 Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовке работников индустрии питания по профессии НПО 260807.01 «Повар, кондитер» или в рамках специальности СПО 260807 «Технология продукции общественного питания» учебных заведений НПО; для обучения по программам профессиональной подготовки, переподготовки, повышения квалификации, а также для самостоятельного профессионального обучения.

Уровень образования: основное общее, среднее (полное) общее образование.

Опыт работы: не требуется.

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

С целью освоения указанного вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля

Всего – **228** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **138** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **94** часов;

в том числе лабораторно-практических работ – 12 часов;

самостоятельной работы обучающегося – **44** часа;

учебной практики – **30** часов.

производственной практики – **60** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися основным видом профессиональной деятельности (ВПД): приготовление блюд из мяса и домашней птицы **поваром третьего-четвертого разряда**, а так же соответствующими профессиональными компетенциями (ПК) и общими компетенциями (ОК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение, поддерживать его санитарное состояние
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся		самостоятельная работа обучающегося, часов	учебная, часов	производственная, часов
			всего, часов	в т.ч. практич., часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 5.1.	Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	36	14	-	4	6	12
ПК 5.2.	Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	38	14	-	6	6	12
ПК 5.3.	Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.	74	24	6	14	12	24
ПК 5.4.	Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.	38	14	6	6	6	12
Всего		186	66	12	30	30	60

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.		228	
МДК 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.		186	
Раздел 1. Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.		14	
Тема 1.1 Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	Классификация, пищевая ценность блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	2	2
	Определение качества мясного сырья. Последовательность выполнения технологических операций при обработке мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	2	
	Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши.	2	
	Кулинарная разделка и обвалка свиной туши.	2	
	Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши.	2	
	Сортировка и кулинарное использование частей мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	2	
	Составление и заполнение таблицы крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса с описанием их внешнего вида, особенностей приготовления и кулинарного использования.	2	
Раздел 2. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.		14	
Тема 2.1 Приготовление основных полуфабрикатов из мяса.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении крупнокусковых и порционных мясных полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины. Требования к качеству полуфабрикатов из мяса. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов из мяса.	2	2
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении мелкокусковых мясных полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины. Требования к качеству полуфабрикатов из мяса. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов из мяса.	2	2
Тема 2.2 Приготовление основных полуфабрикатов из рубленого мяса	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении рубленой массы из мяса и полуфабрикатов из нее. Правила хранения и требования к качеству полуфабрикатов из мяса.	2	2
Тема 2.3	Последовательность выполнения технологических	2	

Приготовление основных полуфабрикатов из котлетной массы.	операций при приготовлении котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из нее. Правила хранения и требования к качеству полуфабрикатов из мяса.		
Тема 2.4 Приготовление основных полуфабрикатов из домашней птицы.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении различных полуфабрикатов из домашней птицы: целыми тушками (заправка птицы). Требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов из домашней птицы.	2	2
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении различных полуфабрикатов из домашней птицы: порционных, мелкокусковых и рубленых. Требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов из домашней птицы.	2	2
Тема 2.5 Приготовление основных полуфабрикатов из мясных продуктов.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из мясных продуктов. Требования к качеству полуфабрикатов из мясопродуктов. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов.	2	2
Раздел 3. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.		24	
Тема 3.1 Приготовление и оформление простых блюд из отварного и припущенного мяса.	Правила выбора основных полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и мясопродуктов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении отварных и припущенных блюд из мяса. Правила варки и припускания мяса. Подбор соусов и гарниров к блюдам. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи блюд. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража.	2	2
Тема 3.2 Приготовление и оформление простых блюд из жареного мяса.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении жареных блюд из мяса. Правила жарки мяса.	2	2
	Подбор соусов и гарниров к блюдам. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи блюд. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража.	2	2
Тема 3.3 Приготовление и оформление простых блюд из тушеного мяса.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении тушеных блюд из мяса. Правила тушения мяса.	2	2
	Подбор соусов и гарниров к блюдам. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи блюд. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража.	2	2
Тема 3.4 Приготовление и оформление простых блюд из запеченного мяса.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении запеченных блюд из мяса. Правила запекания мяса.	2	2
	Подбор соусов и гарниров к блюдам. Способы сер-	2	2

	вировки и варианты оформления, температура подачи блюд. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража.		
Тема 3.5 Приготовление и оформление блюд из рубленого мяса и котлетной массы, блюд из мясопродуктов.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из рубленого мяса и котлетной массы, блюд из мясопродуктов.	2	2
	Подбор соусов и гарниров к блюдам. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи блюд. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража.	2	2
Практическое занятие	Упражнения по приготовлению и оформлению простых блюд из отварного и припущенного мяса. Упражнения по приготовлению и оформлению простых блюд из тушеного и запеченного мяса. Упражнения по приготовлению и оформлению простых блюд из рубленого мяса и котлетной массы.	6	3
Раздел 4. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.		14	
Тема 4.1 Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.	Правила выбора основных полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из домашней птицы. Подбор соусов и гарниров к блюдам.	2	2
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из домашней птицы. Подбор соусов и гарниров к блюдам.	2	2
	Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи блюд.	2	2
	Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража.	2	2
Практическое занятие	Упражнения по приготовлению и оформлению простых блюд из жареного мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	6	3
Самостоятельная работа по теме занятий		30	
	1. Изучение ассортимента блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в базовых предприятиях города Курска.	2	4
	2. Составление и заполнение таблицы крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса с описанием их внешнего вида, особенностей приготовления и кулинарного использования.	4	4
	3. Составление и заполнение таблицы полуфабрикатов из рубленого мяса и котлетной массы с описанием их внешнего вида, особенностей приготовления и кулинарного использования.	4	4
	4. Составление и заполнение таблицы полуфабрикатов из домашней птицы: целыми тушками, порционными, мелкими кусками и рубленых с описанием их внешнего вида, особенностей приготовления и кулинарного использования.	4	4
	5. Расчет сырья по сборнику рецептов для приготовления блюд на практических занятиях.	2	4
	6. Составление схем технологического процесса приготовления блюд к практическим занятиям.	2	4

	7. Составление схем технологического процесса приготовления блюд к практическим занятиям.	4	4
	8. Составление и заполнение таблицы по подбору соусов и гарниров к простым блюдам из отварного и припущенного мяса и домашней птицы.	4	4
	9. Составление и заполнение таблицы по подбору соусов и гарниров к простым блюдам из жареного мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	2	4
	10. Составление и заполнение таблицы по подбору соусов и гарниров к простым блюдам из тушеного и запеченного мяса.	2	4
Учебная практика		30	3
Тема 1.	Приготовление блюд из отварного мяса. Инструктаж по безопасным приемам труда на рабочем месте повара при эксплуатации механического оборудования мясного цеха, при приготовлении полуфабрикатов и блюд из мяса. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке мяса. Механическая кулинарная обработка мяса. Приготовление крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса для варки, жарки, тушения. Способы охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса. Основные виды пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из мяса. Технологический процесс приготовления блюд из мяса отварного. Оформление. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	3
Тема 2.	Приготовление блюд из мяса жареного. Технологический процесс приготовления блюд из мяса жареного крупным и мелким куском. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	3
Тема 3.	Приготовление блюд из мяса жареного. Технологический процесс приготовления блюд из мяса жареного порционным куском. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	3
Тема 4.	Приготовление блюд из мяса тушеного и запеченного. Технологический процесс приготовления блюд из мяса тушеного и запеченного крупным, порционным и мелким куском. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	3
Тема 5.	Приготовление блюд из рубленой массы и котлетной массы. Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Технологический процесс приготовления блюд из рубленой и котлетной массы. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	3
Тема 6.	Приготовление блюд из домашней птицы. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке домашней птицы. Механическая кулинарная обработка птицы. Заправка птицы. Приготовление полуфабрикатов из	6	3

	птицы для варки, жарки, тушения. Способы охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса домашней птицы. Основные виды пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из птицы. Технологический процесс приготовления блюд из мяса птицы. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
Производственная практика		60	4
Тема 1.	Приготовление блюд из отварного мяса. Проверка органолептическим способом качества сырья. Оформление. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	4
Тема 2.	Приготовление блюд из мяса жареного крупным и мелким куском. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	4
Тема 3.	Приготовление блюд из мяса жареного порционным куском. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	4
Тема 4.	Приготовление блюд из мяса тушеного. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	4
Тема 5.	Приготовление блюд из мяса запеченного. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	4
Тема 6.	Приготовление блюд из котлетной массы. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	12	4
Тема 7.	Приготовление блюд из рубленой массы. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	4
Тема 8.	Приготовление блюд из домашней птицы. Проверка органолептическим способом качества сырья. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	12	4
Всего		186	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля осуществляется в:

учебных кабинетах: технологии кулинарного производства, безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

мастерских: учебного кулинарного цеха;

лаборатории: микробиологии, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров; технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:

учебная мебель для обучающихся, рабочее место для преподавателя, шкафы, плакатницы, учебная доска, плакаты, видеофильмы, электронные презентации, учебники, учебные пособия, муляжи блюд из овощей.

Технические средства обучения:

мультимедийный комплекс, телевизор, видеоманитофон.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

производственные столы; механическое, тепловое, холодильное оборудование; комплекты производственных ножей; приспособления и инструменты; необходимые инвентарь и посуда; муляжи и натуральные образцы сырья, блюд из него.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- 1. Микробиологии, санитарии и гигиены** - специальная лабораторная мебель, микроскопы, реактивы, натуральные образцы дезинфицирующих и гигиенических средств, инструментарий, плакаты, рисунки, схемы, учебники и учебные пособия;
- 2. Товароведения продовольственных товаров** – столы, стулья, разделочные доски, ножи, натуральные образцы сырья, муляжи образцов недоброкачественного сырья, сертификаты качества, плакаты, рисунки, схемы, учебники и учебные пособия;
- 3. Технического оснащения и организации рабочего места** – учебная мебель, образцы оборудования, плакаты, рисунки, схемы, учебники и учебные пособия.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Производственные столы, механическое, тепловое, холодильное оборудование, муляжи блюд, натуральные образцы овощей, инструменты, посуда, плакаты, стандарты, сборники рецептур, инструкционные карты, инструкции по охране труда.

4.2. Информационное обеспечение обучения

В целях систематизации учебного материала рекомендованы следующие **основные источники информации:**

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29;
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389);
3. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»;
4. ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»;

5. ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий».

Учебная литература:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария, 2005;
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания, 2006;
3. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов, 2005;
4. Матюхина З.П. Физиология питания, гигиена и санитария, 2004;
5. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания, 2005.

В целях расширения и более углубленного рассмотрения отдельных аспектов теоретических знаний рекомендованы следующие **дополнительные источники информации**:

1. Учебное пособие по производственному обучению профессии «повар», 1,2 части, 2007;
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996, 1997, 2005,2010. Сборник технологических нормативов;
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных, изделий национальных кухонь народов России. - М., МП "Вика", 1992;
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 1981;
5. Сборник рецептов блюд диетического питания. - Киев, Техника, 1988;
6. Интернет-информация : WWW.trapeza.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоению данных профессиональных компетенций предшествует освоение ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве (разделы «Личная гигиена повара», «Производственная санитария»), ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров (разделы «Пищевые вещества и их значение», «Мясо»), ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места (разделы «Механическое оборудование», «Тепловое оборудование», «Холодильное оборудование»).

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием, а также в компьютерном классе (приблизительно 40% отведенного учебного времени на теоретические занятия) и в учебной кухне-лаборатории, где обучающиеся осваивают практические умения. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне-лаборатории училища, так и в условиях действующего производства. Такое распределение часов позволяет добиться высокого коэффициента практико-ориентированности – до 80%.

Для глубокого погружения в область профессиональной деятельности первые занятия планируются как укрупненные дидактические единицы, которые проводятся в зоне инструктажа учебной кухни-лаборатории, оснащенной мультимедийным оборудованием. Занятия по техническому оснащению и организации рабочего места проводятся в учебной кухне-лаборатории с практическим показом использования

оборудования, инструментов и инвентаря и практическим показом организации рабочего места по обработке мяса, мясопродуктов и домашней птицы, приготовлению полуфабрикатов из них и блюд.

Занятия планируется проводить при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации обучения, повышению качества обучения.

Учебная и производственная практика проводится на базовых предприятиях общественного питания по договорам о социальном партнерстве, в мясном и горячем цехах, а также в учебных комнатах предприятий, организуется после изучения разделов междисциплинарного курса и разделов общепрофессионального цикла.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): образование высшее профессиональное (инженерно-технологическое).

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: образование не ниже среднего специального, квалификация – повар 4-6 разрядов

Педагогический состав: преподаватель спецдисциплин

Мастера: мастер производственного обучения с квалификацией «повар 4-6 разрядов».

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

<i>Результаты (освоенные профес- сиональные компе- тенции)</i>	<i>Основные показатели оценки ре- зультата</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>	<i>Раздел, тема МДК</i>
ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	<ul style="list-style-type: none"> точность определения показателей качества мясного сырья. 	<p>Экспертная оценка выполнения практической работы.</p> <p>Компьютерное тестирование</p>	<p>МДК 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы. Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для подготовки полуфабрикатов; точность и правильная последовательность выполнения действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования; правильность организации рабочего места по обработке и нарезке полуфабрикатов вручную. 	<p>Экспертная оценка выполнения практической работы.</p> <p>Компьютерное тестирование.</p>	<p>МДК 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы. Тема. Техническое оснащение и организация рабочего места повара в процессе обработки и нарезки полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> правильность выполнения действий по нарезке мясного сырья; точность расчета количества отходов при обработке мясного сырья; точность проведения оценки качества обработанного мяса, мясных продуктов и домашней птицы. 	<p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене.</p> <p>Экспертная оценка качества обработанного мясного сырья во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена.</p> <p>Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику на практике.</p> <p>Компьютерное тестирование.</p>	<p>МДК 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы. Тема. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса обработки, нарезки мяса и домашней птицы, формирования полуфабрикатов из них. Правила личной гигиены повара. Тема. Подготовка к хранению и хранение обработанных охлажденных, замороженных, вакуумированных полуфабрикатов из мясного сырья.</p>
ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	<ul style="list-style-type: none"> точность определения показателей качества мясного сырья. 	<p>Экспертная оценка выполнения практической работы.</p> <p>Компьютерное тестирование.</p>	<p>МДК 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы. Тема 1.1.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для обработки основных полуфабрикатов; точность и правильная последовательность выполнения действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования; правильность организации рабочего места по приготовлению и обработке основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. 	<p>Экспертная оценка выполнения практической работы.</p> <p>Компьютерное тестирование.</p>	<p>МДК 05.01.</p> <p>Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.</p> <p>Тема. Техническое оснащение и организация рабочего места повара в процессе обработки и нарезки полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> правильность выполнения действий по нарезке основных полуфабрикатов; точность расчета количества отходов при обработке мясного сырья и нарезке основных полуфабрикатов; точность проведения оценки качества нарезанных полуфабрикатов. 	<p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене.</p> <p>Экспертная оценка качества нарезки основных полуфабрикатов во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена.</p> <p>Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику на практике.</p> <p>Компьютерное тестирование.</p>	<p>МДК 05.01.</p> <p>Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.</p> <p>Тема. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса нарезки основных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. Правила личной гигиены повара.</p> <p>Тема. Подготовка к хранению и хранение обработанных охлажденных, замороженных, вакуумированных полуфабрикатов из мясного сырья.</p>
<p>ПК 5.3.</p> <p>Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению блюд из мяса и мясных продуктов; правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд из мяса и мясопродуктов. 	<p>Компьютерное тестирование.</p>	<p>МДК 05.01.</p> <p>Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования, используемого при приготовлении блюд из мяса и мясных продуктов; правильность организации рабочего места при приготовлении блюд из мяса и мясопродуктов; правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд из мяса мясных продуктов; соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления блюд из мяса и 	<p>Экспертная оценка выполнения практической работы.</p> <p>Экспертная оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря.</p> <p>Компьютерное тестирование.</p>	<p>МДК 05.01.</p> <p>Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.</p>

	<p>мясопродуктов.</p> <ul style="list-style-type: none"> • правильность выбора тепловых режимов при приготовлении блюд из мяса и мясопродуктов; • правильность выполнения действий по приготовлению блюд из мяса и мясопродуктов с учетом временного регламента; • правильность выполнения действий по оформлению и отпуску блюд из мяса и мясопродуктов; • точность расчета количества сырья для приготовления блюд из мяса и мясопродуктов; • точность проведения бракеража готовых блюд из мяса и мясопродуктов; • соответствие и правильность выбора посуды для отпуска блюд из мяса и мясопродуктов. 	<p>Экспертная оценка выполнения практических работ. Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене. Экспертная оценка качества готовой продукции во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена. Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике.</p> <p>Компьютерное тестирование.</p>	<p>МДК 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • точность выбора режимов хранения готовых блюд из мяса и мясопродуктов; • правильность выполнения действий по вакууммированию, охлаждению, замораживанию готовых блюд из мяса и мясопродуктов; • точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд из мяса и мясопродуктов до момента реализации. 	<p>Экспертная оценка выполнения практических работ. Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене. Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике.</p> <p>Компьютерное тестирование.</p>	<p>МДК 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.</p>
<p>ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению блюд из домашней птицы; • правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд из домашней птицы. • точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования, используемого при приготовлении блюд из домашней птицы; • правильность организации рабочего места при приготовлении блюд из домашней птицы; • правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд из домашней птицы; • соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для про- 	<p>Компьютерное тестирование.</p> <p>Экспертная оценка выполнения практической работы. Экспертная оценка действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря.</p> <p>Компьютерное тестирование.</p>	<p>МДК 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.</p> <p>МДК 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.</p>

	<p>цесса приготовления блюд из домашней птицы.</p> <ul style="list-style-type: none"> • правильность выбора тепловых режимов при приготовлении блюд из мяса домашней птицы; • правильность выполнения действий по приготовлению блюд из домашней птицы с учетом временного регламента; • правильность выполнения действий по оформлению и отпуску блюд из домашней птицы; • точность расчета количества сырья для приготовления блюд из домашней птицы; • точность проведения бракеража готовых блюд из домашней птицы; • соответствие и правильность выбора посуды для отпуска блюд из домашней птицы. 	<p>Экспертная оценка выполнения практических работ. Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене. Экспертная оценка качества готовой продукции во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена. Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике.</p> <p>Компьютерное тестирование.</p>	<p>МДК 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • точность выбора режимов хранения готовых блюд из домашней птицы; • правильность выполнения действий по вакууммированию, охлаждению, замораживанию готовых блюд из домашней птицы; • точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд из домашней птицы до момента реализации. 	<p>Экспертная оценка выполнения практических работ. Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене. Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике.</p> <p>Компьютерное тестирование.</p>	<p>МДК 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.</p>
Итоговая аттестация по модулю	<p>Обоснованность выбора способов выполнения действий по оценке качества сырья, обработке, нарезке и формованию полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p> <p>Обоснованность выбора способов тепловой обработки полуфабрикатов.</p> <p>Обоснованность выбора технологических приемов при приготовлении и оформлении блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p>	<p>Презентация портфолио деятельности (компьютерная презентация, отражающая уровень освоенных практических умений, навыков, демонстрация в виде фотоматериалов продуктов деятельности, экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене, мониторинг освоенных умений по дневнику (самооценка))</p>	<p>МДК 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы. Темы 1.1, 2.2-2.4, 3.1-3.5, 4.1.</p>

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • точно и в срок выполняет задания для самостоятельной работы, домашние задания, задания при аудиторной форме обучения; • демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, а также при выполнении работ учебной и производственной практики.</p>

	практических работ, выполнения заданий по практике.	
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения практических работ, заданий во время учебной, производственной практики; • составляет план практической работы, выполняет задания по практике. 	<p>Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности (по дневнику). Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, а также при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p>
<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • определяет дефекты сырья, готовой продукции; • указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их устранения; • сравнивает технологические процессы (сравнивает % потерь и выход готовых блюд и изделий при различных способах тепловой обработки одних и тех же видов мяса, мясопродуктов и домашней птицы); • выделяет характеризующие процесс параметры (характеризует температурные режимы разных способов приготовления блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы); • выполняет действия по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды; • оценивает соответствие выхода готовой продукции норме, оценивает соответствие качества готовой продукции требованиям к качеству; • производит самооценку в процессе мониторинга; • соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, а также при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • подготавливает доклады, рефераты по новым видам сырья, оборудования, технологиям и т.д.. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, а также при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • разрабатывает и представляет компьютерные презентации; • осуществляет обучение с использованием ПК; • осуществляет сбор информации с помощью Интернет-ресурсов. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, а также при выполнении работ по учебной и производственной практике. Экспертное наблюдение при выполнении компьютерных презентаций.</p>
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • выполняет работу под наблюдением, при наличии некоторой самостоятельности в знакомых ситуациях; • активно работает в группе (правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе); • демонстрирует действия по отпуску готовой продукции посетителю с учетом соблюдения правил делового этикета; • выполняет работу на производстве и на практических занятиях с любыми коллегами. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, а также при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p>

<p>ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрирует правильное использование технологического оборудования в процессе выполнения действий по обработке сырья, нарезке, формовке п/ф, приготовления блюд и изделий и их отпуска посетителю; • содержит технологическое оборудование, посуду, инвентарь в чистом и исправном виде в процессе работы; • демонстрирует правильное использование индивидуальных средств защиты при эксплуатации технологического оборудования; • демонстрирует правильное соблюдение правил личной гигиены в процессе выполнения практических занятий, прохождения учебной и производственной практики; • демонстрирует правильное применение знаний в типовых практических ситуациях при отработке практических занятий, при выполнении заданий учебной и производственной практики; • демонстрирует правильную подготовку оборудования к использованию в соответствии с инструкцией по эксплуатации; • производит все действия по соблюдению требований техники безопасности и производственной санитарии. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, а также при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p>
<p>ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>		<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, а также при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p>

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля 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	не удовлетворительно

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