

Комитет образования и науки Курской области

областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Сободинский аграрно-технический техникум им. К.К.Рокоссовского»,  
Ушаковский филиал

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО  
на заседании методического совета  
протокол № от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2015 г.

П Р И Н Я Т  
на заседании педагогического совета  
протокол № от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2015 г.

У Т В Е Р Ж Д А Ю  
Директор ОБПОУ  
«САТТ им.К.К.Рокоссовского»  
\_\_\_\_\_ Е.А.Громаков  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2015 г.

Приказ № от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2015 г.

## Рабочая программа

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

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**

## 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 по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер

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

Разработчики:

Глазкова Е.И. – преподаватель спецдисциплин ОБПОУ «САТТ им. К.К.Рокоссовского», Ушаковский филиал

Анисимов А.П. – старший мастер, преподаватель спецдисциплин ОБПОУ «САТТ им. К.К.Рокоссовского», Ушаковский филиал

# 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, 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.**

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовке работников индустрии питания по профессии СПО 19.01.17 «Повар, кондитер», для обучения по программам профессиональной подготовки, переподготовки, повышения квалификации, а также для самостоятельного профессионального обучения.

**Уровень образования:** основное общее, среднее 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 и блюд из мяса и домашней птицы.

***уметь:***

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

***знать:***

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;

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

### **1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – **180** часов, включая:  
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – **48** часов;  
в том числе лабораторно-практические работы – **25** часов;  
самостоятельная работа обучающегося – **24** часа;  
учебная практика – **36** часов.  
производственная практика – **72** часа.

## 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):

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов 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.	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.	20	8	2	6		6
ПК 5.2.	Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	22	10	2	6		6
ПК 5.3.	Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.	74	20	14	6	18	30
ПК 5.4.	Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.	64	10	7	6	18	30
<b>Всего</b>		<b>180</b>	<b>48</b>	<b>25</b>	<b>24</b>	<b>36</b>	<b>72</b>

### 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
<b>ПМ.05</b> Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.		<b>180</b>	
<b>МДК 05.01.</b> Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы		<b>138</b>	
<b>Раздел 1.</b> Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.		<b>8</b>	2
	Классификация, пищевая ценность блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Качество мясного сырья и обработка мяса и домашней птицы.	2	
	Кулинарная разделка и обвалка говяжьей, свиной и бараньей туши. Обработка мяса домашней птицы.	2	
	Классификация, обработка субпродуктов. Сортировка и использование частей мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	2	
	<b>Практическое занятие</b> Составление и заполнение таблицы крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	2	
<b>Раздел 2.</b> Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.		<b>10</b>	2
	Технология приготовления мелкокусковых, крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса говядины.	2	
	Технология приготовления мелкокусковых, крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса свинины и баранины.	2	
	Технология приготовления полуфабрикатов из рубленого мяса и котлетной массы.	2	
	Технология приготовления полуфабрикатов из домашней птицы и из субпродуктов.	2	
	<b>Практическое занятие</b> Расчет сырья по сборнику рецептов для приготовления полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	2	
<b>Раздел 3.</b> Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.		<b>20</b>	2
	Технология приготовления и оформления блюд из отварного, припущенного и мяса жареного крупным и порционным куском.	2	
	<b>Практическое занятие</b> Приготовление и оформления блюд из отварного, припущенного мяса и мяса жареного крупным и порционным куском.	4	
		2	
	Технология приготовления блюд из жареного мелкокускового, тушёного и запечённого мяса.	2	
	<b>Практическое занятие</b>	4	



	Приготовление блюд из жаренного мяса.		
	<b>Практическое занятие</b> Приготовление блюд из тушеного и запечённого мяса	3	
	Технология приготовления блюд из рубленого мяса, котлетной массы и субпродуктов	2	
	<b>Практическое занятие</b> Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы и из субпродуктов.	3	
<b>Раздел 4.</b> Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.		<b>10</b>	2
	Технология приготовления блюд из отварного, жареного, тушёного мяса домашней птицы и из котлетной массы.	2	
	<b>Практическое занятие</b> Приготовление блюд из домашней птицы	3	
	Технология приготовления лечебных и банкетных блюд из мяса и мяса домашней птицы.	1	
	<b>Практическое занятие</b> Приготовление и оформление простых лечебных и банкетных блюд из мяса и мяса домашней птицы.	3	
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.	1	3
Самостоятельная работа по теме занятий		<b>24</b>	4
	1. Изучение ассортимента блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в базовых предприятиях города Курска.	2	
	2. Составление и заполнение таблицы крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса с описанием их внешнего вида, особенностей приготовления и кулинарного использования.	2	
	3. Составление и заполнение таблицы полуфабрикатов из рубленого мяса и котлетной массы с описанием их внешнего вида, особенностей приготовления и кулинарного использования.	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	
	5. Расчет сырья по сборнику рецептов для приготовления блюд на практических занятиях.	2	
	6. Составление схем технологического процесса приготовления блюд к практическим занятиям.	2	
	7. Составление схем технологического процесса приготовления блюд к практическим занятиям.	2	
	8. Составление и заполнение таблицы по подбору соусов и гарниров к простым блюдам из отварного и припущенного мяса и домашней птицы.	2	
	9. Составление и заполнение таблицы по подбору соусов и гарниров к простым блюдам из жареного мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	2	
	10. Составление и заполнение таблицы по подбору соусов и гарниров к простым блюдам из тушеного и запеченного мяса.	2	

<b>Учебная практика</b>		<b>36</b>	<b>3</b>
	<p>Приготовление блюд из отварного жареного 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 и жареного. Оформление. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p>	6	
	<p>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.</p>	6	
	<p>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.</p>	6	
	<p>Приготовление блюд из отварной и жареной птицы. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке домашней птицы. Механическая кулинарная обработка птицы. Заправка птицы. Приготовление полуфабрикатов из 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.</p>	6	
	<p>Приготовление блюд из рубленной и котлетной массы мяса птицы. Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке домашней птицы. Механическая кулинарная обработка птицы. Приготовление полуфабрикатов из котлетной и рубленной массы. Способы охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса домашней птицы. Основные виды пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из котлетной и рубленной массы мяса птицы. Технологический процесс приготовления блюд из котлетной и рубленной массы мяса птицы. Варианты оформления. Правила подачи. Требования</p>	6	

	к качеству. Условия и сроки хранения.		
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6	
<b>Производственная практика</b>		<b>72</b>	<b>4</b>
	Приготовление блюд из отварного мяса. Проверка органолептическим способом качества сырья. Оформление. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	
	Приготовление блюд из мяса жареного крупным куском. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	
	Приготовление блюд из мяса жареного мелким куском. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	
	Приготовление блюд из мяса жареного порционным куском. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	
	Приготовление блюд из мяса тушеного. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	
	Приготовление блюд из мяса запеченного. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	
	Приготовление блюд из котлетной массы. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	12	
	Приготовление блюд из рубленой массы. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	
	Приготовление блюд из отварной и жареной птицы. Проверка органолептическим способом качества сырья. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	
	Приготовление блюд из тушеного и запеченного мяса птицы. Проверка органолептическим способом качества сырья. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	
	Приготовление блюд из рубленной и котлетной массы мяса птицы. Проверка органолептическим способом качества сырья. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6	
<b>Всего</b>		<b>180</b>	

## **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, видеомагнитофон.

#### **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, 2010;
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания, 2006;
3. Матюхина З.П. Физиология питания, гигиена и санитария с основами товароведения, 2014;
4. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания, 2011.

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, 2005,2011. Сборник технологических нормативов;
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных, изделий национальных кухонь народов России. - М., МП "Вика", 2008;
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](http://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: 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 профессиональные компетенции)</i>	<i>Основные показатели оценки результата</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>	<i>Раздел, тема МДК</i>
<p><b>ПК 5.1.</b> Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>точность определения показателей качества мясного сырья.</li> </ul>	<p>Экспертная оценка выполнения практической работы.</p> <p>Компьютерное тестирование</p>	<p><b>МДК 05.01.</b> 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"> <li>точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для подготовки полуфабрикатов;</li> <li>точность и правильная последовательность выполнения действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования;</li> <li>правильность организации рабочего места по обработке и нарезке полуфабрикатов вручную.</li> </ul>	<p>Экспертная оценка выполнения практической работы.</p> <p>Компьютерное тестирование.</p>	<p><b>МДК 05.01.</b> 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"> <li>правильность выполнения действий по нарезке мясного сырья;</li> <li>точность расчета количества отходов при обработке мясного сырья;</li> <li>точность проведения оценки качества обработанного мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</li> </ul>	<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><b>МДК 05.01.</b> 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, формования полуфабрикатов из них. Правила личной гигиены повара.  Тема. Подготовка к хранению и хранение обработанных охлажденных, замороженных, вакууммированных полуфабрикатов из мясного сырья.</p>

<p><b>ПК 5.2.</b> Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>точность определения показателей качества мясного сырья.</li> </ul>	<p>Экспертная оценка выполнения практической работы.</p> <p>Компьютерное тестирование.</p>	<p><b>МДК 05.01.</b> Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.</p> <p>Тема 1.1.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для обработки основных полуфабрикатов;</li> <li>точность и правильная последовательность выполнения действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования;</li> <li>правильность организации рабочего места по приготовлению и обработке основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</li> </ul>	<p>Экспертная оценка выполнения практической работы.</p> <p>Компьютерное тестирование.</p>	<p><b>МДК 05.01.</b> 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"> <li>правильность выполнения действий по нарезке основных полуфабрикатов;</li> <li>точность расчета количества отходов при обработке мясного сырья и нарезке основных полуфабрикатов;</li> <li>точность проведения оценки качества нарезанных полуфабрикатов.</li> </ul>	<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><b>МДК 05.01.</b> 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, вакууммированных полуфабрикатов из мясного сырья.</p>
<p><b>ПК 5.3.</b> Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению блюд из мяса и мясных продуктов;</li> <li>правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд из мяса и мясо-</li> </ul>	<p>Компьютерное тестирование.</p>	<p><b>МДК 05.01.</b> Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.</p>



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

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

	<p>ламенты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• правильность выполнения действий по оформлению и отпуску блюд из домашней птицы;</li> <li>• точность расчета количества сырья для приготовления блюд из домашней птицы;</li> <li>• точность проведения бракеража готовых блюд из домашней птицы;</li> <li>• соответствие и правильность выбора посуды для отпуску блюд из домашней птицы.</li> </ul>	<p>чества готовой продукции во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена.</p> <p>Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике.</p> <p>Компьютерное тестирование.</p>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• точность выбора режимов хранения готовых блюд из домашней птицы;</li> <li>• правильность выполнения действий по вакууммированию, охлаждению, замораживанию готовых блюд из домашней птицы;</li> <li>• точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд из домашней птицы до момента реализации.</li> </ul>	<p>Экспертная оценка выполнения практических работ.</p> <p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене.</p> <p>Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике.</p> <p>Компьютерное тестирование.</p>	<p><b>МДК 05.01.</b> Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.</p>
<p><b>Итоговая аттестация по модулю</b></p>	<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><b>МДК 05.01.</b> Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.</p>

<i>Результаты (освоенные общие компетенции)</i>	<i>Основные показатели оценки результата</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>
<p><b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• точно и в срок выполняет задания для самостоятельной работы, домашние задания, задания при аудиторной форме обучения;</li> <li>• демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через со-</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, а также при выполнении работ учебной и производственной практи-</p>

профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	блюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения практических работ, выполнения заданий по практике.	ки.
<b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения практических работ, заданий во время учебной, производственной практики;</li> <li>• составляет план практической работы, выполняет задания по практике.</li> </ul>	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.
<b>ОК 3.</b> Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• определяет дефекты сырья, готовой продукции;</li> <li>• указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их устранения;</li> <li>• 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);</li> <li>• выделяет характеризующие процесс параметры (характеризует температурные режимы разных способов приготовления блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы);</li> <li>• выполняет действия по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды;</li> <li>• оценивает соответствие выхода готовой продукции норме, оценивает соответствие качества готовой продукции требованиям к качеству;</li> <li>• производит самооценку в процессе мониторинга;</li> <li>• соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте.</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, а также при выполнении работ по учебной и производственной практике.
<b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• подготавливает доклады, рефераты по новым видам сырья, оборудования, технологиям и т.д..</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, а также при выполнении работ по учебной и производственной практике.
<b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• разрабатывает и представляет компьютерные презентации;</li> <li>• осуществляет обучение с использованием ПК;</li> <li>• осуществляет сбор информации с помощью Интернет-ресурсов.</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, а также при выполнении работ по учебной и производственной практике. Экспертное наблюдение при выполнении компьютерных презентаций.

<p><b>ОК 6.</b> Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выполняет работу под наблюдением, при наличии некоторой самостоятельности в знакомых ситуациях;</li> <li>• активно работает в группе ( правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе);</li> <li>• демонстрирует действия по отпуску готовой продукции посетителю с учетом соблюдения правил делового этикета;</li> <li>• выполняет работу на производстве и на практических занятиях с любыми коллегами.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, а также при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p>
<p><b>ОК 7.</b> 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.