

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
профессионального модуля
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

2015 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей 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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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 **260807.01 ПОВАР, КОНДИТЕР** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **приготовление блюд из мяса и домашней птицы** и соответствующих профессиональных компетенций.

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 образовательных учреждениях профессионального образования при подготовке квалифицированных рабочих по профессии СПО 260807.01 Повар, кондитер

Уровень образования: 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 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 из мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Всего - **288** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **257** часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **59** часа;

самостоятельной работы обучающегося - **31** часов;

учебной практики – **72** часов производственной практики – **126** 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, 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 (максим. учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			обязательная аудиторная учебная нагрузка обуч-ся		самостоятельная работа обучающегося, часов	учебная, часов	производственная, часов
			всего, часов	в т.ч. лабор. и практич., часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 5.1.	Раздел 1. Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	19	6	-	7	6	
ПК 5.2.	Раздел 2. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	21	7	-	8	6	
ПК 5.3.	Раздел 3. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.	72	34	24	8	30	
ПК 5.4.	Раздел 4. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.	26	12	6	8	6	
ПП	Производственная практика	126					126
	Всего	288	59	30	31	72	126

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, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения	
1	2	3		
Раздел ПМ 1. Подготовка полуфабрикатов из мяса мясных продуктов и домашней птицы		19		
МДК 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.		90		
Тема 1.1 Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	Содержание Классификация, пищевая ценность блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Определение качества мясного сырья. Последовательность выполнения технологических операций при обработке мяса, мясопродуктов и домашней птицы; кулинарной разделке и обвалке говяжьей, свиной и бараньей туш. Сортировка и кулинарное использование частей мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	6	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.		7	3	
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы Изучить виды мяса и птицы, поступающие в базовые предприятия				
Учебная практика		6	2	
Виды работ 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 и тушения. Способы охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

<p>Раздел ПМ 2.</p> <p>Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p>		21		
<p>Тема 2.1</p> <p>Технология приготовления основных полуфабрикатов из мяса.</p>	<p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении крупнокусковых, порционных и мелкокусковых мясных полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины. Требования к качеству полуфабрикатов из мяса. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов из мяса.</p>	2	2	
<p>Тема 2.2</p> <p>Технология приготовления основных полуфабрикатов из рубленого мяса и котлетной массы.</p>	<p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении рубленой и котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из нее. Правила хранения и требования к качеству полуфабрикатов из мяса.</p>	2		
<p>Тема 2.3</p> <p>Технология приготовления основных полуфабрикатов из домашней птицы.</p>	<p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении различных полуфабрикатов из домашней птицы: целыми тушками (заправка птицы); порционных, мелкокусковых и рубленых. Требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов из домашней птицы.</p>	2		
<p>Тема 2.4</p> <p>Технология приготовления основных полуфабрикатов из мясных продуктов.</p>	<p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из мясных продуктов. Требования к качеству полуфабрикатов из мясопродуктов. Температурный режим и правила</p>	1		

	охлаждения, замораживания полуфабрикатов.			
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2.		8	3	
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы				
Изучение ассортимента полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. Составление и заполнение таблицы крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса с описанием их внешнего вида, особенностей приготовления и кулинарного использования.				
Составление и заполнение таблицы полуфабрикатов из рубленого мяса и котлетной массы с описанием их внешнего вида, особенностей приготовления и кулинарного использования.				
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.				
Учебная практика		6	2	
Виды работ				
Приготовление крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса для варки, жарки, тушения. Способы охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса. Требование к качеству.				
Раздел ПМ 3.		72		
Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.				
Тема 3.1	Содержание	2	2	
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.			
Тема 3.2 Приготовление и оформление простых блюд из жареного мяса.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении жареных блюд из мяса. Правила жарки 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		
	Практические занятия № 1 Приготовление и оформление простых блюд из отварного, припущенного и жареного мяса.	6	2	
Тема 3.3 Технология приготовления и оформление простых блюд из тушеного мяса.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении тушеных блюд из мяса. Правила тушения 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		
Тема 3.4 Технология приготовления и оформление простых блюд из запечённого мяса.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении запечённых блюд из мяса. Правила запекания 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		
	Практические занятия № 2 Приготовление и оформление простых блюд из тушеного и запеченного мяса.	12		
Тема 3.5 Технология приготовления 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. 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		
	Практические занятия № 3	6		

	Приготовление и оформление простых блюд из рубленого мяса и котлетной массы.			
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3.		8		
Расчет сырья по сборнику рецептур для приготовления блюд на практических занятиях. Составление схем технологического процесса приготовления блюд к практическим занятиям.				
Учебная практика		30		
Виды работ				
Приготовление блюд из отварного 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				
Приготовление блюд из мяса жареного. Технологический процесс приготовления блюд из мяса жареного крупным, порционным и мелким кусками. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.				
Приготовление блюд из мяса тушёного и запеченного. Технологический процесс приготовления блюд из мяса запеченного, масса тушёного крупным, порционным и мелким кусками.				
Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы. Приготовление рубленой и котлетной массы. Приготовление полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы. Технологический процесс приготовления блюд из рубленой и котлетной массы. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.				
Раздел ПМ 4.		26		
Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.				
Тема 4.1	Правила выбора основных полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из домашней птицы. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из домашней птицы. Подбор соусов и гарниров к блюдам. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи блюд. Правила хранения и	6		
Технология приготовления и оформление простых блюд из домашней птицы.				

	требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража.			
	Практические занятия № 4 Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.	6		
	Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 4.	8		
	1. Составление и заполнение таблицы по подбору соусов и гарниров к простым блюдам из отварного и припущенного мяса и домашней птицы.			
	2. Составление и заполнение таблицы по подбору соусов и гарниров к простым блюдам из жареного мяса, мясопродуктов и домашней птицы.			
	3. Составление и заполнение таблицы по подбору соусов и гарниров к простым блюдам из тушеного и запеченного мяса.			
Учебная практика		6		
Виды работ 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 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		126		
Тема 1.	Приготовление блюд из отварного мяса. Проверка органолептическим способом качества сырья. Оформление. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	12		
Тема 2.	Приготовление блюд из мяса жареного крупным и мелким куском. Варианты	18		

	оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.			
Тема 3.	Приготовление блюд из мяса жареного порционным куском. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	18		
Тема 4.	Приготовление блюд из мяса тушеного. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	18		
Тема 5.	Приготовление блюд из мяса запеченного. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	12		
Тема 6.	Приготовление блюд из котлетной массы. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	18		
Тема 7.	Приготовление блюд из рубленой массы. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	12		
Тема 8.	Приготовление блюд из домашней птицы. Проверка органолептическим способом качества сырья. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	18		
Всего		288		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие:

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

мастерских: учебного кулинарного цеха;

лабораторий: 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, видеомаягнитофон.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

производственные столы; механическое, тепловое, холодильное оборудование; комплекты производственных ножей; приспособления и инструменты; необходимые инвентарь и посуда.

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:

- 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, 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. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996, 1997, 2005. Сборник технологических нормативов;
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных, изделий национальных кухонь народов России. - М., МП "Вика", 1992;
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 1981;
6. Сборник рецептур блюд диетического питания. - Киев, Техника, 1988;
7. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»;
8. ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»;
9. 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, 2007;
3. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов, 2005;
4. Матюхина З.П. Физиология питания, гигиена и санитария, 2008;
5. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания, 2009.

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;

Интернет-ресурсы:

1. <http://supercook.ru>
2. <http://www.millionmenu.ru/>
3. <http://www.gastronom.ru/>
4. <http://www.restoran.ru/>
5. <http://knigakulinara.ru/books/>

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.

Консультации проводятся в период прохождения обучающимися учебной практики индивидуально.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-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

Инженерно-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>
<p>ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p>		<p>-оценка выполнения тестового задания; - анализ и оценка выполнения работ на практических занятиях; - оценка выполнения работ учебной и производственной практики; - оценка выполнения самостоятельной работы</p>
<p>ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p>		
<p>ПК 5.3. 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>
	<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 мясопродуктов. 	<p>Оценка выполнения практической работы.</p> <p>Оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря.</p> <p>Компьютерное тестирование.</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>Оценка выполнения практических работ.</p> <p>Оценка демонстрации умений на практическом экзамене.</p> <p>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>	
	<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>Оценка выполнения практических работ.</p> <p>Оценка демонстрации умений на практическом экзамене.</p> <p>Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике.</p> <p>Компьютерное тестирование.</p>	

<p>ПК 5.4.</p> <p>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. 	Компьютерное тестирование.	
	<ul style="list-style-type: none"> • 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 процесса приготовления блюд из домашней птицы. 	<p>Оценка выполнения практической работы.</p> <p>Оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря.</p> <p>Компьютерное тестирование.</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>Оценка выполнения практических работ.</p> <p>Оценка демонстрации умений на практическом экзамене.</p> <p>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>	
	<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>Оценка выполнения практических работ.</p> <p>Оценка демонстрации умений на практическом экзамене.</p> <p>Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике.</p>	

		Компьютерное тестирование.	
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>	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)	

<i>Результаты (освоенные общие компетенции)</i>	<i>Основные показатели оценки результата</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>
<p>ОК 1.</p> <p>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 практических работ, выполнения заданий по практике. 	Наблюдение и оценка на практических занятиях, а также при выполнении работ учебной и производственной практики.
<p>ОК 2.</p> <p>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).</p> <p>Наблюдение и оценка на практических занятиях, а также при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p>
<p>ОК 3.</p> <p>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. 	Наблюдение и оценка на практических занятиях, а также при выполнении работ по учебной и производственной практике.

<p>ОК 4.</p> <p>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>Наблюдение и оценка на практических занятиях, а также при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p>
<p>ОК 5.</p> <p>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>Наблюдение и оценка на практических занятиях, а также при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p> <p>Наблюдение при выполнении компьютерных презентаций.</p>
<p>ОК 6.</p> <p>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 любимыми коллегами. 	<p>Наблюдение и оценка на практических занятиях, а также при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p>
<p>ОК 7.</p> <p>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>Наблюдение и оценка на практических занятиях, а также при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p>
<p>ОК 8.</p> <p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для</p>		<p>Наблюдение и оценка на практических занятиях, а также при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p>

юношей).		
----------	--	--

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.