

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ
19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР**

БОХАН

2016

Рассмотрена и одобрена на

заседании методической комиссии

«__» _____ 20__ г.

Протокол № _____

Руководитель МК _____

Работапрограмма профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) **19.01.17 Повар, кондитер** .

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Боханский аграрный техникум»

Разработчики:

Цыденова Татьяна Петровна, преподаватель высшей квалификационной категории;
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

Рецензент:

(от работодателя)

«Общепит»

(место работы)

зав. производством

(занимаемая должность)

Е.Ю Деревягина

(инициалы, фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.17. Повар, кондитер**, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров, по направлению подготовки , Технология продукции и организация общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): ПМ.05 **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями 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 программы профессионального модуля:

всего – 289 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 289 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 73 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 24 часов;

учебной и производственной практики – 216 часов.

Промежуточная аттестация в форме экзамена

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) ПМ.05 **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 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.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и 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 ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1., ПК 2.	Раздел 1. Осуществление технологического процесса подготовки, обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	66	30	-	11	52	-
ПК 3., ПК 4.	Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы	78	42	22	13	52	-
	Производственная практика, часов	108					108
	Всего:	289	73	22	24	108	108

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	№ урока	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Тип и форма урока	Вид контроля	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6	7
Раздел 1. Осуществление технологического процесса подготовки полуфабрикатов и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.			66			
МДК 5. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.			30			
Тема 1.1. Подготовка и приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов		Содержание	30	Урок ознакомления с новым материалом Урок-лекция с презентацией Комбинированный урок урок- презентация Комбинированный урок урок- презентация	Устный опрос	
	1-2	Значение мяса в питании человека. Пищевая ценность. Виды мяса. Определение доброкачественности мяса. Подбор оборудования и инвентаря для обработки и приготовления блюд из мяса и мясных продуктов.				
	3-4	Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса. Оттаивание, обмывание, обсушивание, разруб и обвалка. Сортное деление.			2	
	5-6	Приготовление полуфабрикатов крупнокусковых, порционных, мелкокусковых из мяса говядины. Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.			2	
	7-8	Приготовление полуфабрикатов крупнокусковых, порционных, мелкокусковых из мяса баранины и свинины. Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.			2	
	9-10 11-12	Приготовление рубленой массы из мяса и полуфабрикатов из нее. Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.			2	
	13-14	Приготовление котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из нее. Технология приготовления, кулинарное использование, требования к			2	

		качеству, условия и сроки хранения.			
Тема 1.2. Подготовка и приготовление полуфабрикатов из мяса птицы.	Содержание		4	Урок ознакомления с новым материалом	Устный опрос Фронтальный опрос
	15-16	Значение птицы в питании человека			
	17-18	Пищевая ценность. Виды птицы. Определение доброкачественности мяса птицы. Подбор оборудования и инвентаря для обработки и приготовления блюд из птицы.		2	
	19-20	Механическая кулинарная обработка птицы.			Урок-лекция с презентацией
	21-22	Оттаивание; опаливание; удаление головы, шейки, ножек; потрошение; промывание.		3	
	23-24	Приготовление полуфабрикатов крупнокусковых, порционных, мелкокусковых из мяса птицы.			Комбинированный урок урок- презентация
25-26	Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.	3			
27-28	Приготовление полуфабрикатов из филе птицы.				
29	Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.				
30	Дифференцированный зачет				
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 5 Составление конспекта, подготовка творческих работ с использованием учебной и специальной литературы по темам: «Технологический процесс обработки мясных субпродуктов», «Приготовление котлетной массы из мяса птицы и полуфабрикатов из нее», «Технологический процесс обработки субпродуктов из птицы», «Требования к качеству, сроки хранения и реализации обработанного сырья».			11		
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Разработка алгоритма действий при выполнении технологических операций по приготовлению полуфабрикатов из мяса.					
Учебная практика Виды работ: Определение доброкачественности мяса и домашней птицы органолептическим методом. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса: размораживание, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб и обвалка, торговое деление и кулинарное использование частей мяса. Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины. Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них. Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы и из филе птицы. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.			36		
Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы.			78		

<p align="center">МДК 5. Технология приготовления и оформление основных и простых блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p>			42			
<p align="center">Тема 2.1. Приготовление и оформление основных и простых блюд из мяса, мясных продуктов.</p>	Содержание		14	Комбинированный урок урок- презентация Комбинированный урок урок- презентация Комбинированный урок урок- презентация Комбинированный урок урок- презентация Комбинированный урок урок- презентация Комбинированный урок урок- презентация	Устный опрос	
	31-32	Значение блюд из мяса в питании. Классификация по способу тепловой обработки. Процессы, происходящие при тепловой обработке. Подбор оборудования и инвентаря.			Фронтальный опрос	1
	33-34	Основные и простые блюда из отварного мяса и мясных продуктов. Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.				2
	37-38	Основные и простые блюда из жареного мяса и мясных продуктов. Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.			индивидуальный опрос	2
	41-42	Основные и простые блюда из тушеного мяса и мясных продуктов. Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.				2
	45-46	Основные и простые блюда из запеченного мяса и мясных продуктов. Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.			письменный опрос	2
	49-50	Основные и простые блюда из рубленой массы. Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.				2
	53-54	Основные и простые блюда из котлетной массы. Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.				2
	Лабораторная работа		12	Урок обобщения и систематизации знаний Урок-практикум	Практический контроль индивидуального отчёта	2
	35-36	Приготовление и отпуск простых блюд из отварного мяса и мясных продуктов. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража.				
	39-40	Приготовление и отпуск простых блюд из жареного мяса и мясных продуктов. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража.				
	43-44	Приготовление и отпуск простых блюд из тушеного мяса и мясных продуктов. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража.				
	47-48	Приготовление и отпуск простых блюд из запеченного мяса и мясных продуктов. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража.				
51-52	Приготовление и отпуск простых блюд из котлетной массы.					
55-56	Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража.					

Тема 2.2.		Содержание						
Приготовление и оформление основных и простых блюд из домашней птицы.	57	Значение блюд из домашней птицы в питании. Классификация по способу тепловой обработки. Процессы, происходящие при тепловой обработке. Подбор оборудования и инвентаря.	6	Комбинированный урок урок- презентация	Устный опрос	2		
	60-61	Основные и простые блюда из отварной птицы. Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.				2		
	64-65	Основные и простые блюда из жареной птицы. Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.				2		
	68	. Дифференцированный зачет				2		
	Лабораторная работа		10	Урок обобщения и систематизации знаний Урок-практикум	Практический контроль индивидуального отчёта			
58-59	Приготовление и отпуск блюд из отварной, жареной, тушеной птицы. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража.	10	Урок обобщения и систематизации знаний Урок-практикум				Практический контроль индивидуального отчёта	
62-63								
66-67								
69-70								
71-72								
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 5 Выполнение творческих заданий с использованием учебной и специальной литературы по темам: «Основные и простые блюда из субпродуктов: ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, правила и сроки хранения», «Основные и простые блюда из тушеной птицы: ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, условия и сроки хранения». Подготовить компьютерные презентации «Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из мяса», «Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из домашней птицы», «Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых блюд из мяса и мясопродуктов», «Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых блюд из домашней птицы».			13					
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Составление технологических карт и схем приготовления блюд из мяса, мясопродуктов и домашней птицы, с использованием учебной, специальной литературы и дополнительных источников. Подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторных работ, отчетов и подготовка к их защите.								
Учебная практика Виды работ: Приготовление, оформление и отпуск основных и простых блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы (отварных, жареных, тушеных, запеченных). Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.			36					
Производственная практика Виды работ: Определение доброкачественности мяса и домашней птицы органолептическим методом. Механическая кулинарная обработка мяса: размораживание, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб и об-			108					

валка, сортовое деление и кулинарное использование частей мяса. Механическая кулинарная обработка птицы. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины. Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них. Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы и из филе птицы. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. Приготовление, оформление и отпуск основных и простых блюд из мяса, мясных продуктов (отварных, жареных, тушеных, запеченных). Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. Приготовление, оформление и отпуск основных и простых блюд из домашней птицы (отварных, жареных, тушеных, запеченных). Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.				
Всего	289			
Промежуточная аттестация: экзамен				

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологии кулинарного производства, учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологии кулинарного производства:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно–методической документации по темам модуля;
- комплект учебных заданий для самостоятельной работы по темам модуля.

Технические средства обучения: персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, универсальный электрический привод и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, универсальный электрический привод и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2013 г.
2. Качурина Т. А. Кулинария: учебное пособие. – М.: Академия, 2012 г.
3. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник – М.: Академия, 2013 г.

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)
2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2013. 2013 Сборник технологических нормативов.
4. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
5. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
6. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
7. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
8. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
9. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
- 10.ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
- 11.СП 2.3.6.1079-01, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий:

Периодические издания:

1. Журнал «Шеф повар».
2. Журнал «Ресторатор».
3. Журнал «Самый вкус».
4. Журнал «Питание и общество».
5. Журнал «Хозяюшка».
6. Журнал «Гастроном».
7. Журнал «Коллекция рецептов».
8. Журнал «Школа гастронома».
9. Журнал «Кулинарный практикум».

Профессиональные информационные системы:

1. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.
2. Фильмы по приготовлению различных блюд.

Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.
5. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебном кабинете Технологии кулинарного производства, учебном кулинарном цехе, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся.

Теоретические занятия носят практико – ориентированный характер. Учебную практику рекомендуется проводить по завершению изучения теоретической части модуля. Рекомендуется группу обучающихся делить на бригады, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Учебная практика организуется в учебном кулинарном цехе.

При изучении модуля с обучающимися организуются консультации, которые могут организовываться как со всей группой, так и индивидуально.

Для организации самостоятельной работы обучающихся необходимо создать условия в читальном зале библиотеки или компьютерном классе с выходом в сеть Интернет для выполнения презентаций и подготовки к лабораторным работам.

Производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля реализуется концентрированно после завершения изучения теоретической части и прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Изучению данного модуля должно предшествовать изучение дисциплин: Основы микробиологии, санитарии, и гигиены в пищевом производстве, физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, техническое оснащение и организация рабочего места.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование по направлению подготовки "Образование и педагогика" или в области, соответствующей преподаваемому модулю, либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительная профессиональная подготовка по направлению деятельности в образовательном учреждении. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение видов мяса и домашней птицы; - определение годности первичного сырья органолептическим методом в соответствии требованиям качества; - организация рабочего места для подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил; - выбор и его обоснованность инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка, рыхлитель мяса, опалочный горн, микроволновая печь, холодильник, весы, производственные столы); - подготовка инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка, рыхлитель мяса, опалочный горн, микроволновая печь, холодильник, 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении лабораторной работы, учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;

	<p>весы, производственные столы);</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка, рыхлитель мяса, опалочный горн, микроволновая печь, холодильник, весы, производственные столы); - организация рабочего места при подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в соответствии с требованиями; - расчет набора продуктов при подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы; - выполнение действий при дефростации мяса, мясных продуктов и домашней птицы; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса механической кулинарной обработки мяса, мясных продуктов и домашней птицы; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса подготов- 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка при выполнении лабораторной работы, прохождении учебной и производственной практики; - экспертная оценка при прохождении лабораторной работы, учебной и производственной практики;
--	--	---

	<p>ки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение действий сортового деления и кулинарное использования мяса, мясных продуктов и домашней птицы; - правильность выполнения действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций; - соблюдение выхода полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы; - проведение оценки качества обработанных и подготовленных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в соответствии с требованиями стандартов и технических условий; - точность расчета количества отходов при обработке сырья и подготовке полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы; - соблюдение условий и сроков хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в соответствии с требованиями СанПиНа; - соблюдение температур- 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение при прохождении лабораторной работы, учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении лабораторной работы, учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во
--	---	--

	<p>ного режима, правил охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p>	<p>время и прохождения учебной и производственной практики.</p>
<p>ПК 2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение видов мяса и домашней птицы; - определение годности первичного сырья органолептическим методом в соответствии требованиям качества; - организация рабочего места для обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил; - выбор и его обоснованность инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка, рыхлитель мяса, опалочный горн, микроволновая печь, холодильник, весы, производственные столы); - подготовка инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка, рыхлитель мяса, опалочный горн, микроволновая печь, холодильник, весы, производственные 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка при прохождении лабораторной работы, учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;

	<p>столы);</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка, рыхлитель мяса, опалочный горн, микроволновая печь, холодильник, весы, производственные столы); - организация рабочего места при подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в соответствии с требованиями; - расчет набора продуктов при подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса механической кулинарной обработки мяса, мясных продуктов и домашней птицы; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса подготовки для обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы; 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении лабораторной работы, учебной и производственной практики;
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - правильность выполнения действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций; - соблюдение выхода полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы; - проведение оценки качества обработанных и подготовленных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в соответствии с требованиями стандартов и технических условий; - точность расчета количества отходов при обработке сырья и подготовке полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы; - соблюдение условий и сроков хранения обработанных и приготовленных основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы в соответствии с требованиями СанПиНа; - соблюдение температурного режима, правил охла- 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка соблюдения норм времени при выполнении операций при приготовлении полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение за соблюдением выхода полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы при прохождении лабораторной работы, учебной и производственной практики; - экспертная оценка при прохождении лабораторной работы, учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время и прохождения учебной и
--	--	--

	<p>ждения, замораживания и хранения обработанных и приготовленных основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p>	<p>производственной практики.</p>
<p>ПК 3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места для приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил; - выбор и его обоснованность инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник); - подготовка инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник); - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник); 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение за правильностью выбора во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение за подготовкой инвентаря, приспособлений и оборудования к работе во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение дования во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;

	<p>ник);</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места при приготовлении и оформлении простых блюд из мяса и мясных продуктов; - выбора тепловых режимом при приготовлении и оформлении простых блюд из мяса и мясных продуктов; - расчет количества сырья при приготовлении и оформлении простых блюд из мяса и мясных продуктов; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций; - выбор посуды для отпуска простых блюд из мяса и мясных продуктов; - выполнение действий по оформлению и отпуску 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение за организацией рабочего места при приготовлении и оформлении простых блюд из мяса и мясных продуктов во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка аторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка соблюдения норм времени во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время прохождения учебной и про-
--	--	--

	<p>простых блюд из мяса и мясных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведение бракеража простых блюд из мяса и мясных продуктов в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения простых блюд из мяса и мясных продуктов в соответствии с требованиями СанПиНа. 	<p>изводственной практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка проведения бракеража готовой продукции во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертное во время прохождения учебной и производственной практики.
<p>ПК 4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места для приготовления и оформления простых блюд из домашней птицы с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил; - выбор и его обоснованность инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник); - подготовка инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник); - соблюдение правил техники безопасности при экс- 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение аторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лаборатор-

	<p>плуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник);</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места при приготовлении и оформлении простых блюд из домашней птицы с соблюдением санитарно - гигиенических требований; - выбора тепловых режимом при приготовлении и оформлении простых блюд из домашней птицы; - расчет количества сырья при приготовлении и оформлении простых блюд из домашней птицы; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из домашней птицы; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций; - выбор посуды для отпуска простых блюд из домашней птицы; 	<p>ной работы и прохождения учебной и производственной практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;
--	--	---

	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение действий по оформлению и отпуску простых блюд из домашней птицы; - проведение бракеража простых блюд из домашней птицы в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения простых блюд из домашней птицы в соответствии с требованиями СанПиНа. 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка во время прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка проведения бракеража готовой продукции во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики.
--	--	---

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

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"> - аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - наличие положительных отзывов по итогам учебной и производственной практики; - участие в профориентационной деятельности; - участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях; - эффективность и качество выполнения домашних самостоятельных работ; 	<ul style="list-style-type: none"> -наблюдение и экспертная оценка на лабораторных занятиях, в процессе учебной и производственной практики; -социологический опрос; -анкетирование; - оценка материалов портфолио.

	<ul style="list-style-type: none"> – изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы. 	
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – определение задач деятельности, с учетом поставленной руководителем цели; – формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности; – обоснование выбора и успешность применения методов и способов решения профессиональных задач; – выполнение действий (во время лабораторных занятий, учебной и производственной практики); – личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определенной рабочей ситуации; – самооценка качества выполнения поставленных задач; – соблюдение техники безопасности и Сан ПиНов. 	<ul style="list-style-type: none"> -экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе учебной практики и производственной практики; -экспертная оценка решения ситуационных производственных задач; - самооценка результативности и качества выполненной работы; -устный (междисциплинарный, комплексный) экзамен.
<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"> – самоанализ и коррекция собственной деятельности в определенной рабочей ситуации; - правильность и адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих документов, сырья, инструментов; - правильность осуществления самостоятельного текущего контроля со стороны исполнителя. 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение с фиксацией фактов; -экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на практических занятиях, в процессе учебной практики и производственной практики; -экспертная оценка решения ситуационных производственных задач;

		-устный (междисциплинарный, комплексный) экзамен.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	<ul style="list-style-type: none"> – Оперативный поиск необходимой информации; – отбор, обработка и результативное использование необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач; – оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации. 	<ul style="list-style-type: none"> -наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач в процессе учебной и производственной практики, во время выполнения практических работ. - экспертная оценка выполненных рефератов, творческих работ; - оценка выполнения творческих работ.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> – работы с различными видами информации; – владение различными способами самостоятельного поиска информации; – результативное использование ИКТ и их применение в соответствии с конкретным характером профессиональной деятельности; – использование новых информационных продуктов для совершенствования профессиональной деятельности. 	<ul style="list-style-type: none"> -наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач в процессе учебной и производственной практики, во время выполнения практических работ; - оценка электронных презентаций, электронного портфолио.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> - участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы; -аргументированное представление и отстаивание сво- 	<ul style="list-style-type: none"> -наблюдение и экспертная оценка коммуникабельности во время обучения, выполнения практических работ, прохождения производ-

	<p>его мнения с соблюдением этических норм;</p> <p>степень владения навыками бесконфликтного общения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение принципов профессиональной этики; - успешность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями производственной практики и наставниками с производства. 	<p>ственной практики, участия в конкурсах.</p>
<p>ОК 7.</p> <p>Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочих мест в соответствии с требованиями охраны труда и СанПиНа. 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и экспертная оценка за организацией рабочих мест на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ во время учебной и производственной практике.
<p>ОК 8.</p> <p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<ul style="list-style-type: none"> - моральная и физическая готовность к исполнению воинской обязанности; - применение профессиональных знаний в ходе прохождения воинской службы. 	<ul style="list-style-type: none"> -наблюдение и экспертная оценка деятельности обучающихся во время внеурочных мероприятий военно-патриотической направленности; - анкетирование; - экспертная оценка деятельности во время выполнения работ по учебной и производственной практике.