

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Архангельской области
«Онежский индустриальный техникум»
(ГБПОУ АО «ОИТ»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ АО ОИТ
С.В. Лицевич
29 августа 2014г.



ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Профессия: «Повар, кондитер»

Код профессии по ФГОС : 260807.01

Онега 2014

Программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта среднего
профессионального образования по профессии

260807.01
код

Повар, кондитер
наименование специальности (профессии)

Рекомендована Экспертным советом по профессиональному
образованию Федерального государственного учреждения Федерального
института развития образования (ФИУ ФИРО)

Заключение Экспертного совета № _____ от
« ____ » _____ 20 ____ г.
номер

Организация-разработчик: ГБПОУ АО «Онежский индустриальный
техникум»

Разработчики:

1. Хошева Татьяна Акиндиновна, преподаватель ГБПОУ АО «Онежский
индустриальный техникум», высшая квалификационная категория ;

2. _____, преподаватель ГБПОУ АО «Онежский индустриальный
техникум», _____ квалификационной категории.

Рассмотрена методической комиссией общеобразовательных дисциплин
ГБПОУ АО «Онежский индустриальный техникум»
протокол №1 от «15» июня 2014 года

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии

260807.01 Повар, кондитер

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

производить подготовку и обработку полуфабрикатов из мяса, мясных полуфабрикатов, готовить и оформлять простые блюда из мяса и домашней птицы

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

5.1 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов и домашней птицы

5.2 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы

5.3 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов

5.4 Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы

Программу профессионального модуля можно использовать при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания по профессии СПО 260807.01 Повар, кондитер. Без опыта работы.

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:

- обработке 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 приготовления 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальная учебная нагрузка обучающегося –280 часов, включая:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося –78час;

включая учебную и производственную практики-162 часа;

самостоятельной работы обучающихся- 40 час.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности *производить подготовку и обработку полуфабрикатов из мяса, мясных полуфабрикатов, готовить и оформлять простые блюда из мяса и домашней птицы* в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт: обработки и подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;</p> <p>уметь: проверять органолептическим способом качество мяса и мясопродуктов, домашней птицы; обрабатывать различными методами мясо и мясопродукты, домашнюю птицу;</p> <p>знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья; технику обработки мяса и мясопродуктов, домашней птицы; последовательность выполнения технологических операций при обработке мяса и мясопродуктов, домашней птицы; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке мяса и мясопродуктов, домашней птицы; правила их безопасного использования.</p>
ПК 5.2	<p>иметь практический опыт: производить подготовку полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов, домашней птицы;</p> <p>уметь: выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов, домашней птицы; нарезать и формовать полуфабрикаты из мяса и мясопродуктов, домашней птицы;</p> <p>знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству полуфабрикатов; последовательность выполнения технологических операций приготовления полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов,</p>

домашней птицы;

температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов

ПК 5.3

иметь практический опыт:

приготовления блюд из мяса и мясопродуктов;

уметь:

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из мяса и мясопродуктов ;

использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и мясопродуктов

оценивать качество готовых блюд

знать:

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству готовых блюд

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и мясопродуктов;

последовательность выполнения технологических операций приготовления блюд из мяса и мясопродуктов;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд из мяса и мясопродуктов, температуру подачи;

правила хранения и требования к качеству готовых блюд из мяса и мясопродуктов;

температурный режим и правила охлаждения готовых блюд из мяса и мясопродуктов;

ПК 5.4	<p>иметь практический опыт: приготовления блюд из домашней птицы;</p> <p>уметь: выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из домашней птицы ; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из домашней птицы оценивать качество готовых блюд</p> <p>знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству готовых блюд правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из домашней птицы; последовательность выполнения технологических операций приготовления блюд из домашней птицы; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд из домашней птицы, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд из домашней птицы; температурный режим и правила охлаждения готовых блюд из домашней птицы;</p>
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.
ОК4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
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 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы».

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (слож., учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение межличностного курса (курсов)				Практика	
			Всего, часов	Обязательная учебная нагрузка обучающихся	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Самостоятельная работа обучающихся, часов	Учебная, часов	Проектная, часов в т.ч. самостоятельная работа обучающихся (практика)
1	2	3	4	5	6	7	8	
ПК 5.1: ПК5.2 ; ПК5.3; ПК5.4	Тема №1. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы	16	11	8	5	5	-	-
	Тема №2. Правила хранения и требования к качеству.	8	3	-	5	-	-	-
	Тема № 3. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы.	8	5	-	5	10		
	Тема №4. Виды необходимого технологического оборудования и правила их безопасного использования	18	13	8	5	11		
	Тема № 5. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.	36	31	25	5	20		

	Тема №6. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи	8	3	-	6	7	
	Тема №7. Правила проведения бракеража	16	9	7	6	7	
	Тема №8. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса, домашней птицы и готовых блюд	8	3	-	6	6	
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (квалификационная) практика)	60+102	-				102
	Всего:	280	78	48	40	60	102

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) Приготовление блюд из овощей и грибов

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), межцелициплярных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы		16	
Тема №1. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы.	Содержание 1. Классификация, пищевая ценность сырья мяса и птицы 2. Классификация, пищевая ценность полуфабрикатов из мяса и домашней птицы 3. Классификация, пищевая ценность готовых блюд из мяса и домашней птицы. Лабораторные занятия: 1. Проверять органолептическим способом качество говядины, телятины 2. Проверять органолептическим способом качество свинины 3. Проверять органолептическим способом качество и мясо кроликов 4. Проверять органолептическим способом качество оттаявшего мяса 5. Проверять органолептическим способом охлажденное мясо 6. Проверять органолептическим способом замороженное мясо 7. Проверять органолептическим способом качество домашней птицы 8. Проверять органолептическим способом качество мясных полуфабрикатов, куриных полуфабрикатов	3+8(лабораторных занятий)+5(самостоятельная работа)	2
Тема №2. Правила хранения и требования к качеству	Содержание 1. Правила хранения и требования к качеству мяса 2. Правила хранения и требования к качеству субпродуктов из мяса и птицы 3. Правила хранения и требования к качеству птицы	3+5(самостоятельная работа)	2
Тема №3. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы	Содержание 1. Правила выбора основных продуктов при варке мясных продуктов и жарке мяса 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при тушении и запекании мяса 3. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рубленого мяса и котлетной массы 4. Правила выбора основных продуктов при изготовлении блюд из	3	2

		рубленого мяса и котлетной массы		
	5.	Проверочная работа по теме		
Тема №4. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования	Содержание		5-8 (лабораторных занятий) - 5 (самостоятельная работа)	
	1.	Виды необходимого производственного инвентаря при механической кулинарной обработке мяса. Требования к качеству, сроки хранения и реализации обработанного сырья		
	2.	Виды необходимого производственного инвентаря и оборудования при приготовлении мясных полуфабрикатов. Правила эксплуатации, соблюдение техники безопасности, санитарии и гигиены		
	3.	Машины для обработки мяса (мясорубки, фарше мельники). Правила эксплуатации.		
	4.	Машины для обработки мяса (мясорыхлитель, котлетоформовочная машина). Правила эксплуатации, соблюдение охраны труда и техники безопасности.		
	5.	Холодильное оборудование. Правила эксплуатации и соблюдение техники безопасности, производственной санитарии		
	Лабораторные занятия:			
	1.	Выбирать производственный инвентарь для механической кулинарной обработки мяса		
	2.	Выбирать инвентарь для разделки и обвалки мяса		
	3.	Выбирать производственный инвентарь для приготовления мясных полуфабрикатов		
	4.	Выбирать производственный инвентарь и оборудование для измельчения мяса		
	5.	Выбирать оборудование и инвентарь для обработки и измельчения костей		
	6.	Выбирать оборудование и инвентарь для рыхления и отбивания мяса		
	7.	Выбирать оборудование и инвентарь для перемешивания котлетной массы		
	8.	Выбирать оборудование для хранения, охлаждения и замораживания полуфабрикатов		
	Самостоятельная работа при изучении тем №1-4			20
	Подготовить компьютерную презентацию по результатам освоения по темам « Разделка свиной туши», « Разделка говяжьей туши», « Разделка бараньей туши»			
	Составление таблиц, схем			
	Написание рефератов, докладов, сообщений (по выбору) с компьютерным сопровождением			
Составление плакатов, кроссвордов (в том числе и электронных)				
Учебная практика : (Темы №1-4) Виды работ:		21		

-Подбор технологического оборудования и производства и производственного инвентаря, используемых при обработке мяса мясных продуктов - домашней птицы -Правила их безопасного использования, определение годности сырья... -Безопасные условия эксплуатации механического оборудования: мясорубки, мясоры, шпатели - Технологический процесс механической кулинарной обработки свинины - Технологический процесс механической кулинарной обработки говядины - Технологический процесс механической кулинарной обработки баранины - Технологический процесс механической кулинарной обработки мясных субпродуктов. - Технологический процесс механической кулинарной обработки домашней птицы			
Тема №5. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы		6 - 27 (практических занятий)+5 (самостоятельная работа)	2
Содержание			
1.	Последовательность технологических операций при механической кулинарной обработке мяса и птицы		
2.	Последовательность технологических операций при приготовлении порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из свинины и баранины		
3.	Последовательность технологических операций при приготовлении крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины и птицы		
4.	Последовательность технологических операций при жарении, тушении и запекании мяса, птицы		
5.	Последовательность технологических операций при приготовлении блюд из натуральной рубленой и котлетной массы и мясных субпродуктов		
6.	Последовательность технологических операций при приготовлении блюд из птицы и субпродуктов из нее		
Практические занятия:			
1.	Использование различных технологий при варке мясных продуктов		
2.	Жарение мяса натуральными порционными кусками		
3.	Жарение мяса мелкокускового		
4.	Жарение мяса порционными кусками (панированными)		
5.	Приготовление жаркого по-домашнему		
6.	Приготовление гуляша мясного с гарниром		
7.	Приготовление запеканки картофельной с мясом		
8.	Приготовление бифштекса рубленого с луком, с жареным картофелем		
9.	Приготовление котлет и биточков мясных с гарниром		
10.	Приготовление тефтелей мясных		
11.	Приготовление блюд из субпродуктов (Печень по-строгановски)		
12.	Приготовление птицы отварной		
13.	Приготовление котлет из филе птицы жареных		

	14.	Приготовление котлеты по-киевски, птицы по - столичному		
	15.	Приготовление котлет рубленых из птицы с гарниром		
	16.	Приготовление куриных кнелей		
	17.	Приготовление «Чахоудли»		
	18.	Приготовление плова из птицы		
	19.	Приготовление пшеницы нагурского рубленого с картофелем фри		
	20.	Приготовление рулета мясного с макаронами		
	21.	Приготовление биточков мясных с творогом (диетическое питание)		
	22.	Приготовление бефстроганова из отварной говядины с розовым пюре		
	23.	Приготовление котлет из филе птицы, фаршированных соусом молочным с яйцом		
	24.	Приготовление блюд из субпродуктов мяса и птицы.	3-5(самостоятельная работа)	
	25.	Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий		
	Содержание			
	1.	Способы сервировки мясных блюд и блюд из птицы		
	2.	Варианты оформления и подачи блюд из мяса и птицы	2-7(практических занятий) :5(самостоятельная работа)	
	3.	Температура подачи мясных блюд и блюд из птицы		
	Содержание			
	1.	Правила проведения бракеража порционных мясных блюд		
	2.	Общие правила проведения бракеража мясных блюд. Бракераж блюд из птицы. Соблюдение сроков реализации и санитарные правила	3+5(самостоятельная работа)	
	Практические занятия:			
	1.	Оценка качества готовых блюд из отварного и припущенного мяса		
	2.	Оценка качества готовых блюд из жареного мяса и птицы		
	3.	Оценка качества готовых блюд из запеченного мяса		
	4.	Оценка качества готовых блюд из тушеного мяса		
	5.	Оценка качества готовых блюд из рубленого мяса и котлетной массы		
	6.	Оценка качества готовых блюд из птицы		
	7.	Оценка качества готовых блюд из субпродуктов.		
	Содержание			
Тема №6.Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи				
Тема №7.Правила проведения бракеража				
Тема №8. Температурный режим				

и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд	1. Температурный режим и правила охлаждения и замораживания мяса	20	2
	2. Температурный режим и правила охлаждения и замораживания птицы		
	3. Дифференцированный учет		
Самостоятельная работа при изучении Темы №5-8 Подготовить компьютерную презентацию по результатам освоения по темам «Блюда из отварного мяса», «Блюда из жареного мяса», «Блюда из запеченного мяса», «Блюда из тушеного мяса». Написание рефератов, докладов, сообщений с компьютерным сопровождением Составление плакатов, кроссвордов (в том числе и электронных) Подготовить презентацию по темам «Заправка птицы», «Блюда из отварной птицы», «Блюда из жареной птицы», «Блюда из запеченной птицы», «Блюда из тушеной птицы». Написание рефератов, докладов, сообщений по выбору с компьютерным сопровождением. Составление плакатов, кроссвордов.			
Учебная практика.(Темы №5-8) Виды работ:		39	
-соблюдение санитарных правил при приготовлении отварных, жареных, тушеных, запеченных, блюд из рубленой и котлетной массы -по подбору оборудования, посуду, инвентарь для организации рабочего места по приготовлению блюд из мяса и мясных продуктов. -приготовление отварных, жареных, тушеных, запеченных, блюд из рубленой и котлетной массы. -проведение бракеража готовых блюд из мяса и мясных продуктов -по подбору посуду для отпуска блюд из рыбы; -выбирать условия и режим хранения блюд из мяса и мясных продуктов в зависимости от способа реализации (в торговом зале, отпуск на дом.)			
-соблюдение санитарных правил при приготовлении блюд из птицы -по подбору оборудования, посуду, инвентарь для организации рабочего места по приготовлению блюд из домашней птицы. -приготовление отварных, жареных, тушеных блюд. -проведение бракеража готовых блюд из домашней птицы -по подбору посуду для отпуска блюд из домашней птицы; -выбирать условия и режим хранения блюд из домашней птицы в зависимости от способа реализации (в торговом зале, отпуск на дом, кейтеринг			

<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>Выбор технологического оборудования и проведение истинного инвентаря, используемых при обработке мяса мясных продуктов, домашней птицы</p> <p>Правила и обязанности использования, определение тошноты сырьевых</p> <p>Безопасные условия эксплуатации механического оборудования: мясорубки, мясорычелюсти</p> <p>Технологический процесс механической кулинарной обработки свинины, говядины, баранины, мясных субпродуктов, домашней птицы</p> <p>Выбор технологического оборудования и проведение истинного инвентаря, используемых при приготовлении полуфабрикатов из мяса, мясорычелюстей, мясных продуктов и домашней птицы</p> <p>Безопасные условия эксплуатации инструментов в процессе приготовления полуфабрикатов из мяса, мясорычелюстей, мясных продуктов, домашней птицы</p> <p>Приготовление полуфабрикатов для варки, жарки, тушения, запекания, из натуральной рубленой массы, котлетной массы, субпродуктов, домашней птицы</p> <p>Соблюдение санитарных правил при приготовлении отварных, жареных, тушеных, запеченных, бланшированных и котлетной массы</p> <p>Подготовка оборудования, посуды, инвентаря для организации рабочего места по приготовлению блюд из мяса и мясных продуктов</p> <p>Приготовление отварных, жареных, тушеных, запеченных, бланшированных и котлетной массы, блюд из птицы</p> <p>Проведение бракеража готовых блюд из мяса и мясных продуктов, блюд из птицы</p> <p>Подготовка посуды для отпуска блюд</p> <p>Выбор условий и режим хранения блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы в зависимости от способа реализации</p>	102	
<p>Всего</p>	280	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов *Кулинарии, Оборудования предприятий общественного питания, Товароведения продовольственного сырья, Организации предприятий общественного питания; лабораторий кулинарии.*

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета *персональными компьютерами:*

Технические средства обучения: *ПК каждому обучающемуся на подгруппу*

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: *рабочий стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи, мясорубка, электроплита, фритюрница., проектор, экран, столы для зоны инструктажа и заполнения дневников.*

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: *рабочий стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи, мясорубка., электроплита, фритюрница., проектор, столы для зоны инструктажа и заполнения дневников.*

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

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 рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2010г. Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептов блюд диетического питания. - Киев, Техника,
5. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
6. ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
7. ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»

Основные источники:

1. Н.А. Анфимова « Кулинария», Академия, Москва, 2011г.
2. Э.Н. Матюхина, Э.Н. Королькова «Товароведение пищевых продуктов», Москва, 2000г.
4. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания». Москва, «Академия», 2009г.
5. Н.А. Анфимова «Кулинария», Москва « Академия», 2011г.
6. В.В. Усов « Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», Москва « Академия», 2003г.

Дополнительные источники:

- И.И. Потапова ; Н.С. Корнеева «Блюда из мяса», уч/пособие, Москва « Академия», 2008г.
- И.И. Потапова; И.И. Корнеева «Первичная обработка продуктов», уч/пособие Москва « Академия», 2008г.
- И.И. Потапова; И.И. Корнеева «Основы технологии производства продукции общественного питания», Москва « Академия», 2008г.
- Н. Э. Харченко ; Л. Г. Чеснокова « Технология приготовления пищи», уч/пособие, Москва « Академия», 2004г

Н.Э.Харченко; Л.Г.Чеснокова «Технология приготовления пищи.Практикум»,Уч/пособие ,Москва « Академия»,2010г..

Мультимедийные пособия

Презентации (слайды) по ИМ.05:

- Блюда из мяса;
- Обработка мяса;
- Плов по-узбекски4
- Механическая кулинарная обработка мяса;
- Мясо и мясные продукты.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Реализация данного модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебную практику рекомендуется проводить рассредоточено и параллельно с изучаемым модулем.

Освоению данного профессионального модуля должно предшествовать изучение теоретических предметов по данному модулю.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): Преподаватели, обеспечивающие преподавание по МДК ОП.01., ОП.02., ОП.03. должны иметь высшее профессиональное образование, обладать способностью преподавать одинаково хорошо смежные дисциплины, уметь пользоваться современными мультимедийными средствами обучения, быть готовыми разрабатывать учебные пособия и осуществлять практический показ осваиваемых действий и умений. Постоянно повышать профессиональный уровень, знать современное производство, тенденции его развития, знакомиться с новыми видами сырья, технологиями, новыми видами оборудования.

Преподаватели ПК 1.1. должны уметь осуществлять практический показ всех осваиваемых действий и умений, безопасно пользоваться технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, необходимыми для выполнения осваиваемых действий.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: высшее образование с опытом работы в отрасли не менее 3 лет.

Мастера: высшее образование ,разряд не ниже 4-5.

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
ПК5.1 <i>Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Точность выбора температурного режима и условий хранения полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы - точность определения годности полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы 	<p>Экспертная оценка выполнения практической работы</p> <p>тестирование</p>
	<ul style="list-style-type: none"> - точность и правильная последовательность выполнения действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования; - правильность организации рабочего места по обработке полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы вручную и механическим способом 	<p>Экспертная оценка выполнения практической работы</p> <p>тестирование</p>
	<ul style="list-style-type: none"> - Соответствие выбора способа обработки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы; - Точность расчета количества отходов при обработке сырья; - Точность проведения оценки качества обработанного мяса - Правильность выполнения действий по хранению 	<p>Экспертная оценка выполнения лабораторных работ</p> <p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене</p>
		<p>Экспертная оценка качества рыбы во время обработанной работы, лабораторно-практических работ,</p>

<p>НК5.2.Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы</p>	<p>обработанного мяса</p> <p>-Точность выбора температурного режима и условий хранения полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы</p> <p>- точность определения годности полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы</p> <p>точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для рубки мяса</p> <p>- точность и правильная последовательность выполнения действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования;</p> <p>- правильность организации рабочего места по обработке полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы вручную и механическим способом;</p>	<p>учебной практики, практического экзамена;</p> <p>Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике</p> <p>тестирование</p> <p>Экспертная оценка выполнения практической работы</p> <p>тестирование</p> <p>Экспертная оценка выполнения практической работы</p> <p>тестирование</p>
--	---	--

<p>ПК5. <i>Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов</i></p>	<p>Соответствие выбора способа обработки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Точность расчета количества отходов при обработке сырья; - Точность проведения оценки качества обработанного мяса - Правильность выполнения действий по хранению обработанного мяса <p>- Правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд из мяса и мясных продуктов</p> <ul style="list-style-type: none"> - точность проведения процесса проверки исправности теплого оборудования для процесса приготовления блюд из мяса и мясных продуктов ; - правильность организации рабочего места по приготовлению блюд из мяса и мясных продуктов; - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд из мяса и мясных продуктов; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления блюд из мяса и мясных продуктов; 	<p>Экспертная оценка выполнения лабораторных работ</p> <p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене</p> <p>Экспертная оценка качества обработанной рыбы 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>Экспертная оценка выполнения практической работы</p> <p>Экспертная оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря тестирование</p>
--	--	---

	<ul style="list-style-type: none"> - Правильность выбора тепловых режимов при приготовлении блюд из мяса и мясных продуктов; - Правильность выполнения действий по приготовлению блюд из мяса и мясных продуктов; - Правильность выполнения действий по оформлению и отпуску блюд из мяса и мясных продуктов; - Точность расчета количества сырья для приготовления блюд из мяса и мясных продуктов; - Точность проведения бракеража готовых блюд из мяса и мясных продуктов - Соответствие и правильность выбора посуды для отпуска блюд из мяса и мясных продуктов - Точность выбора режимов хранения готовых блюд из мяса и мясных продуктов; - Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд из мяса и мясных продуктов до момента реализации 	<p>Экспертная оценка выполнения лабораторных работ</p> <p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене</p> <p>Экспертная оценка качества готовых блюд из рыбы во время лабораторно-практических работ. учебной практики, практического экзамена;</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>тестирование</p>
		<p>Экспертная оценка выполнения</p>

		<p>лабораторной работы</p> <p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене</p> <p>Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике</p> <p>тестирование</p>
<p>ПК5. 4 Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы</p>	<ul style="list-style-type: none"> - - правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд из <i>домашней птицы</i> - точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления блюд из <i>домашней птицы</i>; - правильность организации рабочего места по приготовлению блюд из <i>домашней птицы</i>; - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд из <i>домашней птицы</i>; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления блюд из 	<p>Компьютерное тестирование</p> <p>Экспертная оценка выполнения практической работы</p> <p>Экспертная оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря</p> <p>Компьютерное тестирование</p>

	<p><i>домашней птицы;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Правильность выбора тепловых режимов при приготовлении блюд из <i>домашней птицы</i>; - Правильность выполнения действий по приготовлению блюд из <i>домашней птицы</i>; - Правильность выполнения действий по оформлению и отпуску блюд из <i>домашней птицы</i>; - Точность расчета количества сырья для приготовления блюд из <i>домашней птицы</i>; - Точность проведения бракеража готовых блюд из <i>домашней птицы</i> - Соответствие и правильность выбора посуды для отпуска блюд из <i>домашней птицы</i>; 	<p>Экспертная оценка выполнения лабораторных работ</p> <p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене</p> <p>Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена;</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>
--	---	---

		тестирование
	<ul style="list-style-type: none"> - Точность выбора режимов хранения готовых блюд из <i>домашней птицы</i>; - Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд из <i>домашней птицы</i> до момента реализации 	<p>Экспертная оценка выполнения лабораторной работы</p> <p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене</p> <p>Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике</p> <p>Компьютерное тестирование</p>
<i>Итоговая аттестация по модулю</i>	<p>Обоснованность выбора способов выполнения действий по оценке качества сырья, обработке, нарезке полуфабрикатов и приготвления блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>Точность выполнения действий по оценке качества сырья, обработке, нарезке полуфабрикатов из мяса и домашней птицы</p>	<p>Презентация портфолио деятельности (компьютерная презентация, отражающая уровень освоенных умений и демонстрация в виде фотоматериалов продуктов деятельности, экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене, мониторинг освоенных умений по дневнику (самооценка))</p>

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<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 лабораторных работ, выполнения заданий по практике. 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения лабораторных, практических работ, заданий во время учебной, производственной практики; - составляет план лабораторной работы, выполнения действий на практик 	<p>Мониторинг умений при самостоятельной деятельности (по дневнику)</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p>

<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -определяет дефекты сырья, готовой продукции; - указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их устранения - сравнивает технологические процессы -сравнивает % потерь и выход готовых блюд и изделий при различных способах тепловой обработки одних и тех же видов овощей - выделяет характеризующие процесс параметры -характеризует температурные режимы разных способов приготовления блюд из мяса - выполняет действия по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды - оценивает соответствие выхода готовой продукции норме, оценивает соответствие качества готовой продукции требованиям к качеству - производит самооценку в процессе мониторинга - соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
---	--	--

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	подготавливает доклады, рефераты по новым видам сырья, оборудования, технологиям и т.д.).	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Разрабатывает и представляет компьютерную презентацию, Осуществляет обучение с использованием ПК, Осуществляет сбор информации с помощью Интернет	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике. Экспертное наблюдение при выполнении компьютерной презентации
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	<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 - выполняет работу на производстве и на лабораторных работах с любыми коллегами 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик

	-демонстрирует действия по отпуску готовой продукции посетителю с учетом соблюдения правил поведения	
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).		Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.