

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ

ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«РЫЛЬСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»

Принято на заседании  
Совета техникума  
Протокол № 4 от 29.08.2014 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ОБОУ СПО  
«Рыльский аграрный техникум»  
  
А.В. Харин  
приказ № 425  
от «29» августа 2014 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПМ. 05. «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ  
ПТИЦЫ»**

**для профессии: 19.01.17 «Повар, кондитер»**

Рыльск 2014 г.

Рабочая программа ПМ.05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 19.01.17 «Повар, кондитер». Организация – разработчик: Областное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Рыльский аграрный техникум».

Разработчик: Марченко Елена Юрьевна, преподаватель ОБОУ СПО «Рыльский аграрный техникум».

Рабочая программа ПМ.05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК

Протокол № 1 от « 29 » августа 20 14 г.

Председатель ПЦК Мамлеева Мамлеева Н.А.

Рабочая программа ПМ.05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» рассмотрена и одобрена на заседании методического совета техникума

Протокол № 4 от « 29 » авг 20 14 г

Председатель методического совета Харин А.В. Харин

Заместитель директора по учебной работе Добрынина И.Н. Добрынина

Методист Шатилина Н.И. Шатилина

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля .....	4
2. Результаты освоения профессионального модуля.....	7
3. Структура и содержание профессионального модуля.....	8
4. Условия реализации профессионального модуля.....	14
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля вида профессиональной деятельности .....	19

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

### 1.1 Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».

**Основной вид профессиональной деятельности (ВПД)** - «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»;

**профессиональные компетенции:**

**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.

**Уровень образования:** основное общее, среднее общее образование.

**Опыт работы:** не требуется.

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

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

**иметь практический опыт:**

– обработки сырья;

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

**уметь:**

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

**знать:**

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

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

Всего - **268** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **114** часа;

самостоятельной работы обучающегося - **58** часов;

учебной и производственной практики - **96** 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

Индекс	Наименование разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			обязательная аудиторная учебная нагрузка обуч-ся		самостоятель-ная работа обучающегося, часов	учебная, часов	произ-водствен-ная, часов
			всего, часов	в т.ч. лабор. и практич., часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	186	60	30	30	48	48
	Раздел 1.Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	44	20	6	12	6	6
	Раздел 2.Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	46	14	6	8	12	12
	Раздел3.Приготовление и оформление	72	18	12	6	24	24

	простых блюд из мяса и мясных продуктов.						
	Раздел4.Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.	24	8	6	4	6	6
<b>МДК.05.02</b>	<b>Технология приготовления блюд лечебного и диетического питания из мяса и домашней птицы</b>	<b>28</b>	<b>18</b>	<b>6</b>	<b>10</b>	-	-
	Раздел1 Приготовление диетических блюд из мяса говядины	11	6		5		
	Раздел2 Приготовление диетических блюд из мяса домашней птицы	17	6	6	5		
<b>МДК.05.03</b>	<b>Технология приготовления банкетных блюд из мяса и домашней птицы</b>	<b>54</b>	<b>36</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	-	-
	Раздел 1 Приготовление и оформление банкетных блюд	54	36	18	18		
	<b>Всего</b>	<b>268</b>	<b>114</b>	<b>24</b>	<b>58</b>	<b>48</b>	<b>48</b>

**Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена**

### 3.2. Содержание обучения профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля ПМ.05Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<p><b>Раздел 1.</b></p> <p>Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p>		7	
<p><b>Тема 1.1</b></p> <p>Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p>	<p>Классификация, пищевая ценность блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p> <p>Определение качества мясного сырья.</p>	1	2
<p><b>Тема 1.2</b></p> <p>Основные ткани мяса.</p>	<p>Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p>	1	2
<p><b>Тема 1.3</b></p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при обработке мяса</p>	<p>Технологические операции при обработке мяса</p>	1	2
<p><b>Тема 1.4.</b></p> <p>Обвалке говяжьей, свиной и бараньей туш.</p>	<p>Деление туш на отруба и части</p>	2	2

<p><b>Тема 1.5</b></p> <p>Сортировка и кулинарное использование частей мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p>	<p>Сортировка частей мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p>	<p>2</p>	<p>2</p>
<p>Самостоятельная работа</p>			
<p><b>Раздел 2.</b></p> <p>Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p>		<p><b>4</b></p>	
<p><b>Тема 2.1</b></p> <p>Приготовление 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>	<p>1</p>	<p>2</p>
<p><b>Тема 2.2</b></p> <p>Приготовление 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>	<p>1</p>	<p>2</p>
<p><b>Тема 2.3</b></p> <p>Приготовление 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</p>	<p>1</p>	<p>2</p>

	полуфабрикатов из домашней птицы.		
<b>Тема 2.4</b> Приготовление основных полуфабрикатов из мясных продуктов.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из мясных продуктов. Требования к качеству полуфабрикатов из мясопродуктов. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов.	1	2
Самостоятельная работа			
<b>Раздел 3.</b> Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.			
<b>Тема 3.1</b> 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.	1	2
<b>Тема 3.2</b> 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.	1	2
<b>Практическое занятие №</b>	Приготовление блюд из мяса жареного. Технологический процесс приготовления	6	2

<b>1</b>	блюд из мяса жареного крупным и мелким куском. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
<b>Тема 3.3</b> Приготовление 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.	1	2
<b>Практическое занятие № 2</b>	Приготовление блюд из мяса тушеного. Технологический процесс приготовления блюд из мяса тушеного крупным, порционным и мелким куском. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	2
<b>Тема 3.4</b> Приготовление и оформление простых блюд из запеченного мяса.	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении запеченных 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.	1	2
<b>Практическое занятие № 3</b>	Приготовление блюд из мяса запеченного. Технологический процесс приготовления блюд из мяса запеченного. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	3
Самостоятельная работа			
<b>Раздел 4.</b> Приготовление и оформление простых блюд из домашней		<b>12</b>	

птицы.			
<b>Тема 4.1</b> Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.	Приготовление блюд из мяса домашней птицы. Технологический процесс приготовления блюд из мяса домашней птицы. Варианты оформления. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	2	2
Самостоятельная работа			
Темы самостоятельных работ	1. Изучение ассортимента блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в базовых предприятиях города Рыльского.	2	2
	2. Составление и заполнение таблицы крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса с описанием их внешнего вида, особенностей приготовления и кулинарного использования.	2	3
	3. Составление и заполнение таблицы полуфабрикатов из рубленого мяса и котлетной массы с описанием их внешнего вида, особенностей приготовления и кулинарного использования.	2	3
	4. Составление и заполнение таблицы полуфабрикатов из домашней птицы: целыми тушками, порционными, мелкими кусками и рубленых с описанием их внешнего вида, особенностей приготовления и кулинарного использования.	2	3
	5. Расчет сырья по сборнику рецептур для приготовления блюд на практических занятиях.	2	3
	6. Составление схем технологического процесса приготовления блюд к практическим занятиям.	2	2
	7. Составление схем технологического процесса приготовления блюд к практическим занятиям.	2	2
	8. Составление и заполнение таблицы по подбору соусов и гарниров к простым блюдам из	2	3

	отварного и припущенного мяса и домашней птицы.		
	9. Составление и заполнение таблицы по подбору соусов и гарниров к простым блюдам из жареного мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	1	3
	10. Составление и заполнение таблицы по подбору соусов и гарниров к простым блюдам из тушеного и запеченного мяса.	1	3
<b>Раздел 5.</b> <b>Приготовление диетических блюд из мяса говядины и домашней птицы</b>		<b>1</b>	
Тема 5.1 Способы тепловой обработки при приготовлении диетических мясных блюд	Использование различных способов тепловой обработки при приготовлении диетических мясных блюд из мяса домашней птицы	1	<b>2</b>
<b>Итого: 36 часов (в т.ч. 18 часов ЛПЗ) 18 часов самостоятельной работы.</b>			



## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Материально-техническое обеспечение**

Для реализации профессионального модуля имеется в наличии:

**учебные кабинеты:** технологии кулинарного производства, безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

**мастерские:** учебного кулинарного цеха;

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

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:**

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

#### **Технические средства обучения:**

мультимедийный комплекс, телевизор, видеоманитон.

#### **Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:**

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

#### **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 овощей, инструменты, посуда, плакаты, стандарты, сборники рецептур, инструкционные карты, инструкции по охране труда.

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **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.: Хлебпродинформ2012. Сборник технологических нормативов;
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных, изделий национальных

- кухонь народов России. - М., МП "Вика", 2010
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для  
приятней общественного питания. - М., Экономика, 2010
  6. Сборник рецептур блюд диетического питания. - Киев, Техника, 2010ГОСТ  
Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»;
  7. ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция,  
реализуемая населению. Общие технические условия»;
  8. ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий».

#### **Учебная литература:**

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария, 2012;
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного  
питания, 2012;
3. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов, 2010;
4. Матюхина З.П. Физиология питания, гигиена и санитария, 2010;
5. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного  
питания, 2010.

#### **дополнительные источники :**

1. Учебное пособие по производственному обучению профессии «повар»,  
1,2 части, 2010;
2. Интернет-информация (учебный кабинет информатики).

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Освоению данных профессиональных компетенций предшествует освоение ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве (разделы «Личная гигиена повара», « Производственная санитария»), ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров (разделы «Пищевые вещества и их значение»,

«Мясо»), ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места (разделы «Механическое оборудование», «Тепловое оборудование», «Холодильное оборудование»).

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

Для глубокого погружения в область профессиональной деятельности первые занятия планируются как укрупненные дидактические единицы, которые проводятся в зоне инструктажа учебной кухни-лаборатории, оснащенной мультимедийным оборудованием. Занятия по техническому оснащению и организации рабочего места проводятся в учебной кухне-лаборатории с практическим показом использования оборудования, инструментов и инвентаря и практическим показом организации рабочего места по обработке мяса, мясопродуктов и домашней птицы, приготовлению полуфабрикатов из них и блюд.

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

Учебная и производственная практика проводится на базовых предприятиях общественного питания по договорам о социальном партнерстве, в мясном и горячем цехах, а также в учебных комнатах

предприятий, организуется после изучения разделов междисциплинарного курса и разделов общепрофессионального цикла.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

**Требования к квалификации педагогических** (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».

**6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
«Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»**

<i>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</i>	<i>Основные показатели оценки результата</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>
<p><b>ПК 5.1.</b> Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>точность определения показателей качества мясного сырья.</li> </ul>	<p>Экспертная оценка выполнения практической работы.</p> <p>Компьютерное тестирование</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для подготовки полуфабрикатов;</li> <li>точность и правильная последовательность выполнения действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования;</li> <li>правильность организации рабочего места по обработке и нарезке полуфабрикатов вручную.</li> </ul>	<p>Экспертная оценка выполнения практической работы.</p> <p>Компьютерное тестирование.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>правильность выполнения действий по нарезке мясного сырья;</li> <li>точность расчета количества отходов при обработке мясного сырья;</li> <li>точность проведения оценки качества обработанного мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</li> </ul>	<p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене.</p> <p>Экспертная оценка качества обработанного мясного сырья во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена.</p>

		<p>Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику на практике.</p> <p>Компьютерное тестирование.</p>
<p><b>ПК 5.2.</b></p> <p>Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>точность определения показателей качества мясного сырья.</li> </ul>	<p>Экспертная оценка выполнения практической работы.</p> <p>Компьютерное тестирование.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для обработки основных полуфабрикатов;</li> <li>точность и правильная последовательность выполнения действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования;</li> <li>правильность организации рабочего места по приготовлению и обработке основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</li> </ul>	<p>Экспертная оценка выполнения практической работы.</p> <p>Компьютерное тестирование.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>правильность выполнения действий по нарезке основных полуфабрикатов;</li> <li>точность расчета количества отходов при обработке мясного сырья и нарезке основных полуфабрикатов;</li> <li>точность проведения оценки качества нарезанных полуфабрикатов.</li> </ul>	<p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене.</p> <p>Экспертная оценка качества нарезки основных полуфабрикатов во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена.</p> <p>Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику на</p>

		<p>практике.</p> <p>Компьютерное тестирование.</p>
<p><b>ПК 5.3.</b></p> <p>Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению блюд из мяса и мясных продуктов;</li> <li>• правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд из мяса и мясопродуктов.</li> </ul>	<p>Компьютерное тестирование.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования, используемого при приготовлении блюд из мяса и мясных продуктов;</li> <li>• правильность организации рабочего места при приготовлении блюд из мяса и мясопродуктов;</li> <li>• правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд из мяса мясных продуктов;</li> <li>• соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления блюд из мяса и мясопродуктов.</li> </ul>	<p>Экспертная оценка выполнения практической работы.</p> <p>Экспертная оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря.</p> <p>Компьютерное тестирование.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• правильность выбора тепловых режимов при приготовлении блюд из мяса и мясопродуктов;</li> <li>• правильность выполнения действий по приготовлению блюд из мяса и мясопродуктов с учетом временного регламента;</li> <li>• правильность выполнения действий по оформлению и отпуску блюд из мяса и мясопродуктов;</li> <li>• точность расчета количества сырья для приготовления блюд из мяса и мясопродуктов;</li> </ul>	<p>Экспертная оценка выполнения практических работ.</p> <p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене.</p> <p>Экспертная оценка качества готовой продукции во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена.</p> <p>Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по</p>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• точность проведения бракеража готовых блюд из мяса и мясопродуктов;</li> <li>• соответствие и правильность выбора посуды для отпуска блюд из мяса и мясопродуктов.</li> </ul>	<p>практике.</p> <p>Компьютерное тестирование.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• точность выбора режимов хранения готовых блюд из мяса и мясопродуктов;</li> <li>• правильность выполнения действий по вакууммированию, охлаждению, замораживанию готовых блюд из мяса и мясопродуктов;</li> <li>• точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд из мяса и мясопродуктов до момента реализации.</li> </ul>	<p>Экспертная оценка выполнения практических работ.</p> <p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене.</p> <p>Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике.</p> <p>Компьютерное тестирование.</p>
<p><b>ПК 5.4.</b></p> <p>Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению блюд из домашней птицы;</li> <li>• правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд из домашней птицы.</li> <li>• точность проведения процесса</li> </ul>	<p>Компьютерное тестирование.</p> <p>Экспертная оценка выполнения</p>

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

	<ul style="list-style-type: none"> <li>точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд из домашней птицы до момента реализации.</li> </ul>	<p>умений на практическом экзамене.</p> <p>Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике.</p> <p>Компьютерное тестирование.</p>
<b>Итоговая аттестация по модулю</b>	<p>Обоснованность выбора способов выполнения действий по оценке качества сырья, обработке, нарезке и формованию полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p> <p>Обоснованность выбора способов тепловой обработки полуфабрикатов.</p> <p>Обоснованность выбора технологических приемов при приготовлении и оформлении блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p>	<p>Презентация портфолио деятельности (компьютерная презентация, отражающая уровень освоенных практических умений, навыков, демонстрация в виде фотоматериалов продуктов деятельности, экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене, мониторинг освоенных умений по дневнику (самооценка))</p>

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

<p><b>ОК 2.</b></p> <p>Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения практических работ, заданий во время учебной, производственной практики;</li> <li>• составляет план практической работы, выполняет задания по практике.</li> </ul>	<p>Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности (по дневнику).</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, а также при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p>
<p><b>ОК 3.</b></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"> <li>• определяет дефекты сырья, готовой продукции;</li> <li>• указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их устранения;</li> <li>• сравнивает технологические процессы (сравнивает % потерь и выход готовых блюд и изделий при различных способах тепловой обработки одних и тех же видов мяса, мясопродуктов и домашней птицы);</li> <li>• выделяет характеризующие процесс параметры (характеризует температурные режимы разных способов приготовления блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы);</li> <li>• выполняет действия по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды;</li> <li>• оценивает соответствие выхода готовой продукции норме, оценивает соответствие качества готовой продукции требованиям к качеству;</li> <li>• производит самооценку в процессе мониторинга;</li> <li>• соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, а также при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p>
<p><b>ОК 4.</b></p> <p>Осуществлять поиск</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• подготавливает доклады, рефераты по новым видам сырья, оборудования, технологиям и т.д..</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, а также при выполнении работ по учебной</p>

<p>информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>		<p>и производственной практике.</p>
<p><b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• разрабатывает и представляет компьютерные презентации;</li> <li>• осуществляет обучение с использованием ПК;</li> <li>• осуществляет сбор информации с помощью Интернет-ресурсов.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, а также при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p> <p>Экспертное наблюдение при выполнении компьютерных презентаций.</p>
<p><b>ОК 6.</b> Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выполняет работу под наблюдением, при наличии некоторой самостоятельности в знакомых ситуациях;</li> <li>• активно работает в группе (правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе);</li> <li>• демонстрирует действия по отпуску готовой продукции посетителю с учетом соблюдения правил делового этикета;</li> <li>• выполняет работу на производстве и на практических занятиях с любыми коллегами.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, а также при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p>
<p><b>ОК 7.</b> Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• демонстрирует правильное использование технологического оборудования в процессе выполнения действий по обработке сырья, нарезке, формовке п/ф, приготовления блюд и изделий и их отпуску посетителю;</li> <li>• содержит технологическое оборудование, посуду, инвентарь в чистом и исправном виде в процессе работы;</li> <li>• демонстрирует правильное</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, а также при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p>

	<p>использование индивидуальных средств защиты при эксплуатации технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• демонстрирует правильное соблюдение правил личной гигиены в процессе выполнения практических занятий, прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>• демонстрирует правильное применение знаний в типовых практических ситуациях при отработке практических занятий, при выполнении заданий учебной и производственной практики;</li> <li>• демонстрирует правильную подготовку оборудования к использованию в соответствии с инструкцией по эксплуатации;</li> <li>• производит все действия по соблюдению требований техники безопасности и производственной санитарии.</li> </ul>	
<p><b>ОК 8.</b> Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>		<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, а также при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p>