

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ  
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ НАЧАЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ № 36»**

**РАССМОТРЕНА**

методической комиссией  
Протокол № \_\_\_\_\_  
от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**УТВЕРЖДАЮ**

И.о.директора КГБОУ НПО «ПУ № 36»  
\_\_\_\_\_/ Е.В.Фомина/  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

**СОГЛАСОВАНО**

Заместитель директора по УПР

\_\_\_\_\_/Н.В.Махотина

Профессия: **260807.01 Повар, кондитер.**

Срок обучения: **10 месяцев**

**Учебная нагрузка: 176 часов**

Из них:

МДК 05.01 Технология

обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы: 62 часа;

Учебная практика: 48 часов;

Производственная практика: 66 часов

**Красноярск, 2013 г.**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) **260807.01 Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров.

**Организация-разработчик:** Краевое государственное бюджетное образовательное учреждение начального профессионального образования «Профессиональное училище №36», г. Красноярск

**Разработчики:**

Шапошникова Тамара Владимировна, мастер производственного обучения,  
Пантелеева Галина Сергеевна преподаватель спец. дисциплин.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	стр. 4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	6
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	7
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	14
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	17

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) **260807.01 Повар, кондитер**, входящей в укрупнённую группу профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональном дополнительном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания по рабочим профессиям: 16675 Повар, 12901 Кондитер при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

### 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 мясного 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 мясного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- 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 и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

### **1.3. Рекомендованное количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

всего – **178** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **64** часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **62** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **2** часов;

учебной и производственной практики – **114** часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК1.	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.	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 ПМ.05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1-2	Раздел 1. Кулинарная обработка и приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	21	20	4	1	-	-
ПК 3-4	Раздел 2. Технология приготовления блюд из мяса и домашней птицы	91	42	16	1	48	-
	Производственная практика, часов	66					66
	<i>Всего:</i>	178	62	20	2	48	66

## Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.05. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы».

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения по каждой теме урока
1	2	3	4
<b>Раздел ПМ 1. Кулинарная обработка и приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</b>		<b>21</b>	
<b>МДК.05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.</b>		<b>20</b>	
<b>Тема 1.1. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса кулинарной обработки и приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.</b>	<b>Содержание</b>	<b>3</b>	
	1.1. 1 Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места повара для кулинарной обработки мяса и домашней птицы.	1	2
	1.1. 2 Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места повара для приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы	1	
	<b>Практические занятия</b>	1	
<b>Тема 1.2. Характеристика основных видов сырья. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	1.2. 1 Значение мясных блюд в питании. Классификация, пищевая ценность основного сырья.	2	2
	1.2. 2 Характеристика основных видов сырья и полуфабрикатов из мяса и птицы.	1	
	1.2. 3 Требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и полуфабрикатов.	1	
	<b>Практические занятия</b>		
	1.2. 4 <b>Практическое занятие:</b> Организация работы мясного цеха для кулинарной обработки из мяса и домашней птицы.	1	
<b>Тема 1.3. Подготовка основных и вспомогательных видов сырья к производству и хранению.</b>	<b>Содержание</b>	<b>11</b>	
	1.3. 1 Технологический процесс подготовки замороженного мясного сырья: размораживание, разделка от использования и размера. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья.	2	
	1.3. 2 Методика составления расчета расхода сырья из мяса крупнокусковых полуфабрикатов. (отрубов)	1	
	1.3. 3 Технологический процесс приготовления мясных полуфабрикатов: от видов тепловой обработки. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья.	1	
	1.3. 4 Методика составления расчета расхода сырья, при приготовлении мясных полуфабрикатов из мяса	1	



		крупнокусковых полуфабрикатов (отрубов)		
	1.3. 5	Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья.	1	
	1.3. 6	Методика составления расчета расхода сырья, при приготовлении котлетной массы и. выхода полуфабрикатов из нее	1	
	1.3. 7	Технологический процесс подготовки вспомогательных видов сырья: пищевых добавок, разрыхлителей фарша, панировки. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья.	1	
	1.3. 8	Технологический процесс подготовки вспомогательных видов сырья: пряностей, вкусовых продуктов и ароматизаторов.	1	
	1.3. 9	Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья.	1	
	<b>Лабораторные работы</b>		1	
	1.3. 10	<b>Лабораторная работа:</b> Подготовка мясных полуфабрикатов из различного вида мяса. Расчет расхода сырья		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1. Тематика заданий</b>			<b>1</b>	
Систематическая проработка специальной литературы по вопросам к главам № 3, № 4 (учебник «Кулинария» Н.А. Анфимова-М; Академия, 2008) и № 4 (учебник «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» В.В. Усов-М; Академия, 2008) составленным преподавателем.				
<b>Раздел ПМ 2. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.</b>			<b>91</b>	
<b>МДК.05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.</b>			<b>42</b>	
<b>Тема 2.1. Техническое оснащение и организация рабочего места повара, с соблюдением санитарно-гигиенических требований к организации процесса, при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы.</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	2.1. 1	Техническое оснащение и организация рабочего места повара для варки, жарки, запекания и тушения мясных полуфабрикатов, с соблюдением санитарно-гигиенических норм.	1	2
	2.1. 2	Безопасные условия эксплуатации технологического теплового оборудования, инвентаря, инструментов в процессе приготовления горячих мясных блюд.	1	
	<b>Практические занятия:</b>		2	
	2.1. 3	Подобрать оборудование, посуду, инвентарь для организации рабочего места для приготовления горячих рыбных блюд		
<b>Тема 2.2. Приготовление, реализация и оценка качества отварных готовых мясных и из домашней птицы блюд с подбором гарниров и соусов.</b>	<b>Содержание</b>		<b>14</b>	
	2.2. 1	Мясо и птица отварные крупными кусками, последовательность выполнения технологического процесса, определение готовности. Правила проведения бракеража готовых мясных блюд и из птицы.	2	
	2.2. 2	Расчет количества и стоимости продуктов для приготовления блюд из мяса и птицы отварные крупными кусками с подбором гарниров и соусов.	1	
	2.2. 3	Мясные и из птицы порционные полуфабрикаты отварные, последовательность выполнения технологического процесса, определение готовности. Требования к качеству, хранение готовых мясных блюд и из птицы.	2	
	2.2. 4	Методика составления расчета количества и стоимости продуктов для приготовления блюд мясных	1	

		и из птицы порционные полуфабрикаты отварные, с подбором гарниров и соусов с подбором гарниров и соусов.			
	2.2. 5	Колбасные изделия отварные, последовательность выполнения технологического процесса, определение готовности.	1		
	2.2. 6	Методика составления расчета количества и стоимости продуктов для приготовления блюда «Колбасные изделия отварные» с подбором гарниров и соусов. Калькуляция блюд.	1		
	<b>Лабораторные работы:</b>		3		
	2.2. 7	<b>Лабораторная работа:</b> Приготовление и оформление отварных мясных блюд с подбором гарниров и соусов			
	2.2. 8	<b>Лабораторная работа:</b> Приготовление и оформление жареных блюд из мяса птицы с подбором гарниров и соусов	3		
<b>Тема 2.3. Приготовление, реализация и оценка качества жаренных готовых мясных блюд, из птицы с подбором гарниров и соусов.</b>	<b>Содержание</b>		<b>15</b>		
	2.3. 1	Мясо, куры жаренные крупным куском, последовательность выполнения технологического процесса, определение готовности.	2		
	2.3. 2	Методика составления расчета количества и стоимости продуктов для приготовления блюда «мясо, куры жаренные крупным куском» Мясо, куры жаренные порционными кусками. Калькуляция блюд.	1		
	2.3. 3	Мясо, куры жаренные порционными кусками, последовательность выполнения технологического процесса, определение готовности.	2		
	2.3. 4	Расчет количества и стоимости продуктов для приготовления блюда «Мясо, куры, жаренные порционными кусками» с подбором гарниров, соусов.	1		
	2.3. 5	Блюда из рубленой массы мяса, птицы, последовательность выполнения технологического процесса, определение готовности.	2		
	2.3. 6	Расчет количества и стоимости продуктов для приготовления блюд из рубленой массы мяса, птицы с подбором гарниров и соусов.	1		
	2.3. 7	Требования к качеству, хранение готовых мясных блюд и из птицы. Правила проведения бракеража готовых мясных блюд и из птицы.	1		
	2.3. 8	Организация рабочего места по реализации готовых мясных блюд.	1		
		<b>Лабораторные работы:</b>		2	
	2.3. 9	<b>Лабораторная работа:</b> Приготовление мясных, из птицы блюд жаренных крупным куском основным способом, с подбором гарниров и соусов			
	2.3. 10	<b>Лабораторная работа:</b> Приготовление мясных, из птицы блюд жаренных порционными кусками, с подбором гарниров и соусов	1		
2.3. 11	<b>Лабораторная работа:</b> Приготовление мясных, из птицы блюд, жаренных, из рубленой массы, с подбором гарниров и соусов	1			
<b>Тема 2.4. Приготовление, реализация и оценка качества тушеных и запеченных готовых мясных, из птицы блюд с</b>	<b>Содержание</b>		<b>7</b>		
	2.4. 1	Подбор основных продуктов и дополнительных компонентов для запеченных и тушеных мясных блюд, определение готовности. Соусов.	1	2	
	2.4. 2	Расчет количества и стоимости продуктов для приготовления мясных блюд, а так же гарниров и	1		

<b>подбором гарниров и соусов.</b>		соусов для мясных блюд и блюд из птицы.		
	2.4. 3	Требования к качеству готовых мясных блюд и блюд из птицы. Правила проведения бракеража готовых мясных блюд и блюд из птицы.	1	
	<b>Лабораторные работы:</b>		2	
	2.4. 5	<b>Лабораторная работа:</b> Приготовление мясных запеченных блюд с гарниром и соусом. Калькуляция блюд		
2.4. 6	<b>Лабораторная работа:</b> Приготовление мясных тушеных блюд с гарниром и соусом Калькуляция блюд	2		
<b>Дифференцированный зачёт</b>			<b>2</b>	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2. Тематика заданий</b> Систематическая проработка специальной литературы по вопросам к главам № 11 , № 12 (учебник «Кулинария» Н.А. Анфимова-М; Академия, 2008) и № 4 (учебник «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» В.В. Усов-М; Академия, 2008) составленным преподавателем.			<b>1</b>	
<b>Учебная практика. Виды работ</b>			<b>48</b>	
05. 1. Подготовка основных и вспомогательных видов сырья к производству.			6	3
05. 2. Обработка субпродуктов и мясного сырья, приготовление полуфабрикатов из него.			6	
05. 3. Расчет расхода сырья.			6	
05. 4. Приготовление и подача блюд из мяса и субпродуктов.			6	
05. 5. Приготовление и подача блюд из домашней птицы.			6	
05. 6. Приготовление и подача блюд из котлетной массы.			6	
05.7. Калькуляция блюд			6	
05. 8. Дифференцированный зачёт			6	
<b>Производственная практика. Виды работ:</b>			<b>66</b>	
05. 1. Обработка субпродуктов и мясного сырья, приготовление полуфабрикатов из него.			12	
05. 2. Расчет расхода сырья.			6	
05. 3. Приготовление и подача блюд из мяса и субпродуктов.			12	
05. 4. Приготовление и подача блюд из домашней птицы.			12	
05. 5. Приготовление и подача блюд из котлетной массы.			12	
05. 6. Калькуляция блюд			6	
05.7. Дифференцированный зачет			6	
<b>Всего</b>			<b>178</b>	



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

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля осуществляется в лаборатории технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: рабочий стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи, овощерезка, пароконвектомат, электроплита, фритюрница, холодильное оборудование, гриль, сковороды, электрические плиты, горшки для запекания, гастроемкости, посуда столовая, проектор, экран, ПК, столы для зоны инструктажа.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: рабочий стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи, пароконвектомат, электроплита, фритюрница, гриль, гастроемкости, столовая посуда, проектор, экран, ПК, столы для зоны инструктажа.

### **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 рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э.Харченко.- 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2008.
4. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
5. ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
6. ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»

#### **Основные источники:**

1. Технология приготовления пищи: учебник для нач. проф. образов./Н.Э.Харченко,-М: издательский центр «Академия», 2008.
2. Профессиональный стандарт по индустрии питания

#### **Дополнительные источники:**

1. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие для нач.проф.образования/Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова
2. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие для нач.проф.образов./Л.Л.Татарская, Н.А.Анфимова – 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2006.

Журналы:

- 1.«Питание и общество»
- 2.«Ресторанные ведомости»
- 3.«Шеф»
- 4.«Гастроном»

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

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебном кабинете спецтехнологии по профессии «Повар, кондитер». Учебная практика проводится в лаборатории технического оснащения и организации рабочего места рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля. Учебную практику рекомендуется проводить при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится в организациях, направление деятельности которых соответствуют профилю модуля. При изучении модуля с обучающимися проводятся консультации, которые могут проводиться как со всей группой и, так и индивидуально. Необходимо организовать самостоятельную работу обучающихся в учебных кабинетах технологии кулинарного производства с использованием мультимедийных пособий для самостоятельного обучения и контроля знаний.

Предшествует освоению данной профессиональной компетенции освоение следующих учебных дисциплин: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием.

Такое распределение часов позволяет добиться высокого коэффициента практико-ориентированности.

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

Самостоятельная внеаудиторная работа выделена для составления компьютерной презентации освоенных умений и демонстрации в виде фотографий продуктов деятельности.

---

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

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего или среднего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого курса.

Мастера производственного обучения должны иметь не ниже 4-5 разряда по профессии рабочего. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и 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>Производить обработку из мяса, мясных продуктов и домашней птицы</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки мяса, птицы в соответствии с заданием</li> <li>- выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом их качества</li> <li>- правильность организации рабочего места</li> <li>- оценка качества обрабатываемого сырья</li> </ul>	<p>Экспертная оценка на практических занятиях и при прохождении производственной и учебной практик. Экспертная оценка на практических занятиях и при прохождении производственной и учебной практик. Экспертная оценка на лабораторных работах. Экспертная оценка на экзамене.</p>
<p>Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса, из птицы</li> <li>- выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом их качества</li> <li>- определение качества продуктов органолептическим способом</li> <li>- приготовление мясных, из птицы полуфабрикатов в соответствии с использованием различных</li> </ul>	<p>Экспертная оценка на лабораторных работах и практических занятиях, при прохождении производственной и учебной практик. Экспертная оценка на экзамене.</p>



	<p>технологий</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка качества подготовленных полуфабрикатов</li> </ul>	
<p>Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов и домашней птицы</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых блюд из мяса, из птицы</li> <li>- выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом их качества</li> <li>- приготовление и оформление простых блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы, в соответствии с использованием различных технологий</li> <li>- оценка качества готовых изделий</li> </ul>	<p>Экспертная оценка на лабораторных работах и практических занятиях, при прохождении производственной и учебной практик. Экспертная оценка на экзамене.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор производственного инвентаря и оборудования для реализации готовых блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы,</li> <li>- определение качества продуктов органолептическим способом</li> <li>- подбор гарниров и соусов в соответствии с использованием различных технологий</li> <li>- оптимальное применение в оформлении готовых блюд</li> </ul>	<p>Экспертная оценка на лабораторных работах и практических занятиях, производственной и учебной практик. Экспертная оценка на экзамене.</p>

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
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Участвует в конкурсах профмастерства, во внеурочной деятельности</li> <li>- наличие положительных отзывов от мастера производственного обучение</li> <li>- трудоустройство по профессии, высокие оценки по теории и практике</li> </ul>	Экспертная оценка выполнения работ во время прохождения производственной и учебной практик.
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует правильную последовательность действий во время лабораторных работ и практических занятий, заданий во время учебной и производственной практики;</li> <li>- лично оценивает эффективность и качество выполнения работ;</li> <li>- обосновывает выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач</li> </ul>	Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности (по дневнику); Характеристика с производственной практики. Экспертная оценка на экзамене.
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определяет дефекты сырья, готовых изделий;</li> <li>- указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их устранения;</li> <li>- сравнивает технологические процессы (сравнивает % потерь и выход подготовленных полуфабрикатов от видов сырья и готовых блюд при тепловой обработке);</li> <li>- выделяет характеризующие процессы тепловой обработки и параметры (характеризует температурные режимы тепловых процессов приготовления из разных</li> </ul>	Экспертная оценка выполнения лабораторных работ и практических занятий

<p>Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	<p>видов полуфабрикатов);  - выполняет действия по контролю, исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды;  - оценивает соответствие выхода готовой продукции норме;  -оценивает соответствие качества готовых блюд требованиям к качеству;  - производит самооценку в процессе мониторинга;  - соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте</p>	
	<p>- оперативность поиска необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных задач;  - адекватность оценки полезности информации в профессиональной деятельности</p>	<p>Экспертная оценка на экзамене.</p>
<p>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>- решение нетиповых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации;  - оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ  - разрабатывает и представляет компьютерные презентации;</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях и лабораторных работах и при выполнении работ по учебной и производственной практик  Экспертное наблюдение при выполнении компьютерной презентации.</p>

<p>Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеет способами бесконфликтного общения и саморегуляции в коллективе;</li> <li>- активно работает в группе;</li> <li>- правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе;</li> <li>- демонстрирует действия по отпуску готовой продукции посетителю с учетом соблюдения этики поведения</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях и при выполнении работ во время прохождения учебной и производственной практик. Анкетирование</p>
<p>Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- содержит технологическое оборудование, посуду, инвентарь в чистом и исправном виде в процессе работы;</li> <li>- демонстрирует соблюдение правил личной гигиены в процессе выполнения лабораторных работ, прохождения производственной практики;</li> <li>- выполняет действия с соблюдением требований техники безопасности и производственной санитарии</li> </ul>	<p>Экспертная оценка практических занятий.</p>
<p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>– решение ситуативных задач, связанных с использованием профессиональных компетенций</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ во время прохождения учебной и производственной практик.</p>