

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОМАРИЧСКИЙ МЕХАНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

«Утверждаю»
Директор ГБПОУ КМТТ
И.В. Гоголь
« 31 » 05 2018 г.



«Согласовано»
Зам. директора по УПР
Ю.А. Юшкова
« 31 » 05 2018 г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Рассмотрено и одобрено на заседании
методической комиссии

протокол № 10 от « 31 » 05 2018 г.

Председатель МК  Е.А. Игнатова

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

Организация-разработчик: ГБПОУ «Комаричский механико-технологический техникум» п. Комаричи

Разработчики:

Фаустова Е.И. –преподаватель ГБПОУ «Комаричский механико-технологический техникум» п. Комаричи

Рекомендована Методическим Советом ГБПОУ КМТТ.

Протокол № 4 от 31 мая 2018 г.

© Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комаричский механико-технологический техникум»

© Фаустова Е.И. -преподаватель ГБПОУ КМТТ

СОДЕРЖАНИЕ

| | стр. |
|--|------|
| 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 | 16 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) | 19 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности НПО в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.17 Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: повар иностранной кухни и т.д. при наличии среднего (полного) общего образования или основного общего образования. Опыт работы не требуется.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.

уметь:

- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

-использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы, требующих как простой, так и средней сложности кулинарной обработки;

-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, требующих как простой, так и средней сложности кулинарной обработки;

-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 примерной программы профессионального модуля:

всего – 220 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 112 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 72

самостоятельной работы обучающегося – 40 часов;
учебной -108 часов,

-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, требующих как простой, так и средней сложности кулинарной обработки;

-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, требующих как простой, так и средней сложности кулинарной обработки;

-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 примерной программы профессионального модуля:

всего – 220 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 112 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 72

самостоятельной работы обучающегося – 40 часов;

учебной -108 часов,

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

| 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 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

| Код профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля * | Всего часов | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | | | | Практика | |
|----------------------------------|--|-------------|---|--|---|-------------------------------------|---|----------------|---|
| | | | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | | Самостоятельная работа обучающегося | | Учебная, часов | Производственная (по профилю специальности), ** часов |
| | | | Всего, часов | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов | в т.ч., курсовая работа (проект), часов | Всего, часов | в т.ч., курсовая работа (проект), часов | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| ПК 5.1-5.4 | Раздел 1. Технологический процесс обработки мяса и домашней птицы и блюда из них | 220 | 72 | 42 | | 40 | - | 108 | |
| | Производственная практика, (по профилю специальности), часов | 72 | | | | | | | 72 |
| | Всего: | 292 | 72 | 42 | - | 40 | - | 108 | 72 |

* Раздел профессионального модуля – часть примерной программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отлагательного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

** Производственная практика (по профилю специальности) может проводиться параллельно с теоретическими занятиями междисциплинарного курса (рассредоточено) или в специально выделенный период (концентрированно).

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) | Объем часов | Уровень освоения |
|---|--|----------------------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел ПМ 05. Технологический процесс обработки мяса и домашней птицы и блюда из них | | 292 | |
| МДК 05. 01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы | | 145 | |
| Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка мяса и домашней птицы | Содержание | 24 | |
| | 1. Товароведная характеристика мяса и домашней птицы | 18 | 2 |
| | 2. Классификация мяса. Пищевая ценность. Органолептическая оценка, требования к качеству. | | 2 |
| | 3. Организация работы и техническое оснащение мясного цеха | | 2 |
| | 4. Виды технологического оборудования. Правила безопасного использования оборудования, инвентаря. | | 2 |
| | 5. Последовательность операций по обработке мяса. Общие требования к обработке. | | 2 |
| | 6. Кулинарная разделка и обвалка говядины, | | 2 |
| | 7. Кулинарная разделка и обвалка свинины, | | 2 |
| | 8. Кулинарная разделка и обвалка баранины. | | 2 |
| | 9. Приготовление мясных полуфабрикатов. | | 2 |
| | 10. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее. | | 2 |
| | 11. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее. | | 2 |
| | 12. Обработка субпродуктов. | | 2 |
| | 13. Требования к качеству полуфабрикатов. Условия и сроки хранения. | | 2 |
| | 14. Последовательность операций по обработке птицы. Общие требования к обработке. | | 2 |
| | 15. Заправка птицы. | | 2 |
| | 16. Полуфабрикаты из птицы | | 2 |
| | 17. Обработка субпродуктов из птицы. | | 2 |
| | 18. Требования к качеству. Сроки хранения. | | 2 |
| | | Практические работы | 6 |
| | 1-3 Работа со сборником рецептур. | | |
| | 4-6 Определение количества сырья, % отходов. | | |
| Тема 1.2. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы | Содержание | 46 | |
| | 1. Организация работы и техническое оснащение горячего цеха для приготовления блюд из мяса и птицы. Организация производства в горячем цехе. Виды технологического | 10 | 2 |

| | | | | |
|--|------|--|----|---|
| | | оборудования и производственного инвентаря, используемых при тепловой обработке мяса и птицы. | | |
| | 2. | Варочно-жарочное оборудование: электрические и газовые плиты, фритюрницы, электрокотлы, жарочные шкафы. Техника безопасности при эксплуатации теплового оборудования. | | 2 |
| | 3. | Технология приготовления и отпуск блюд из мяса и птицы. Отварные мясные блюда. | | 2 |
| | 4. | Жареные мясные блюда. | | 2 |
| | 5. | Тушеные мясные блюда. | | 2 |
| | 6. | Запеченные мясные блюда | | 2 |
| | 7. | Блюда из рубленого мяса. | | 2 |
| | 8. | Блюда из котлетной массы. | | 2 |
| | 9. | Блюда из субпродуктов. | | 2 |
| | 10. | Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству мясных блюд. Условия и сроки хранения. Оформление и отпуск. Бракераж готовой продукции. | | 2 |
| | | Практические работы | 6 | |
| | 1.-3 | Решение производственных задач. | | |
| | 4-6 | Расчет калькуляции на блюда из мяса и домашней птицы | | |
| | | Лабораторные работы | 30 | |
| | 1. | Приготовление блюд из жареного и тушеного мяса | | |
| | 2. | Приготовление блюд из запеченного мяса и рубленой массы | | |
| | 3. | Приготовление блюд из домашней птицы | | |
| | | Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ Составление опорного конспекта по темам: «Общие требования к обработке мяса и птицы», «Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из мяса и птицы», «Полуфабрикаты из говядины», «Полуфабрикаты из свинины», «Полуфабрикаты из баранины» Составление словаря новых терминов и слов Составление технико-технологических схем блюд из мяса и птицы. Составление технологических карт. Работа в рабочих тетрадях Решение количественных и качественных задач Составление слайдовых презентаций, видеороликов по темам: «Фирменные блюда из жареного мяса лучших шеф-поваров», «Жареные блюда из птицы», «Тушеные мясные блюда», «Запеченные мясные блюда», «Блюда из рубленого мяса», «Блюда из мяса перепелов» «Варианты оформления и подачи блюд из мяса и птицы» Разработка тестовых заданий с эталоном ответа, кроссвордов, ребусов по темам: «Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши», «Полуфабрикаты из котлетной массы», «Техника безопасности при использовании теплового оборудования» Составление рекламных проспектов блюд Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Определение требований к качеству блюд из мяса, приготавливаемых в базовом предприятии практики с использованием рекомендаций преподавателя. 2. Составление технико-технологических карт на фирменные блюда из мяса и домашней птицы. | 39 | |

| | | |
|--|-----|--|
| <p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторных и практических работ, отчетов по итогам их выполнения.</p> <p>4. Работа с базами данных, библиотечным фондом, информационными ресурсами сети «Интернет».</p> <p>5. Подготовка творческих заданий, учебных проектов конференций.</p> <p>6. Работа по написанию выпускной письменной экзаменационной работы.</p> | | |
| <p>Учебная практика (по профилю специальности) Виды работ: -приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины; - приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из свинины и баранины; -приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее; - приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее; -обработка домашней птицы: заправка, приготовление полуфабрикатов; -обработка субпродуктов, приготовление полуфабрикатов; -приготовление отварных мясных блюд; -приготовление припущенных мясных блюд; -приготовление жареных мясных блюд крупными кусками, натуральными порционными, мелкими, панированными; -приготовление тушеных мясных блюд: крупными, порционными, мелкими кусками; -приготовление запеченных мясных блюд; -приготовление блюд из рубленого мяса; -приготовление блюд из котлетной массы; -приготовление блюд из субпродуктов; -приготовление отварных и припущенных блюд из птицы; -приготовление блюд из жареной и тушеной птицы.</p> | 108 | |
| <p>Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ: - приготовление блюд из мяса и птицы: отварные, припущенные, жареные натуральными порционными кусками, порционными панированными кусками, мелкими кусками. - приготовление блюд из котлетной массы: котлеты, биточки, шницель, зразы, тефтели, рулет. -приготовление блюд из рубленой массы: бифштекс, котлеты, шницель, фрикадельки, люля-кебаб. - приготовление блюд тушеных крупными и порционными кусками из мяса говядины, баранины, свинины; тушенного мелкими кусками, запеченных блюд из мяса; -приготовление блюд из птицы.</p> | 72 | |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации профессионального модуля имеется учебный кабинет «Кулинария» и кулинарная лаборатория.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Кулинарии»:

- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (муляжи блюд и кондитерских изделий).

Оборудование лабораторий:

1. Кулинарной:

электроплиты, шкафы жарочные электрические, фритюрница электрическая, весы, производственные столы, моечные ванны, доски разделочные с маркировкой «ОС», «МС», «ОВ», «МВ», ножи поварские, лотки, сковороды, противни, лопатка, сотейник, веселка, сито, шумовка, терка, металлические ложки, соусная ложка, соусник, тяпка, поварская игла, шпиговальная игла, дуршлаг, посуда, для укладывания полуфабрикатов, деревянные лопатки, разливательная ложка, бачок для сбора отходов, порционные металлические блюда, комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

2. Информационных технологий в профессиональной деятельности:

компьютер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Учебники

Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова.- 4-е изд., перераб. и допол. - М.: «Академия», 2018.

Бурашников, Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебник для нач. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. - 5-е изд., стер. – М.: «Академия», 2018

Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин.- 9-е изд., стер. – М.: Академия, 2017.

Ковалев, Н. И. Технология приготовления пищи: учебник / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А.Кравцова; под ред. М.А. Николаевой.- М.: Деловая литература, 2008.

Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина.- 4-е изд., стер. – М.: Академия, 2018.

Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. - М.: Академия, 2018.

Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для нач. проф. образования / В.В Усов. - 8-е изд., стер. – М. : «Академия», 2010.

2. Справочники:

Антонова, Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Справочное пособие для предприятий общественного питания / Р.П. Антонова. - 3-е изд., изм.и доп. – М. : ПрофиКС, 2008.

Дополнительные источники:

1. Учебники и учебные пособия:

Андросов, В.П. Производственное обучение профессии "Повар": В 4 ч. учебное пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко - 4-е изд., стер. – М.: «Академия», 2007.

Ботов, М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М Голованов. - 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Академия, 2010.

Усов, В.В. Основы кулинарного мастерства: учебное пособие для средн. проф. образования / В.В Усов. – М.: «Академия», 2007.

Усов, В.В. Русская кухня: Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка: учебное пособие для средн. проф. образования / В.В Усов. – М.: «Академия», 2008.

Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум : учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – 3-е изд., испр. – М. : Академия, 2007.

Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : учеб. пособие для образоват. учреждений нач. проф. образования / Н.Э. Харченко. - 4-е изд., стер. - М. : Академия, 2010.

Усов В.В. Основы кулинарного мастерства. - М.: Щит, 2003.

Похлёбкин В.В. Кулинарный словарь. – М.: Центрполиграф, 1999.

2. Отечественные журналы:

«Питание и общество»
«Шеф Арт»
«Ресторанные ведомости»

3. Интернет ресурсы

Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания/ <http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm>

Главный портал индустрии гостеприимства и питания/
<http://www.horeca.ru/>

Весь общепит России /<http://www.pitportal.ru/>

Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание /
www.edu.ru – Режим доступа:

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/oknpo/mi/36/p/page.html>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

преподаватель имеет высшее профессиональное образование, высшую квалификационную категорию, соответствующую профилю модуля «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» и профессии «Технология приготовления пищи».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»; «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»; «Техническое оснащение и организация рабочего места»; «Экономические и правовые основы производственной деятельности».

Мастера: имеющий начальное профессиональное образование, первую квалификационную категорию, 5 квалификационный разряд с, прошедший обязательную стажировку в профильных предприятиях в 2010 году.

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 подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы</p> | <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение порядка подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы; - обоснованность выбора инструментов и оборудования для приготовления мясных полуфабрикатов; - соблюдение правил техники безопасности при работе по подготовке мясных полуфабрикатов | <p><i>Текущий контроль в форме:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -составления алгоритмов подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы; -защиты практических и лабораторных работ; - оценки выполнения заданий для самостоятельной работы; - тестирования по теме МДК. <p><i>Зачет по производственной практике</i></p> <p><i>Устный экзамен по МДК</i></p> |
| <p>Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы</p> | <ul style="list-style-type: none"> - демонстрация алгоритма обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы; - рациональное использование оборудования и инвентаря и соблюдение техники безопасности при обработке и приготовлении полуфабрикатов мяса, мясопродуктов и домашней птицы | <p><i>Текущий контроль в форме:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -составления алгоритмов подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы; -защиты практических и лабораторных работ; - оценки |

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>выполнения заданий для самостоятельной работы;</p> <p>- тестирования по теме МДК</p> <p>Зачет по производственной практике</p> <p>Устный экзамен по МДК</p> |
| <p>Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов</p> | <p>- демонстрация технологии приготовления простых блюд из мяса и мясных продуктов;</p> <p>- эстетическое оформление блюд из мяса и мясных продуктов;</p> <p>- обоснованность выбора приемов работы с технологическим оборудованием и инвентарем при приготовлении блюд из мяса и мясных продуктов</p> | <p>Текущий контроль в форме:</p> <p>-защиты практических и лабораторных работ;</p> <p>- оценки выполнения заданий для самостоятельной работы;</p> <p>- тестирования по теме МДК</p> <p>Зачет по производственной практике</p> <p>Устный экзамен по МДК</p> |
| <p>Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы</p> | <p>- демонстрация технологии приготовления простых блюд из домашней птицы;</p> <p>- эстетическое оформление блюд из домашней птицы;</p> <p>- рациональное использование технологического оборудования и инвентаря при приготовлении блюд из домашней птицы</p> | <p>Текущий контроль в форме:</p> <p>-защиты практических и лабораторных работ;</p> <p>- оценки выполнения заданий для самостоятельной работы;</p> <p>- тестирования по теме МДК</p> <p>Зачет по производственной практике</p> |

| | | |
|--|--|-----------------------|
| | | Устный экзамен по МДК |
|--|--|-----------------------|

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 | – демонстрация интереса к будущей профессии | <i>Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ в рамках учебной и производственной практик</i> |
| Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество | - обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач | |
| Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | – демонстрация на основе анализа рабочей ситуации проведения самоконтроля и коррекции собственной деятельности, умения отвечать за результаты работы | |
| Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | – нахождение и использование информации из различных источников для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | |
| Использовать информационно-коммуникационные технологии | – демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности | |
| | | |

| | | |
|---|--|--|
| профессиональной деятельности | | |
| Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами | – взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения | |
| Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние | – демонстрация готовности производственных помещений к работе в период прохождения учебной и производственной практики; – наличие положительных отзывов по итогам производственной практики | |
| Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знания (для юношей) | – демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности | |