


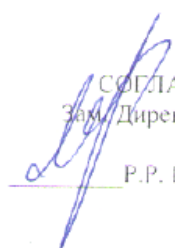


ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШАРЛЫКСКИЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
с. ШАРЛЫК ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ

РАССМОТРЕНО:
На заседании методической комиссии
ШТТ
По предметам профессионального цикла
Председатель МК  О.И. Ходырева
«  »  2016г

СОГЛАСОВАНО:
Зам. Директора по УПР.

Р.Р. Мунасыпов



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 05

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

2018г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.01.17 Повар, кондитер, и примерной программы Основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по профессии начального профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер

Организация - разработчик: ГАПОУ ШТТ с. Шарлык, Оренбургской области

Разработчик:

Ходырева Ольга Ивановна, преподаватель спец. дисциплин профессионального цикла

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	18

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Приготовление блюд из мяса и сельскохозяйственной птицы

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессии 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, 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;
общих компетенций:

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).

Рабочая программа адаптирована к условиям образовательного учреждения «Шарлыкского технического техникума» и предназначена для использования в профессиональной подготовке по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания при наличии основного общего образования.

1.2 Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы

Профессиональный модуль «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» относится к профессиональному циклу основной профессиональной образовательной программы.

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

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

- проверять органолептическим способом качество мяса и с/х птицы;
- выбирать оборудование и производственный инвентарь для обработки мяса и с/х птицы;
- готовить и оформлять блюда из мяса и с/х птицы

знать:

- ассортимент, товароведческую характеристику и требования к качеству к различным видам мяса и с/х птиц;
- способы минимизации отходов при обработке продуктов;
- соблюдение температурного режима и правил приготовления блюд из мяса и с/х птицы;
- правила проведения бракеража
- способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд из мяса и с/х птицы, температуры подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и инвентаря, правила их безопасного использования.

1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 480 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 152 часа;
- самостоятельной работы студента 76 часов;
- учебной и производственной практики 252 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Производить подготовку мяса и с/х птицы для приготовления блюд.
ПК 5.2	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и с/х птицы.
ПК 5.3	Готовить и оформлять сложные блюда из мяса и с/х птицы.
ОК 1	Понимание сущности и социальной значимости своей профессии, проявление к ней устойчивого интереса.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать работу, 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	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством.
ОК 6	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля (вариант для НПО)

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 (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 5.1 – 5.3	Раздел 1. Механическая и кулинарная обработка мяса и домашней птицы	38	30	10	8		
	Раздел 2. Приготовление и оформление блюд из мяса и домашней птицы.	316	122	56	68	126	
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	126					126
	Всего:	480	152	66	76	126	126

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 студентов, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Механическая кулинарная обработка мяса и домашней птицы			
МДК 05. 01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.		228	
Тема 1.1 Механическая кулинарная обработка мяса	Содержание	25	
	1 Классификация, пищевая ценность мяса, требования к качеству сырья. Органолептическая проверка качества мяса и домашней птицы в соответствии с технологическими требованиями к простым блюдам из мяса	1	
	2 Органолептическая проверка качества мяса и домашней птицы в соответствии с технологическими требованиями к простым блюдам из мяса	1	
	3 Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила и х безопасного использования при обработке сырья.	2	
	4 Механическая обработка мяса.	1	
	5 Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Полуфабрикаты из мяса. Обработка субпродуктов. Обработка костей. Обработка поросят, кроликов и мяса диких животных.	18	
	6 Требования к качеству. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса и домашней птицы и готовых блюд.	2	
	Лабораторно-практические занятия	5	
	1 Органолептический способ проверки годности мяса, мяса диких животных	1	

	2	Расчет массы отходов при механической кулинарной обработке мяса	3	
	3	Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов	1	
	Самостоятельная работа		4	
	1	Составление таблицы химический состав мяса и физиологическое значение (решение задач)	2	
	2	Составление схемы обработки говяжьей туши (решение задач)	2	
Тема 1.2 Механическая кулинарная обработка домашней птицы	Содержание		13	
	1	Значение блюд из мяса домашней птицы в питании. Характеристика видов мяса домашней птицы.	2	
	2	Оборудование и инструменты, используемые для механической кулинарной обработки мяса домашней птицы	3	
	3	Обработка домашней птицы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья.	4	
	4	Классификация, пищевая ценность полуфабрикатов. Приготовление полуфабрикатов из мяса домашней птицы.	2	
	5	Обработка субпродуктов птицы и дичи	1	
	6	Требования к качеству. Условия и сроки хранения мясных полуфабрикатов	1	
	Лабораторно-практические занятия		5	
	1	Органолептический способ проверки годности мяса домашней птицы	1	
	2	Расчет массы отходов при механической кулинарной обработке мяса домашней птицы	3	
	3	Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов	1	
	Самостоятельная работа		4	
	1	Составление схемы заправка туши птицы в карман (решение задач)	2	
	2	Составление таблицы особенностей обработки гусей (решение задач)	2	
Раздел 2. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и домашней птицы				

Тема 2.1 Технология приготовления блюд из мяса	Содержание		30
	1	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству готовых блюд из мяса.	2
	2	Оборудование, инвентарь, и инструменты, используемые для тепловой кулинарной обработки мяса и мясных полуфабрикатов.	2
	3	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса.	1
	4	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из мяса	1
	5	Технология приготовления отварных мясных блюд.	2
	6	Технология приготовления припущенных мясных блюд.	1
	7	Технология приготовления жареных мясных блюд.	6
	8	Технология приготовления тушеных мясных блюд.	3
	9	Технология приготовления запеченных мясных блюд.	2
	10	Технология приготовления блюд из рубленой массы	1
	11	Технология приготовления блюд из котлетной массы	2
	12	Технология приготовления блюд из субпродуктов	2
	13	Технология приготовления блюд из разнообразного ассортимента	1
	14	Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству мясных горячих блюд.	1
	15	Правила проведения бракеража	1
	16	Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования	2
	Лабораторно-практические занятия		31
	1	Организация рабочего места	1
		Правила личной гигиены при работе в мясном цехе	2
2	Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий	4	
3	Проверка органолептическим способом качества мяса и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса	2	
4	Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса	4	
5	Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из мяса	6	
6	Оценка качества готовых блюд.	2	
7	Решение задач на расчет количества сырья и продуктов, определение количества порций	5	
8	Определение потерь и выхода продукции	1	
9	Расчет калькуляционных карт	4	
Самостоятельная работа		34	

	1	Составление технологической карты для блюд из мяса с овощами (решение задач)	2
	2	Расчет калькуляционной карты на блюдо «Шашлык по – кавказски» (решение задач)	2
	3	Блюда из мяса диких животных (доклад)	3
	4	Национальные блюда России (реферат)	5
	5	Составление технологической карты для блюд из рубленой массы	3
	6	Жаренные мясные блюда (презентация)	4
	7	Блюда из субпродуктов (презентация)	4
	8	Современные тенденции оформления блюд из мяса (реферат)	5
	9	Техника безопасности при работе с тепловым оборудованием (конспект)	2
	10	Основные понятия об этикете (доклад)	4
Тема 2.2 Технология приготовления блюд из домашней птицы	Содержание		17
	1	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству готовых блюд из домашней птицы. Оборудование, инвентарь, и инструменты, используемые для тепловой кулинарной обработки полуфабрикатов из домашней птицы.	1
		Оборудование, инвентарь, и инструменты, используемые для тепловой кулинарной обработки полуфабрикатов из домашней птицы.	3
		Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из домашней птицы.	1
		Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из домашней птицы. Технология приготовления блюд из отварной и припущенной домашней птицы.	2
		Технология приготовления блюд из жареной домашней птицы.	4
		Технология приготовления блюд из тушеной домашней птицы.	2
		Технология приготовления блюд из разнообразного ассортимента	1
		Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Требования к качеству и определение качества. Правила хранения блюд из домашней птицы.	1
		Правила проведения бракеража	1
		Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря , правила их безопасного использования	1
	Лабораторно-практические занятия		25
	1	Организация рабочего места	1
		Правила личной гигиены при работе в мясном цехе	2
	2	Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий	3
	3	Проверка органолептическим способом качества мяса домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым	2

		блюдам из домашней птицы		
	4	Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из домашней птицы	4	
	5	Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из домашней птицы	4	
	6	Оценка качества готовых блюд.	1	
	7	Решение задач на расчет количества сырья и продуктов, определение количества порций	2	
	8	Определение потерь и выхода продукции	1	
	9	Расчет калькуляционных карт	5	
	Самостоятельная работа		34	
	1	Составление технологической карты для блюд из отварной птицы (решение задач)	2	
	2	Расчет калькуляционной карты на блюдо «Куры жаренные» (решение задач)	2	
	3	Блюда из тушеной птицы (доклад)	3	
	4	Национальные блюда России (реферат)	5	
	5	Составление технологической карты для припущенных блюд из домашней птицы	3	
	6	Паровые блюда из домашней птицы (презентация)	4	
	7	Блюда из субпродуктов (презентация)	4	
	8	Современные тенденции оформления блюд из домашней птицы (реферат)	5	
	9	Техника безопасности при работе с жарочным оборудованием (конспект)	2	
	10	Составление технологической карты для блюда «Котлеты по-киевски» (решение задач)	4	
Дифференцированный зачет			1	
Учебная практика			126	
Производственная практика по профессиональному модулю			126	
Итого			480	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля осуществляется в учебной кабине «Технология кулинарного и кондитерского производства. Санитария и гигиена», учебной лаборатории «Товароведение продовольственных товаров. Техническое оснащение и организация рабочего места»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология кулинарного и кондитерского производства. Санитария и гигиена»:

- рабочее место преподавателя (1);
- рабочие места по количеству обучающихся (25);
- комплект учебно-методической документации по темам модуля;
- комплект учебных заданий для самостоятельной работы по темам модуля.

Технические средства обучения: персональный компьютер, с выходом в Интернет, мультимедийное оборудование

Оборудование и рабочие места учебной лаборатории:

- рабочее место мастера (1);
- рабочие места по количеству обучающихся (25);
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, универсальный электрический привод);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

Реализация программы модуля осуществляется при прохождении обязательной производственной практики на рабочих местах предприятий общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

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

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Н. А. Анфимова «Кулинария» М.: Издательский центр Академия 2012г
2. В. П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» М.: Издательский центр «Академия» 2011 г
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник-М.: Академия. 2007 г.
4. Харченко Н.Э Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для нач. проф. образования. -5-е изд. М.: Издательский центр «Академия» 2012 г
5. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания». Изд. 2-е. Ростов н/д: издательство «Феникс»,
6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования. - М.: Издательский центр «Академия» 2012 г.
7. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. пособие для учреждений нач. проф. образования. – 6-е изд.. стер. – М.: Издательский центр «Академия» 2010 г.
8. А.И. Здобнов Сборник рецептур и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания.: ООО «Издательство Арий, М.: ИКТЦ «Лада»», 2010г

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)
- 2.«Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)
- 3.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: ИКТЦ «Лада», 2010 г.
- 4.ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
5. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
- 6.ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».

- 7.ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
- 8.ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
- 9.ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
- 10.ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
- 11СП 2.3.6.1079-01, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Татарская Л. Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. – М.: Академия, 2009 г.
2. Качурина Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2007 г.
3. Татарская Л. А. Сборник дидактических материалов по курсу «Кулинария». – М.: Высшая школа, 2008 г.

Периодические издания:

- 1.Журнал «Питание и общество».
- 2.Журнал «Коллекция рецептов».
- 3.Журнал «Школа гастронома».
- 4.Журнал «Кулинарный практикум».

Профессиональные информационные системы:

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

Интернет ресурсы:

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

5. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебном кабинете «Технология кулинарного и кондитерского производства. Санитария и гигиена», учебной лаборатории, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся.

Теоретические занятия носят практико-ориентированный характер.

Учебная практика проводится в учебной лаборатории. Группа студентов делится на бригады, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения.

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

Для организации самостоятельной работы обучающихся созданы условия в читальном зале библиотеки и компьютерном классе с выходом в сеть Интернет для выполнения презентаций и подготовки к лабораторно-практическим занятиям.

Производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и реализуется концентрированно после завершения изучения теоретической части и прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля. Производственная практика проводится в предприятиях общественного питания села Шарлык, села Пономаревка, села Александровка и Шарлыкского района, с которыми заключены договора о прохождении производственной практики обучающихся.

Цели и задачи, программы и формы отчетности имеются по каждому виду практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов прохождения производственной практики, с наличием подтверждающих документов:

- договор;
- аттестационный лист производственной практики;
- дневника прохождения производственной практики;
- производственной характеристики.

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

4.Кадровое обеспечение образовательного процесса

Обучение по междисциплинарному курсу осуществляется педагогическими кадрами, имеющими высшее образование по профессии «Механик пищевой промышленности»

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы составляет свыше 14 лет.

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
ПК 5.1. Производить подготовку мяса и с/х птицы для приготовления блюд.	- характеристика ассортимента и требования к качеству к блюдам из с/х птицы,	<i>Устный зачет</i>
	- выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья; - проверка органолептическим способом качества сырья из с/х птицы.	<i>Экспертная оценка на практическом зачете</i>
ПК 5.2. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и с/х птицы.	- изложение последовательности правил и температурного режима приготовления блюд из мяса; - изложение правил проведения бракеража; - изложение способов оформления и подачи простых блюд и гарниров, температура подачи; - изложение правил хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд из мяса и с/х птицы; - характеристика видов технологического оборудования и производственного инвентаря, правил их безопасного использования; - характеристика способов минимизации отходов при подготовке сырья.	<i>Устный зачет</i>
	- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса и птицы; - готовить, оформлять и подавать блюда из мяса и птицы.	<i>Экспертная оценка на практическом зачете</i>

ПК 5.3 Готовить и оформлять сложные блюда из мяса и с/х птицы.	- изложение последовательности правил и температурного режима приготовления сложных блюд; - изложение правил проведения бракеража; -изложение способов сервировки, оформления и подачи сложных блюд из мяса; - изложение правил хранения, сроков реализации и требования к качеству готовых блюд; - характеристика видов технологического оборудования и производственного инвентаря, правил их безопасного использования.	<i>Устный зачет</i>
	- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса; - готовить, оформлять и подавать блюда из мяса.	<i>Экспертная оценка на практическом зачете</i>

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
ОК 1. Понимание сущности и социальной значимости своей профессии, проявление к ней устойчивого интереса.	- демонстрация интереса к будущей профессии.	Интерпретация результатов наблюдения за обучающимися в процессе усвоения образовательной программы.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач по обработке и приготовлению блюд из мяса и с/х птицы. -демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач	- результаты наблюдений за студентами на устном и практическом зачете; - оценка результативности работы студента при выполнении индивидуальных заданий.

<p>ОК 3. Анализировать работу, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>- демонстрация способностей принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<p>- оценка результативности работы студентами при выполнении практических и индивидуальных занятий.</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>- оценка эффективности работы с источниками информации.</p>
<p>ОК 5. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством.</p>	<p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения</p>	<p>- участие в семинарах, диспутах, производственных играх и конкурсах.</p>
<p>ОК 6. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.</p>	<p>- демонстрация навыков, подбора инструментов и оборудования для выполнения работ по приготовлению блюд из мяса.</p>	<p>- оценка результативности работы студента при выполнении практических и индивидуальных занятий.</p>