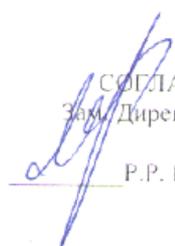


ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШАРЛЫКСКИЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
с. ШАРЛЫК ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ

РАССМОТРЕНО:
На заседании методической комиссии
ШТТ
По предметам профессионального цикла
Председатель МК  О.И. Ходырева
«  »  2018г

СОГЛАСОВАННО:
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 обработки 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 обработки 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 обучающими 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> |