

Министерство образования Оренбургской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Сельскохозяйственный техникум» г. Бугуруслана Оренбургской области



**Рабочая программа профессионального модуля
ПМ.05 «Приготовление блюд из мяса и домашней
птицы»**

ПО АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ПОДГОТОВКИ РАБОЧИХ ПО ПРОФЕССИИ

16675 Повар

Бугуруслан, 2015 г.

Одобрено
предметно-цикловой комиссией
мастеров производственного обучения

Составлено в соответствии с
Государственными требованиями к
минимуму содержания и уровню
подготовки выпускника по
профессии «Повар»

Рассмотрено и согласовано на ПЦК
Мастеров производственного обучения
_____ С.В.Астрелина
« ____ » _____ 2015год

Заместитель директора
по учебно-производственной работе
_____ А.Н.Шептухин
« ____ » _____ 2015год

Составитель: И.Н.Гришина, преподаватель специальных дисциплин первой квалификационной категории ГАПОУ «Сельскохозяйственный техникум» города Бугуруслан Оренбургской области

Эксперты:

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза:

- С.В.Астрелина, мастер производственного обучения первой квалификационной категории ГАПОУ «Сельскохозяйственный техникум» города Бугуруслан Оренбургской области, председатель ПЦК мастеров производственного обучения
- Т.И.Пешкова, методист ГАПОУ «Сельскохозяйственный техникум» города Бугуруслан Оренбургской области

Содержательная экспертиза:

- А.Н.Шептухин, заместитель директора по учебно-производственной работе ГАПОУ «Сельскохозяйственный техникум» города Бугуруслан Оренбургской области
- С.В.Астрелина, мастер производственного обучения первой квалификационной категории ГАПОУ «Сельскохозяйственный техникум» города Бугуруслан Оренбургской области, председатель ПЦК мастеров производственного обучения

Внешняя экспертиза

Содержательная экспертиза:

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе профессионального стандарта, утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н по профессии 16675 «Повар».

Организация-разработчик:

ГАПОУ «Сельскохозяйственный техникум» города Бугуруслан

Разработчик:

И.Н.Гришина, преподаватель специальных дисциплин первой квалификационной категории
ГАПОУ «Сельскохозяйственный техникум» города Бугуруслан

Рекомендована _____

Заключение № _____ от « ____ » _____ 20__ г.

| | |
|---|----|
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ..... | 4 |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ..... | 6 |
| 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ..... | 7 |
| 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ..... | 15 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 18 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»

1.1. Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с профессиональным стандартом, утверждённым приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н по профессии 16675 «Повар» в части освоения трудовых функций (ТФ):

| Трудовые функции | | |
|---|--------|---|
| наименование | код | уровень (подуровень) квалификации |
| Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места | А/01.3 | 3 |
| Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий | А/02.3 | |

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

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

Выполнять трудовые действия:

- Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (А/02.3);
- Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара (А/02.3);
- Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара (А/02.3);
- Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара(А/02.3);
- Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара(А/02.3);
- Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации(А/02.3);
- Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара(А/02.3);

уметь:

- Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара(А/02.3);
- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий(А/02.3);
- Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции(А/02.3);
- Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос(А/02.3);

знать:

- Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий(А/01.3);
- Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий(А/02.3);

- Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий(А/02.3);
- Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству(А/02.3);
- Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям(А/02.3);

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 367часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 192 часа, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 128 часов;
 - самостоятельной работы обучающегося – 64 часа;
- учебной и производственной практики – 175часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление блюд из овощей и грибов, в том числе трудовыми функциями и общими (ОК) компетенциями:

| Код | Наименование результата обучения |
|--------|---|
| А/02.3 | Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий |
| А/02.3 | Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара |
| А/02.3 | Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара |
| А/02.3 | Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара |
| А/02.3 | Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара |
| А/02.3 | Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации |
| А/02.3 | Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара |
| 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 её 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 СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»

| Коды трудовых функций | Наименование разделов профессионального модуля | Всего часов | Объём времени, отведённый на освоение междисциплинарного курса | | | 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 | |
| А/02.3 | Раздел 1. Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы | 44 | 24 | 12 | 20 | - | - | |
| А/02.3 | Раздел 2. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы | 34 | 18 | 8 | 16 | - | - | |
| А/02.3 | Раздел 3. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов | 72 | 44 | 18 | 28 | - | - | |
| А/02.3 | Раздел 4. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы | 217 | 42 | 26 | - | 105 | 70 | |
| | Производственная практика, часов | 70 | | | | | | 70 |
| | Всего: | 367 | 128 | 64 | 64 | 105 | 70 | |

3.2. 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 работа (проект) | Объем часов | Уровень освоения |
|--|---|-------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| МДК 05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы | | | |
| Раздел 1. Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы | | 44 | |
| Тема 1.1 Обработка сырья | Содержание | 6 | 1 |
| | 1 Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья. Органолептическая проверка качества мяса и домашней птицы в соответствии с технологическими требованиями к простым блюдам из мяса и домашней птицы. | | |
| | 2 Обработка мяса. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Механическая обработка мяса. Разделка говяжьих полутуш и четвертин. | | |
| | 3 Разделка туш баранины, козлятины, телятины. Разделка туш свинины. | | |
| | 4 Обработка мясных субпродуктов | | |
| | 5 Механическая кулинарная обработка домашней птицы. | | |
| | 6 Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при обработке сырья. | | |
| | Практическая работа №1 Методы определения качества поступившего мяса, птицы | 8 | 2 |
| Тема 1.2 Приготовления полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов | Содержание | 2 | 1 |
| | 1 Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины и из субпродуктов. Последовательность выполнения технологических операций. | | |
| | 2 Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов. Приготовление полуфабрикатов с учетом рационального расходования сырья. Оценка качества полуфабрикатов. | | |
| | 3 Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса. | | |

| | | | | |
|---|--|--|----|---|
| Тема 1.3 Приготовления полуфабрикатов домашней птицы | Содержание | | 4 | 1 |
| | 1 | Общие приемы приготовления полуфабрикатов из птицы. Последовательность выполнения технологических операций. | | |
| | 2 | Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы. | | |
| | 3 | Приготовление полуфабрикатов с учетом рационального расходования сырья. | | |
| | 4 | Оценка качества полуфабрикатов. | | |
| | 5 | Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из домашней птицы. | | |
| | Практическое занятие №2 Составление схем и технологических карт для блюд из мяса и домашней птицы. | | 4 | 2 |
| | Самостоятельная работа | | 20 | 3 |
| - Составление таблицы «Требования к качеству, сроки реализации блюд из мяса и домашней птицы». - Составление технологических карт. - Разработка новых видов блюд. - Подготовка докладов, рефератов, составление таблиц по темам. | | | | |
| Раздел 2. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. | | | 34 | |
| Тема 2.1 Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов | Содержание | | 6 | 2 |
| | 1 | Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса. | | |
| | 2 | Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы. | | |
| | 3 | Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. | | |
| | 4 | Виды панировок используемых для приготовления полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов. | | |
| | 5 | Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины. Ассортимент. | | |
| | 6 | Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины и свинины и баранины. Ассортимент. | | |
| | 7 | Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины. Ассортимент. | | |
| | 8 | Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов. Ассортимент. | | |
| | 9. | Приготовление полуфабрикатов из рубленого мяса. | | |

| | | | | |
|---|--|---|----|---|
| | 10 | Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы | | |
| | Практическая работа №3 Составление схем и технологических карт для приготовления полуфабрикатов из мяса, мясoproдуктов, в том числе субпродуктов. Решение задач. | | 4 | 2 |
| Тема 2.2 Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из домашней птицы | Содержание | | 4 | 1 |
| | 1 | Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из домашней птицы. | | |
| | 2 | Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из домашней птицы. Правила хранения и требования к качеству полуфабрикатов. | | |
| | 3 | Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы. | | |
| | 4 | Виды панировок используемых для приготовления полуфабрикатов из птицы. | | |
| | 5 | Приготовление полуфабрикатов из птицы. Ассортимент. | | |
| | 6 | Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы. Ассортимент. | | |
| | 7 | Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. Ассортимент. | | |
| | Самостоятельная работа | | 16 | 3 |
| | - Составление технологических карт. - Разработка новых видов блюд. - Подготовка докладов, рефератов, составление таблиц по темам. | | | |
| Практическое занятие №4 Составление схем и технологических карт для приготовления полуфабрикатов из птицы. Решение задач. | | 4 | 2 | |
| Раздел 3. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов | | | 72 | |
| Тема 3.1. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов. | Содержание | | 20 | 2 |
| | 1 | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса. | | |
| | 2 | Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из мяса. | | |
| | 3 | Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из мяса. | | |
| | 4 | Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. | | |
| | 5 | Правила проведения бракеража. Требование к качеству блюд. Оценка качества готовых блюд. | | |

| | | | | |
|--|--|--|----|---|
| | 6 | Приготовление и оформление простых блюд из говядины, свинины и баранины: Отварные блюда из мяса крупным куском. Ассортимент блюд. | | |
| | 7 | Жареные блюда из мяса крупным куском. Ассортимент блюд. | | |
| | 8 | Тушеные блюда из мяса крупным куском. Ассортимент блюд. | | |
| | 9 | Запеченные блюда из мяса крупным куском. Ассортимент блюд. | | |
| | Лабораторная работа | | 12 | 3 |
| | 1 | Приготовление и оформление простых блюд из говядины, свинины и баранины | | |
| Тема 3.2 Приготовление и оформление простых блюд из субпродуктов | Содержание | | 6 | 1 |
| | 1 | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из субпродуктов. | | |
| | 2 | Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из субпродуктов. | | |
| | 3 | Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из субпродуктов. | | |
| | 4 | Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. | | |
| | 5 | Требование к качеству блюд из субпродуктов. | | |
| | 6 | Правила проведения бракеража. Оценка качества готовых блюд. | | |
| | 7 | Приготовление и оформление простых блюд из субпродуктов. Отварные блюда из субпродуктов. Жареные блюда из субпродуктов. Тушеные блюда из субпродуктов. Запеченные блюда из субпродуктов. | | |
| | Лабораторная работа | | 6 | 3 |
| | 1 | Приготовление и оформление простых блюд из субпродуктов | | |
| | Контрольная работа по разделу | | 2 | 3 |
| | Самостоятельная работа | | 28 | 3 |
| | - Составление схем. - Составление технологических карт. - Разработка новых видов блюд. - Подготовка докладов, рефератов, составление таблиц по темам. | | | |
| Раздел 4. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы | | | 42 | |
| Тема 4.1 Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы | Содержание | | 12 | 1 |
| | 1 | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из домашней птицы. | | |

| | | | | |
|--|---------------------|--|----|---|
| | 2 | Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из домашней птицы. | | |
| | 3 | Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из домашней птицы. | | |
| | 4 | Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. | | |
| | 5 | Требование к качеству блюд из субпродуктов | | |
| | 6 | Правила проведения бракеража. Оценка качества готовых блюд. | | |
| | 7 | Приготовление и оформление простых блюд из птицы. Ассортимент | | |
| | 8 | Приготовление и оформление простых блюд из рубленой массы. | | |
| | 9 | Приготовление и оформление простых блюд из котлетной массы. | | |
| | 10 | Требование к качеству и оформлению блюд из птицы. | | |
| | Практическая работа | | 2 | 2 |
| | 1. | Составление схем и технологических карт для приготовления и оформления простых блюд из птицы. | | |
| | Лабораторная работа | | 18 | 2 |
| | 1. | Приготовление и оформление блюд из домашней птицы | | |
| Тема 4.2 Особенности приготовления блюд из мяса в кухне Урала | Содержание | | 2 | 1 |
| | 1 | Характеристика, технология приготовления, порционирование и отпуск блюд из мяса в оренбургском регионе в соответствии с санитарно-технологическими требованиями, правилами безопасности и учетом регионального потребительского спроса населения | | |
| | Лабораторная работа | | 6 | 2 |
| | 1 | Приготовление блюд из мяса оренбургского региона: - мясо по-таежному, - голубцы. | | |
| Итоговая аттестация по МДК | | | 2 | 3 |
| <u>Самостоятельная работа при изучении ПМ.04.</u> - Составление таблиц «Требования к качеству, сроки реализации блюд из мяса и домашней птицы». - Составление технологических карт. - Разработка новых видов блюд. - Подготовка докладов, рефератов, составление таблиц по темам. Примерная тематика домашних заданий: Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. | | | 64 | |

| | | |
|--|----------------|--|
| <p>Учебная практика Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - приготавливать и оформлять блюда из говядины, свинины, баранины (приготовление отварных, жаренных, запеченных, тушеных блюд). - подача блюд с соблюдением требований качества блюд. | 105 | |
| <p>Производственная практика Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - приготавливать и оформлять блюда из говядины, свинины, баранины (приготовление отварных, жаренных, запеченных, тушеных блюд). - подача блюд с соблюдением требований качества блюд. | 70 | |
| Всего | 128/367 | |

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- технологии приготовления пищи,
- организации производства и обслуживания,
- технологической лаборатории.

Оборудование учебных кабинетов: комплекты бланков технологической документации; комплекты учебно-методической документации ГОСТ, ОСТ; макеты готовых блюд из мяса и птицы, наглядные пособия-плакаты.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор, интерактивная доска.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: наборы оборудования мясорубка, мясорыхлители, блендеры, инструментов, приспособлений; комплекты плакатов и учебно-наглядных пособий, комплекты учебно-методической документации.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- оборудование для технологического процесса;
- набор измерительных инструментов.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

Анфимова, Н.А. Кулинария: Учебник для нач. проф. образования / Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская. – М.: Омега - Л, 2006. – 328 с.

Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 4-е изд., стер./ З.П.Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: ИЦ Академия, 2006. – 272с.

Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие / В.Ф.Кащенко, Р.В.Кащенко.- М.: Альфа- М: ИНФРА-М, 2010.- 416 с.

Шатун, Л.Г. Кулинария: учебник для начального профессионального образования / Л.Г. Шатун.- М.: Академия, 2008. – 317 с.

Дополнительная литература:

Голубкина, Т.С. Никифорова Н.С. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учебник для начального профессионального образования / Т.С.Голубкина, Н.С. Никифорова – М.: Академия, 2006. – 480 с.

Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник / В.П.Золин. – 2-е изд. – М.: Академия, 2006.- 256 с.

Словари и справочники

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания. – М.: Арий, ИКТЦ Лада. – 2009.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технологических нормативов. – М.: Хлебпродинформ, 1996. – 619 с.
Справочник технолога общественного питания / А.И. Мглинец и др. – М.: Колос.- 2000.
Справочник руководителя предприятий общественного питания / сост. А.П. Антонов, Г.С. Фонарева, С.Л. Ахиба, В.Т. Лапшина, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова. – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000. – 663с.
Справочник работника общественного питания / под ред. В.Н. Голубева – М.: ДеЛиПринт, 2002. – 590с.

Законодательные и нормативные документы

ФЗ РФ О качестве и безопасности пищевых продуктов / Утв. 02.01.2000, ФЗ-29

Общественное питание. Справочник кондитера. – М.: Экономические новости, 2003

СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

СанПиН 2.3.6.1079-01 санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Материалы периодической печати

Журналы:

Секреты кулинарии // Питание и общество // Шеф // Трюфель // Ресторатор // Витрина // Империя вкуса // Ресторан // Ресторанные ведомости // Вы и ваш ресторан // Гастроном // Ресторанный бизнес // Ресторатор // Гостиница и ресторан // и др.

Интернет-ресурсы

1. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания [www.100 menu. ru](http://www.100menu.ru)

Сборник рецептур мучных кондитерских изделий
[www. tsf 2000. ru](http://www.tsf2000.ru)

Электронные книги по кулинарии
[www. dom-eknig.ru](http://www.dom-eknig.ru)

Электронная книга по кулинарии
rogalik.com/elektronnaya_kulinariya_skachat

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Организация обучения по модулю планируется в соответствии с учебным планом учебного заведения. Учебные дисциплины и профессиональные модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного профессионального модуля:

ОП 01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

ОП 02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места

ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов

ПМ.02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста

ПМ.03. Приготовление супов и соусов

ПМ.04. Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы является освоение учебной

практики. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (на предприятиях питания). И учебная, и производственная практики проводятся в специально выделенный период (концентрированно).

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): среднее профессиональное или высшее профессиональное образование по профилю преподаваемого модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: мастера производственного обучения должны иметь рабочую квалификацию повара 5-6 разряда, 1 раз в 3 года проходить стажировку на предприятиях питания. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе профессионального модуля, обеспечивает организацию и проведение текущего и итогового контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения. Итоговый контроль проводится экзаменационной комиссией после обучения по междисциплинарному курсу. Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения. Для текущего и итогового контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы).

| Результаты (освоение трудовых функций) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|---|---|--|
| А/02.3 | Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий | Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества овощей и грибов, пряностей и приправ |
| | Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара | Экспертная оценка выполнения лабораторной работы |
| | Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара | Экспертная оценка выполнения лабораторной работы |
| | Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара | Экспертная оценка выполнения лабораторной работы |
| | Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара | Экспертная оценка выполнения лабораторной работы |
| | Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации | Устный опрос |
| | Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара | Экспертная оценка выполнения лабораторной работы |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только сформированность трудовых функций, 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. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | - демонстрация интереса к будущей профессии | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем | - обоснование выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач; | Устный экзамен Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике |
| ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | - демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность; - возможность решения профессиональных задач в области эксплуатации технологического оборудования; | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике Устный экзамен |
| ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | - нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в | - демонстрация навыков | Экспертное наблюдение и оценка на практических и |

| | | |
|--|---|--|
| профессиональной деятельности | использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике |
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами | взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике |

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

| Процент результативности (правильных ответов) | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
|---|---|---------------------|
| | балл (отметка) | вербальный аналог |
| 90 ÷ 100 | 5 | отлично |
| 70 ÷ 90 | 4 | хорошо |
| 50 ÷ 70 | 3 | удовлетворительно |
| менее 50 | 2 | неудовлетворительно |

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися трудовой функции как результата освоения учебной дисциплины.

Разработчик:

ГАПОУ СХТ преподаватель спецдисциплин И.Н.Гришина

(место работы)

(занимая должность)

(инициалы, фамилия)

Эксперты:

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)