

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)