

Министерство образования и науки Республики Хакасия  
Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Республики Хакасия  
«Саяногорский политехнический техникум»



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ РХ СПТ  
Н.Н. Каркавина  
приказ № 167/1 от « 01 » 09 2016г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ РХ СПТ  
Н.Н. Каркавина  
приказ № 144/1 от « 01 » 09 2017г.

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**  
по профессии среднего профессионального образования  
19.01.17 Повар, кондитер

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 19.01.17. Повар, кондитер с учетом требований профессионального стандарта «Повар, кондитер»,

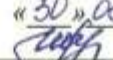
УТВЕРЖДЕН приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н, а также в соответствии с требованиями Wordskills.

Разработчик:

Макаренко Анжела Рамилевна - мастер производственного обучения

**РАССМОТРЕНО**

на заседании предметно-цикловой  
комиссии экономических дисциплин  
торговли общественного питания

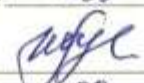
Протокол № 1 от «30» 08 2016г.  
Председатель ПЦК 

Протокол № 1 от «30» 08 2017г.  
Председатель ПЦК Ковал

**СОГЛАСОВАНО**

Заместитель директора по УР

  
«01» 09 2016г.

  
«01» 09 2017г.

**Эксперты от работодателя:**

\_\_\_\_\_  
(место работы)

\_\_\_\_\_  
(занимаемая должность)

\_\_\_\_\_  
(фамилия, инициалы)

<b>СОДЕРЖАНИЕ</b>	стр.
<b>-ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	4
<b>-РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	5
<b>-СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	6
<b>-УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	15
<b>-КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	18

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

## 1.1. Область применения примерной программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17. Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Программа профессионального модуля может быть использована в профессиональном образовании в области подготовки специалистов по профессии 19.01.17 Повар, кондитер при наличии основного (общего), так и среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающиеся в ходе освоения профессионального модуля должны

### **иметь практический опыт:**

обработки сырья;

приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

### **уметь:**

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

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

использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;

оценивать качество готовых блюд;

### **знать:**

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;

правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

правила хранения и требования к качеству готовых блюд из мяса и домашней птицы;

температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

## 1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля

Всего – 298 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 82 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 55 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 27 часов

учебной и производственной практики – 216 (24/192) часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей и соответствующих компетенций:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.05

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 – 5.4	ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	82	55	28	27	-	-
	Практика	216	-	-	-	24	192
	Всего	298	55	28	27	24	192

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся,	Объем Часов	Тип урока	Литература	ТСО Наглядные пособия, раздаточный материал	Сроки выполнения	
<b>ПМ.05</b> Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.							
<b>МДК 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.</b>		<b>96</b>					
<b>Тема 1.</b> <b>Механическая кулинарная обработка мяса и домашней птицы.</b> <b>(12 ч)</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>					
	<b>в том числе практические работы</b>	<b>6</b>					
	1	Классификация, пищевая ценность, мяса. Кулинарный разруб туши говядины, кулинарное назначение частей мяса.	2/2	урок получения новых знаний	[1]Н.А.Анфимова Л.Л Татарская стр. 56-59	Схема 1	
	ВСП	Составление опорного конспекта по теме, составить схему разделки говяжьей туши.	1/1				
	2	Кулинарная разделка и обвалка туши свинины и баранины..	2/4	комбинированный урок	[1] стр 65-66	Плакат 1.2 схема разделки туши.	
	ВСП	Составить таблицу кулинарного назначения частей мяса свинины и баранины.	1/2				
4	Механическая кулинарная обработка	2/6	комбинирован	[1] стр 80-85	Плакат 1.3 схема		

	домашней птицы		ный урок		разделки туши.		
ВСП	Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по вопросам контрольной работы.	1/3					
	<b>Практические занятия.</b>	<b>6</b>					
6	Проверка качества сырья, подбор производственного инвентаря. Механическая кулинарная обработка мороженого мяса	2/8	Практический урок	Сборник рецептов Методические рекомендации,	Технологическое оборудование, посуда, натуральные образцы		
ВСП	Составить схему механической кулинарной обработки мороженого мяса.	1/4					
8	Механическая кулинарная обработка птицы.	2/10	Практический урок	Сборник рецептов Методические рекомендации	Схемы, иллюстрации натуральные образцы, инвентарь		
ВСП	Составить схему механической кулинарной обработки дичи.	1/5					
10	Составление таблицы использования частей говядины. Работа со сборником рецептов.	2/12	Практический урок	Сборник рецептов Методические рекомендации	Схемы, иллюстрации		
ВСП	Составление таблицы требования качества мяса говядины.	1/6					
<b>Тема 2.Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы (24)</b>	<b>Содержание</b>	<b>24</b>					
	<b>в том числе практические работы</b>	<b>12</b>					
	11	Приготовление крупнокусковых и мелкокусковых, натуральных порционных полуфабрикатов из говядины	2/14	Комбинированный урок	[1] стр.62 -65	Плакат 2.1 схемы	
	ВСП	Выучить приготовление крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины	1/7				
	13	Приготовление натуральных	2/16	Комбинирована	[ 1] стр62-65.	Плакат 2.1 схемы	



	панированных полуфабрикатов из говядины		нный урок			
ВСП	Составление опорного конспекта по теме.	1/8				
15	Приготовление натуральных порционных и панированных полуфабрикатов из свинины и баранины	2/18	Комбинированный урок	[ 1 ] стр67-70	Плакат 2-4	
ВСП	Выучить приготовление натуральных порционных полуфабрикатов из свинины.	1/9				
17	Приготовление котлетной, рубленой массы из мяса и полуфабрикатов из них.	2/20	Комбинированный урок	[ 1 ] стр70-73	Плакат 3 иллюстрации	
ВСП	Подбор материала для составления схемы по приготовлению котлетной, рубленой массы.	1/10				
18	Обработка субпродуктов и приготовление полуфабрикатов.	2/22	Комбинированный урок	[ 1 ] стр76-78	Схема	
ВСП	Подбор материала для составления схемы по приготовлению блюд из птицы	1/11				
	Обработка птицы и приготовление полуфабрикатов	2/24				
ВСП	Оформление материала составления схемы по приготовлению котлетной, рубленой массы.	1/12				
	<b>Практические занятия</b>	<b>12</b>				
21	Проверка качества мяса. Приготовление натуральных порционных полуфабрикатов из говядины: ромштекс	2/26	Практический урок		Методические рекомендации, схемы, иллюстрации.	
ВСП	Составление инструкционной карты	1/13				

	для приготовления полуфабрикатов из говядины: ромштекс.					
23	Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов: гуляш, бефстроганов.	2/28	Практический урок	Сборник рецептур	посуда, инвентарь.	
ВСП	Составление инструкционной карты для приготовления мелкокусковых полуфабрикатов: бефстроганов, гуляш	1/14				
25	Приготовление рубленой массы и изделий из нее: бифштекс рубленый	2/30	Практический урок	Сборник рецептур	Технологические карты, натуральные образцы, посуда, инвентарь иллюстрации	
ВСП	Составление инструкционных карт для приготовления котлетной массы: котлета рубленая.	1/15				
26	Приготовление котлетной массы: котлета рубленая, зразы	2/32	Практический урок	Сборник рецептур	Технологические карты, натуральные образцы, посуда, инвентарь иллюстрации	
ВСП	Составить таблицу требования к качеству полуфабрикатов из мяса.	1/16				
28	Обработка субпродуктов: печень, сердце	2/34	Практический урок	Сборник рецептур Методические рекомендации	Технологические карты, натуральные образцы, посуда, инвентарь иллюстрации	
ВСП	Решение ситуационных задач.	1/17				

	30	Приготовление полуфабрикатов из филе птицы: котлеты панированные.	2/36	Практический уро	Сборник рецептов	Технологические карты, натуральные образцы, посуда, инвентарь иллюстрации	
	ВСП	Составить таблицу требования к качеству полуфабрикатов из птицы.	1/18				
<b>Тема 3. Приготовление и оформление простых блюд из мяса. ( 12 ч.)</b>		<b>Содержание</b>	<b>12</b>				
		<b>в том числе практические работы</b>	<b>6</b>				
	31	Общие правила тепловой обработки, значение мясных блюд в питании. Блюда из отварного и припущенного мяса..	2/38	урок получения новых знаний.	[ 1 ] стр.208-211	Сборник рецептов. Схема 4	
	ВСП	Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по способам тепловой кулинарной обработки	1/19				
	32	Блюда из жареного мяса: крупными и панированными кусками.. натуральными порционными кусками.	2/40	Комбинированный урок	[ 1 ] стр.211-214,217-218 [ 1 ] стр213 - 216	Схема 6, иллюстрации	
	ВСП	Составление технологических карт: подбор и расчет сырья рецептуры № 473 и № 478	1/20				
	34	Запеченные и тушеные мясные блюда, блюда из рубленой и котлетной массы мяса.	2/42	Комбинированный урок	[ 1 ]стр219-224	. Схема 6, иллюстрации	
	ВСП	Оформление технологических карт: рецептуры № 473 и № 478	1/21				
		<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>				
38	Эскалоп жареный, отпуск со сложным овощным гарниром.	2/44	Практический урок	Сборник рецептов, методические Рекомендации.	Технологические карты, натуральные образцы, посуда, инвентарь		

					иллюстрации	
ВСП	Составление технологических карт: подбор и расчет сырья рецептуры №	1/22				
39	Жарка мяса мелкими кусками: бефстроганов.	2/46	Практический урок	Сборник рецептур	Технологические карты, натуральные образцы, посуда, инвентарь иллюстрации	
ВСП	Составление и заполнение бракеражной таблицы для блюд из мяса	1/23				
40	Блюда из котлетной массы: котлеты, тефтели, качество, отпуск	2/48	Практический урок	Сборник рецептур методические Рекомендации.	Технологические карты, натуральные образцы, посуда, инвентарь иллюстрации	
ВСП	Составление технологических карт: подбор и расчет сырья рецептуры №	1/24				
<b>Тема 4 Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы. (7 ч)</b>						
		<b>Содержание</b>	<b>7</b>			
		<b>в том числе практические работы</b>	<b>3</b>			
	43	Общие правила тепловой обработки, блюда из отварной и припущенной птицы.	2/50	Комбинированный урок	[ 1 ] стр233-234	Плакат 2-4
	ВСП	Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по способам тепловой кулинарной обработки	1/25			
	43	Блюда из жареной и тушеной птицы.	1/51	Комбинированный урок	[ 1 ] стр234-237	Плакат 2 - 4 схемы

	ВСП	Составление технологических карт: подбор и расчет сырья рецептуры №	1/26				
		<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>				
	46	Птица отварная, отпуск, оформление, требование к качеству. Котлеты из филе птицы панированные жареные..	2/53	Практический урок	Сборник рецептов методические рекомендации.	Технологические карты, натуральные образцы, посуда, инвентарь иллюстрации	
	ВСП	Составление и заполнение бракеражной таблицы для блюд из	1/27				
	47	Зачетная работа	2/55				
		<b>Учебная практика</b>	<b>24</b>				
		<b>Производственная практика</b>	<b>192</b>				
		<b>Всего с учётом самостоятельной работы и практики</b>	<b>298</b>				

## Учебная практика

№	Учебная практика - виды работ	Кол-во часов
1	Блюда из тушеного мяса: азу, гуляш.	6
2	Блюда из котлетной массы.	6
3	Блюда из жареной птицы.	6
4	Приготовление и отпуск поджарки	6
	<b>Всего</b>	<b>24</b>

## Производственная практика

№	Производственная практика - виды работ	Кол-во часов
1	Инструктаж по технике безопасности и охране труда, работа со сборником рецептур	8
2	Кулинарная разделка говядины, первичная обработка.	16
3	Приготовление полуфабрикатов из говядины.	16
4	Кулинарная разделка свинины и баранины, первичная обработка.	16
5	Приготовление полуфабрикатов из свинины и баранины.	16
6	Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из мяса.	16
7	Разделка птицы, приготовление полуфабрикатов из мяса птицы.	16
8	Блюда из отварного мяса и птицы.	16
9	Жареные и тушеные мясные блюда.	16
10	Блюда из натуральной рубки и котлетной массы.	16
11	Блюда из птицы.	16
12	Блюда из субпродуктов	8
13	Блюда из жареной птицы	16
	<b>Всего</b>	<b>192</b>

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению** Реализация программы требует наличия учебного кабинета 1 - Технологии кулинарного и кондитерского производства; Учебного кулинарного цеха 1.

### 1.

Оборудование учебного кабинета технологии кулинарного и кондитерского производства:

- ученические столы,
- ученические стулья (посадочные места по количеству обучающихся),
- рабочее место преподавателя,
- комплект учебно-наглядных пособий по профессии «Повар. кондитер»,
- комплект УМК.

Оборудование рабочих мест Учебного кулинарного цеха:

- комплект посуды, инструментов, приспособлений;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, схемы, презентации по технологии приготовления блюд из рыбы).
- контрольно-измерительные инструменты(весы циферблатные, весы электронные)
- ручной инструмент ( ножи, выемки, формы, миксер, доски разделочные)
- жарочный шкаф,
- плита электрическая
- холодильник

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

#### 4.2.1 Основные источники:

Учебники:

- Анфимова Н.А. Кулинария для нач. проф. образования: Учеб. Пособие для сред. Проф. образования / Н. А Анфимова, Л. Л Татарская. – 3-еизд., стер. – М.: Издательский центр Академия, 2005. – 328 с.
- Золин В. П. Технологическое оборудование предприятия общественного питания: Учеб. Для нач. проф. образования. – 2-е изд., стереотип. – М.: ИРПО; изд. Центр Академия, 2000. – 256 с.
- Казакова З. А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. Учебник для технол. отделений техникумов. Изд. 2-е, перераб. И доп. М., Экономика, 1978 г. 245 с.
- Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования. – М.: ПрофОбрИздат, 2002 г. – 272 с. [1] л. цв. ил.
- Отосина В.Н. Практические работы по товароведению продовольственных товаров / Серия Учебники и учебные пособия. – Ростов н/Д.; Феникс, 2003. – 288 с.
- Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. – Изд. 7-е, доп. перераб. – Ростов н/Д : Феникс, 2007.- 373, [1] с. – (СПО).

- Шестакова Т. И.. Калькуляция и учет в общественном питании: Учебно – практическое пособие. Ростов н/Д: изд-во Феникс. – 2004. 384 с. Серия (НПО).

#### **4.2.2.Дополнительная литература**

8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. Питания / Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.:, ООО Издательство Арий, М.: ИКТЦ Лада, 2008. 608 с.: ил
9. Скуригин И.М, Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: справочник. – М: ДеЛи принт, 2008. – 276 с.

#### **4.2.3.Официальные и профессиональные сайты:**

федеральный институт [http //www.INTUIT.ru](http://www.INTUIT.ru);  
[http //www.ipk.Khakas.ru](http://www.ipk.Khakas.ru);  
[http //www.pedsovet.ru](http://www.pedsovet.ru);  
[http //www.it\\_n.ru](http://www.it_n.ru) (сайт творческих учителей);  
[http //www.campus.ru](http://www.campus.ru);  
[http //www.otdel\\_po\\_ipk@mail.ru](http://www.otdel_po_ipk@mail.ru) (сайт института повышения квалификации);  
[restoranoff.ru](http://restoranoff.ru); [http //www.СООКШАМР.ru](http://www.СООКШАМР.ru) (сайт соревнований);  
[http //www.cook@pir.ru](http://www.cook@pir.ru);  
[http //www.culinar@pir.ru](http://www.culinar@pir.ru);  
[http //www.rp@pir.ru](http://www.rp@pir.ru);

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесс**

Содержание рабочей программы данного модуля определено конкретным видом профессиональной деятельности, к которому готовится выпускник и разработано совместно с работодателями.

В целях реализации компетентностного подхода предусмотрено использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся. Для активизации познавательной деятельности программа предусматривает применение различных методов современного обучения, широкое использование наглядных пособий и технических средств обучения. При работе над темами самостоятельной подготовки обучающимся оказываются консультации. При выполнении заданий обучающиеся должны пользоваться учебной и справочной литературой, указанной в программе.

Учебная практика организуется в мастерских образовательного учреждения и распределена на всё время изучения модуля. Производственная практика, реализуется концентрировано после изучения междисциплинарного курса МДК 05.01. «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы»

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю профессии) в рамках профессионального модуля является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

Производственная практика организована на рабочих местах в предприятиях общественного питания работодателя.

Контроль знаний и умений проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Текущая аттестация обучающихся проводится в форме тестовых заданий, отчётов по лабораторным работам, контрольным работам.

– Итоговая аттестация обучающихся по изучению профессионального модуля – экзамен квалификационный.



– В процессе освоения модуля программа предполагает создание условий для формирования устойчивого интереса к профессии, воспитания ответственности, аккуратности, рациональности; развития внимания, технического мышления.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

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

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- инженерно-педагогический состав: высшее или среднее профессиональное образование по направлению подготовки;

- мастера: высшее профессиональное или среднее профессиональное образование по направлению подготовки и иметь на 1 разряд по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Педагогические кадры должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

**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
К 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	Определение качества мяса, мясных продуктов и домашней птицы органолептическим способом.	Наблюдение за выполнением практических работ на основании оценочного листа согласно профессиональных компетенций.  Экспертная оценка на практических занятиях и в процессе учебной и производственной практики.  Хронометраж времени затрачиваемого на приготовление полуфабрикатов.  Тестирование.  Практический экзамен.  Хронометраж времени затрачиваемого на приготовление блюд.
ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	Обоснование выбора инвентаря и оборудования.	
ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.	Умение организовать рабочие места в мясном цехе.	
ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.	Демонстрация механической кулинарной обработки мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	
	Выполнение правил по охране труда и техники безопасности при выполнении работ в мясном цехе.	
	Выполнение подготовки сырья, оборудования и инструментов к работе по приготовлению полуфабрикатов.	
	Определение соответствия способов разделки мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	
	Изготовление полуфабрикатов.	

	Соблюдение правил по охране труда и технике безопасности при выполнении работ.	
	Умение пользоваться документацией.	Бракеражная оценка блюд согласно технологическим требованиям.  Устный экзамен.
	Умение подобрать инвентарь и оборудование для приготовления простых блюд.	
	Умение организовать рабочие места в горячем цехе.	
	Изготовление простых блюд из мяса, мясопродуктов и домашней птицы с использованием различных технологий приготовления и оформления.	
	Соблюдение последовательности приёмов тепловой обработки.	
	Определение качества готовых блюд в соответствии технологическим требованиям.	
	Соблюдение санитарных норм и правил.	
	Выполнение правил по охране труда и технике безопасности при выполнении работ в горячем цехе.	

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Участие в конкурсах профессионального мастерства.	Собеседование обучающихся. с
	Участие в рамках предметной недели и НПК.	Наблюдения.
	Активное посещение учебных занятий, консультаций и практики.	Интерпретация результатов наблюдений деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. за

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Демонстрация навыков самостоятельной познавательной деятельности;	Наблюдение.  Записи в учебном журнале.  Экспертная оценка.  Выполнение практических заданий.
	Демонстрация навыков самостоятельной практической работы.	
	Умения видеть проблему и наметить пути её решения.	
	Демонстрация навыков творческого мышления рациональности планирования и организации деятельности по приготовлению блюд.	
	Обоснованность выбора способа действия в производственной ситуации.	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Умения наблюдать и анализировать, выделять существенные признаки и на их основе делать выводы при выполнении учебных и производственных заданий при приготовлении блюд.	Экспертная оценка.  Наблюдение на практических занятиях.  Собеседование с работодателями.  Отчётов о прохождении производственной практике.  Защита исследовательских работ.
	Демонстрация навыков самостоятельного качественного исследования проблемы, пути ее решения.	
	Определение оценки качества проделанной работы.	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- Уровень знаний учащихся для формирования ПК.	Опрос.  Тестирование.  Наблюдение на практических и лабораторных занятиях.  Экспертная оценка.
	Демонстрация способностей формулировать и решать различные проблемы в повседневной жизни.	
	Умения использовать различные источники информации.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Оформление документации с использованием информационных технологий.	Наблюдение на практических занятиях.  Оценка качества оформления самостоятельных работ.
	Создание презентаций, оформление рефератов, поиск информации в интернет ресурсах.	
ОК 6. Работать в команде,	Умение работы в команде.	Наблюдение.

эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Демонстрация коммуникативных навыков и умений преодолевать трудности.	Экспертная оценка социальной активности.
	Владение этическими нормами в процессе общения с преподавателями и обучающимися.	Собеседование с работодателями.
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	Умение организовать рабочее место, организацию труда с соблюдением техники безопасности при приготовлении блюд.	Экспертная оценка. Наблюдение.
	Соблюдение санитарных норм и правил.	
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Проявление чувств гражданственности, патриотизма, любви к Родине.	Наблюдение. Отчётные документы.
	Своевременное получение приписного свидетельства.	
	Участие в учебных сборах и военно-патриотических мероприятиях.	