

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ОГАПОУ «Ульяновский авиационный колледж–Межрегиональный центр компетенций»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

для профессии СПО

19.01.17 Повар, кондитер

Ульяновск
2017

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального Государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) с учётом Профессионального стандарта и Стандарта компетенций WorldSkills Russia 19.01.07 Повар, кондитер (приказ Министерства образования и науки РФ № 798 от 2 августа 2013 года) – ред.3, изм. 15% с учётом ПС и WSR.

РЕКОМЕНДОВАНА

На заседании ЦМК
коммерции, товароведения и
общественного питания
Председатель ЦМК


_____ Н.М. Пронина
подпись

Протокол № 11 от «14» июня 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по учебно-
методической работе


_____ Л.Н. Подкладкина
подпись

«15» июня 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по
учебно-производственной работе


_____ Р.М. Баскаков
подпись

«15» июня 2017 г.

ОРГАНИЗАЦИЯ-РАЗРАБОТЧИК: УАвиаК – МЦК

РАЗРАБОТЧИК: Чумакова Л.И., преподаватель «УАвиаК-МЦК»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	23

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии СПО в соответствии с ФГОС 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПК 5.5	<i>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы (с учётом ПС и WSR)</i>
ПК 5.6	<i>Осуществлять изготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС и WSR)</i>

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

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

иметь практический опыт:

- ПО 1** обработки сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы
- ПО 2** подготовки к работе основного производства организации питания и рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания при обработке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы (с учётом ПС);
- ПО 3** уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара при обработке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы (с учётом ПС);
- ПО 4** проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара (с учётом ПС);
- ПО 5** упаковки и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения (с учётом ПС);
- ПО 6** подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);
- ПО 7** процеживания, протирания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции по заданию повара (с учётом ПС);
- ПО 8** порционирования (комплектация), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара (с учётом ПС);
- ПО 9** помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации (с учётом ПС);

- ПО 10 приема и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара их презентации (с учётом ПС);*
- ПО 11 упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара (с учётом ПС);*
- ПО 12 составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- ПО 13 подготовки товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- ПО 14 контроля выполнения помощником повара заданий необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- ПО 15 разработки меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- ПО 16 подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- ПО 17 подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- ПО 18 приготовления и оформления блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд (с учётом ПС);*
- ПО 19 контроля хранения и расхода продуктов на производстве (с учётом ПС);*
- ПО 20 контроля качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- ПО 21 контроля безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- ПО 22 презентации готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям (с учётом ПС);*
- ПО 23 изготовления блюд, напитков и кулинарных изделий по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь (с учётом ПС);*
- ПО 24 подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов (с учётом WSR);*
- ПО 25 приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации разнообразного ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом WSR)*

уметь:

- У1 проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;*
- У2 выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;*
- У3 использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;*
- У4 оценивать качество готовых блюд;*
- У5 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- У6 готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара (с учётом ПС);*
- У7 соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- У8 отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции (с учётом ПС);*
- У9 аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос (с учётом ПС);*

- У10 изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса (с учётом ПС);*
- У11 производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале (с учётом ПС);*
- У12 оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения (с учётом ПС);*
- У13 организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- У14 комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- У15 творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения (с учётом ПС);*
- У16 готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу (с учётом ПС);*
- У17 соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления (с учётом ПС);*
- У18 составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия (с учётом ПС);*
- У19 кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- У20 составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия (с учётом ПС);*
- У21 выбирать продукты необходимого качества, в зависимости от планируемого меню (с учётом WSR);*
- У22 готовить региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам (с учётом WSR);*
- У23 составлять тайминг для реализации меню (с учётом WSR);*
- У24 применять инновационные методы приготовления; готовить сложные блюда перед клиентами (с учётом WSR);*
- У25 оценить качество пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления (с учётом WSR);*
- У26 осуществлять подготовку рецептов (с учётом WSR)*

знать:

- 31** классификацию, пищевую ценность, требования к качеству полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- 32** правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- 33** последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- 34** температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- 35** правила проведения бракеража;
- 36** способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- 37** правила хранения и требования к качеству;
- 38** виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
- 39** правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);
- 310** правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);

- 311* способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке (с учётом ПС);
- 312* способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);
- 313* технологии наставничества и обучения на рабочих местах (с учётом ПС);
- 314* способы организации питания, в том числе диетического (с учётом ПС);
- 315* нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов (с учётом ПС);
- 316* региональные блюда (и готовить их) (с учётом WSR);
- 317* виды специального приспособления, используемых при обработке, нарезке и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы (с учётом WSR)

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – **378** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **90** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **60** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **30** часов;

учебной и производственной практики – **108+ 180** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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.
ПК 5.5	<i>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы (с учётом ПС и WSR)</i>
ПК 5.6	<i>Осуществлять изготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС и WSR)</i>
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, определённых 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.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование 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
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
	МДК 05. 01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.						
ПК 5.1 ПК 5.5. (с учётом ПС и WSR)	Раздел 1. Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	11	8	4	3	12	30
ПК 5.2 ПК 5.6. (с учётом ПС и WSR)	Раздел 2. Приготовление полуфабрикатов из мяса и птицы.	13	8	-	5	24	30
ПК 5.3 ПК 5.4	Раздел 3. Приготовление блюд из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	66	44	16	22	72	120
ПК 5.1 - ПК 5.4	Учебная и производственная практика, часов	288				108	180
	Всего:	378	60	20	30	108	180

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, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 ПМ.05 Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и домашней птицы.		Всего: 11 Теория: 4 ПР: - ЛР: -4 СР:3	
МДК 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.			
Тема 1.1. Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству мясных товаров.	знать: 31 Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству полуфабрикатов из мяса и домашней птицы; 33 Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении п/ф из мяса и домашней птицы; 34 Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса и домашней птицы; 37 Правила хранения и требования к качеству; 38 Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. 39 правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС); 310 правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС); 311 способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке (с учётом ПС); 315 нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и ку-		

	<i>линарных изделий, правила учета и выдачи продуктов (с учётом ПС);</i> 317 виды специального приспособления, используемых при обработке, нарезке и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы (с учётом WSR)		
	Содержание	8	2
	1.1.1. Классификация мяса, птицы и дичи; пищевая ценность, химический и тканевый состав, их кулинарное использование и хранение.	2	
	1.1.2. Первичная обработка, разруб и обвалка туш говядины, свинины, баранины; правила хранения и требования к качеству. Организация производства в мясном цехе.	2	
	Практические и лабораторные занятия	4	
	ЛЗ 1 Приемка, разруб и обвалка туш говядины. свинины, баранины, органолептическая оценка качества сырья;	4	
	Самостоятельная работа - Подготовить письменное сообщение по теме: «Ассортимент и основные товаропроизводители мясных кулинарных изделий и желатиновой продукции». - Зарисовать разделку мясных туш. - Составить технологическую схему первичной обработки мяса.	1 1 1	
Раздел 2 ПМ.05 Приготовление полуфабрикатов из мяса и птицы.		Всего: 13 Теория: 8 ПР: - ЛР: - СР:5	
МДК 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.	знать: 31 Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству полуфабрикатов из мяса и домашней птицы; 33 Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении полуфабрикатов из мяса и домашней птицы; 34 Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса и домашней птицы; 37 Правила хранения и требования к качеству; 38 Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. <i>312</i> способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);		

Тема 2.1. Приготовление полуфабрикатов из мяса и с/х птицы.	Содержание		8	
	2.1.1	Последовательность выполнения операций при приготовлении крупнокусковых полуфабрикатов из мяса; правила хранения и требования к качеству.	2	2
	2.1.2	Последовательность выполнения операций при приготовлении мелкокусковых полуфабрикатов из мяса, правила хранения и требования к качеству.	2	
	2.1.3	Последовательность выполнения операций при приготовлении порционных полуфабрикатов из мяса, правила хранения и требования к качеству.	2	
	2.1.4	Последовательность выполнения операций при приготовлении натуральной рубки, котлетной и кнельной массы из мяса и п/ф из них, правила хранения и требования к качеству. Контрольная работа	2	
	Практические и лабораторные занятия – не предусмотрены			
Самостоятельная работа:				
– Составить таблицу приготовления и кулинарного применения мелкокусковых п/ф из мяса и птицы.			2	
– Составить таблицу приготовления и кулинарного применения порционных п/ф из мяса и птицы			2	
– Подготовится к контрольной работе			1	
Раздел 3. ПМ.05 Приготовление блюд из мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы.				Всего: 66 Теория: 28 ЛЗ 14 ПЗ 2 СР:22
МДК 05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.				
Тема 3.1. Приготовление блюд из мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы.	знать:			
	31 Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;			
	32 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;			
	33 Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;			
	34 Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрика-			

	тов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; 35 Правила проведения бракеража; 37 Правила хранения и требования к качеству; 316 Региональные блюда (и готовить их) (с учётом WSR);		
	Содержание	44	
3.1.1	Ассортимент, приготовление блюд из мяса отварного; способы сервировки, варианты оформления и подачи; требования к качеству.	2	2
3.1.2	Ассортимент, приготовление блюд из мяса жареного крупным куском; способы сервировки, варианты оформления и подачи; требования к качеству.	2	
3.1.3	Ассортимент, приготовление блюд из мяса жареного порционным куском; способы сервировки, варианты оформления и подачи; требования к качеству.	2	
3.1.4	Ассортимент, приготовление блюд из мяса жареного мелким куском; способы сервировки, варианты оформления и подачи; требования к качеству.	2	
3.1.5	Ассортимент, приготовление блюд из мяса тушеного; способы сервировки и варианты оформления и подачи, требования к качеству.	2	
3.1.6	Ассортимент, приготовление блюд из мяса запеченного; способы сервировки, варианты оформления и подачи; требования к качеству.	2	
3.1.7	Ассортимент, приготовление фаршированных блюд из мяса; способы сервировки, варианты оформления и подачи; требования к качеству.	2	
3.1.8	Ассортимент, приготовление блюд из птицы отварной и рубленой; способы сервировки, варианты оформления и подачи; требования к качеству.	2	
3.1.9	Ассортимент, приготовление блюд из птицы жареной; способы сервировки, варианты оформления и подачи; требования к качеству.	2	
3.1.10	Ассортимент, приготовление блюд из натуральной рубки, котлетной и кнельной массы; способы сервировки, варианты оформления и подачи; требования к качеству	2	
3.1.11	Ассортимент, приготовление, блюд из птицы жителей среднего Поволжья и г. Ульяновска; способы сервировки, варианты оформления и подачи; требования к качеству	2	
3.1.12	Ассортимент, приготовление блюд из птицы народов Мира и Европы; способы сервировки, варианты оформления и подачи; требования к качеству.	2	
	Практические и лабораторные занятия		
ЛЗ 2	Приготовление блюд из мяса отварного.	6	
ЛЗ 3	Приготовление блюд из мяса жареного <i>своей страны и блюда интернациональной</i>	4	

		<i>кухни по рецептам (с учётом WSR)</i>		
	ПЗ 1	<i>Составление портфолио, тайминга на блюда и кулинарные изделия (с учётом ПС) и применение инновационных методов при приготовлении сложных блюд (с учётом WSR)</i>	2	
	Самостоятельная работа			
		– Доработка конспекта лекции с применением учебника.	2	
		– Составить таблицу: «Формы нарезки мяса мелким куском»	2	
		– Подготовить сообщение «Фирменные блюда из мяса запеченного»	2	
		– Подготовить сообщение на тему: «Фаршированные блюда из мяса»	2	
		– Составить таблицу: «Полуфабрикаты из н/р и котлетной массы»	1	
		– Подготовить презентацию на тему «Блюда из мяса».	4	
		– Подготовить сообщение на тему «Блюда из мяса и птицы жителей среднего Поволжья и г. Ульяновска»	2	
		– Подготовить сообщение на тему «Блюда из мяса и птицы народов Мира»	2	
		– Произвести расчёты сырья, сопоставить их с нормативными данными, дать анализ.	2	
Тема 3.2. Приготовление блюд из мяса и птицы для особого питания.	уметь:	У1 Проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;		
		У2 Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;		
		У3 Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;		
		У4 Оценивать качество готовых блюд;		
		У5 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);		
		У6 готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара (с учётом ПС);		
		У7 соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);		
		У8 отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции (с учётом ПС);		
		У9 аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос (с учётом ПС);		

	<p><i>У10</i> изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса (с учётом ПС);</p> <p><i>У11</i> производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале (с учётом ПС);</p> <p><i>У12</i> оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения (с учётом ПС);</p> <p><i>У13</i> организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</p> <p><i>У14</i> комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</p> <p><i>У15</i> творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения (с учётом ПС);</p> <p><i>У16</i> готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу (с учётом ПС);</p> <p><i>У17</i> соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления (с учётом ПС);</p> <p><i>У18</i> составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия (с учётом ПС);</p> <p><i>У19</i> кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</p> <p><i>У20</i> составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия (с учётом ПС);</p> <p><i>У21</i> выбирать продукты необходимого качества, в зависимости от планируемого меню (с учётом WSR);</p> <p><i>У22</i> готовить региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам (с учётом WSR);</p> <p><i>У23</i> составлять тайминг для реализации меню (с учётом WSR);</p> <p><i>У24</i> применять инновационные методы приготовления; готовить сложные блюда перед клиентами (с учётом WSR);</p> <p><i>У25</i> оценить качество пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления (с учётом WSR);</p> <p><i>У26</i> осуществлять подготовку рецептов (с учётом WSR);</p> <p>знать:</p> <p>31 Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;</p>		
--	---	--	--

	<p>32 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>33 Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>34 Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>35 Правила проведения бракеража;</p> <p>36 Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</p> <p>37 Правила хранения и требования к качеству;</p> <p>38 Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p><i>314 способы организации питания, в том числе диетического (с учётом ПС);</i></p> <p><i>316 региональные блюда (и готовить их) (с учётом WSR);</i></p>		
	Содержание		
	3.2.1 Ассортимент, приготовление блюд из мяса, птицы детского и диетического питания; способы сервировки, варианты оформления и подачи; требования к качеству.	2	2
	3.2.2 Итоговое занятие	2	
	Практические и лабораторные занятия	4	
	ЛЗ 4 Приготовление блюд из мяса и птицы особого питания.	4	
	Самостоятельная работа		
	1. Составить и оформить отчёт по теме «Диетическое питание», «Детское питание»	2	
	2. Работа с конспектами лекций для подготовки к контрольной работе.	1	
	Учебная и производственная практики	288	
	Учебная практика	108	
	Виды работ		
	Приемка, органолептическая оценка качества сырья;		
	- Организация рабочего места в мясном цехе: подбор инвентаря, подготовка оборудования, соблюдение техники безопасности и санитарно-гигиенических требований;		
	- Обработка сырья;		
	(размораживание, обмывание, обсуждение);		
	- разделка полутуши мяса, на кулинарные отруба;		
	- обвалка отрубов;		
	- кулинарная обработка домашней птицы;		

- заправка птицы и дичи разными способами;
- обработка субпродуктов;
- Выбор ассортимента блюд из мяса отварного и жареного
- выбор основных полуфабрикатов из мяса, дополнительных продуктов
- приемка и органолептическая оценка качества сырья для мясных блюд;
- организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, подготовка электротеплового оборудования (установка температурного режима нагрева), соблюдение санитарно-гигиенических требований, правил техники безопасности;
- варка мясных полуфабрикатов, мясопродуктов, сосисок, сарделек;
- подбор гарниров и соусов для подачи блюд из отварного мяса;
- приготовление, оформление отварных мясных блюд;
- подбор столовой посуды для подачи блюд;
- жарка мяса крупным куском, порционным;
- приготовление жареных блюд из мяса: крупнокусковых (ростбиф), порционных (бифштекс, филе, лангет, антрекот, котлеты, эскалоп), мелкокусковых (бефстроганов, поджарка, шашлык);
- подбор гарниров и соусов для жареных блюд из мяса;
- подбор столовой посуды, оформление различными вариантами;
- проведение бракеража готовых блюд;
- хранение и реализация готовых блюд

Выбор ассортимента блюд из тушеного, запеченного мяса

- выбор сырья, полуфабрикатов, дополнительных ингредиентов для приготовления блюд
- приемка и органолептическая оценка сырья;
- организация рабочего места: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, подготовка электротеплового- оборудования;
- соблюдение санитарно-гигиенических требований;
- приготовление тушеных блюд из мяса (говядины, свинины, баранины: крупнокусковых - мясо тушенное, шпигованное; порционные - мясо духовое, жаркое; мелкокусковые - гуляш, азу, плов, рагу.
- подбор гарниров, соусов. Оформление различными способами тушеных мясных блюд
- приготовление, оформление, подбор гарниров и соусов запеченных мясных блюд (запеканка картофельная с мясом, голубцы с мясом и рисом, макаронник с мясом)
- проведение бракеража готовых блюд
- хранение и реализация готовых блюд

- Выбор ассортимента блюд из рубленого мяса и котлетной массы;
- выбор сырья, полуфабрикатов, дополнительных ингредиентов для приготовления блюд;
- приемка и органолептическая оценка сырья для мясных блюд;

- организация рабочего места в мясном цехе;
- соблюдение санитарно-гигиенических требований; приготовление, оформление блюд из рубленого мяса (бифштекс рубленый, шницель натуральный рубленый, люля-кебаб), подбор гарнира и соуса для подачи;
- приготовление и оформление блюд из котлетной массы (котлеты, биточки, тефтели, рулет с макаронами), подбор гарнира и соуса;
- подбор столовой посуды для подачи блюд;
- проведение бракеража готовых блюд;
- хранение и реализация готовых блюд
- Выбор ассортимента блюд из птицы отварной, жареной, тушеной;
- выбор сырья, полуфабрикатов, дополнительных ингредиентов для приготовления блюд;
- приемка и органолептическая оценка сырья;
- организация рабочего места;
- соблюдение санитарно-гигиенических требований;
- приготовление, оформление блюд из, отварных кур, цыплят, индейки), подбор гарниров и соусов для подачи;
- приготовление, оформление жареных блюд из птицы: целыми тушками, порционных блюд из филе кур и дичи (котлеты натуральные, по-киевски, шницель по-столичному)
- приготовление и оформление блюд из рубленой массы (котлеты рубленые);
- приготовление, оформление тушеных блюд из птицы (птица, тушенная в соусе, рагу из куриных субпродуктов);
- подбор гарниров и соусов для отпуска блюд из птицы и дичи;
- подбор столовой посуды для подачи блюд;
- проведение бракеража;
- хранение и реализация готовых блюд.
- *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 (с учётом ПС);*
- *процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара (с учётом ПС);*
- *составление заявок на сырьё и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- *разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- *подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- *подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- *приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд (с учётом ПС);*
- *контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*

<ul style="list-style-type: none"> – <i>контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</i> – <i>презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям (с учётом ПС);</i> – <i>изготовление блюд, напитков и кулинарных изделий по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь (с учётом ПС);</i> – <i>подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходного материала для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы (с учётом ПС и WSR)</i> 	
<p>Производственная практика. Виды работ</p> <ul style="list-style-type: none"> -приемка мяса (говядины, свинины, баранины), домашней птицы в соответствии с технологическими требованиями; -выполнение механической кулинарной обработки мяса (размораживание, обмывание, обсушивание, кулинарная разделка и обвалка) -выполнение кулинарной разделки мяса на отруба; -выполнение обвалки отрубов; -выполнение механической кулинарной обработки домашней птицы, дичи; -заправка птицы различными способами; -обработка субпродуктов; -приготовление мясных полуфабрикатов (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых) из говядины, свинины, баранины; -приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и дичи: порционных из филе птицы и дичи, мелкокусковые; -приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее(бифштекс, котлеты, шницель, фрикадельки, люля-кебаб); -приготовление котлетной массы и полуфабрикатов (из мяса): котлеты, биточки, шницель, зразы, тефтели, рулет; из птицы - котлеты, биточки, биточки фаршированные, котлеты пожарские <p>Обучающийся должен иметь практический опыт приготовления, оформления блюд из отварного и жареного мяса</p> <ul style="list-style-type: none"> -выполнение варки мясных продуктов; -приготовление, оформление блюд из отварного мяса, подбор гарнира и соуса (мясо отварное, сосиски, сардельки, окорок вареные, почки по-русски); -ведение технологического процесса жарки мяса, определение готовности; -приготовление, оформление, подбор гарнира и соусов дл блюд из жареного мяса(крупным куском, порционных, мелкокусковых), из субпродуктов <p>Обучающийся должен иметь практический опыт приготовления, оформления тушеных и запеченных мясных блюд</p> <ul style="list-style-type: none"> -приготовление, оформление, подбор гарниров и соусов для отпуска различными способами тушеных мясных блюд: крупным куском (тушеное, шпигованное),порционных(говядина в кисло-сладком соусе, мясо духовое, жаркое),мелкокусковых(гуляш, азу, рагу); -приготовление, оформление, подбор гарниров и соусов для отпуска запеченных мясных блюд(голубцы, запеканка карто- 	180

фельная с мясом)

Обучающийся должен иметь практический опыт приготовления, оформления блюд из рубленого мяса и котлетной массы

-приготовление, оформление, подбор гарнира и соуса для отпуска блюд из рубленого мяса (биштекс, шницель, люля-кебаб);

-приготовление, оформление, подбор гарнира и соуса для отпуска блюд из котлетной массы (котлеты, биточки, зразы рубленые, тефтели, рулет с макаронами)

Обучающийся должен иметь практический опыт приготовления, оформления блюд из птицы и дичи

-приготовление, оформление, подбор гарнира и соуса для блюд из отварной птицы: куры, индейка, цыплята отварные;

-приготовление, оформление, подбор гарнира и соуса для жареных блюд из птицы: птица жареная целиком, котлеты натуральные и панированные из филе, котлеты по-киевски, шницель по-столичному, котлеты рубленые;

-приготовление тушеных блюд и оформление: птица тушенная в соусе, рагу из субпродуктов.

- *подготовка к работе основного производства организации питания и рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания при обработке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы (с учётом ПС);*
- *уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара при обработке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы (с учётом ПС);*
- *проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара (с учётом ПС);*
- *упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения (с учётом ПС);*
- *порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара (с учётом ПС);*
- *помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации (с учётом ПС);*
- *прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара их презентации (с учётом ПС);*
- *упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара (с учётом ПС);*
- *подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- *контроль выполнения помощником повара заданий необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- *контроль хранения и расхода продуктов на производстве (с учётом ПС);*
- *приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации разнообразного ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом WSR)*

<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена квалификационного</i>		
	Всего	378

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие

Учебного кабинета:

- Технологии кулинарного производства;

Лаборатории:

- Технического оснащения и организации рабочего места;
- Товароведения продовольственных товаров;
- Учебный кулинарный цех

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: классная доска, столы, стулья, информационные стенды, шкафы для хранения муляжей, посуды, инвентаря, рабочий стол преподавателя.

Технические средства обучения: компьютер, проектор, диски.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: производственные столы; тепловое и холодильное оборудование, пароконвектомат; блендер, миксер; производственные инвентарь, инструменты, посуда; настольные весы; моечные ванны, раковины.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику. **Учебная практика проходит на действующих рабочих местах в предприятиях общественного питания.**

4.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативно – правовые акты

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП «Экономика» М.: - 1982
2. Сборник рецептов диетического питания в столовых «Экономика» М.: - 1971
3. Сборник рецептов фирменных блюд, кулинарных и кондитерских изделий, разработанных специалистами ПОП Ульяновской области, одобренных областным кулинарным Советом и утвержденных приказами областного управления общественного питания; под ред. Председателя областного кулинарного Совета Игониной Г. В. Ульяновск – 1997.

ОСНОВНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

4. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария «Повар кондитер» учебник для НПО. 2-е изд. - М.: Академия, 2014.
5. Радченко, Л.А. Организация производства на ПОП: учебник. – Ростов-на-Дону: Феникс 2015.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

6. Периодическое издание журнал «ГАСТРОНОМ»
7. Сборник книг «Кухни народов мира»
8. Комплект брошюр «Карвинг»

ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ

9. <http://www.kulina.ru/>
10. <http://www.bolanias.ru/>
11. <http://reklamonstr.com/archives/553>
12. [http://e-commerce.com.ua/tag/ 1](http://e-commerce.com.ua/tag/1)

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия по изучению междисциплинарных курсов «Технологическое оборудование и оснастка при производстве летательных аппаратов», «Проектирование технологического оборудования и оснастки», «Основные принципы конструирования деталей», «Разработка рабочего проекта с применением ИКТ» профессионального модуля проводятся в образовательном учреждении, в аудиториях, оснащенных необходимым оборудованием, с применением учебно-методической документации.

При изучении данного модуля необходимо постоянно обращать внимание на то, как практические навыки и изученный теоретический материал могут быть использованы в будущей практической деятельности. При выборе методов обучения предпочтение следует отдавать тем, которые способствуют лучшему установлению контакта с обучающимися и лучшему усвоению ими материала.

Для проведения занятий целесообразно использовать лекционно-семинарские занятия, работать с учебно-методическими и справочными материалами, производственной документацией, применять технические средства обучения и вычислительную технику, организовывать экскурсии на профильное промышленное предприятие.

Учебную практику целесообразно проводить в профессиональной образовательной организации, оснащенной необходимым оборудованием и техническими средствами обучения под руководством специалистами-преподавателями данного модуля. Отдельные занятия могут проводиться на профильном предприятии (встречи и беседы со специалистами, экскурсии и др.). Формы отчетности по результатам учебной практики определяются профессиональной образовательной организацией (дневник-отчет, отчет и др.).

Руководство практикой по профилю специальности осуществляют руководители практики от профессиональной образовательной организации (специалисты – педагогические работники, мастерами) и руководители практики от организации. Формы отчетности по результатам практики по профилю специальности определяются ПОО (дневник-отчет, отчет и др.). Аттестация по итогам производственной практики по профилю специальности проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Обучающиеся имеют право по всем вопросам, возникшим в процессе изучения междисциплинарных курсов профессионального модуля, прохождения учебной и производственной практик, обращаться к администрации ПОО, педагогическим работникам, руководителям практик, вносить предложения по совершенствованию образовательного процесса и организации учебной и производственной практик. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются профессиональной образовательной организацией.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса. Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам:

Реализация программы профессионального модуля в рамках междисциплинарных курсов должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю данного модуля, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходить стажировку на профильных предприятиях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – педагогические работники междисциплинарных курсов.

Мастера: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля, с обязательным прохождением стажировок не реже одного раза в 3 года, опыт деятельности в организациях, соответствующей профессиональной сферы, является обязательным. К педагогической деятельности могут привлекаться ведущие специалисты профильных предприятий.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	<ul style="list-style-type: none"> - определение качества мяса, мясных продуктов и домашней птицы; - выполнение механической кулинарной обработки мяса, мясных продуктов и домашней птицы; - выполнение решений производственных задач по способам минимизации отходов при разделке. 	Экспертная оценка практических занятий Зачет по практике. Экзамен (квалификационный)
ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	<ul style="list-style-type: none"> - применение производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы; - соблюдение правил приготовления полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - проведение расчётов сырья. 	Экспертная оценка практических занятий Зачет по практике. Экзамен (квалификационный)
ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.	<ul style="list-style-type: none"> - применение производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых блюд из мяса, мясопродуктов; - применение температурных режимов при приготовлении простых блюд из мяса, мясопродуктов; - соблюдение правил приготовления простых блюд из мяса, мясопродуктов; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых блюд из мяса, мясопродуктов ; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - проведение расчётов сырья. 	Экспертная оценка практических занятий Зачет по практике. Экзамен (квалификационный)
ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.	<ul style="list-style-type: none"> - применение производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых блюд из домашней птицы; - применение температурных режи- 	Экспертная оценка практических занятий Зачет по практике. Экзамен (квалификационный)

	<p>мов при приготовлении простых блюд из домашней птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил приготовления простых блюд из домашней птицы; - использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых блюд из домашней птицы; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ; - проведение расчётов сырья. 	
<p><i>ПК 5.5 Подготавливать рабочее место, оборудование, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы (с учётом ПС и WSR)</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - правила подготовки рабочего места, правила пользования инструментами, инвентарем, оборудованием; - правила подготовки сырья и полуфабрикатов в соответствии с инструкциями; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ 	<p><i>Экспертная оценка практических занятий Зачет по практике. Экзамен (квалификационный)</i></p>
<p><i>ПК 5.6 Осуществлять изготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС и WSR)</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - правила изготовления и оформления кулинарных изделий блюд, напитков и кулинарных изделий; - правила подачи блюд 	<p><i>Экспертная оценка практических занятий Зачет по практике. Экзамен (квалификационный)</i></p>

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>- проявление интереса к своей будущей профессии.</p>	<p>- наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной практике.</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.</p>	<p>- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</p>	<p>- наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.</p>
<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий</p>	<p>- адекватность принятия решений.</p>	<p>- наблюдение и оценка при выпол-</p>

и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.		нении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- нахождение и использование информации.	- наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
ОК 5. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- проявление навыков использования ИКТ в профессиональной деятельности.	- наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с коллегами, руководством, потребителями; - проявление ответственности; - развитие лидерских качеств.	- наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	- проявление способностей подготовки к работе производственных помещений; - соблюдение санитарных требований при выполнении работ.	- наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.