

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля **ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА
И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ**


19.01.17 Повар, кондитер

(код, наименование профессии/специальности)

Рассмотрена и согласована методической комиссией пищевой промышленности и ресторанного обслуживания

Протокол № 2 от «10» сентября 2020г.

Разработана на основе Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования Луганской Народной Республики по профессии среднего профессионального образования 19.01.17. Повар, кондитер, примерной программы профессионального модуля ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

Председатель методической комиссии

З. А. Шаповалова
(подпись Ф.И.О.)

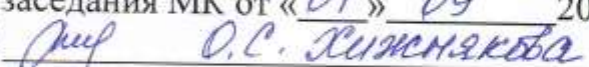
Заместитель директора по УПР

Е.В. Меренкова
(подпись Ф.И.О.)

Составители:

Шаповалова Зинаида Александровна, преподаватель дисциплин профессионального цикла, ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж информационных технологий и предпринимательства»

Полуэктова Марина Владимировна, преподаватель дисциплин профессионального цикла, ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж информационных технологий и предпринимательства»

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 2021 / 2022 учебный год
Протокол № 1 заседания МК от «01» 09 2021 г.
Председатель МК 

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__ / 20__ учебный год
Протокол №__ заседания МК от «__» __ 20__ г.
Председатель МК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__ / 20__ учебный год
Протокол №__ заседания МК от «__» __ 20__ г.
Председатель МК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__ / 20__ учебный год
Протокол №__ заседания МК от «__» __ 20__ г.
Председатель МК _____

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ.

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является частью освоения программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее-ППКРС), в соответствии с ГОС СПО ЛНР по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер.

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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 и 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 дополнительных 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;

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

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

1.3. Использование часов вариативной части в ППКРС

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения	№, наименования темы	Количество часов	Обоснование включения в программу
1.	ПК.	Тема		Требования заказчика кадров

1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 344 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающихся – 72 часа, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 48 часов; самостоятельной работы обучающихся – 24 часа;

учебной и производственной практики – 272 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимся видом деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ГОС СПО ЛНР по профессии.

Код (согласно ГОС СПО ЛНР)	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 будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	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 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка учащихся			Самостоятельная работа учащихся		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов [‡]	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1	Раздел 1. Механическая кулинарная обработка мяса и домашней птицы.	16	12	2	-	4	-		
ПК 5.2.	Раздел 2. Приготовление основных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.	31	21	5		10	-		
ПК 5.3.-5.4	Раздел 3. Приготовление и оформление блюд из мяса и домашней птицы.	25	15	3		10	-		
	Учебная практика	132						132	
	Производственная практика	140							140
	Промежуточная аттестация: экзамен								
	Всего часов:	344	48	10		24		132	140

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 учащихся, курсовая работа (проект)	Объем часов
1	2	3
МДК 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы		48
Раздел 1. Механическая кулинарная обработка мяса и домашней птицы		12
Тема 1.1. Механическая обработка мяса, субпродуктов и домашней птицы.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Виды мяса, поступающие на предприятия питания. Пищевая ценность мяса. Классификация мяса по видам животных, возрасту, термическому состоянию и упитанности. Требования к качеству охлажденного и замороженного мяса. Технологический процесс обработки мяса. Цель и назначение технологических операций.</p> <p>Кулинарная разделка и обвалка говядины, свиной и бараньей туш. Кулинарное назначение отдельных частей туши говядины, свинины и баранины. Определение выхода мяса и костей, полученных при разделке.</p> <p>Мясные субпродукты: виды, пищевая ценность, классификация. Краткая характеристика мясных продуктов. Механическая кулинарная обработка мясных субпродуктов: печени, языка, почек, мозгов, голов, ног. Транспортирование полуфабрикатов из мяса и сроки их хранения.</p> <p>Пищевая ценность мяса из птицы. Классификация птицы по возрасту, видам, упитанности, термическому состоянию и обработке. Требования к качеству охлажденной и замороженной птицы. Организация и техническое оснащение рабочего места повара по обработке птицы. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и правила их безопасной эксплуатации. Механическая кулинарная обработка птицы. Виды заправки птицы. Цель заправки птицы. Характеристика заправки птицы «в кармашек» и без иглы: два способа заправки. Полуфабрикаты из птицы. Обработка пищевых отходов птицы. Требования к качеству полуфабрикатов из птицы и сроки их хранения.</p>	10

	Лабораторные работы	-
	Практическое занятие	2
	1. Определение выхода мяса и костей, полученных при разделке.	
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Тематика самостоятельной работы: Подготовить доклад «Ассортимент мяса, поступающего на предприятия общественного питания» Составить технологическую последовательность разделки говяжьей туши, последовательность обработки домашней птицы; Составление опорного конспекта на заданную тему.	4
Раздел 2. Приготовление основных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы		21
Тема 2.1. Приготовление основных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы	Содержание учебного материала Приёмы приготовления полуфабрикатов из мяса: нарезание, отбивание, надрезание сухожилий, шпигование, маринование, обертывание. Приготовление полуфабрикатов из говядины. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов: мяса отварного, жареного (ростбиф), шпигованного. Приготовление порционных полуфабрикатов: бифштекса, филе, лангета, антрекота, ромштекса, мяса духового, зраз отбивных. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов: бефстроганов, поджарки, шашлыка, азу, гуляша, плова, жаркого по-домашнему. Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов: свинина, баранина отварные, жареные, тушеные. Приготовление порционных: котлет натуральных, котлет отбивных, эскалопа, шницеля отбивного, мяса духового, зраз отбивных. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов: шашлыка, поджарки, гуляша, плова, рагу из свинины, жаркого по-домашнему. Котлетная масса. Рецепт, назначение составных частей массы. Технология приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Приготовление котлет, биточков, шницеля, тефтелей, зраз рубленых, рулета с яйцом, с макаронами. Рубленая масса. Рецепт. Технология приготовления рубленой массы и полуфабрикатов из неё. Приготовление бифштекса рубленого, котлет натуральных рубленых, шницеля натурального рубленого, фрикаделек. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из мяса. Режим	16

	и правила охлаждения и замораживания мясных полуфабрикатов Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы: крупнокусковых: птица отварная, жареная. Порционных котлет натуральных, фаршированных, птицы по – столичному. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из неё: котлет, котлет пожарских, биточков, зраз рубленых. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из птицы. Режим и правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов из птицы.	
	Лабораторные работы	4
	1. Технология приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы	
	Практическое занятие	1
	2. Расчет используемого сырья и составление технологической карты (для выполнения лабораторной работы).	
	Самостоятельная работа обучающихся	10
	Тематика самостоятельной работы: Составить таблицу: «Виды полуфабрикатов и их кулинарное использование». Составить схему приготовления котлетной массы из мяса. Составить схему приготовления натуральной рубленой массы из мяса. Составить таблицу: «Сроки хранения полуфабрикатов из мяса и домашней птицы».	
Раздел 3. Приготовление и оформление блюд из мяса и домашней птицы.		15
Тема 3.1. Приготовление и оформление блюд из мяса и мясных субпродуктов	Содержание учебного материала Значение блюд из мяса в питании. Классификация блюд из мяса по способу тепловой обработки. Процессы, происходящие в мясе при тепловой обработке. Блюда из отварного мяса. Правила варки мяса, определение готовности мяса. Принцип подбора гарнира и соуса к блюдам. Нормы выхода блюд. Блюда из жареного мяса. Приготовление блюд из мяса крупными кусками: мяса жареного, мясо шпигованного. Приготовление блюд порционными натуральными кусками: бифштекса, филе, лангет, антрекота, котлет натуральных, эскалопа. Приготовление блюд порционными панированными кусками: ромштекса, котлет отбивных, шницеля отбивного. Подбор гарниров и соусов к блюдам. Способы сервировки и варианты оформления блюд. Требования к качеству готовых блюд из жареного мяса и мясопродуктов Блюда из тушеного мяса. Приготовление и оформление блюд из мяса крупными кусками: мяса тушеного. Приготовление блюд порционными натуральными кусками: бифштекса, филе,	6

	лангет, антрекота, котлет натуральных, эскалопа. Приготовление блюд порционными панированными кусками: ромштекса, котлет отбивных, шницеля отбивного. Способы сервировки и варианты оформления блюд. Требования к качеству готовых блюд из жареного мяса и мясопродуктов. Блюда из запеченного мяса. Общие правила запекания мяса. Технология приготовления и оформления блюд из запеченного мяса: рулета (запеканки) картофельного с мясным фаршем, кабачков, перца, голубцов, фаршированных мясным фаршем. Нормы выхода блюд. Процент потерь при тепловой обработке. Условия и сроки хранения готовых мясных блюд.	
	Лабораторные работы	-
	Практическое занятие	1
	3. Расчет используемого сырья и составление технологической карты	
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Тематика самостоятельной работы: Составление технологической последовательности приготовления блюда: «Фрикасе из свинины»; Написать реферат: «Интересные способы приготовления мясных блюд в фольге, гриль, барбекю «Гарниры к мясным блюдам», «Мясные блюда в горшочках», «Паштеты и террины».	5
Тема 3.2. Приготовление и оформление блюд из рубленого мяса	Содержание учебного материала	
	Блюда из котлетной массы. Приготовление и подача блюд из котлетной массы: котлет, биточков, шницелей, тефтелей, зраз рубленых, рулета с яйцом и макаронами. Блюда из рубленой массы. Приготовления и подача блюд из натуральной рубленой массы: бифштекса рубленого, котлет натуральных рубленых, шницеля натурального рубленого, фрикаделек. Способы сервировки и варианты оформления блюд. Требования к качеству. Условия и сроки хранения готовой продукции. Режим и правила охлаждения и замораживания блюд из рубленого мяса. Блюда из мясных субпродуктов. Приготовление и отпуск блюд из субпродуктов: языка отварного, печени жареной, печени по – строгановски, почек по–русски. Способы сервировки и варианты оформления блюд.	3
	Лабораторные работы	2
	2. Приготовление и оформление блюд из рубленого мяса.	
	Практическое занятие	-

	Самостоятельная работа обучающихся	
	Тематика самостоятельной работы: Составление технологической последовательности приготовления мясных блюд способом «о-гратен»	1
Тема 3.3. Приготовление и оформление блюд из домашней птицы.	Содержание учебного материала	
	Значение блюд из птицы в питании. Классификация. Ассортимент блюд из птицы по способу тепловой обработки. Отварная птица. Приготовление птицы отварной в целом виде. Правила порционирования птицы. Подбор гарниров и соусов для подачи. Жареная птица. Приготовление птицы жареной в целом виде. Правила порционирования птицы. Подбор гарниров и соусов для подачи. Приготовление порционных блюд из птицы, котлет натуральных, фаршированных, птицы по – столичному. Приготовление блюд из котлетной массы из птицы: котлет, котлет пожарских, биточков, зраз рубленых. Тушеная птица. Приготовление блюд из тушеной птицы: птица тушеная в соусе, чахохбили. Способы сервировки и варианты оформления блюд. Требования к качеству блюд из птицы и сроки их хранения.	3
	Лабораторные работы	-
	Практическое занятие	-
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Тематика самостоятельной работы: Написать реферат «Способы сервировка варианты оформления блюд из птицы: корден блю, ножка куриная фаршированная, котлета «Перник». Доклад «Принцип подбора сложного гарнира и соуса к блюдам из птицы с учетом оригинальных технологий». (гарниры фруктово - овощные, соусы пенные, топинги и т.д.)	4
Учебная практика. Виды работ: Ознакомление с мясным цехом, инструктаж по ОТ, подбор оборудования и инвентаря, организация рабочего места. Работа со Сборником рецептур. Кулинарное разделки туш крупного рогатого скота (говядины), мелкого скота (телят, свиней, овец). Использование различных частей мяса. Определение процента костей. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для варки, жарки, тушения. Мясо отварное, жареное, тушеное большим куском. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины для жарки: лангет, антрекот, ромштекс; из свинины, баранины: котлета отбивная, эскалоп, шницель. Приготовление мелкокусковые полуфабрикатов для жарки: беф-строганов (2 способа), шашлыки: по-кавказски, по-московски, по-Карски. Выход полуфабрикатов. Требования к качеству.		132

<p>Приготовление крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из мяса для тушения: мясо шпигованное, биты украинском, крученики волынские, говядина в кисло-сладком соусе и др. Выход полуфабрикатов. Требования к качеству.</p> <p>Приготовление мелкокусковые полуфабрикатов для тушения: рагу, азу, гуляш, жаркое по-домашнему, плов и др. Выход полуфабрикатов. Требования к качеству.</p> <p>Приготовление натуральной рубленой массы: бифштекс рубленый, ромштекс рубленый, шницель натуральный рубленый, биточки по-деревенски, котлеты полтавские. Выход полуфабрикатов. Требования к качеству.</p> <p>Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее: шницели, зразы. Выход. Требования к качеству.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов: печень жареная, мозг или сердце вареное. Требования к качеству.</p> <p>Заправка птицы. Подготовка птицы к варке, жарке. Приготовление полуфабрикатов из птицы: котлета натуральная, шницель столичный, котлета по-киевски. Выход полуфабрикатов. Требования к качеству.</p> <p>Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из неё: котлеты и биточки, котлеты Пожарские. Требования к качеству, сроки хранения.</p> <p>Приготовление блюд: мясо отварное. Определение готовности. Подбор гарниров, соуса. Отпуск.</p> <p>Приготовление блюд из мяса жареного (крупным, порционным и мелким куском). Определение готовности. Подбор гарниров, соуса. Отпуск.</p> <p>Приготовление и отпуск мяса тушеного (крупным, порционным и мелким куском). Отбор соуса, гарнира.</p> <p>Приготовление запеченных блюд. Требования к качеству. Отпуск.</p> <p>Приготовление натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из неё. Отпуск блюд из рубленого мяса. Требования к качеству. Подбор гарниров, соуса. Отпуск.</p> <p>Приготовление блюд из котлетной массы: рулет, зразы и др. Требования к качеству. Подбор гарниров, соуса. Оформление и отпуск.</p> <p>Приготовление вареных, жареных, тушеных блюд из птицы и кролика. Деление на порции. Требования к качеству. Подбор гарниров, соуса. Отпуск.</p> <p>Приготовление блюд из котлетной массы птицы. Правила отпуска. Подбор соуса, гарнира к блюдам.</p> <p>Приготовление блюд из субпродуктов. Требования к качеству. Подбор гарниров, соуса. Отпуск.</p>	
<p>Производственная практика</p>	<p>140</p>
<p>Виды работ:</p> <p>Обработка мяса. Разделка туш. Механическая кулинарная обработка домашней птицы.</p> <p>Обработка мясных субпродуктов.</p> <p>Приготовление порционных п/ф. Приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы.</p> <p>Приготовление блюд: мясо отварное, куры, кролик отварные. Определение готовности. Подбор гарниров, соуса. Отпуск.</p> <p>Приготовление блюд из мяса жареного (крупным, порционным и мелким куском). Определение готовности. Подбор гарниров, соуса. Отпуск.</p> <p>Приготовление и отпуск мяса тушеного (крупным, порционным и мелким куском). Отбор соуса, гарнира.</p>	

<p>Приготовление запеченных блюд. Требования к качеству. Отпуск. Приготовление натуральной рубленой и котлетной массы. Требования к качеству. Подбор гарниров, соуса. Отпуск. Приготовление вареных, жареных, тушеных блюд из птицы и кролика. Деление на порции. Требования к качеству. Подбор гарниров, соуса. Отпуск. Приготовление блюд из котлетной массы птицы. Правила отпуска. Подбор соуса, гарнира к блюдам. Приготовление блюд из субпродуктов. Требования к качеству. Подбор гарниров, соуса. Отпуск. Оформление и подача блюд из мяса.</p>	
Тематика курсовых работ	-
Обязательная аудиторная нагрузка по курсовой работе	-
Промежуточная аттестация: экзамен	-
Всего часов: 344/ 72/272	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов: «Технология кулинарного производства»; лабораторий «Товароведение продовольственных товаров»; «Техническое оснащение и организация рабочего места»; «Микробиология, санитария и гигиена».

Подготовка внеаудиторной работы должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей). Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

комплект теплового и механического оборудования, инвентаря и столовой посуды;

комплект технологических карт;

комплект учебно-методической документации;

наглядные пособия (плакаты, схемы, муляжи блюд).

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением

обучающие презентации,

видеофильмы.

Оборудование лаборатории и рабочих мест учебного кулинарного цеха:

рабочие места по количеству обучающихся;

механическое оборудование;

холодильное оборудование;

электроплита;

инструменты;

стенды, комплект методических рекомендаций по проведению лабораторных работ;

электронные видеоматериалы в соответствии с паспортом лаборатории;

сборник учебных технологических карт в соответствии с паспортом лаборатории.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить

в условиях созданной образовательной среды как в образовательной организации, так и в организациях, соответствующих профилю профессионального модуля ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы . Преподавание МДК модуля должно носить практическую направленность. В процессе лабораторно-практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение профессионального модуля предусматривает прохождение обучающимися учебной и производственной практик в стенах образовательного учреждения (организации) и в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки профессионального модуля.

Изучение таких общепрофессиональных дисциплин как: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Экономические и правовые основы производственной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности», «Основы калькуляции» должно предшествовать освоению данного модуля или изучается параллельно.

Теоретические занятия должны проводиться в учебном кабинете технологии кулинарного производства, безопасности жизнедеятельности и охраны труда; лабораторные работы и учебная практика проводятся в учебном кулинарном цехе.

Лабораторно – практические занятия и учебная практика проводятся в учебном кулинарном цехе согласно Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования Луганской Народной Республики по профессии.

Текущий и промежуточный контроль обучения должен складываться из следующих компонентов:

- **текущий контроль:** опрос обучающихся на занятиях, проведение тестирования, оформление отчетов по лабораторным работам и практическим занятиям, решение производственных задач обучающимися в процессе проведения теоретических занятий и т.д.

- **промежуточный контроль:** дифференцированный зачет.

4.3. Кадровое обеспечение образовательной деятельности

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю

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

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля; рабочий разряд на 1-2 разряда выше разряда выпускаемых рабочих; опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы: стажировка в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

4.4. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

Основные источники:

1. Богушева В. И. Б 74 Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. — Ростов н/Д : Феникс, 2007. — 374, [1] : илл. — (Среднее профессиональное образование).

Дополнительные источники:

1. Анфимова Н. А., Татарская Л. Л. Кулинария: учеб. - М.: Изд. центр «Академия», 1998. – 328 с.

2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учеб. - М.: Изд. центр «Академия», 2008. -272 с.

Интернет источники:

1. <http://www.chefcompany.ru>.
2. <http://povar.ru>
3. <http://chefs.ru>
4. [http://vkusnye – idei.ru](http://vkusnye-idei.ru)
5. <http://povar.3dn.ru>
6. <http://www.povara.ru>
7. <http://otipb.ucoz.ru>
8. <http://i-povar.ru>
9. <http://prosto-povar.ru>
10. <http://fudz.ru>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем при проведении лабораторных работ, практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; правила выбора основных продуктови дополнительных 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; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность и правильность приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы, мясных блюд, согласно требованиям технологии приготовления. - обоснованность выбора технологии приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. 	<ul style="list-style-type: none"> - фронтальная проверка знаний; - тестирование; - написание докладов; - написание рефератов; - контрольные работы; - самостоятельная работа; - лабораторные работы; Текущий и итоговый контроль по темам МДК в форме тестирования.

<p>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 и блюд из мяса и домашней птицы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; оценивать качество готовых блюд.</p>	<p>-соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений для приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы, и мясных блюд. -соответствие выбора режимов приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы, и мясных блюд требованиям технологического процесса. -приготовление блюд из мяса и домашней птицы, и мясных блюд в соответствии с ученической нормой времени. -определять органолептическим способом качества к технологическим требованиям сырья для блюд из мяса и домашней птицы, и мясных блюд.</p>	<p>- фронтальная проверка знаний; - тестирование; - написание докладов; - написание рефератов; -контрольные работы; - самостоятельная работа; - лабораторные работы; Текущий и итоговый контроль по темам МДК в форме тестирования</p>
--	--	---