МИНИСТЕРСТВО ТРУДА, ЗАНЯТОСТИ И ТРУДОВЫХ РЕСУРСОВ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
«НОВОСИБИРСКИЙ ЛИЦЕЙ ПИТАНИЯ»

Утверждаю
Зам.директора по УПР _____ О.Н.Павлова
«28» августа 2014 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Рассмотрено на заседании методической комиссии
Протокол № 1 от «28» августа 2014 г.
Председатель МК _____ В.Ю. Прохорова

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу профессий и специальностей по направлению подготовки **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**. ФГОС СПО по профессии 19.01.17 утвержден Приказом Министерства образования и науки РФ № 798 от 02.08.2013

Организация-разработчик: ГАПОУ НСО «Новосибирский лицей питания»

Разработчики:

Овчинникова Ольга Юрьевна, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории

Чупахина Лилия Николаевна, преподаватель спец. дисциплин высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЛЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
3. Готовить простые простые блюда из мяса и мясных продуктов.
4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке, переподготовке и повышения квалификации в сфере общественного питания, при освоении профессии рабочего.

Уровень образования – основное общее, 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 обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество мяса, мясных продуктов 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, мясных продуктов и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд;

знать:

- классификацию , пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления,температуру подачи;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;
- требования к качеству и правила хранения;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

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

всего – 162 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 90 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 60 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 30 часов;

учебной практики – 72 часа.

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	1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.3	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.4	3. 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 в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние
ОК 8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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**	162	60	43	30	72	-
	Производственная практика, часов *(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)*	-					-
	Всего:	*162*	*60*	*43*	*30*	*72*	-

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства», учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология кулинарного производства»:

- Посадочные места по количеству обучающихся;
- Рабочее место преподавателя;
- Комплект учебно-методической документации;
- Комплект учебной литературы;
- Наглядные пособия, плакаты, муляжи.

Технические средства обучения:

- Компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- Сканер;
- Телевизор;
- Видеопроектор.

Материально – техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Лабораторные работы проводятся с целью закрепления теоретических знаний и приобретения умений и навыков по оценке качества сырья, по технологии приготовления, оформления, отпуска и оценке качества готовой продукции. Лабораторные работы проводятся в учебном кулинарном цехе. Форма организации учащихся на лабораторной работе – групповая (бригадами по 2-5 человек).

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- Электрические плиты;
- Производственные столы;
- Инвентарь, инструменты, посуда;
- Весоизмерительное оборудование;
- Жарочный шкаф;
- Холодильное оборудование;

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику, которую рекомендуется проводить рассредоточено.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: - М.: Издательский центр «Академия», 2009 год.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания. Сост. Румянцев А.В. – М.: Издательство «Дело и Сервис», 2012 год.
3. Бренц М. Я., Сизова Н. П. «Диетическое питание». – М.: «Экономика», 2011 год.
4. Ковалев Н. И., Сальникова Л. К., «Технология приготовления пищи». – М.: «Экономика», 2009 год.
5. Харченко Н. Э. технология приготовления пищи. Практикум. – М.: «Академия», 2010 год.
6. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2011.

Дополнительные источники:

1. Отечественные журналы:
   - ✓ «Питание и общество»;
   - ✓ «Приятного аппетита»;
   - ✓ «Общественное питание»;
   - ✓ «Гастроном».
2. Кулинарные сайты интернета:
   - www/books gid. com.Разное.
   - вектор-успеха. рф Каталог.
   - Letopisi/…./Учебный проект: Кулинария.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Изучение теоретического курса модуля «Приготовление блюд из мяса и домашней» птицы осуществляется в учебном кабинете «Технология кулинарного производства», лабораторные работы проходят в учебном кулинарном цехе. Консультации проводятся в групповой и индивидуальной форме.

Изучению данного модуля предшествует изучение дисциплин общепрофессионального цикла: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «техническое оснащение и организация рабочего места».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модулю). Опыт деятельности в организациях сферы общественного питания обязателен.

Мастера: Повар 5 разряда. Опыт деятельности в организациях сферы общественного питания обязателен.

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**
1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	1. Подготовка рабочего места для подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. 2. Обоснование выбора производственного инвентаря и оборудования, их безопасное использование. 3. Определение качества продуктов органолептическим методом. 4. Соблюдение технологической последовательности приемов и операций. 5. Соблюдение правил хранения.	*Наблюдение на практике и на практическом занятии. Экспертная оценка.*
2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	1. Подготовка рабочего места для обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. 2. Обоснование выбора производственного инвентаря и оборудования, их безопасное использование. 3. Соблюдение температурного режима подачи и правил хранения основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. 4. Соблюдение технологической последовательности обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	*Наблюдение на практике и на практическом занятии. Экспертная оценка.*
3. Готовить простые блюда из мяса и мясных продуктов.	1. Подготовка рабочего места для приготовления простых блюдах из мяса и мясных продуктов. 2. Обоснование выбора производственного инвентаря и оборудования, их безопасное использование. 3. Соблюдение температурного режима подачи и правил хранения простых блюд из мяса и мясных продуктов. 4. Соблюдение технологической	*Наблюдение на практике и на практическом занятии. Экспертная оценка.*

	последовательности приготовления простых блюд из мяса и мясных продуктов. 5. Сервировка и оформление.	
4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.	1.Подготовка рабочего места для приготовления и оформления простых блюд из домашней птицы. 2.Обоснование выбора производственного инвентаря и оборудования, их безопасное использование. 3.Соблюдение температурного режима подачи и правил хранения простые блюда из домашней птицы. 4.Соблюдение технологической последовательности приготовления блюда из домашней птицы. 5.Сервировка и оформление.	

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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- сознательное отношение к освоению профессиональными знаниями, умениями и опытом.	*Текущий контроль* *Практический контроль* *Устный контроль* *Письменный контроль* *Тестовый контроль* *Наблюдение* *Экспертная оценка деятельности обучающегося в процессе освоения модуля.* *Экспертная оценка отзывов по практике, выступления на конференции по результатам практики* *Экспертная оценка решений ситуационных задач.* *Комплексный экзамен по модулю*
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- использование современных научных методов и способов решения профессиональных управленческих задач; - составление плана работы на краткосрочный и среднесрочный периоды;	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- способность анализировать и оценивать ситуацию; - принятие управленческого решения в стандартных и нестандартных ситуациях и способность нести за них персональную ответственность;	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- соответствие информации, полученной в процессе поиска для принятия эффективного управленческого решения в стандартной и нестандартной ситуации и для личностного развития;	
ОК 5. Использовать информационно-коммунникационные технологии профессиональной деятельности.	- использование ИКТ для совершенствования управления людьми, извлечения и реализации новой информации, применения ее в управленческой деятельности;	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- распределение обязанностей внутри трудового коллектива; - выстраивание доброжелательных отношений с людьми в процессе трудовой деятельности; - разрешение конфликтных ситуаций;	

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	- выбор решения в определенной ситуации, способность оценить его последствия; - персональная ответственность за результаты выполнения задания коллективом; - оценка результативности работы, корректировка работы;	
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.	- приготовление блюд и изделий в полевых условиях.	