




Департамент образования и науки Костромской области  
областное государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Костромской торгово-экономический колледж»

**АДАптиРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

РАССМОТРЕНО  
Методическим советом ОГБПОУ  
«КТЭК»  
Протокол № 8 от 03.05.2024 г.  
Председатель  
МС  Петропавловская Я.А.  
Одобрена  
цикловой методической комиссией  
механико-технологических дисциплин  
Протокол № 10 8 от 26.04.2024 г.  
Председатель:  Крушкова М.Ю.  
Автор: Тюляндина О.В.

2024 г.  
РАССМОТРЕНО  
Педагогическим советом ОГБПОУ «КТЭК»  
Протокол № 6 от 08.05.2024 г.  
Приказ ОГБПОУ «КТЭК» от 08.05.2024 г.  
№ 147 /п  
ЛОП профессионального модуля  
разработана на основе п. 28 ст.2, п. 6 ст.28,  
п.1, п.2, п.3, п. 4 ст.79 ФЗ «Об образовании в  
РФ» от 29.12.2012 г. № 273, по программе  
профессиональной подготовки **16675 Повар**  
Зам. директора  А.А. Смирнова

Адаптированная образовательная программа учебной дисциплины разработана на основе п. 28 ст.2, п.6 ст.28, п.1, п.2, п.3, п. 4 ст.79 Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273, приказов Минобрнауки РФ от 18.04.2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения», от 19.12. 2014 г. № 1599 «Об утверждении ФГОС образования обучающихся с легкой степенью умственной отсталости (интеллектуальными нарушениями)», Письма Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 "О направлении Методических рекомендаций" (вместе с "Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования", утв. Минобрнауки России 20.04.2015 N 06-830вн), Письма Минпросвещения России от 11.02.2019 N 05-108 "О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости" (вместе с "Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)", Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации» от 08.09.2015 года № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар».

Организация-разработчик:

ОГБПОУ «Костромской торгово–экономический колледж»

## **СОДЕРЖАНИЕ:**

<b>1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>6</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>14</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>17</b>

# **1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

### **1.1. Область применения адаптированной рабочей программы профессионального модуля**

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля является частью программы профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар.

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины разработана на основании п. 28 ст. 2, п. 6 ст. 28, п. 1, п. 3, п. 4 ст. 79 Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273, Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2015 г. № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 года № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар».

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке, переподготовке рабочих профессии 16675 Повар.

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля является частью программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **приготовления 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.

### **1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам усвоения профессионального модуля**

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

**иметь практический опыт:**

- обработки сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Обязательная учебная нагрузка – **230** часов, в том числе:

аудиторной учебной нагрузки обучающихся – **50** часов, в том числе

лабораторно-практических занятий – **6** часов

учебной практики – **72** часов

производственной практики – **108** часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) приготовления 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.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость 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	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

### 3. СТРУКТУРА И 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
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 5.1-ПК 5.2	Раздел 1. Ведение технологического процесса обработки сырья мяса, мясных продуктов и домашней птицы	26	22	4		36	
ПК 5.3-ПК 5.4	Раздел 2. Ведение технологического процесса приготовления блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	24	22	2		36	
	<b>Учебная практика</b>	<b>72</b>				<b>72</b>	
	<b>Производственная практика, часов</b>	<b>108</b>					<b>108</b>
	<b>Всего:</b>	<b>230</b>	<b>44</b>	<b>6</b>		<b>72</b>	<b>108</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 1 Ведение технологического процесса обработки сырья мяса, мясных продуктов и домашней птицы		230	
МДК 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.		22	
Тема 1.1. Мясо и мясопродукты.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>
	1	Виды мяса. Химический состав. Пищевая ценность. Характеристика ткани и строение мяса. Классификация мяса по термической обработке. Требования к качеству мяса. Использование в кулинарии. Субпродукты. Классификация по виду мяса, термическому состоянию. Категории субпродуктов. Химический состав, пищевая ценность. Требования к качеству. Использование в кулинарии.	2
	2	Мясо птицы. Виды птицы. Классификация по термическому состоянию, способу обработки, возрасту и упитанности. Химический состав и пищевая ценность. Требования к качеству. Использование в кулинарии.	2
Тема 1.2.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	



<b>Организация производства предприятий общественного питания.</b>	1	Назначение мясного цеха и требования, предъявляемые к помещению цеха. Поступление сырья. Схема процессов обработки мяса и птицы (обработка, изготовление полуфабрикатов). Характеристика рабочих мест в мясном цехе. Оборудование, инвентарь, инструменты и ёмкости мясного цеха.	2	2
	2	Назначение соусного отделения горячего цеха, связь с заготовочными цехами и раздаточными. Характеристика рабочих мест в соусном отделении. Оснащение горячего цеха оборудованием, функциональными ёмкостями, инвентарём и посудой. Оборудование и организация рабочих мест при раздаче пищи. Безопасность и охрана труда в мясном цехе, соусном отделении и при раздаче пищи.	2	2
<b>Тема 1.3. Оборудование предприятий общественного питания.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1	Механическое оборудование. Универсальные приводы для мясного и горячего цехов. Мясорубки, фаршемешалки, машины для формовки котлет, механизм для измельчения сухарей, машины и механизмы для рыхления мяса, правила эксплуатации и требования безопасности труда.		2
	2	Тепловое оборудование. Пароварочные шкафы, электросковороды, фритюрницы, жарочные шкафы, мармиты для вторых блюд и соусов, правила эксплуатации и требования безопасности труда.		2
	3	Холодильное торговое оборудование. Их назначение и принцип устройства, правила эксплуатации и требования безопасности труда.		2
<b>Тема 1.4. Обработка сырья.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	2
	1.	Механическая кулинарная обработка мяса. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши.		
	2.	Кулинарная разделка и обвалка бараньей и свиной туш.		
	3.	Обработка субпродуктов и костей.		
<b>Тема 1.5.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>	

<b>Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</b>	1.	Общие правила приготовления мясных полуфабрикатов. Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины. Порционные полуфабрикаты, мелкокусковые полуфабрикаты из говядины.	2	2
	2.	Полуфабрикаты из баранины и свинины: крупнокусковые. Полуфабрикаты из баранины и свинины: порционные и мелкокусковые. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов	2	2
	3.	Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из неё. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из мяса.	2	2
	4	Общие требования к сельскохозяйственной птице. Механическая кулинарная обработка птицы. Заправка птицы.	2	2
	5.	Полуфабрикаты из птицы: целые тушки, порционные, мелкокусковые и рубленые. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из птицы.	2	2
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>2</b>	
1	Приготовление полуфабрикатов из мяса и птицы			
<b>Учебная практика</b>			<b>36</b>	
<b>Виды работ:</b>				
Первичная обработка птицы. Заправка птицы. Снятие филе.			<b>6</b>	
Приготовление порционных натуральных полуфабрикатов из птицы			<b>6</b>	
Механическая кулинарная обработка мяса, мясных продуктов. Кулинарный разруб и разделка туш.			<b>6</b>	
Приготовление натуральных полуфабрикатов из мяса.			<b>12</b>	
Приготовление рубленых полуфабрикатов из мяса			<b>6</b>	
<b>Раздел ПМ 2. Ведение технологического процесса приготовления блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы</b>			<b>24</b>	

МДК 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.		22		
Тема 2.1. Приготовление блюд из мяса и мясной продукции.	<b>Содержание учебного материала</b>		14	
	1.	Изменения, происходящие при тепловой обработке мясопродуктов. Классификация мясных блюд. Отварные мясные блюда. Общие правила оформления и подачи блюд. Соусы и гарниры к блюдам из отварного мяса. Блюда из субпродуктов в отварном виде. Технология приготовления блюд. Общие правила оформления и подачи блюд. Соусы и гарниры к блюдам из субпродуктов.	2	2 2
	2.	Блюда из жареного мяса крупными кусками, порционными и мелкими кусками. Технология приготовления блюд. Общие правила оформления и подачи блюд. Соусы и гарниры к блюдам из жареного мяса.	2	2
	8.	Блюда из субпродуктов в жареном виде. Технология приготовления блюд. Общие правила оформления и подачи блюд. Соусы и гарниры к блюдам из жареных субпродуктов.	2	2
	9.	Тушёные мясные блюда. Правила и способы тушения мяса. Технология приготовления блюд из мяса, тушённого крупным куском. Общие правила оформления и подачи блюд. Соусы и гарниры к блюдам из тушёного мяса крупными кусками.	2	2
	10	Тушёные мясные блюда. Технология приготовления блюд из мяса, тушённого порционными и мелкокусковыми кусками. Общие правила оформления и подачи блюд. Соусы и гарниры к блюдам из тушёного мяса порционными кусками.	2	2
	12.	Запечённые мясные блюда. Технология приготовления блюд из запечённого мяса: запеканка картофельная с	2	2

		мясом, макаронник с мясом, голубцы с мясом и рисом, солянка сборная на сковороде. Общие правила оформления и подачи блюд. Соусы и гарниры к блюдам из запечённого мяса, порционными кусками.		
	16	Блюда из рубленого мяса. Блюда из котлетной массы. Технология приготовления блюд из рубленого мяса. Общие правила оформления и подачи блюд. Соусы и гарниры к блюдам из рубленого мяса. Требования к качеству мясных блюд и сроки их хранения.	2	3
<b>Тема 2.2. Приготовление блюд из домашней птицы.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	
	1.	Общие сведения о блюдах из птицы. Отварная и припущенная птица. Технология приготовления блюд. Общие правила оформления и подачи блюд. Подбор соусов и гарниров к блюдам из птицы отварной и припущенной.	2	2
	2.	Жареная птица. Технология приготовления блюд. Общие правила оформления и подачи блюд. Жареные блюда из филе птицы. Подбор соусов и гарниров к блюдам из жареной птицы.	2	2
	4.	Тушёные блюда из птицы. Технология приготовления блюд. Общие правила оформления и подачи блюд. Подбор соусов и гарниров к блюдам из тушёной птицы.	2	2
	5.	Блюда из рубленой птицы. Технология приготовления блюд: котлеты и биточки паровые, котлеты Пожарские и котлеты гатчинские. Общие правила оформления и подачи блюд. Подбор соусов и гарниров к блюдам из рубленой птицы.	2	2
	<b>Лабораторная работа</b>		<b>4</b>	
		«Блюда из рубленого мяса и домашней птицы»: 1. Бефстроганов с картофелем жареным из отварного. 2. Зразы, рубленные с гречневой кашей. 3. Гуляш с рисом. 4. Печень по-строгановски с картофелем отварным.		

		5. Птица по-столичному с картофелем жареным. 6. Запеканка картофельная с мясом.	
		Аттестация в форме Д/з	
		Промежуточная аттестация-Квалификационный экзамен	
<b>Учебная практика</b>			<b>36</b>
<b>Виды работ:</b>			
Приготовление блюд из рубленой птицы			<b>6</b>
Приготовление блюд из отварной и тушёной птицы			<b>6</b>
Проверочная работа			<b>6</b>
Приготовление блюд из отварного, жареного и запечённого мяса			<b>6</b>
Приготовление блюд из субпродуктов			<b>6</b>
Проверочная работа			<b>6</b>
<b>Производственная практика</b>			<b>108</b>
<b>Виды работ:</b>			<b>12</b>
Приготовление оформление, бракераж и подача блюд из отварного, тушёного мяса			<b>12</b>
Приготовление оформление, бракераж и подача блюд из жареного мяса.			<b>12</b>
Приготовление оформление, бракераж и подача блюд из запечено мяса.			<b>12</b>
Приготовление оформление, бракераж и подача блюд из натуральной рубленой массы			<b>12</b>
Приготовление оформление, бракераж и подача блюд из котлетной массы.			<b>12</b>
Приготовление оформление, бракераж и подача блюд из субпродуктов (язык, почки, печень)			<b>12</b>
Приготовление оформление, бракераж и подача блюд из варённого, тушёного мяса домашней птицы			<b>6</b>
Приготовление оформление, бракераж и подача блюд из жареного мяса домашней птицы.			<b>6</b>
Приготовление оформление, бракераж и подача блюд из запечённого мяса домашней птицы.			<b>12</b>
Приготовление оформление, бракераж и подача блюд из фаршированного мяса домашней птицы.			<b>12</b>
<b>Всего:</b>			<b>230</b>

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета технологии кулинарного производства; учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета технологии кулинарного производства:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно–методической документации по темам модуля;
- комплект учебных заданий по темам модуля.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:  
персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

Реализация рабочей программы модуля предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания, организуемая после раздела модуля. Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;

- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

Информационное обеспечение обучения содержит перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

### **Основные источники:**

1. Анфимова Н.А. «Кулинария», учебник. М., «Академия», 2019 - 352 с.
2. 2.Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», учебник. М., «Академия», 2019 - 320 с
3. 3.Матюхина З.П. «Товароведение пищевых продуктов». М., «Академия», 2022-304 с
4. 4.Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», М., «Академия», 2020-320 с

### **Дополнительные источники:**

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев: Арий, 2019. - 680 с.
2. Сеничкина, Г. В. Технология продукции общественного питания: методические указания / Г. В. Сеничкина. - печатается по решению методического совета ГАПОУ ТО "ТТИПКиС". - Тюмень: ТОГИРРО, 2019. – 58 с.

### **Интернет-ресурсы:**

1. [www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html](http://www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html) - Журнал «Питание и общество»
2. <http://pelmen4eg.ru> - Журнал «Гастроном»
3. [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru) – Весь общепит России
4. [www.edu.ru](http://www.edu.ru) – каталог образовательных Интернет-ресурсов

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

Обязательной аудиторной нагрузкой – 30 академических часов в неделю.

Преподавание МДК профессионального модуля имеет практическую направленность.

Для закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых практических навыков предусматриваются лабораторные работы, которые проводятся после изучения соответствующих тем.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику. Учебная практика и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении слушателями профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются

учебная практика – рассредоточено или комплексно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля;

производственная практика - концентрированно в конце обучения.

Учебная практика проводится в лабораториях образовательного учреждения и в производственных лабораториях работодателей. По итогам учебной практики проводится сдача зачета с выполнением практического задания, за счёт часов, отведённых на учебную практику по каждой теме, раздела.

Производственная практика проводится в организациях и профильных предприятиях, по результатам которой обучающиеся предоставляют отчёт, производственную характеристику. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.

Освоению данного модуля предшествует изучение «Общепрофессиональных дисциплин ОП.01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» ОП.02 «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места».

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

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля.



Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Инженерно-педагогический состав: обязательным является опыт работы в организациях соответствующей профессиональной деятельности.

Мастера: должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников.

Преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем и /или мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также в результате выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

Результаты обучения раскрываются через усвоенные знания и приобретённые умения, направленные на приобретение общих и профессиональных компетенций.

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	Точное и правильное выполнение приёмов подготовки полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы в соответствии с технологическими требованиями, требованиями санитарии и гигиены и безопасности труда.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы по отработке компетенции подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных

		продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2. Производить и обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	Точность и правильность обработки и приготовлении основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы в соответствии с технологическими требованиями, требованиями санитарии и гигиены и безопасности труда.	Экспертная оценка выполнения обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.	Точное и правильное приготовление простых блюд из мяса, мясных продуктов и отдельных компонентов для них в соответствии с технологическими требованиями, требованиями санитарии и гигиены и безопасности труда.	Экспертная оценка выполнения приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.	Точное и правильное приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы в соответствии с технологическими требованиями, требованиями санитарии и гигиены и безопасности труда.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по приготовлению и оформлению простых блюд из домашней птицы.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Проявление понимания сущности и социальной значимости будущей профессии; применение профессиональных знаний в практической деятельности; демонстрация интереса к будущей профессии	Экспертное наблюдение и оценка аргументации своего выбора в профессиональном самоопределении.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.	Организация собственной деятельности, демонстрация понимания сути, целей и способов решения профессиональных задач.	Экспертная оценка решения ситуационных учебных задач.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Демонстрация умений проведения анализа и контроля рабочей ситуации, выбора соответствующих методов решения в зависимости от ситуации. Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Анализ результата выполняемых действий обучающимися.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Использование различных способов поиска информации.	Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач в учебном процессе.
ОК 5. Использовать информационно-	Демонстрация навыков использования	Компьютерное тестирование.

коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности для решения профессиональных задач.	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Понимание общих целей; демонстрация навыков командной работы, взаимодействие с обучающимися, педагогами в ходе обучения в колледже.	Экспертное наблюдение за совместными действиями обучающихся, общению с однокурсниками, педагогами.
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Применение профессиональных знаний для сохранения окружающей среды, ресурсосбережению, эффективному действию в чрезвычайных ситуациях.	Анализ действий обучающихся по охране окружающей среды.