

БПОУ ВО «Вологодский индустриально - транспортный техникум»

«Утверждаю»
Директор БПОУ ВО «Вологодский
индустриально-транспортный техникум»

_____ С.А.Баландина

Рабочая программа
профессиональной подготовки и курсов
повышения квалификации по профессии
«Повар»

Организация-разработчик: БПОУ ВО "Вологодский индустриально-транспортный
техникум "

Разработчики: Разумова Т.С.– мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

виды профессиональной деятельности (ВПД):

1. Приготовление блюд из овощей и грибов
2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
3. Приготовление блюд из рыбы
4. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
- ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
- ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
- ПК 2.2. Приготовить и оформить каши и гарниры из круп и риса, блюда из бобовых и кукурузы.
- ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
- ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
- ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
- ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.
- ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
- ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
- 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 программы

После освоения программы, студенты должны иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной и производственной практики:

всего - **72** часов, в том числе:

учебной практики – **36** часа;

производственной практики – **36** часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной и производственной практики является овладение студентами видов профессиональной деятельности: **приготовление блюд из овощей и грибов; приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста; приготовление супов и соусов; приготовление блюд из рыбы; приготовление блюд из мяса и домашней птицы;** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2.	Приготовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2.	Приготовить и оформить каши и гарниры из круп и риса, блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3.	Приготовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4.	Приготовить и оформить блюда из яиц и творога.
ПК 4.1.	Произвести обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2.	Произвести приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3.	Приготовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 5.1.	Произвести обработку, и приготовить основные полуфабрикаты из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.2.	Приготовить полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.3.	Приготовить и оформить простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4.	Приготовить 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 СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Коды ПК	Наименование ПМ, его разделов, тем	Всего часов	Теория	Практика
ПК 1.1-1.3	ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов	24	12	12
	Тема 1. Овладение приемами и приобретение навыков механической кулинарной обработки овощей и плодов и подготовка их к производству	-	-	-
	Тема 2. Приготовление блюд и гарниров из отварных, припущенных и тушеных овощей	-	--	-
	Тема 3. Приготовление блюд и гарниров из жареных и запеченных овощей и грибов	-	-	-
	зачет	-	3	-
ПК 2.1-2.3	ПМ 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	24	12	12
	Тема 4 Приготовление и оформления каш и гарниров из круп, бобовых и кукурузы	-	-	-
	Тема 5 Приготовление и оформления блюд и гарниров из макаронных изделий	-	-	-
	Тема 6 Приготовление и оформления блюд и гарниров из яиц и творога, блюд из теста с фаршем.	-	-	-
ПК4.1-4.3	ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы	12	6	6
	Тема 10 Овладение приемами и приобретение навыков обработки рыбы с косным скелетом при приготовлении рыбы отварной и припущенной.	-	-	-
	Тема 11 Приготовление котлетной массы из рыбы, и блюда из неё,	-	-	-
	Тема 12 Приготовление рыбы жареной и запеченной, блюд из морепродуктов.	-	-	-
	Дифференцированный зачет	-	ДЗ	ДЗ
ПК5.1-5.3	ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	12	6	6
	Тема13 Овладение приемами и приобретение навыков механической кулинарной обработки мяса из говядины, баранины, свинины, приготовление блюд из отварного мяса и субпродуктов.	-	-	-
	Тема 14 Приготовления блюд из жареного мяса. тушеного и запеченного мяса	-	-	-
	Тема15 Приготовления блюд из рубленого мяса и котлетной массы, приготовления блюд из птицы и дичи	-	-	-
	Дифференцированный зачет	-	ДЗ	ДЗ

3.2 СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ТЕОРИИ ПРАКТИКИ

ПМ	№ темы программы	№ урока	Наименование темы программы	Количество часов
ПМ 01	1		Приготовление блюд из овощей и грибов.	12
		1	Овладение приемами и приобретение навыков механической кулинарной обработки овощей и плодов и подготовка их к производству Приготовление блюд и гарниров из отварных, припущенных и тушеных овощей	6
		2	Приготовление блюд и гарниров из жареных и запеченных овощей и грибов. Дифференцированный зачет	4+2
ПМ 02	2		Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	12
		3	Приготовление и оформления каш и гарниров из круп, бобовых и кукурузы Приготовление и оформления блюд и гарниров из макаронных изделий	6
		4	Приготовление и оформления блюд и гарниров из яиц и творога, блюд из теста с фаршем.	4+2
			Дифференцированный зачет	
ПМ 04	4		Приготовление блюд из рыбы.	6
		5	Овладение приемами и приобретение навыков обработки рыбы с костным скелетом приготовление рыбы отварной и припущенной. Приготовление котлетной массы из рыбы, и блюда из неё.	3
		6	Приготовление рыбы жареной и запеченной, блюд из морепродуктов. Дифференцированный зачет	2+1
ПМ 05	5		Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	12
		7	Овладение приемами и приобретение навыков механической кулинарной обработки мяса из говядины, баранины, свинины, приготовление блюд из отварного мяса и субпродуктов.	4
		8	Приготовления блюд из жареного мяса, тушеного и запеченного мяса	5
		9	Приготовления блюд из рубленого мяса и котлетной массы, приготовления блюд из птицы и дичи Дифференцированный зачет	2+1

3.3 СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ	№ темы программы	№ урока	Наименование темы программы	Количество часов
ПМ 01	6		Приготовление блюд из овощей и грибов.	12
		1	Приготовление и механическая кулинарная обработка овощей и плодов и подготовка их к производству.	3
		2	Приготовление блюд и гарниров из отварных, припущенных и тушеных овощей	3
		3	Приготовление блюд и гарниров из жареных и запеченных овощей и грибов. Дифференцированный зачет	4+2
ПМ 02	7		Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	12
		4	Приготовление вязких каш, отпуск. Приготовление рассыпчатых каш, отпуск.	1
		5	Приготовление блюд из круп, запеканки, оформление и отпуск. Приготовление блюд из круп, котлеты, биточки оформление и отпуск.	1
		6	Приготовление блюд бобовых, бобовые с жиром и луком, фасоль в соусе	1
		7	Приготовление блюд из макаронных изделий, способы варки макарон.	1
		8	Приготовление блюд из макаронных изделий макаронник; макароны, запеченные с сыром отпуск. Приготовление блюд из макаронных изделий лапшевник с творогом, отпуск.	1
		9	Приготовление мучных блюд из теста с фаршем, пельмени.	1
		10	Приготовление блюд из яиц, особенности варки яиц, яйцо всмятку, яйцо " в мешочек", яйца вкрутую, варка яиц без скорлупы.	1
		11	Приготовление блюд из яиц, омлет натуральный и отпуск.	1
		12	Приготовление блюд из яиц, смешанный омлет, фаршированный омлет отпуск.	1
		13	Приготовление отварных блюд из творога, вареники с творожным фаршем, отпуск. Приготовление отварных блюд из творога, вареники ленивые, отпуск.	1
		14	Приготовление жареных блюд из творога, сырники из творога. Дифференцированный зачет	1+1
ПМ 04	8		Приготовление блюд из рыбы.	6
		15	Овладение приемами и приобретение навыков обработки рыбы с косным и с хрящевым скелетом для фарширования. Приготовление котлетной массы из рыбы и полуфабрикаты из нее.	1
		16	Приготовление блюд из отварной рыбы, порционным куском, целыми тушками, рыба тушеная с овощами, отпуск.	1
		17	Приготовление блюд из жареной рыбы, рыба жареная с луком по-ленинградски, во фритюре, отпуск.	1
		18	Приготовление блюд из запечённой рыбы, рыба запечённая с картофелем по-русски, отпуск	1

		19	Приготовление блюд из морепродуктов. Дифференцированный зачет	1+1
ПМ 05	9		Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	6
			Овладение приемами и приобретение навыков кулинарной разделки и обвалки говяжьей туши и приобретение навыков приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины	1
			Овладение приемами и приобретение навыков кулинарной разделки и обвалки бараньей и свиной туши, навыков приготовления полуфабрикатов из баранины и свинины и приобретение навыков приготовления полуфабрикатов из натурального рубленого мяса и котлетной массы.	1
			Овладение приемами и приобретение навыков механической кулинарной обработки птицы. приготовления полуфабрикатов из птицы. Приготовление блюд из отварного, припущенного, жареного и запеченного мяса. Приготовление блюд из мясной котлетной, рубленой массы.	1
			Приготовление блюд из мясной натуральной рубленой массы. Приготовление блюд из мясной котлетной массы.	1
			Дифференцированный зачет	1+1

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие:

- Учебный кулинарный цех:

лаборатории, микробиологии, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
технического оснащения и организации рабочего места.

Учебный кондитерский цех.

технологии кулинарного производства;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Оборудование кабинета и рабочих мест кабинета:

- набор плакатов по темам: Приготовление блюд из овощей и грибов; приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. Приготовление супов и соусов. Приготовление блюд из рыбы; приготовление блюд из мяса и домашней птицы; приготовление и оформление холодных блюд и закусок.
- учебники;
- методические пособия;
- дидактические материалы;
- посадочные места (15 мест).

Реализация программы предполагает обязательную производственную практику в столовой БП ОУ ВО ВИТТ.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- производственные цеха
- предприятия общественного питания

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» -М.: "Академия", 2019 – 304с.
2. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.А. Анфимова. – 10-е изд., стер. – М.: Изд. центр «Академия», 2015г
3. В.П. Золин. «Технология оборудования предприятий общественного питания» -М.: "Академия", 2018 – 248с.
4. Д.Ф. Фатыхов. «Охрана труда в торговле, общественного питания, пищевых производствах в малом бизнесе и быту» -М.: "Академия", 2019

5. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие для нач. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С.Максимов. –8-е изд., стер. –М:Изд. Центр «Академия»,2016 г
6. З.П. Матюхина. «Товароведение пищевых продуктов» -М.: "Академия", 2017

Интернет ресурсы

1. <http://www.ktgs.ru/inspection/professions/povar.php>
2. [http:// pl22rbok.ucoz.ru/index/povar/0-44](http://pl22rbok.ucoz.ru/index/povar/0-44)
3. <http://nsportal.ru/ap/drugoe/library/moya-professiya-povar-konditer>
4. [http:// pov.edusite.ru/p3aa1.html](http://pov.edusite.ru/p3aa1.html)

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее преподаваемому профилю.

Мастера производственного обучения должны иметь квалификационный рабочий разряд на 1 – 2 разряда выше, чем присваивается обучающимся. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла.

Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Овладение приемами и приобретение навыков механической кулинарной обработки овощей и плодов и подготовка их к производству	- выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований; - оценивание качества овощей и грибов органолептическим способом; -первичную обработку овощей; Оценивать : -нарезку простую, сложную; -полуфабрикаты из овощей; -организация рабочих мест; -работа со сборником рецептуры.	Оценка устного опроса. Оценка результатов выполнения практической работы
ПК 1.2 Приготовление блюд и гарниров из отварных, припущенных и тушеных овощей	- выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований; - подготовка овощей для варки, припускания и тушения; -готовить, оформлять и отпускать блюда; -организация рабочих мест. -подбор инвентаря; -работа со сборником рецептуры.	Оценка устного опроса. Оценка результатов выполнения практической работы

ПК 1.3 Приготовление блюд и гарниров из жареных и запеченных овощей и грибов	- выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований; - подготовка овощей для жарки, запекания; -готовить, оформлять и отпускать блюда (из жареных овощей и грибов, запеченных); -организация рабочих мест. -подбор инвентаря; -работа со сборником рецептуры.	Оценка устного опроса. Оценка результатов выполнения практической работы Оценка результатов сдачи дифференцированного зачета
ПК 2.1 Приготовление и оформления каш и гарниров из круп, бобовых и кукурузы	- выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований; - проверять органолептическим способом качество основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и гарниров; - правильность выполнения действий по хранению зерновых продуктов; - рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь. - правила варки каш и бобовых -готовить, оформлять и отпускать блюда	Оценка устного опроса. Оценка результатов выполнения практической работы
ПК 2.2 Приготовление и оформления блюд и гарниров из макаронных изделий.	- выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований; - соблюдение последовательности приемов и технологических операций простой и средней сложности; - эстетичность оформления блюд; - соблюдение правил подачи блюд; - подбор и использование инвентаря и оборудования - соблюдение правил тепловой обработки в соответствии видом макаронных изделий.	Оценка устного опроса. Оценка результатов выполнения практической работы
ПК 2.3 Приготовление и оформления блюд и гарниров из яиц и творога, блюда из теста с фаршем.	- выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований; - соблюдение последовательности приемов и технологических операций простой и средней сложности; - эстетичность оформления блюд;	Оценка устного опроса. Оценка результатов выполнения практической работы

	- соблюдение правил подачи блюд; - минимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении блюд; - подбор и использование инвентаря и оборудования; - соблюдение правил тепловой обработки в соответствии видом изделия.	
П.К.4.1 Овладение приемами и приобретение навыков обработки рыбы с костным скелетом приготовление рыбы отварной и припущенной.	- Проверка органолептическим способом качества рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым полуфабрикатам из рыбы; - подбор инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы; - подбор инвентаря и оборудования для приготовления котлетной массы из рыбы;; - Подбор температурного режима и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы; - Выбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	Оценка устного опроса. Оценка результатов выполнения практической работы. Оценка результатов сдачи дифференцированного зачета
ПК.4.2 Приготовление котлетной массы из рыбы, и блюда из неё.	Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении полуфабрикатов из рыбы; - Проверка органолептическим способом качества рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым полуфабрикатам из рыбы; - подбор инвентаря и оборудования для приготовления котлетной массы из рыбы; Оценка результатов выполнения практической работы - Выполнение технологических операций при подготовке сырья и приготовлении полуфабрикатов из рыбы; - подбор инвентаря и оборудования для приготовления котлетной массы из рыбы; - Формование, приготовление п\ф. - Подбор температурного режима;	Оценка устного опроса. Оценка результатов выполнения практической работы

	- Правила отпуска блюд из рыбы. - Температура подачи блюд.	
ПК.4.3 Приготовление рыбы жареной и запечённой, блюд из морепродуктов.	-Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении полуфабрикатов из рыбы; -Проверка органолептическим способом качества рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым полуфабрикатам из рыбы; - подбор инвентаря и оборудования для приготовления котлетной массы из рыбы; Оценка результатов выполнения практической работы -Выполнение технологических операций при подготовке сырья и приготовлении полуфабрикатов из рыбы; -Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из морепродуктов. -Определение качества готовых блюд; -Классификация, пищевая ценность, требования к качеству готовых блюд; -Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы; -Выполнение технологических операций при приготовлении блюд из морепродуктов. -Демонстрация способов сервировки и варианты оформления, температура подачи; -Хранение и требования к качеству готовых блюд из морепродуктов. -Подбор температурного режима и правила хранения готовых блюд морепродуктов.	Оценка устного опроса. Оценка результатов выполнения практической работы.
ПК.4.6 Приготовление блюд из морепродуктов.	-Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд морепродуктов; -Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из морепродуктов. -Определение качества готовых блюд; -Классификация, пищевая ценность, требования к качеству готовых блюд; -Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы; -Выполнение технологических операций при приготовлении блюд из морепродуктов.	Оценка устного опроса. Оценка результатов выполнения практической работы. Оценка результатов сдачи дифференцированного зачета

	-Демонстрация способов сервировки и варианты оформления, температура подачи; -Хранение и требования к качеству готовых блюд из морепродуктов. -Подбор температурного режима и правила хранения готовых блюд морепродуктов.	
ПК.5.1 Овладение приемами и приобретение навыков механической кулинарной обработки мяса из говядины, баранины, свинины, приготовление блюд из отварного мяса и субпродуктов.	-Уметь оценивать качество (сортность, упитанность, вид, кулинарная оценка качества). -Овладеть приемами подготовки мясных полутуш к обработке; - Овладение приемами кулинарного разруба и разделки полутуши крупного рогатого скота; - Овладение приемами кулинарного разруба и разделки бараньей и телячьей туш; - Овладение приемами кулинарного разруба и разделки свиной туши; -Организация рабочего места и подбор посуды и инвентаря; -Работа со сборником рецептур при расходе норм выхода частей мякоти, костей и сухожилий в процентах говядины субпродуктов из него. -Определение качества мясных п\ф и срока их реализации. -Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из отварного мяса и субпродуктов; -Проверка органолептическим способом качества мяса и соответствие технологическим требованиям; -Произвести разбор туши. -Овладеть приемами по приготовлению п\ф из субпродуктов. -Подбор температурного режима и правила хранения готовых блюд из отварного мяса и субпродуктами.	Оценка устного опроса. Оценка результатов выполнения практической работы.

ПК.5.2 Приготовления блюд из жареного мяса. тушёного и запечённого мяса	-Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из жареного мяса. -Выполнение технологических операций при подготовке сырья и приготовлении полуфабрикатов из мяса; - подготовка и оценка качество продуктов органолептическим методом; - Формование, панировка, приготовление п\ф из мяса. -Подбор температурного режима; - Правила отпуска блюд из жареного мяса подбор сложных гарниров. - Температура подачи блюд. - Овладение приемами по приготовлению п\ф из говядины. - Овладение приемами по приготовлению п\ф из баранины и свинины. -Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из тушеного и запеченного мяса. - Подготовка и оценка качество продуктов органолептическим методом; -Подбор температурного режима; - Правила отпуска блюд из тушеного и запеченного мяса. - Температура подачи блюд.	Оценка устного опроса. Оценка результатов выполнения практической работы. Оценка устного опроса.
ПК.5.3 Приготовления блюд из рубленого мяса и котлетной массы, приготовления блюд из птицы и дичи.	- Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении полуфабрикатов из рыбы; -Проверка органолептическим способом качества мяса и соответствие технологическим требованиям к простым полуфабрикатам из мяса; - подбор инвентаря и оборудования для приготовления рубленого мяса и котлетной массы; Оценка результатов выполнения практической работы -Выполнение технологических операций при подготовке сырья и приготовлении полуфабрикатов из мяса; -Подбор температурного режима и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса; -Выбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	Оценка устного опроса. Оценка результатов выполнения практической работы. Оценка устного опроса. Оценка результатов выполнения практической работы.

	Подбор температурного режима; - Правила отпуска блюд из рубленого мяса и котлетной массы. - Температура подачи блюд - Выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований; - Оценивать качество мясо птицы органолептическим методом; - Овладеть приемами кулинарной обработки птицы; - Владеть приемами по приготовлению п\ф из птицы и дичи. - Владеть приемами по приготовлению п\ф из филе птицы. - Владеть приемами по приготовлению котлетной массы из птицы. - Уметь готовить, оформлять и отпускать вареные, припущенные и тушеные блюда из птицы и дичи. - Овладение приемами для приготовления блюд из птицы и дичи для жарки. - Подбор температурного режима; - Правила отпуска блюд из птицы и дичи. - Температура подачи блюд	
--	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов 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
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;	Наблюдение за деятельностью студентов в процессе освоения образовательной программы.
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	- правильный выбор и применение способов решения профессиональных задач - демонстрация правильной последовательности выполнения действий во время выполнения, практических работ, заданий во время учебной, производственной практики;	Наблюдение за деятельностью студентов в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях и практике. Оценка выполненного домашнего задания, индивидуального задания
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	- контроль рабочей ситуации и осознание ответственности за свои действия - решение стандартных профессиональных задач в области собственной деятельности	Наблюдение за деятельностью студентов в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях и практике.
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные	Наблюдение за деятельностью студентов в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях и практике.
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Наблюдение за деятельностью студентов в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях и практике.

Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие со студентами, преподавателями, коллегами, руководством и мастерами в ходе обучения	Наблюдение за деятельностью студентов в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях и практике.
Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	- демонстрация навыков подготовки к работе производственного помещения и умение поддерживать его санитарное состояние	Наблюдение за деятельностью студентов процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях и практике.
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Применение полученных профессиональных знаний при выполнении воинской обязанности (для юношей)	Наблюдение за деятельностью студентов процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях и практике.

