**Государственное профессиональное образовательное учреждение**

**Ярославской области**

**Мышкинский политехнический колледж**

«Утверждаю»:

Директор ГПОУ ЯО

Мышкинского политехнического

колледжа

/Т.А. Кошелева

«29» августа 2025 г.

**Рабочая программа**

**по учебной дисциплине**

**«Механическая кулинарная обработка и приготовление**

**блюд из мяса, птицы, субпродуктов и мяса диких животных»**

**Профессия: 16675 «Младший повар»**

форма обучения: очная

нормативный срок обучения: 1 год 10 месяцев

Мышкин, 2025 г.

# СОДЕРЖАНИЕ

|  |
| --- |
| 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ……………………….. 22. СТРУКТУРА и содержание рабочей программы………………………43. условия реализации рабочей программы ………………………….15 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ………………………….18 |

**1. общая характеристикарабочей ПРОГРАММЫПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯПМ.03**

**«Приготовление блюд из мяса, птицы, субпродуктов, мяса домашних животных».**

Адаптированная рабочая программа предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии 16675 «Повар».

Цель изучения курса – подготовить рабочих, обладающих основами знаний по профессиональным модулям. Для овладения первой ступени данной профессии. При изучении этого предмета основное внимание обращается на механическую кулинарную обработку и приготовление блюд из птицы, мяса, субпродуктов.

Обучающиеся определяют качество сырья, учатся последовательности обработки продуктов, готовят полуфабрикаты разных видов и предназначенных для различной тепловой кулинарной обработки.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен сформировать следующие **общие компетенции.**

Обучающийся освоивший программу должен обладать общими и профессиональными компетенциями, включающимися в себя способность:

|  |  |
| --- | --- |
| 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 | Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров |
| 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**

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 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. Количество часов на освоение программы:**

Максимальной учебной нагрузки обучающихся – 98 часов

Из них: практические работы – 10 часов

Итоговое занятие - зачет

**2. СТРУКТУРА и содержание**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***1 КУРС*** | | | | | | | |  |  |
| **Раздел 1.**  **Осуществление технологического процесса подготовки, обработки и приготовления**  **основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов домашней птицы, дичи,**  **субпродуктов.** | | | | | | | | **46** |  |
| **Тема 1.**  **Механическая кулинарная обработка и мяса** | | | | | | | |  | ОК1-ОК8  ПК15-ПК18 |
| **Тема 1.1. Значение мяса в питании человека.** | Пищевая ценность. Виды мяса. Определение доброкачественности мяса. | | | | | | | **1** |
| **Тема 1.2. Значение мяса в питании человека** | Подбор оборудования инвентаря для обработки и  приготовления блюд из мяса и мясных продуктов. | | | | | | | **1** |
| **Тема 1.3.Определение доброкачественности мяса органолептическим методом.** | Определение доброкачественности мяса органолептическим методом. Подбор оборудования и инвентаря для обработки мяса. | | | | | | | **1** |
|  | ***Самостоятельная работа***  *Изучение конспекта. Подготовка к опросу.* | | | | | | |  |
| **Тема 1.4. Соотношение тканей в основных видах мяса**. | Характеристика тканей. Классификация мясаубойных животных. | | | | | | | **1** |
| **Тема 1.5. Разделка туш, для розничной торговли** | Разделка туш, для розничной торговли. | | | | | | | **1** |
| **Практическое занятие** | Классификация мяса убойных животных по характеристике соединительной ткани. | | | | | | | **1** |
|  | ***Самостоятельная работа №2***  *Изучение конспекта. Подготовка к опросу.* | | | | | | |  |
| **Тема 1.6. Технологический процесс механической кулинарной**  **обработки мяса** | Оттаивание, обмывание, обсушивание, разруб и обвалка мяса. | | | | | | | **1** |
| **Тема 1.7. Технологический процесс механической кулинарной**  **обработки мяса** | Сортовое деление мяса. | | | | | | | **1** |
| **Тема 1.8. Технологический процесс механической кулинарной**  **обработки мяса** | Характеристика способов обработки мяса, последовательность операций. | | | | | | | **2** |
| **Практическое занятие** | Соблюдение последовательных технологических операций при обработке мяса. | | | | | | | **1** |
|  | ***Самостоятельная работа №3***  *Изучение конспекта. Подготовка к опросу* | | | | | | |  |
| **Тема 1.9. Приготовление полуфабрикатов крупнокусковых, порционных, мелкокусковых из мяса говядины** | Технология приготовления, кулинарное использование, | | | | | | | **2** |
| **Тема 1.10. Приготовление полуфабрикатов крупнокусковых, порционных, мелкокусковых из мяса говядины** | Требования к качеству, условия и сроки хранения. | | | | | | | **1** |
|  | ***Самостоятельная работа№4***  *Изучение конспекта. Подготовка к опросу.* | | | | | | |  |
| **Тема 1.11.Приготовление рубленой массы из мяса и полуфабрикатов из нее.** | Приготовление рубленой массы из мяса и полуфабрикатов из нее | | | | | | | **1** |
| **Практическое занятие** | Технология приготовления рубленой массы. Приготовление полуфабрикатов из нее | | | | | | | **1** |
|  | ***Самостоятельная работа №5***  *Изучение конспекта. Подготовка к опросу.* | | | | | | |  |
| **Тема №1.12.Приготовление котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из нее.** | Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. | | | | | | | **1** |
| **Тема № 1.13**  **Приготовление котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из нее.** | Требования к качеству, условия и сроки хранения | | | | | | | **1** |
| **Практическое занятие** | Технология приготовления котлетной массы. Приготовление полуфабрикатов | | | | | | | **1** |
|  | ***Самостоятельная работа №6***  *Изучение конспекта. Подготовка к опросу.* | | | | | | |  |
| **Тема 2.**  **Механическая обработка и приготовление полуфабрикатов из мяса, птицы и дичи** | | | | | | | |  |  |
| **Тема 2.1. Значение птицы и дичи в питании человека** | |  | Пищевая ценность. Виды птицы и дичи. | | | | | **2** | ОК1-ОК8  ПК15-ПК18 |
| **Тема 2.2. Значение птицы и дичи в питании человека** | |  | Определение доброкачественности мяса птицы. | | | | | **2** |
| **Тема 2.3. Значение птицы и дичи в питании человека** | |  | Подбор оборудования иинвентаря для обработки птицы и дичи. | | | | | **2** |
| **Практическое занятие №1** | | Подбор оборудования, инвентаря для обработки птицы и дичи | | | | | | **2** |  |
| **Тема 2.4.Механическая кулинарная обработка птицы и дичи** | | Оттаивание; опаливание; удаление головы, шейки, ножек;  потрошение; промывание. | | | | | | **2** |
| **Тема 2.5.Механическая кулинарная обработка птицы и дичи** | | Характеристика способов  механической кулинарной обработки птицы. | | | | | | **2** |
| **Тема 2.6.Механическая кулинарная обработка птицы и дичи** | | Характеристика способов  механической кулинарной обработки птицы | | | | | | **2** |
| **Практическое занятие** | |  | | | Последовательность механической кулинарной обработки с/х птицы и дичи. | | | **2** |
| **Практическое занятие** | |  | | | Последовательность механической кулинарной обработки с/х птицы и дичи. | | | **2** |
| **Практическое занятие** | | Последовательность механической кулинарной обработки с/х | | | | | | **2** |  |
| **Тема 2.7.Приготовление полуфабрикатов из филе дичи и птицы.** | | Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. | | | | | | **2** |
| **Тема 2.8.Приготовление полуфабрикатов из филе дичи и птицы.** | | Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения | | | | | | **2** |
| **Тема 2.9.Приготовление полуфабрикатов из филе дичи и птицы.** | | Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения | | | | | | **2** |
| **Практическое занятие** | |  | Приготовление полуфабрикатов из мяса с/х птицы и дичи | | | | **1** | |  |
|  | |  | ***Самостоятельная работа№9***  *Изучение конспекта*. *Подготовка к опросу.* | | | |  | |
| **Раздел 2.**  **Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из**  **мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи** | | | | | | | | **52** |
| **Тема 3**  **Приготовление и оформление основных и простых блюд из мяса, мясных продуктов** | | | | | | | |  |
| **Тема3.1. Значение блюд из мяса в питании.** | | Классификация по способу тепловой обработке. | | | | | | **1** | ОК1-ОК8  ПК15-ПК18 |
| **Тема3.2. Значение блюд из мяса в питании** | |  | Процессы, происходящие при тепловой обработке. Подбор оборудования | | | | | **1** |
| **Практическое занятие** | |  | Подбор оборудования и инвентаря для различных способов тепловой обработке. | | | | | **1** |
|  | |  | ***Самостоятельная работа №10***  *Подготовка сообщений на тему:*  *«Виды тепловой обработки при приготовлении блюд из мяса»* | | | | |  |
| **Тема 3.3. Характеристика приготовление и оформление основных и простых блюд из мяса, мясных продуктов.** | | Характеристика приготовление и оформление основных и простых блюд из мяса, мясных продуктов. | | | | | | **1** |
| **Практическое занятие** | | Характеристика приготовления простых блюд из мяса, способы подачи. | | | | | | **1** |
| **Практическое занятие** | |  | Варианты оформления основных и простых блюд из мяса. | | | | | **1** |
|  | |  | ***Самостоятельная работа № 12***  *Изучение конспекта. Подготовка к опросу.* | | | | |  |
| **Тема 3.4. Основные и простые блюда из отварного мяса и мясных продуктов.** | | Ассортимент, технология приготовления, подготовка продуктов, последовательность операций приготовления блюд из отварного мяса. | | | | | | **1** |
| **Практическое занятие** | |  | | Технология приготовления основных и простых блюд из отварного мяса и мясных продуктов. | | | | **1** |
|  | |  | | ***Самостоятельная работа №13***  *Изучение конспекта. Подготовка к опросу.* | | | |  |
| **Тема 3.5. Основные и простые блюда из жареного мяса и мясных продуктов**. | | Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения. | | | | | | **1** |
| **Тема 3.6. Основные и простые блюда из жареного мяса и мясных продуктов**. | | Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения | | | | | | **2** |
| **Практическое занятие** | |  | Технология приготовления, оформление и отпуск блюд из жареного мяса и мясных продуктов. | | | | | **1** |
|  | | ***Самостоятельная работа №14***  *Изучение конспекта. Подготовка к опросу.* | | | | | |  |
| **Тема 3.7 Основные и простые блюда из тушеного мяса и мясных продуктов**. | | Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения. | | | | | | **2** |
| **Тема 3.8. Основные и простые блюда из тушеного мяса и мясных продуктов**. | | Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения. | | | | | | **1** |
| **Практическое занятие** | |  | | | | Технология приготовления, оформление и отпуск блюд из тушеного мяса и мясных продуктов | | **1** |
|  | |  | | | | ***Самостоятельная работа №15***  *Подготовка сообщения на тему:*  *«Блюда из тушеного мяса и мясных продуктов»* | |  |
| **Тема 3.9. Основные и простые блюда из запеченного мяса и мясных продуктов**. | | Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения. | | | | | | **2** |
| **Тема 3.10. Основные и простые блюда из запеченного мяса и мясных продуктов**. | | Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения. | | | | | | **2** |
| **Тема 3.11** | | Технология приготовления, оформление и отпуск блюд из запеченного мяса и мясных продуктов. | | | | | | **2** |
| **Практическое занятие** | | Технология приготовления, оформление и отпуск блюд из запеченного мяса и мясных продуктов | | | | | | **1** |
|  | |  | | | | ***Самостоятельная работа №16***  *Подготовка сообщений на тему:*  *«Блюда из запеченного мяса и мясных продуктов»* | |  |
| **Тема 3.12. Основные и простые блюда из рубленой массы**. | | Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения. | | | | | | **2** |
| **Практическое занятие** | |  | | | | Технология приготовления, оформление и отпуск блюд из рубленной массы | | **1** |
|  | |  | | | | ***Самостоятельная работа №17***  *Подготовка сообщений на тему:*  *«Блюда из рубленной массы»* | |  |
| **Тема 3.13.Основные и простые блюда из котлетной массы**. | | Ассортимент, технология приготовления. | | | | | | **2** |
| **Тема 3.14.Основные и простые блюда из котлетной массы**. | | Подготовка и обработка продуктов для приготовления котлетной массы, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения. | | | | | | **2** |
| **Тема 3.15** | |  | | | | Приготовление и отпуск простых блюд из мяса и мясных продуктов.  Требования к качеству готовых блюд | | **2** |
| **Практическое занятие** | |  | | | | Приготовление и отпуск простых блюд из мяса и мясных продуктов.  Требования к качеству готовых блюд | | **1** |
|  | |  | | | | ***Самостоятельная работа №18***  *Подготовка сообщений на тему:*  *«Технология приготовления , оформление отпуск готовых блюд из котлетной массы»* | |  |
| **Тема 4**  **Приготовление и оформление основных и простых блюд из домашней птицы и дичи.** | | | | | | | |  |  |
| **Тема 4.1. Значение блюд из домашней птицы в питании** | | Классификация по способу тепловой обработки. Процессы, происходящие при тепловой обработке. Подбор оборудования и инвентаря. | | | | | | **1** | ОК1-ОК8  ПК15-ПК18 |
| **Тема 4.2. Значение блюд из домашней птицы в питании.** | | Классификация по способу тепловой обработки. Процессы, происходящие при тепловой обработке. Подбор оборудования и инвентаря. | | | | | | **1** |
| **Тема 4.3. Значение блюд из домашней птицы в питании** | | Классификация по способу тепловой обработки. Процессы, происходящие при тепловой обработке. Подбор оборудования и инвентаря. | | | | | | **1** |
| **Тема 4.4** | |  | | | | Подбор оборудования и инвентаря, при обработке и приготовлении блюд из домашней птицы. | | **1** |
| **Практическое занятие** | |  | | | | Подбор оборудования и инвентаря, при обработке и приготовлении блюд из домашней птицы | | **1** |
|  | |  | | | | ***Самостоятельная работа №19***  *Изучение конспекта. Подготовка к опросу.* | |  |
| **Тема 4.5. Характеристика приготовление и оформление основных и простых блюд из домашней птицы.** | | Способы приготовления, требование к качеству, условия и сроки хранения | | | | | | **1** |
| **Тема 4.6. Характеристика приготовление и оформление основных и простых блюд из домашней птицы.** | | Способы приготовления, требование к качеству, условия и сроки хранения | | | | | | **1** |  |
| **Практическое занятие** | |  | | | | Технология приготовления и оформления основных и простых блюд из домашней птицы. | | **1** |
|  | |  | | | | ***Самостоятельная работа №20***  *Изучение конспекта. Подготовка к опросу.* | |  |
| **Тема 4.7. Основные и простые блюда из отварной птицы** | | Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения. | | | | | | **1** |
| **Тема 4.8. Основные и простые блюда из отварной птицы** | | Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения. | | | | | | **1** |
| **Практическое занятие** | |  | | | | Технология приготовления и оформление основных и простых блюд из отварной птицы. | | **1** |
|  | |  | | | | ***Самостоятельная работа № 21***  *Изучение конспекта, Подготовка к опросу.* | |  |
| **Тема 4.9. Основные и простые блюда из жареной птицы.** | | Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения. | | | | | | **1** |
| **Тема 4.10 Основные и простые блюда из филе птицы.** | | Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения. | | | | | | **1** |
| **Практическое занятие** | | Технология приготовления, оформления и отпуск блюд из птицы . | | | | | | **1** |
| **Практическое занятие** | | Технология приготовления, оформления и отпуск блюд из птицы . | | | | | | **1** |
| **Практическое занятие** | | Технология приготовления, оформления и отпуск блюд из птицы . | | | | | | **1** |
| **Тема 4.11. Обработка и приготовление блюд из субпродуктов.** | | Характеристика, способы обработки и приготовление блюд. Условия и сроки хранения, требование к качеству. | | | | | | **1** |
| **Зачет** | | | | | | | | **1** |
|  | | **Всего:** | | | | | | **98** |  |

# 3. условия реализации программы

**Приготовление блюд из мяса, домашней птицы и субпродуктов**

# 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета технологии кулинарного и кондитерского производства;

Лаборатории «Учебная кухня ресторана»

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

1. Рабочее место преподавателя
2. Рабочие места обучающихся
3. Макеты готовой продукции
4. Таблицы, схемы, технологические карты

**Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

1. Холодильное оборудование
2. Весовое электронное оборудование
3. Ножи
4. Сковорода гриль
5. Мясорубка электрическая
6. Блендер
7. Электрические плиты
8. Молоточки
9. Сотейник
10. Миски
11. Сковороды
12. Лопаточки
13. Формочки для запекания
14. Баранчики
15. Порционные сковороды
16. Кастрюли
17. Ванны для мытья посуды
18. Раковины для мытья рук
19. Разделочные доски

Реализация программы предполагает обязательную производственную практику.

**Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:**

1. Холодильноео борудование
2. Весовое электронное оборудование
3. Ножи
4. Сковорода гриль
5. Мясорубка электрическая
6. Блендер
7. Электрически еплиты
8. Молоточки
9. Сотейник
10. Миски
11. Сковороды
12. Лопаточки
13. Формочки для запекания
14. Баранчики
15. Порционные сковороды
16. Кастрюли
17. Ванны для мытья посуды
18. Раковины для мытья рук
19. Разделочные доски

# 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

**Основная литература**

1. Ботов М. И., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник - М.: Изд. центр «Академия»: образовательно – издательский центр «Академия», 2017.
2. Бурашев Ю. М., Максимов А. С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании: учебник. – М.: Изд. центр «Академия»: образовательно – издательский центр «Академия», 2018.
3. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для НПО; учебное пособие для СПО. – М.: Изд. центр «Академия»: образовательно – издательский центр «Академия», 2017.
4. Матюхин З. П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для НПО; учебное пособие для СПО. – М.: Изд. центр «Академия» образовательно – издательский центр «Академия», 2017.
5. Матюхина З. П., Королькова Э. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для НПО; учебное пособие для СПО. – М.: Изд. центр «Академия»: образовательно – издательский центр «Академия», 2018.
6. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – М.: Изд. центр «Академия»: образовательно – издательский центр «Академия», 2016.
7. Фатыхов Д. Ф., Блехов А. Н. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах, в малом бизнесе и быту: учебное пособие для НПО и СПО. М.: Изд. центр «Академия»: образовательно – издательский центр «Академия», 2019.
8. Анфимова Н.А., Татарская Л. Л. Кулинария: учебник для НПО; учебное пособие для СПО.- М.: Изд. центр «Академия»: образовательно – издательский центр «Академия», 2018.
9. Монахов Г. М. Кулинарные работы: учебное пособие. М.: изд. центр «Академия»: образовательно – издательский центр «Академия», 2019.

**Дополнительная литература**

1. С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина «Кулинарная характеристика блюд» М.: «Академия» 2018.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.:Хлебпродинформ, 2019 Сборник технологических нормативов.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России.-М., МП «Вика», 2019
4. Сборник рецептур блюд диетического питания. – Киев, Техника, 2019
5. В.В.Усов «Русская кухня» М.: Изд. центр «Академия» 2018.
6. В.В.Усов «Рыбная кухня» М.: Изд. центр «Академия» 2017
7. Журнал Кухни народов мира», «Школа гастронома», «Коллекция гастронома», «Гастроном», «Питание и общество», «Шеф-повар»
8. [WWW.GASTRONOM.RU](http://WWW.GASTRONOM.RU)
9. [WWW.TALERKA.RU](http://WWW.TALERKA.RU)
10. [WWW.INFORVIDEO.RU](http://WWW.INFORVIDEO.RU)
11. [WWW.GURMAN.RU](http://WWW.GURMAN.RU)

# .

# 4.Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

**ПМ.03 Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, пернатой дичи и субпродуктов**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенныепрофессиональныекомпетенции)** | **Основныепоказателиоценкирезультата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| **ПК 3.1.** Подготовка и приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов | Готовит мелко-кусковые, порционные, крупно-кусковые полуфабрикаты для варки, жарки, тушения, готовит котлетную массу и изделия из неё, в соответствии с технологией и требованиям к качеству полуфабрикатов, в том числе с учетом работы на конкретном предприятии. | Наблюдение за процессом приготовления полуфабрикатов  Органолептическая оценка приготовленных полуфабрикатов |
| **ПК 3.2.** Подготовка и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. | Готовит полуфабрикаты из сельскохозяйственной птицы, в соответствии с технологией и требованиям к качеству полуфабрикатов, в том числе с учетом работы на конкретном предприятии. | Наблюдение за процессом приготовления полуфабрикатов  Органолептическая оценка приготовленных полуфабрикатов |
| **ПК 3.3.** Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов | Готовит простые блюда из мяса и мясных продуктов в соответствии с технологией приготовления, в том числе с учетом работы на конкретном предприятии | Наблюдение за технологическим процессом приготовления блюд из мяса и мясных продуктов.  Органолептическая оценка приготовленных блюд из мяса и мясных продуктов |
| Оформляет простые блюда из мяса и мясных продуктов, в соответствии с правилами подачи и декора | Наблюдение за процессом оформления блюд из мяса и мясных продуктов  Органолептическая оценка оформленного блюда из мяса и мясных продуктов |
| **ПК 3.4.** Приготовление и оформление простых блюд из домашней птиц, пернатой дичи и субпродуктов | Готовит простые блюда из домашней птицы, в соответствии с технологией приготовления, в том числе с учетом работы на конкретном предприятии | Наблюдение за технологическим процессом приготовления блюд из домашней птицы.  Органолептическая оценка приготовленных блюд из домашней птицы. |
| Оформляет простые блюда из домашней птицы, в соответствии с правилами подачи и декора | Наблюдение за процессом оформления блюд из домашней птицы.  Органолептическая оценка оформленного блюда 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.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенныеобщиекомпетенции)** | **Основныепоказателиоценкирезультата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость профессии «Повар, кондитер», проявлять устойчивый интерес | Демонстрирует понимание сущности и социальной значимости профессии | Психологическое анкетирование,  наблюдение, собеседование,  ролевые игры |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач | Организовывает собственную деятельность в соответствии с поставленными задачами | Наблюдение за организацией деятельности в стандартной ситуации |
| ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | Анализирует рабочую ситуацию.  Осуществляет текущий и итоговый самоконтроль.  Оценивает и корректирует собственную деятельность.  Несет ответственность за качество готовой кулинарной продукции. | Наблюдение за процессом аналитической деятельности  Составление аналитической справки  Экспертнаяоценкааналитическойсправки |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, | Использует в работе различные источники информации, в том числе Интернет-ресурсы | Наблюдение за организацией работы с информацией  Экспертная оценка результата работы с информацией |
| ОК 5. Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности | Использует в работе и общении различные современные средства коммуникации | Наблюдение за процессом использования средств коммуникации |
| ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями; | Эффективно взаимодействует с субъектами профессиональной деятельности в соответствии с нормами межличностного общения | Наблюдение за организацией коллективной деятельности, общением с клиентами, руководством |
| ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние | Организовывает рабочее место в соответствии с требованиями САНПИНа и техпроцесса | Экспертная оценка подготовленного рабочего места |