

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий Судакским филиалом
ГБПОУ РК «РКИИ»
А.Н. Загорулькин
«26» декабря 2014 г.




**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ**

Для программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

По профессии 19.01.17 (260807.01) «Повар, кондитер»

На базе основного общего образования

Рассмотрено и одобрено на заседании
методической комиссии
профессиональной подготовки
Протокол № 5 от «24» декабря 2014 г.
Председатель МК
 Э.М. Аблямитова

Судак
2014

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер

Организация разработчик:

Судакский филиал ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчики:

Загорулькин Александр Николаевич – кандидат экономических наук, зав. филиалом

Филонидова Елена Анатольевна - методист, преподаватель

Аблямитова Эльвира Мемедовна – преподаватель спецдисциплин высшей категории

Кононенко Валентина Алексеевна – мастер производственного обучения

Белинская Екатерина Ивановна – мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	17

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.17 (260807.01) ПОВАР, КОНДИТЕР**

19.00.00 Промышленная экология и биотехнология в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление 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 модуля – требования к результатам освоения 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 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:

всего – **261** час, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – **81** час, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **54** часа;
- самостоятельной работы обучающегося – **27** часов;
- учебной и производственной практики – **180** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы 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	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов
ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

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- ПК 5.2	Раздел 1. МДК 05 Технологические процессы кулинарной обработки мяса и домашней птицы, приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	51	26	18	13	12	
ПК 5.3	Раздел 2. МДК 05 Технология приготовления и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов	63	18	14	9	36	
ПК 5.4	Раздел 3. МДК 05 Технология приготовления и оформление простых блюд из домашней птицы	39	10	8	5	24	
	Производственная практика	108					108
	Всего:	261	54	40	27	72	108

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
	2	3	4
МДК 05 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы			
Раздел 1. МДК.05 Технологические процессы кулинарной обработки мяса и домашней птицы, приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы		26	
Тема 1.1. Производственный инвентарь и оборудование для обработки мяса	Содержание 1 Значение мяса и птицы в питании. Классификация. Пищевая ценность. 2 Требования к качеству сырья. 3 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при обработке мяса 4 Правила безопасного использования оборудования и инвентаря	2	2
Тема 1.2. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	Содержание 1 Классификация полуфабрикатов из мяса по способу приготовления, тепловой обработки. Ассортимент полуфабрикатов из мяса. 2 Механическая кулинарная обработка мяса. Кулинарная разделка и обвалка мяса. Подбор частей туши и видов мяса для приготовления полуфабрикатов 3 Технология приготовления натуральных полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов. Подготовка и обработка полуфабрикатов из натурального мяса, мясных продуктов 4 Технология приготовления натуральной рубленой и котлетной массы. Подготовка и обработка полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы из мяса 5 Требования к качеству полуфабрикатов из мяса	18	
	6 Правила хранения, температурный режим; правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов из мяса.		
	Практическое занятие №1 Составление технологических карт, расчет сырья.	2	

	Работа со сборником рецептов.			
	Лабораторная работа №1 Подготовка крупнокусковых полуфабрикатов и приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	4		
	Практическое занятие №2 Составление технологических карт, расчет сырья. Работа со сборником рецептов (для выполнения лабораторной работы №2.3)	2		
	Лабораторная работа №2 Приготовление натуральной рубленой и котлетной массы из мяса и полуфабрикаты из нее.	6		
Тема 1.3 Технологический процесс кулинарной обработки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов	Содержание	6	2	
	Классификация полуфабрикатов из домашней птицы по способу приготовления, тепловой обработки. Ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы.	2		
	1 Механическая кулинарная обработка домашней птицы. Кулинарное использование			
	2 Технология приготовления полуфабрикатов из домашней птицы.			
	3 Технология приготовления котлетной массы из домашней птицы и полуфабрикатов из нее.			
	4 Требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы			
	5 Правила хранения, температурный режим; правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов из птицы.			
	Лабораторная работа №3 Приготовление порционных полуфабрикатов из домашней птицы. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Оценка качества.	4		
	Самостоятельная работа	13		
	1 Составление алгоритмов по приготовлению полуфабрикатов из мяса и домашней птицы			
	2 Работа с конспектом			
	Домашнее задание			
	1 Отработка навыков приготовления полуфабрикатов из мяса			
	2 Систематическая проработка конспектов занятий по теме			
	Учебная практика	12		3
	1 Организация безопасного технологического процесса, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы			
	2 Приготовление полуфабрикатов из мяса и домашней птицы, используя различные способы и приемы подготовки для простых блюд			

	3	Органолептическая оценка качества мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы.		
	4	Безопасные способы хранения мяса и полуфабрикатов из него		
Раздел 2. МДК.05 Технология приготовления и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов			18	
Тема 2.1 Технология приготовления блюд из натуральных полуфабрикатов из мяса	Содержание			
	1	Классификация, пищевая ценность готовых блюд из мяса.	4	
	2	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса.		
	3	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из мяса.		
	4	Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из мяса.		
	5	Правила проведения бракеража готовых мясных блюд.		
	6	Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи.		
		Практическое занятие №3 Расчет сырья, гарниров для выполнения лабораторной работы №4	2	
		Лабораторная работа №4 Приготовление, оформление и отпуск, оценка качества отварных, тушеных блюд из мяса.	6	
		Практическое занятие №4 Расчет сырья, гарниров для выполнения лабораторной работы №5	2	
		Лабораторная работа №5 Приготовление, оформление и отпуск, оценка качества жареных и запеченных блюд из мяса.	4	
		Самостоятельная работа	9	
	1	Составление алгоритмов деятельности по приготовлению блюд из мяса		
	2	Работа с конспектом		
		Домашнее задание		
	1	Систематическая проработка конспектов занятий по теме.		
		Учебная практика	36	
	1	Приготовление блюд отварных из мяса		
	2	Приготовление блюд жаренных из мяса		

	3	Приготовление блюд тушеных из мяса	
	4	Приготовление блюд запеченных из мяса	
Раздел 3. МДК. 05 Технология приготовления и оформление простых блюд из домашней птицы			10
Тема 3.1 Технология приготовления простых блюд из домашней птицы	Содержание		
	1	Классификация, пищевая ценность готовых блюд из домашней птицы.	2
	2	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из домашней птицы. Правила проведения бракеража. Оценка качества готовых блюд.	
	3	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из домашней птицы.	
	4	Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из домашней птицы.	
	5	Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи.	
	6	Правила проведения бракеража. Оценка качества готовых блюд.	
	7	Приготовление и оформление простых блюд из птицы. Ассортимент	
	8	Приготовление и оформление простых блюд из котлетной массы.	
	9	Требование к качеству и оформлению блюд из птицы.	
	1	Практическое занятие №5 Расчет сырья, гарниров для выполнения лабораторной работы №6	2
	2	Лабораторная работа №6 Приготовление, оформление и отпуск, оценка качества блюд из птицы.	6
	Самостоятельная работа		5
	1	Составление алгоритмов деятельности по приготовлению блюд из домашней птицы	
	2	Работа с конспектом задачником	
	Домашнее задание		
	1	Систематическая проработка конспектов занятий по теме	
	2	Работа с нормативными документами (сборник рецептов)	
	Учебная практика		24

	1	Приготовление блюд отварных из домашней птицы		
	2	Приготовление блюд жаренных из домашней птицы		
	3	Приготовление блюд тушеных из домашней птицы		
Производственная практика.			108	
Виды работ:				
1. Выполнение работ по первичной обработке мяса, домашней птицы, субпродуктов.				
2. Приготовление полуфабрикатов из мяса, птицы и субпродуктов.				
3. Приготовление блюд из мяса, птицы и субпродуктов.				
4. Проведение бракеража.				
5. Выполнение операций по сервировке и оформлению блюд с соблюдением температуры подачи.				
6. Выполнение технологических операций с использованием технологического оборудования.				
Всего			261	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие **учебных кабинетов:**

технологии кулинарного производства;

лабораторий:

- учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета (средства обучения):

- классная доска;

- столы;

- стулья,

- стеллажи;

Технические средства обучения:

- переносной мультимедийный проектор;

- экран.

Средства обучения

- инструкционные и технологические карты.

- плакаты;

- стенды.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Весы настольные; ванны производственные; ванны для мытья посуды; шкаф жарочный; холодильник бытовой; фритюрница; плита электрическая; раковина для мытья рук; стеллаж; столы производственные; мясорубка, микроволновая печь, чайник электрический, водонагреватель.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- Анфимова Н.А. Кулинария 2013 ОИЦ «Академия»
1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания 2012 ОИЦ «Академия»
 2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности 2014 ОИЦ «Академия»
 3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов 2013 ОИЦ «Академия»

4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии 2013 ОИЦ «Академия»
5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 2013 ОИЦ «Академия»
6. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий 2013 ОИЦ «Академия»

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Ч. 3 Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда 2013 ОИЦ «Академия»
2. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Ч. 1 Механическая кулинарная обработка продуктов 2013 ОИЦ «Академия»
3. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле 2013 ОИЦ «Академия»
4. Качурина Т.А. Кулинария 2013 ОИЦ «Академия»
5. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд 2013 ОИЦ «Академия»
6. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы 2014 ОИЦ «Академия»
7. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы 2013 ОИЦ «Академия»
8. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Практикум. 2013 ОИЦ «Академия»

Отечественные журналы:

1. «Питание и общество», «Гастроном».

Интернет-ресурсы:

2. «Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru](http://www.kulina.ru), [http:// rovary.ru](http://rovary.ru), [http:// vkus.by](http://vkus.by).
3. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)
4. Андреева Е.А. Блюда из мяса и птицы [Электронный ресурс]/ Андреева Е.А.— Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2007.— 192 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/37316>.— ЭБС «IPRbooks»

5. Котлеты, рулеты, запеканки, заливные блюда из мяса, рыбы и овощей [Электронный ресурс]/ — Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2010.— 264 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/37602>.— ЭБС «IPRbooks»

5. Блюда из курицы, индейки, утки и гуся [Электронный ресурс]/ — Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2008.— 256 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/37315>.— ЭБС «IPRbooks»

6. Смирнов А.В. Товароведение мяса [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Смирнов А.В., Куляков Г.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2012.— 232 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15955>.— ЭБС «IPRbooks»

7. Позняковский В.М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/

8. Позняковский В.М., Рязанова О.А., Мотовилов К.Я.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 219 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4168>.— ЭБС «IPRbooks»,

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Организация обучения по профессиональному модулю ПМ.05. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» планируется. Учебные дисциплины и профессиональные модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного профессионального модуля:

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.

ОП.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности.

ОП.05. Безопасность жизнедеятельности.

ОП.06 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля ПМ.05. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» является освоение учебной практики. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (на предприятиях питания). Учебная практика проводится рассредоточено, производственная

практика проводится концентрированно. Для обучающихся планируется проведение групповых и индивидуальных консультаций.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация ППКРС должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти 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)

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
<p>ПК1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Умение проверять органолептическим способом качества и соответствия сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. - Рациональность организации рабочего места; - Соблюдение последовательности выполнения технологических операций; - Соблюдение норм отходов, выхода полуфабрикатов; - правильность выбора методов обработки - Соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности - Правильность выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. - Соблюдение безопасных условий труда
<p>ПК 2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность,</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Рациональность организации рабочего места; - Обработка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы в соответствии с нормой времени и ГОСТа - Соблюдать правильную последовательность приготовления и обработки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы в соответствии с учетом нормой времени - Соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований техники безопасности - Соблюдать правильную последовательность

<p>исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	<p>приготовления и обработки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы в соответствии с учетом нормой времени</p> <ul style="list-style-type: none"> - Правильный выбор набора инструментов, оборудования, инвентаря, приспособлений в соответствии с заданной технологией приготовления - Соблюдение безопасных условий труда - Точность приготовления полуфабрикатов в соответствии с технологическими нормами - Обеспечение температурного режима и товарного соседства полуфабрикатов во время хранения
<p>ПК 3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Приготовление простых блюд из мяса и мясных продуктов в соответствии с ученической нормой времени - Соответствие выбора набора инструментов. - Оборудования, инвентаря, приспособлений в соответствии с заданной технологией приготовления - Соблюдение безопасных условий труда - Проверка органолептическим способом качество блюд - Правильность выбора оформления простых блюда из мяса и мясных продуктов - Обеспечение правильного температурного режима при подаче и хранении блюд из мяса и мясопродуктов

<p>ПК 4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Приготовление блюд из домашней птицы в соответствии с ученической нормой времени и ГОСТа - Соответствие выбора набора инструментов. Оборудования, инвентаря, приспособлений в соответствии с заданной технологией приготовления - Соблюдение безопасных условий труда - Правильность выбора оформления простых блюд из домашней птицы - Обеспечение правильного температурного режима при подаче и хранении блюд из домашней птицы
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - способность находить профессиональную информацию, нужную для приготовления блюд из овощей грибов, с использованием информационно-коммуникационных технологий
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - способность работать в команде - эффективность общения с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения в ходе обучения, работниками организации в период практики
<p>ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>Соблюдение правил трудового распорядка</p>