

Министерство образования Красноярского края  
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение  
«Игарский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании  
Методического совета

Протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_  
Председатель методического совета

\_\_\_\_\_

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор КГБПОУ «Игарский  
Многопрофильный техникум»  
Андреева М.А. \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2015 г.

**Рабочая программа профессионального модуля  
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

г. Игарка  
2015 г

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее – СПО) **19.01.17 Повар, кондитер** по укрупненной группе профессий **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**.

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Игарский многопрофильный техникум» (далее - КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»)

Разработчики:

Лукьянова Надежда Александровна - преподаватель специальных дисциплин, старший мастер КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Леонович Ирина Ивановна - преподаватель специальных дисциплин, мастер производственного обучения КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Шубина Алена Николаевна - методист КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Рассмотрена на заседании Методического совета КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум» протокол № 13 от «10» мая 2015 года

Рекомендована Экспертным советом по профессиональному образованию Федерального государственного учреждения Федерального института развития образования (ФГУ ФИРО)

Заключение Экспертного совета № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_  
20\_\_\_ г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	стр. 4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	6
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	7 - 13
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	14 - 16
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	17

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

## **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** по укрупненной группе профессий **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.**

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания по профессии  
19.01.17 Повар, кондитер

Уровень образования - основное общее, среднее (полное) общее.

Опыт работы не требуется

### **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 мясного 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 мясного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;

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 готовых блюд из мяса и домашней птицы;

температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

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

всего – 205 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 121 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 81 час;

самостоятельной работы обучающегося – 40 часов;

учебной и производственной практики – 84 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 1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2 .	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля 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 1-2	Раздел 1. Кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	70	32	18	14	24	-
ПК 3	Раздел 2. Технология приготовления блюд из мяса и мясных продуктов	99	32	19	19	24	24
ПК 4	Раздел 3. Технология приготовления блюд из мяса домашней птицы.	36	17	9	7	12	-
	Производственная практика, часов	-					-
	<b>Всего:</b>	<b>205</b>	<b>81</b>	<b>46</b>	<b>40</b>	<b>60</b>	<b>24</b>



### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) 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 работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения по каждой теме урока
1	2	3	4
<b>Раздел ПМ 1.</b> Кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	<b>Иметь практический опыт:</b> обработки сырья; приготовление полуфабрикатов из мяса и домашней птицы; <b>уметь:</b> проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы; <b>знать:</b> классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы; виды необходимого технологического оборудования и инвентаря, правила их безопасного использования.	62	
<b>МДК.05.01.</b> Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.		46	
<b>Тема 1.1.</b> Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.	<b>Содержание</b>	2	
	1. <b>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места повара для кулинарной обработки мяса и домашней птицы.</b>		2
	2. <b>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места повара для приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы</b>	2	
	<b>Практические занятия:</b> не предусмотрены	-	
<b>Тема 1.2.</b> Характеристика основных видов сырья.	<b>Содержание</b>	3	
	1. <b>Значение мясных блюд в питании.</b> Классификация, пищевая ценность основного сырья.		2
	2. <b>Характеристика основных видов полуфабрикатов из мяса и домашней птицы/птицы.</b>		2

	3	<b>Требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и полуфабрикатов.</b>		2
		<b>Практические занятия:</b> определение качества мясного сырья органолептическим методом.	2	
<b>Тема 1.2.</b> Техническое оснащение и организация рабочего места повара в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.	1.	<b>Организация работы мясного цеха для кулинарной обработки мяса и домашней птицы.</b>	3	2
	2.	<b>Организация рабочего места повара для приготовления мясных полуфабрикатов.</b> Организация рабочего места повара при приготовлении рубленной и котлетной массы		2
	3.	<b>Техническое оснащение технологического процесса кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.</b> Безопасные условия эксплуатации механического оборудования, инвентаря, инструментов в процессе подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов.		2
				2
		<b>Практические занятия:</b> Организация рабочего места повара для обработки мясного сырья. Организация рабочего места повара при приготовлении полуфабрикатов из рубленной и котлетной массы.	2	
<b>Тема 1.3.</b> Подготовка основных и вспомогательных видов сырья к производству и хранению.	<b>Содержание</b>		8	
	1.	<b>Технологический процесс подготовки замороженного мясного сырья:</b> размораживание, разделка. Требования к качеству, условия, сроки хранения обработанного сырья.		2
	2.	<b>Технологический процесс приготовления мясных полуфабрикатов</b> Требования к качеству, условия, сроки хранения полуфабрикатов.		2
	3.	<b>Технологический процесс приготовления мясной рубленной массы и полуфабрикатов из нее.</b> Требования к качеству, условия, сроки хранения.		2
	4.	<b>Технологический процесс приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее.</b>		2
	5.	<b>Технологический процесс подготовки вспомогательных видов сырья:</b> пищевых добавок, панировок, пряностей, вкусовых продуктов, Требования к их качеству		2
	6.	<b>Технологический процесс обработки домашней птицы.</b> Подготовка птицы к тепловой обработке.		2
	7.	<b>Методика расчета расхода сырья и выхода полуфабрикатов при обработке мясного сырья.</b>		2

	<p><b>Лабораторные работы</b>          Подготовка мясных полуфабрикатов из различного вида мяса. Расчет расхода сырья          Подготовка мясных продуктов, птицы и приготовление полуфабрикатов из них. Расчет расхода сырья          Подготовка сырья и приготовление рубленой массы из мяса Расчет расхода сырья.          Подготовка сырья и приготовление котлетной массы. Полуфабрикаты из котлетной массы. Расчет количества сырья.          Подготовка птицы к тепловой обработке. Заправка птицы.          Подготовка, охлаждение, замораживание и хранения мясных полуфабрикатов. Температурный режим, правила хранения.</p>	12	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.</b>		14	
<p><b>Тематика заданий</b>          Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).          Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.          Составить схему разделки говяжьей туши.          Составить таблицу соответствия видов полуфабрикатов и частей туши мяса убойных животных          Составить схему заправки домашней птицы.          Ведение расчетов расхода сырья и выхода полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.</p>		14	
<p><b>Учебная практика</b>  <b>Виды работ:</b>          Размораживание и разделка мяса убойных животных.          Приготовление полуфабрикатов из мяса.          Приготовление натуральной рубленой и котлетной масс и полуфабрикатов из них.          Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.</p>		24	
<p><b>Раздел ПМ 2. Приготовление блюд из мяса.</b></p>	<p><b>Иметь практический опыт:</b>          приготовление блюд из мяса;  <b>уметь:</b>          проверять органолептическим способом качество и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса;          выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из мяса;          использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса;          оценивать качество готовых блюд;  <b>знать:</b>          классификацию, пищевую ценность, требования к качеству из мяса;          правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса;</p>	99	

	последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из мяса; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд; виды необходимого технологического оборудования и инвентаря, правила их безопасного использования.		
<b>МДК.05.01.</b> Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.		51	
<b>Тема 2.1.</b> Санитарно-гигиенические требования к организации процесса приготовления блюд из мяса.	<b>Содержание</b>		
	1   <b>Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил при приготовлении блюд из мяса</b> (отварные, жареные, тешенные и запеченные блюда из мяса, мясной рубленой и котлетной масс).	1	2
	<b>Лабораторно-практические работы:</b> не предусмотрены	-	
<b>Тема 2.2.</b> Техническое оснащение процесса приготовления блюд из мяса.	<b>Содержание</b>	1	
	1.   <b>Техническое оснащение и организация рабочего места повара для приготовления блюд из мяса.</b>		2
			2
	2.   <b>Безопасные условия эксплуатации технологического теплового и механического оборудования, инвентаря, инструментов в процессе приготовления горячих мясных блюд.</b>		2
	<b>Практические занятия:</b> подобрать оборудование, посуду, инвентарь для организации рабочего места для приготовления горячих мясных блюд.	2	
<b>Тема 2.3.</b> Характеристика основных и дополнительных ингредиентов, используемых при приготовлении блюд из мяса.	<b>Содержание</b>		
	1   <b>Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из мяса.</b> Подготовка основных продуктов, специй, приправ, пряностей для приготовления блюд из мяса.	1	2
	<b>Практические занятия:</b> подобрать специи, пряности и приправы для блюд из мяса и подготовить их к процессу приготовления . Произвести расчет соли и специй, необходимых для приготовления мясных блюд.	2	
<b>Тема 2.4.</b> Технологический процесс приготовления блюд из мяса	<b>Содержание</b>		
	1.   <b>Отварные мясные блюда.</b> Мясо отварное крупными кусками, его порционирование, подбор гарниров и соусов.	8	3

	2.	<b>Методика составления расчета количества продуктов и стоимости блюда</b>		3
	3.	<b>Жареные блюда из мяса.</b> Мясо жареное крупными и порционными кусками. Подбор гарниров и соусов.		3
	4.	<b>Тушенные блюда из мяса.</b> Тушенные мясные блюда порционные и блюда массового спроса. Подбор гарниров и соусов.		3
	5.	<b>Запеченные блюда из мяса.</b> Мясо запеченное порционно и массового спроса с подбором гарниров и соусов.		3
	6.	<b>Блюда из рубленых полуфабрикатов и полуфабрикатов из котлетной массы.</b> Подбор оптимальных способов тепловой обработки,, гарниров и соусов.		3
	7.	<b>Блюда из мясных субпродуктов.</b> Выбор оптимальных способов тепловой обработки. Подбор гарниров и соусов.		3
	8.	<b>Блюда из колбасных изделий и мяскопченостей.</b> Подбор гарниров и соусов.		3
	<b>Лабораторные работы:</b> Приготовление отварных блюд из мяса. Приготовление жареных блюд из мяса. Приготовление тушеных блюд из мяса. Приготовление запеченных блюд из мяса. Приготовление блюд из мясной рубленой и котлетной массы. Приготовление блюд из мясных субпродуктов из колбасных изделий.		12	
<b>Тема 2.5.</b> Оценка качества готовых блюд из мяса.	<b>Содержание</b>			
	1.	<b>Требования к качеству готовых блюд из мяса.</b> Правила проведения бракеража готовых мясных блюд.	1	3
	<b>Практические занятия:</b> Проведение бракеража готовых мясных блюд.		2	
<b>Тема 2.6.</b> Реализация и хранение блюд из мяса	<b>Содержание</b>			
	1	<b>Организация рабочего места по отпуску блюд из мяса.</b> Выбор режимов и условий хранения готовых блюд из мяса в зависимости от способа реализации	1	2,5
	<b>Практические занятия:</b> подобрать посуду для отпуска блюд из мяса, выбрать условия и режим их хранения в зависимости от способа реализации (в торговом зале, отпуск на дом)		1	
		<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2.</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Подготовить подборку рецептур блюд из мяса забытой русской кухни.	19	

Подготовить подборку рецептов блюд из мяса коренных народов севера. Подготовить презентацию по итогам усвоения ПМ 5.			
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b> Подготовка продуктов и полуфабрикатов, приготовление и отпуск отварных и тушеных блюд из мяса. Подготовка продуктов и полуфабрикатов, приготовление и отпуск жареных блюд из мяса и колбасных изделий. Подготовка продуктов и полуфабрикатов, приготовление и отпуск запеченных блюд из мяса и блюд из мясных субпродуктов. Подготовка продуктов и полуфабрикатов, приготовление и отпуск блюд из мясной рубленной и котлетной масс.		24	
<b>Раздел ПМ 3. Приготовление блюд из мяса домашней птицы</b>	<b>Иметь практический опыт:</b> приготовление блюд из домашней птицы; <b>уметь:</b> проверять органолептическим способом качество и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из домашней птицы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из домашней птицы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из домашней птицы; оценивать качество готовых блюд; <b>знать:</b> классификацию, пищевую ценность, требования к качеству из домашней птицы; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из домашней птицы; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из 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 готовых блюд; виды необходимого технологического оборудования и инвентаря, правила их безопасного использования.	53	
<b>МДК.05.01.</b> Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.		29	
<b>Тема 3.1.</b> Санитарно-гигиенические требования к организации процесса приготовления блюд из мяса домашней птицы.	<b>Содержание</b>		
	1   <b>Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил при приготовлении блюд из мяса.</b> Правила хранения и реализации блюд из мяса домашней птицы.	1	2
	<b>Лабораторные работы:</b> не предусмотрены	-	

<b>Тема 3.2.</b> Техническое оснащение процесса приготовления блюд из мяса домашней птицы.	<b>Содержание</b>			
	1.	<b>Техническое оснащение и организация рабочего места повара при приготовлении блюд из мяса домашней птицы.</b> Безопасные условия эксплуатации технологического теплового и механического оборудования, инвентаря, инструментов в процессе приготовления горячих блюд из мяса домашней птицы.	1	2
	<b>Практические занятия:</b> подобрать оборудование, посуду, инвентарь для организации рабочего места для приготовления горячих блюд из мяса домашней птицы.		1	
<b>Тема 3.3.</b> Характеристика основных и дополнительных ингредиентов, используемых при приготовлении блюд из мяса домашней птицы.	<b>Содержание</b>			
	1	<b>Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из мяса домашней птицы.</b> Подготовка основных продуктов, полуфабрикатов, специй, приправ, пряностей для приготовления блюд из мяса домашней птицы.	1	2
	<b>Практические занятия:</b> подобрать специи, пряности и приправы для блюд из мяса домашней птицы и подготовить их к процессу приготовления. Произвести расчет соли и специй, необходимых для приготовления данных блюд.		2	
<b>Тема 3.4.</b> Технологический процесс приготовления блюд из мяса	<b>Содержание</b>			
	1.	<b>Отварные и жареные блюда из мяса домашней птицы.</b> Птица отварная и жареная целиком, ее порционирование, подбор гарниров и соусов. Жареные блюда из птицы.	3	3
	2.	<b>Методика составления расчета количества продуктов и стоимости блюда из мяса домашней птицы.</b>		3
	3.	<b>Тушеные блюда из мяса домашней птицы.</b> Приготовление блюд из котлетной и кнельной масс из домашней птицы. Подбор гарниров и соусов.		3
<b>Лабораторные работы:</b> Приготовление отварных и жареных блюд из мяса домашней птицы Приготовление тушеных блюд из мяса, блюд из котлетной и кнельной масс		4		
<b>Тема 3.5.</b> Оценка качества готовых блюд из мяса домашней птицы.	<b>Содержание</b>			
	1.	<b>Требования к качеству готовых блюд из мяса домашней птицы.</b> Правила проведения бракеража готовых блюд.	1	2
	<b>Практические занятия:</b> проведение бракеража готовых блюд из мяса домашней птицы.		1	
<b>Тема 3.6.</b> Реализация и хранение блюд из	<b>Содержание</b>			

мяса домашней птицы.	1	<b>Организация рабочего места по отпуску блюд из мяса домашней птицы.</b> Выбор режимов и условий хранения готовых блюд из мяса домашней птицы в зависимости от способа реализации	1	2
		<b>Практические занятия:</b> подобрать посуду для отпуска блюд из мяса домашней птицы, выбрать условия и режим их хранения в зависимости от способа реализации (в торговом зале, отпуск на дом)	1	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2.</b>			7	
<p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p> <p>Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчётов и подготовка к их защите.</p> <p>Составить таблицу классификации мяса птицы с указанием пищевой ценности.</p> <p>Подготовить сообщение о пищевой ценности мяса пернатой и его использование в кулинарии</p>				
<p><b>Учебная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>Подготовка продуктов и полуфабрикатов, приготовление и отпуск отварных, жареных и тушеных блюд из мяса домашней птицы.</p> <p>Подготовка продуктов и полуфабрикатов, приготовление и отпуск блюд из котлетной и кнельной масс из мяса домашней птицы..</p>			12	
<p><b>Производственная практика.</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>Приготовление полуфабрикатов и приготовление отварных блюд из мяса убойных животных и мяса домашней птицы.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов и приготовление жареных блюд из мяса убойных животных и мяса домашней птицы.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов и приготовление тушеных и запеченных блюд из мяса убойных животных.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов и приготовление блюд из натуральной рубленой, котлетной, кнельной масс и мясных субпродуктов.</p>			24	
<b>Всего</b>			<b>205</b>	



## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: технологии кулинарного производства; учебного кулинарного цеха; лаборатории технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета предполагает наличие интерактивной доски, ПК, учебных столов.

Оборудование кулинарного цеха, лаборатории и рабочих мест лаборатории: рабочий стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи, пароконвектомат, электроплита, фритюрница, гриль, холодильное оборудование, сковороды, электрические плиты, горшки для запекания, гастроемкости, проектор, экран, ПК, столы для зоны инструктажа.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: рабочий стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи, пароконвектомат, электроплита, фритюрница, гриль, гастроемкости, проектор, экран, ПК, столы для зоны инструктажа.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения** **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### ***Нормативные документы***

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э.Харченко.- 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2008.
4. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
5. ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

6. ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»

**Основные источники:**

1. Технология приготовления пищи: учебник для нач.проф.образов./Н.Э.Харченко,-М: издательский центр «Академия», 2008.
2. Профессиональный стандарт по индустрии питания

**Дополнительные источники:**

1. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие для нач.проф.образования/Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова
2. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие для нач.проф.образов./Л.Л. Татарская, Н.А.Анфимова – 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2006.

**Журналы:**

- 1.«Питание и общество»
- 2.«Ресторанные ведомости»
- 3.«Шеф»
- 4.«Гастроном»

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

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебных кабинетах технологии кондитерского производства и в лаборатории технического оснащения и организации рабочего места. Учебная практика проводится в учебном кулинарном цехе рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля. Учебную практику рекомендуется проводить при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации и повышения качества обучения. Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится в организациях, направление деятельности которых соответствуют профилю модуля. При изучении модуля с обучающимися проводятся консультации, которые могут проводиться как со всей группой и, так и индивидуально. Необходимо организовать самостоятельную работу обучающихся в учебных кабинетах технологии кулинарного производства с использованием мультимедийных пособий для самостоятельного обучения и контроля знаний.

Предшествует освоению данной профессиональной компетенции освоение следующих учебных дисциплин: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным

оборудованием, компьютерном классе учебного времени на теоретические занятия) и в учебной лаборатории, где обучающиеся осваивают умения.

Такое распределение часов позволяет добиться высокого коэффициента практико - ориентированности.

Занятия планируется проводить при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации обучения, повышению качества обучения.

Самостоятельная внеаудиторная работа выделена для составления компьютерной презентации освоенных умений и демонстрации в виде фотографий продуктов деятельности.

---

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

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего или среднего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого курса.

Мастера производственного обучения должны иметь не ниже 4-5 разряда по профессии рабочего. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональн ые компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Производить обработку из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки мяса, птицы в соответствии с заданием</li> <li>- выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом их качества</li> <li>- правильность организации рабочего места</li> <li>- оценка качества обрабатываемого сырья</li> </ul>	<p>Экспертная оценка на практических занятиях и при прохождении практики</p> <p>Экспертная оценка на практических занятиях и при прохождении практики</p> <p>Экспертная оценка на лабораторных работах</p>
Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса, из птицы</li> <li>- выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом их качества</li> <li>- определение качества продуктов органолептическим способом</li> <li>- приготовление мясных, из птицы полуфабрикатов в соответствии с использованием различных технологий</li> <li>- оценка качества подготовленных полуфабрикатов</li> </ul>	<p>Экспертная оценка на лабораторных работах и практических занятиях, при прохождении практики</p>
Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых блюд из мяса, из птицы</li> <li>- выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом их качества</li> <li>- приготовление и оформление простых</li> </ul>	<p>Экспертная оценка на лабораторных работах и практических занятиях, при прохождении</p>

	<p>блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы, в соответствии с использованием различных технологий</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка качества готовых изделий</li> </ul>	практики
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор производственного инвентаря и оборудования для реализации готовых блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы,</li> <li>- определение качества продуктов органолептическим способом</li> <li>- подбор гарниров и соусов в соответствии с использованием различных технологий</li> <li>- оптимальное применение в оформлении готовых блюд</li> </ul>	Экспертная оценка на лабораторных работах и практических занятиях, при прохождении практики

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- участвует в конкурсах профмастерства, во внеурочной деятельности</li> <li>- наличие положительных отзывов от мастера производственного обучения</li> <li>- трудоустройство по профессии, высокие оценки по теории и практике</li> </ul>	Экспертная оценка выполнения работ по учебной и производственной практике
<p>Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует правильную последовательность действий во время лабораторных работ и практических занятий, заданий во время учебной и производственной практики;</li> <li>- лично оценивает эффективность и качество выполнения работ;</li> <li>- обосновывает выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач</li> </ul>	Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности (по дневнику); Характеристика с производственной практике

<p>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"> <li>- определяет дефекты сырья, готовых изделий;</li> <li>- указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их устранения;</li> <li>- сравнивает технологические процессы (сравнивает % потерь и выход подготовленных полуфабрикатов от видов сырья и готовых блюд при тепловой обработке);</li> <li>- выделяет характеризующие процессы тепловой обработки и параметры (характеризует температурные режимы тепловых процессов приготовления из разных видов полуфабрикатов);</li> <li>- выполняет действия по контролю, исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды;</li> <li>- оценивает соответствие выхода готовой продукции норме;</li> <li>- оценивает соответствие качества готовых блюд требованиям к качеству;</li> <li>- производит самооценку в процессе мониторинга;</li> <li>- соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте</li> </ul>	<p>Экспертная оценка выполнения лабораторных работ и практических занятий</p>
<p>Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оперативность поиска необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных задач;</li> <li>- адекватность оценки полезности информации в профессиональной деятельности</li> </ul>	<p>Защита реферата</p>
<p>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- решение нетиповых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации;</li> <li>- оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ</li> <li>- разрабатывает и представляет компьютерные презентации;</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях и лабораторных работах при выполнении работ по учебной и</p>

		производственной практике. Экспертное наблюдение при выполнении компьютерной презентации
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеет способами бесконфликтного общения и саморегуляции в коллективе;</li> <li>- активно работает в группе;</li> <li>- правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе;</li> <li>- демонстрирует действия по отпуску готовой продукции посетителю с учетом соблюдения этики поведения</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик Анкетирование
Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	<ul style="list-style-type: none"> <li>- содержит технологическое оборудование, посуду, инвентарь в чистом и исправном виде в процессе работы;</li> <li>- демонстрирует соблюдение правил личной гигиены в процессе выполнения лабораторных работ, прохождения производственной практики;</li> <li>- выполняет действия с соблюдением требований техники безопасности и производственной санитарии</li> </ul>	Экспертная оценка практических занятий
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	– решение ситуативных задач, связанных с использованием профессиональных компетенций	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик