

Министерство общего и профессионального образования
Свердловской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Уральский горнозаводской колледж имени Демидовых»

Рассмотрено на заседании
методического совета
№ протокола _____
« _____ » _____ 2018 г

Утверждаю
Директор ГБПОУ СО «УргЗК»
Сегуз Т.М.Софронова
« _____ » _____ 2018г

**Программа профессионального модуля
ПМ.04. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
по программе профессионального обучения
(профессиональной подготовки, переподготовки)
16675 «Повар»**

Невьянск
2018

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью программы профессионального обучения: программы профессиональной подготовки, переподготовки по профессии «Повар», сроком обучения 3 месяца, требованиями работодателей Невьянского городского округа в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК. 4.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 4.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 4.4. 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 подготавли сырья и приготовлении 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 – 132 часа, в том числе:

учебной нагрузки обучающегося – 18 часов,

учебной практики – 54 часа;

производственной практики – 60 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.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

ПМ.05. «Технология обработки сырья и приготовления 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 (распределенная 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. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.3.- 5.4	МДК 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	18	18	7			
УП	Учебная практика, часов	54				54	
ПП	Производственная практика, часов	60					60
	Всего:	132	18	7		54	60

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

«Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала	Объем часов		
		3	4	5
1	2	3	4	5
МДК 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.				
Раздел 1. Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.				
Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка мяса и домашней птицы.	Классификация виды мяса, пищевая ценность, Требования к качеству сырья. Оборудование, инструменты, и инвентарь для обработки мяса. Отмачивание мороженого мяса.	1		
Тема 1.2. Кулинарный разруб туш	Кулинарный разруб туш крупного рогатого скота, обвалка, зачистка, кулинарное назначение отдельных частей туши. Кулинарный разруб туш мелкого скота (баранины, свинины) кулинарное назначение отдельных частей туши.	1		
Тема 1.3. Технологический процесс приготовления рубленой и котлетной массы.	Практическое занятие Приготовление рубленой массы. Приготовления котлетной массы.		1	
Раздел 2. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.				
Тема 2.1. Обработка и приготовление полуфабрикатов из мяса крупного рогатого скота, свинины, баранины	Классификация, требования к качеству полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении подготовки сырья.	1		
Обработка и приготовление полуфабрикатов из мяса крупного рогатого скота, свинины, баранины	Полуфабрикаты из мяса крупного рогатого скота (крупнокусковые; порционные, натуральные и панированные; мелкокусковые), их характеристика кулинарное назначение. Полуфабрикаты из свинины, баранины, их характеристика, кулинарное назначение.	1		

Тема 2.2. Обработка и приготовление полуфабрикатов из рубленной и котлетной массы	Практическое занятие Полуфабрикаты из рубленной массы: бифштекс, шницель, фрикадельки. Полуфабрикаты из котлетной массы: котлеты, биточки, шницель, зразы, тефтели, рулет.		1	
Тема 2.3. Обработка и приготовление полуфабрикатов из мясопродуктов	Обработка мясопродуктов: голов, ног, языка, мозгов, печени, почек.	1		
Обработка и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. Обработка субпродуктов домашней птицы	Требования к качеству полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. Условия и сроки хранения.	1		
Обработка и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. Обработка субпродуктов домашней птицы	Практические занятия Расчет выхода полуфабрикатов из мяса массы брутто, нетто сырья, отходов при механической обработке на основании сборника рецептур. Расчет количества порций полуфабрикатов из домашней птицы на основании сборника рецептур.		1	
Раздел 3. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.				
Тема 3.1. Приготовление блюд из отварного, жареного, тушеного и запеченного мяса.	Значение мясных блюд в питании. Классификация по способу тепловой обработки, пищевая ценность, требования к качеству сырья. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении. Особенности варки различных мясных продуктов. Приготовление блюд из отварного мяса: рецептура, приготовление, отпуск. Жарка мяса, способы жарки. Блюда из жареного мяса: рецептура, приготовление, отпуск.	1		
Приготовление блюд из отварного, жареного, тушеного и запеченного мяса.	Практическое занятие Блюда из тушеного мяса: рецептура, приготовление, отпуск. Запеченные мясные блюда: рецептура, приготовление, отпуск. Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи. Правила хранения и требования к качеству.		1	
Тема 3.2. Приготовление блюд из рубленной и котлетной массы	Блюда из рубленной и котлетной массы: рецептура, приготовление, отпуск.	1		
Приготовление блюд из рубленной и котлетной массы	Практическое занятие Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи. Правила хранения и требования к качеству.		1	

Тема 3.3. Приготовление блюд из мясопродуктов	Блюда из мясопродуктов: рецептура, приготовление, отпуск. Требования к качеству мясных блюд и сроки хранения.	1		
Приготовление блюд из мясопродуктов	Практическое занятие Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы используя различные технологии приготовления и оформления, выбор производственного инвентаря и оборудование. Приготовление блюд из мясопродуктов, выбор производственного инвентаря и оборудование, оценка качества блюд.		1	
Раздел 4. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.				
Тема 4.1. Приготовление и оформление блюд из отварной, тушеной и жареной птицы.	Классификация по способу тепловой обработки, пищевая ценность, требования к качеству сырья. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении.	1		
Приготовление и оформление блюд из отварной, тушеной и жареной птицы.	Блюда из домашней птицы: отварной, тушеной и жареной птицы. рецептура, приготовление, отпуск. Требования к качеству блюд из домашней птицы.	1		
Приготовление и оформление блюд из отварной, тушеной и жареной птицы.	Практическое занятие Требования к качеству блюд из домашней птицы. Правила проведения бракеража.		1	
Всего		11	7	
		18		
УП 05. Учебная практика				
Приготовление порционных и мелкокусковых натуральных полуфабрикатов	Выбор соответствующего инвентаря и оборудования Организация рабочего места. Приготовление полуфабрикатов из: <i>.говядины</i> (стейк, бифштекс, лангет, бефстроганов, мясо для шашлыка, гуляш, антрекот, азу, зразы натуральные, говядина духовая); <i>телятины</i> (натуральные котлеты, эскалоп); <i>баранины</i> (натуральные котлеты, эскалоп, мясо для шашлыка, баранина духовая, мясо для плова, рагу); <i>свинины</i> (натуральные котлеты, эскалоп, мясо для шашлыка, поджарка, свинина духовая, гуляш, рагу)		9	
Приготовление	Выбор соответствующего инвентаря и оборудования Организация рабочего места. Размораживание,		9	

полуфабрикатов из мясных субпродуктов и домашней птицы	обмывание, обсушивание, опаливание, удаление голов, шеи и ножек, потрошение, дочистка, заправка, разруб на части, нарезка, порционирование, пластование цыплят, маринование, снятие мякоти, зачистка филе, удаление пленки с филе, формование филе, обработка субпродуктов, измельчение мякоти на мясорубке, вымешивание котлетной массы, формовка изделий из котлетной массы, панирование, охлаждение, замораживание.	
Приготовление мяса отварного и жареного	Выбор соответствующего инвентаря и оборудования Организация рабочего места. Баранина отварная с овощами; котлеты натуральные паровые. Выбор соответствующего инвентаря и оборудования Организация рабочего места. Стейки из говядины, жаренные на гриле и плоской поверхности; корейка свиная, жаренная на гриле: бифштекс, жаренный основным способом; лангет, жаренный на плоской поверхности, телячья вырезка жаренная; эскалоп; антрекот; шницель; ромштекс; котлеты отбивные.	9
Приготовление мяса тушеного и запеченного	Выбор соответствующего инвентаря и оборудования Организация рабочего места. Бефстроганов; поджарка; гуляш; баранина тушеная с овощами; говядина тушеная в соусе; жаркое по-домашнему; мясо духове; солянка сборная на сковороде. Выбор соответствующего инвентаря и оборудования Организация рабочего места. Телятина, запеченная в соусе. биточки запеченные по-казацки	9
Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы	Выбор соответствующего инвентаря и оборудования Организация рабочего места. Бифштекс рубленый; шницель натуральный рубленый; люля-кебаб; котлеты жареные, биточки паровые, зразы жареные, тефтели тушеные	9
Приготовление основных блюд из домашней птицы	Выбор соответствующего инвентаря и оборудования Организация рабочего места. Курица отварная в целом виде; цыплята припущенные; филе куриное паровое; цыплята-табака. Выбор соответствующего инвентаря и оборудования Организация рабочего места. Фрикасе из цыплят; чахохбили из кур; жареной утиной грудки; котлет по-киевски; шницеля столичного; шашлыка из курицы; курицы в карри, жульена из курицы, котлет рубленых из кур; рагу из субпродуктов.	9
Всего		54
ПП 05 Производственная практика		
Ознакомление с правилами техники безопасности, производственной санитарией и организацией рабочего места при работе в мясном и горячем цехах;		6
Приготовление полуфабрикатов и блюд из отварного мяса. Оформление и подача блюд		6
Приготовление полуфабрикатов и блюд из жареного мяса. Оформление и подача блюда.		6
Приготовление полуфабрикатов и блюд из тушеного и запеченного мяса. Оформление и подача блюда.		6
Приготовление мясных фаршированных блюд. Оформление и подача блюда.		6
Приготовление блюд из котлетной массы. Оформление и подача блюда.		6
Приготовление блюд из отварной и припущенной домашней птицы. Оформление и подача блюда.		6

Приготовление блюд из жареной домашней птицы. Оформление и подача блюда.	6
Приготовление блюд из рубленой массы мяса птицы. Оформление и подача блюда.	6
Приготовление тушеных блюд из птицы. Оформление и подача блюда.	6
Всего	60
Всего по модулю	132

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства»; учебного кулинарного цеха; лаборатории для поваров на 8-15 мест.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест: «Технология кулинарного производства»

- технические средства обучения: компьютер, средства отображения информации (проектор, экран, монитор)- кабинет «Мультимедиа», соответствующие программное обеспечение (цифровые образовательные ресурсы);

- комплект учебно-методической документации;

- наглядные пособия (плакаты, схемы, муляжи, наглядные образцы).

Оборудование и технологическое оснащение лаборатории и рабочих мест:

- технологическое оборудование и оснастка: производственные столы, раковины; мясорубка, весы настольные электронные, производственный инвентарь, посуда;

- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации;

Информационная техника в профессиональной деятельности:

- компьютер, проектор, документ-камера;

- программное обеспечение профессионального назначения.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: Учеб. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования / Л.Л. Татарская. – М.: ПрофОбрИздат, 2007. – 328 с.

2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для начального профессионального образования. - М.: ПрофОбрИздат, 2007. – 248 с.

Дополнительные источники:

1. Дубцов, Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции / М.Ю. Сиданова, Л.С Кузнецова. – М.: Издательство «Мастерство», 2009 – 240с.

2. Кузнецова Л.С, Сиданова М.Ю.Технология приготовления мучных кондитерских изделий: - М.: Мастерство, 2009. 320с.

3. Похлёбкин, В.В. Кулинарный словарь. - М.: Издательство «Центрполиграф», 2008 г.

4. Журнал «Питание и общество» Научно-производственное издание.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий – 1 академический час (45 мин), а во время практики – 1 астрономический час (60 мин), включая время на подведение итогов, оформление документации. Теоретическое обучение проводится в условиях учебного

кабинета, преподавателем осуществляется также консультационная помощь, проводимая после занятий в соответствии с расписанием консультаций. Учебная практика проводится в условиях образовательного учреждения в лаборатории для поваров (по изучению темы на теории) и в учебно-кулинарном цехе (УКЦ) колледжа. Модуль «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы» является самостоятельной единицей, независимой от других модулей, поэтому может изучаться в удобное для учебного заведения время.

Для успешного усвоения данного модуля необходимо предварительно изучить такие дисциплины как: техническое оснащение и организация рабочего места, основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): дипломированные специалисты – преподаватели специальных дисциплин, имеющие среднее или высшее образование по профилю специальности.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	- соответствие подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы требованиям ГОСТ Р 53104 – 2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» и СанПин 2.3.6.1079 – 01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».	- экспертная оценка по результатам наблюдения за процессом подготовки полуфабрикатов из мяса - экспертная оценка оформления портфолио документов
ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы	- соответствие качества крупнокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, телятины, баранины и свинины, мясных субпродуктов, охлажденной и мороженой домашней птицы требованиям ГОСТ Р 53104 – 2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» - соответствие приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы требованиям технологической карты.	- экспертная оценка по результатам наблюдения за процессом обработки и приготовления полуфабрикатов из мяса - экспертная оценка оформления портфолио документов
ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов	- соответствие приготовления основных блюд из мяса, мясных субпродуктов требованиям ГОСТ Р 53104 – 2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»	- экспертная оценка по результатам наблюдения за процессом приготовления и оформления блюд из мяса

	- соответствие выполняемых действий по приготовлению и оформлению блюд технологической карте	- экспертная оценка оформления портфолио документов
ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы	- соответствие основных блюд из домашней птицы требованиям ГОСТ Р 53104 – 2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания». - соответствие выполняемых действий по приготовлению и оформлению блюд технологической карте	- экспертная оценка по результатам наблюдения за процессом приготовления и оформления блюд из домашней птицы - экспертная оценка оформления портфолио документов

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость профессии «Повар, кондитер», проявлять устойчивый интерес	- участие в олимпиадах профессионального мастерства, конкурсах, мастер - классах	- экспертная оценка оформления портфолио документов
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач,	-соответствие выбора необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря требованиям СанПиН 2.3.6.1079 – 01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»	- экспертная оценка по результатам наблюдения за процессом приготовления блюд
ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий итоговый контроль, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы	- обоснованность оценки качества обработанных продуктов	- экспертная оценка по результатам наблюдения за процессом приготовления блюд
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- поиск и использование различных источников, включая электронные образовательные ресурсы	- экспертная оценка оформления портфолио работ и документов

<p>ОК5 Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>- применение информационно-телекоммуникационных средств в своей профессиональной деятельности для обмена информацией</p>	<p>- экспертная оценка оформления портфолио работ и документов</p>
<p>ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p>-соблюдение норм профессиональной этики в коллективе и команде</p>	<p>- экспертная оценка оформления портфолио документов, отзывов</p>
<p>ОК7Готовить к работе производственные помещения и поддерживать его санитарное состояние</p>	<p>- соответствие организации рабочего места и использования инвентаря и оборудования по подготовке овощей и грибов требованиям СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»</p>	<p>- экспертная оценка по результатам наблюдения за выполнением практического задания</p>