

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ СФЕРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ И ПИТАНИЯ»

Рассмотрено на заседании
МО кулинарных групп
Протокол № 1 от «28» 08 2015г.
Руководитель МО И.П. Новикова



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

По программе профессиональной подготовки повар 3 разряда

Форма обучения – очная
Срок обучения 3 месяца

2015 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 798 (зарегистрировано в Минюсте РФ 20 августа 2013 г. N 29749).

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Серовский техникум сферы обслуживания и питания»

Разработчик: Рассанова М.М., ст. мастер.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	11

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.**

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля предназначена для дополнительного профессионального образования по программе профессиональной подготовки повар 3 разряда 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: 34 часа, из них:

МДК. 05.01. Технология приготовления сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы – 16 часов;

УП. 05.01. Технология приготовления сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы – 18 часов.

1.4. Итоговая аттестация: в форме зачета

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

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 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.

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.**

3.1. Тематический план по МДК. 05.01. Технология приготовления сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы

№ п.п.	Содержание МДК. 05.01
	Раздел 1. Механическая кулинарная обработка мяса, птицы и мясопродуктов.
	Тема 1.1. Кулинарный разруб говядины, свинины, баранины.
1-1	Механическая обработка мяса. Обработка мясопродуктов
1-2	Разруб говядины, свинины и баранины
	Тема 1.2. Приготовление полуфабрикатов
1-3	Классификация полуфабрикатов. Правила приготовления полуфабрикатов из мяса, птицы и мясопродуктов
1-4	Приготовление крупных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.
1-5	Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины
	Тема 1.3. Приготовление натурально-рубленных полуфабрикатов
1-6	Приготовление полуфабрикатов из натурально - рубленой массы.
	Тема 1.4. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы.
1-7	Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы.
	Раздел 2. Подготовка и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы
1-8	Обработка домашней птицы. Приготовление мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов из домашней птицы. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов.
	Раздел 3. Приготовление и оформление простых и сложных блюд из мяса и мясопродуктов.
	Тема 3.1 Приготовление и оформление блюд из отварного мяса.
1-9	Приготовление и оформление блюд из отварного мяса.
	Тема 3.2 Приготовление и оформление блюд из жареного мяса.
1-10	Приготовление и оформление блюд из жареного мяса крупным и мелким куском.
1-11	Приготовление и оформление блюд из жареного мяса натуральным порционным куском. Приготовление и оформление блюд из жареного мяса натуральным порционным панированным куском.
	Тема 3.3. Приготовление и оформление блюд из натуральной рубленой и котлетной массы.
1-12	Приготовление и оформление блюд из натуральной рубленой и котлетной и массы.
	Тема 3.4. Приготовление и оформление блюд из тушеного и запеченого мяса.
1-13	Приготовление и оформление блюд из тушеного мяса крупным и порционным куском. Приготовление и оформление блюд из тушеного мяса мелким куском.
1-14	Приготовление и оформление блюд из субпродуктов. Приготовление и оформление блюд из запечёного мяса

	Раздел 4. Приготовление и оформление блюд из птицы.
1-15	Приготовление и оформление блюд из птицы.
1-16	Зачет

3.2. Тематический план по УП. 05.01. Технология приготовления сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.

№ п.п.	Содержание УП.05.01
1-1	Механическая кулинарная обработка мяса.
1-2	Механическая кулинарная обработка птицы,
1-3	Приготовления полуфабрикатов из птицы
1-4	Приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины.
1-5	Приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из свинины.
1-6	Приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из баранины.
1-7	Приготовления мясных блюд из жареного мяса порционным куском.
1-8	Приготовления мясных блюд из жареного мяса мелким куском.
1-9	Приготовления и оформления блюд из запечённого мяса
1-10	Приготовления и оформления блюд из жареного мяса натуральным панированным куском.
1-11	Приготовления блюд из тушеного мяса, оформление, отпуск, подача.
1-12	Приготовления блюд из натуральной рубки, оформление, отпуск, подача.
1-13	Приготовления блюд из котлетной массы, оформление, отпуск, подача.
1-14	Приготовления блюд из мясопродуктов, оформление, подача.
1-15	Приготовления и оформления блюд из домашней птицы отварной.
1-16	Приготовления и оформления блюд из домашней птицы жареной.
1-17	Приготовление блюд из филе птицы
1-18	Приготовления и оформления блюд из тушеной птицы мелким куском.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие:

- кабинета технологий и организации питания;
- лаборатории товароведения и экспертизы продовольственных товаров,
- лаборатории технологии приготовления пищи

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

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

Технические средства обучения:

1. Мультимедийная установка
2. ПК (ноутбук)
3. Интерактивная доска

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

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

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

1. Холодильное оборудование
2. Весовое электронное оборудование
3. СВЧ
4. Ножи
5. Сковорода гриль
6. Мясорубка электрическая
7. Блендер
8. Электрические плиты
9. Молоточки

10. Сотейник
11. Миски
12. Сковороды
13. Лопаточки
14. Формочки для запекания
15. Баранчики
16. Порционные сковороды
17. Кастрюли
18. Ванны для мытья посуды
19. Раковины для мытья рук
20. Разделочные доски

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература

1. Анфимова Н.А., Татарская Л. Л. Кулинария: учебник для НПО; учебное пособие для СПО.- М.: Изд. центр «Академия»: образовательно – издательский центр «Академия», 2008.
2. Бурашев Ю. М., Максимов А. С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании: учебник. – М.: Изд. центр «Академия»: образовательно – издательский центр «Академия», 2005.
3. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для НПО; учебное пособие для СПО. – М.: Изд. центр «Академия»: образовательно – издательский центр «Академия», 2005.
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», 2007.
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», 2008.
6. Потапова И.И. Блюда из мяса: Уч. п. – М.: ИЦ «Академия», 2008. Потапова И.И. Блюда из мяса: Уч. п. – М.: ИЦ «Академия», 2008.
7. Татарская Л.Л. и др. Лабораторно - практические работы для поваров и кондитеров. Уч. П - М: ИЦ «Академия», 2005.
8. Семиряжко Т.Г. Кулинария Контрольные материалы: Уч. п. - М.: ИЦ «Академия», 2008, 2009.
9. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. - М.: ИЦ «Академия», 2006.
10. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: Уч. п – М.: ИЦ «Академия», 2004.
11. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – М.: Изд. центр «Академия»: образовательно – издательский центр «Академия», 2006

Дополнительная литература

1. С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина «Кулинарная характеристика блюд» М.: «Академия» 2006.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.:Хлебпродинформ, 2006 Сборник технологических нормативов.
3. Журналы: «Школа гастронома», «Коллекция гастронома», «Гастроном», «Питание и общество», «Шеф-повар», «Ресторанные ведомости», «Дело вкуса»
4. WWW.GASTRONOM.RU
5. WWW.TALERKA.RU
6. WWW.INFORVIDEO.RU
7. WWW.GURMAN.RU

Средства обучения

1. Компьютерные презентации
2. Фотографии блюд кулинарных изделий

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки	
ПК 5.1. 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 требованиями к качеству полуфабрикатов, в том числе с учетом работы на конкретном предприятии.	Наблюдение за процессом приготовления полуфабрикатов Органолептическая оценка приготовленных полуфабрикатов	Активные методы обучения: анализ производственных ситуаций, решение производственных задач, игровое ролевое проектирование, ролевая игра и т. д. Формы : игровые моменты урока, лото, домино, мозаика, марафон, кроссворды, криптограммы, викторины, эстафеты, мини- аукцион и т.д.
ПК 5.2. Подготовка и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.	Готовит полуфабрикаты из сельскохозяйственной птицы, в соответствии с технологией и требованиями к качеству полуфабрикатов, в том числе с учетом работы на конкретном предприятии.	Наблюдение за процессом приготовления полуфабрикатов Органолептическая оценка приготовленных полуфабрикатов	Активные методы обучения: анализ производственных ситуаций, решение производственных задач, игровое ролевое проектирование, ролевая игра и т. д. Формы : игровые моменты урока, лото, домино, мозаика, марафон, кроссворды, криптограммы, викторины, эстафеты, мини- аукцион и т.д.
ПК 5.3. 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	Активные методы обучения: анализ производственных ситуаций, решение производственных задач, игровое ролевое проектирование, ролевая игра и т. д. Формы : игровые моменты урока, лото, домино, мозаика, марафон, кроссворды, криптограммы, викторины, эстафеты, мини- аукцион и т.д.
	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 5.4. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы	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.	Активные методы обучения: анализ производственных ситуаций, решение производственных задач, игровое ролевое проектирование, ролевая игра и т. д. Формы : игровые моменты урока, лото, домино, мозаика, марафон, кроссворды, криптограммы, викторины, эстафеты, мини- аукцион и т.д.

	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 (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	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 Экспертная оценка аналитической справки
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 обще-	Наблюдение за организацией коллективной деятельности, общением с

	ния	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