

Согласовано

Педагогическим советом

МБОУ «Учебный центр»

« 30 » августа 2019 г.

Утверждаю

Директор МБОУ «Учебный центр»

П.В. Данилов

« 30 » августа 2019 г.



**Рабочая учебная программа общепрофессионального цикла ПМ.05
основной профессиональной образовательной программы по профессии
16675 «Повар»**

муниципального бюджетного образовательного учреждения
«Учебный центр профессионального обучения»
городского округа г. Урюпинск

«Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»

Профессия: Повар

Квалификация: 2-3 разряд

Код профессии: 16675

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 9 месяцев

Урюпинск, 2019 год

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе профессионального стандарта «Повар» (Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г. № 610н.). Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), утвержденными постановлениями Минтруда России от 05.03.2004г. №30.

Организация-разработчик: Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Учебный центр профессионального обучения» городского округа г. Урюпинск (МБОУ «Учебный центр»)

Разработчик: Козленкова Светлана Николаевна, мастер производственного обучения МБОУ «Учебный центр»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 Приготовления блюд из мяса и домашней птицы

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы профессионального обучения - программы подготовки рабочих по профессии 16675 «Повар».

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.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен 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.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся 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:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся – **20 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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

«Приготовления блюд из мяса и домашней птицы»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Практика	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Учебная, часов	Производственная, (часов рассредоточенная практика)
ПК 1.	Тема 1. Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	4	1	-	3	-
ПК 2.	Тема 2. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	4	1	-	3	-
ПК 3.	Тема 3. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.	5	1	-	4	-
ПК 4.	Тема 4. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.	7	2	-	5	-
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	-	-	-	-	-
	Всего:	20	5	-	15	-

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)
«Приготовления блюд из мяса и домашней птицы»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ),	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	Содержание учебного материала	1	
	1. Механическая кулинарная обработка мяса и домашней птицы 2. Кулинарный разруб туш 3. Технологический процесс приготовления рубленой и котлетной массы		2
	Практические занятия		
	1. Обмывание, обсушивание, разделка, обвалка, жиловка, зачистка. 2. Разделка и обвалка бараньих туш и подготовка отдельных частей мяса из баранины. Разделка и обвалка четвертин говядины и полутуш телятины и подготовка отдельных частей мяса из говядины и телятины. 3. Разделка и обвалка полутуш свинины и подготовка отдельных частей свиного мяса Приготовление рубленой и котлетной массы	3	2
Тема 2. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы	Содержание учебного материала	1	
	1. Обработка и приготовление полуфабрикатов из мяса крупного рогатого скота, свинины, баранины 2. Обработка и приготовление полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы 3. Обработка и приготовление полуфабрикатов из мясопродуктов 4. Обработка и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. Обработка субпродуктов домашней птицы		
	Практические занятия		
	1. Приготовление порционных и мелкокусковых натуральных полуфабрикатов . 2. Приготовление полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы. 3. Приготовление полуфабрикатов из мясных субпродуктов 4. Приготовление основных полуфабрикатов из домашней птицы с учетом требований техники безопасности.	3	
Тема 3. Приготовление и оформление простых блюд из	Содержание учебного материала		
	1. Приготовление блюд из отварного, жареного, тушеного и запеченного мяса		2

мяса и мясных продуктов	2. Приготовление блюд из рубленной и котлетной массы 3. Приготовление блюд из мясопродуктов	1	
	Практические занятия		
	1 .Приготовление мяса отварного, жареного, тушеного и запеченного в соответствии с методами приготовления различными видами мяса и типами питания.	4	3
Тема 4. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.	Содержание учебного материала		
	1 .Приготовление и оформление блюд из отварной, тушеной и жареной птицы.	2	2
	Практические занятия		
	1 .Приготовление основных блюд из домашней птицы в соответствии с методами приготовления и видом домашней птицы и типом питания. Определение качества субпродуктов и готовых блюд органолептическим методом. Работы с нормативными документами: сборником рецептур.	5	3
Всего:		20	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально - техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета:

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета ЛПЗ:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся – по количеству обучающихся;
- комплект учебно – методической документации в соответствии с паспортом кабинета;
- электронные видеоматериалы в соответствии с паспортом кабинета;
- сборник медиа - уроков в соответствии с паспортом кабинета.

Технические средства обучения кабинета технологии кулинарного производства: – компьютер, мультимедийный проектор, принтер, сканер, плакаты, экран и прочие средства обучения.

Кабинета ЛПЗ:

- оборудование и инструменты;
- рабочее место мастера производственного обучения;
- рабочие места для обучающихся – по количеству обучающихся;
- комплект инструкционных карт;
- оборудование: весоизмерительное оборудование, тепловое оборудование, холодильное оборудование, раковины для мытья кухонной и столовой посуды
- инструменты и приспособления: сковороды, кастрюли разного объема, миски, сотейники, ножи, доски разделочные, противни, столовая посуда, столовые приборы.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Ермакова В.И. :Учебник для 8-11 кл общеобразовательных учреждений.-3-е издание – М.: Просвещение , 2000.-190 С.:ИЛ.-ISBN 5-09-009722-4
2. Ковалев Н.И., Гришин П.Д. «Технология приготовления пищи», Ленинград, 1955 год. Государственное издательство торговой литературы.
3. Матюхина З.П., Королькова Э.П. «Товароведение пищевых продуктов» Учебник для начального профессионального образования. — М.: ИРПО; Изд. центр "Академия", 1998. — 272 с.

Дополнительные источники:

1. Дубцов, Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции / М.Ю. Сиданова, Л.С Кузнецова. – М.: Издательство «Мастерство», 2002 – 240с.
2. Кузнецова Л.С, Сиданова М.Ю.Технология приготовления мучных кондитерских изделий: - М.: Мастерство, 2002. 320с.
3. Похлёбкин, В.В. Кулинарный словарь. - М.: Издательство «Центрполиграф», 2000 г.
4. Журнал «Питание и общество» Научно-производственное издание.

Интернет-ресурсы:

- www.100menu.ru
- www.dom-eknig.ru
- www.tsf2000.ru
- www.rogalik.com/elektronnaya_kulinariya_skachat

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение данного модуля должно предшествовать изучение следующих дисциплин: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Безопасность жизнедеятельности», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Экономические и правовые основы производственной деятельности», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Приготовление блюд

из овощей и грибов», «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, ворога, теста», «Приготовление супов и соусов», «Приготовление блюд из рыбы».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организации соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися 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

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется мастером производственного обучения в ходе проведения промежуточной аттестации. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся сформированность профессиональных компетенций:

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	- соблюдать условия хранения: бараньих туш, говяжьих четвертин и телячьих полутуш, полутуш свинины в охлажденном и мороженом виде; – проверять органолептическим способом качество охлажденных и мороженных: бараньих туш, говяжьих четвертин и телячьих полутуш, полутуш свинины; – обеспечивать температурный и временной режим размораживания: бараньих туш, говяжьих четвертин и телячьих полутуш, полутуш свинины с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. – выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при обработке: бараньих туш и подготовке отдельных частей мяса из баранины, четвертин говядины и полутуш телятины и подготовке отдельных частей мяса из говядины и телятины, полутуш свинины и подготовке отдельных частей свиного мяса; – осуществлять различные действия при обработке: бараньих туш и подготовке отдельных частей мяса из баранины, четвертин говядины и полутуш телятины и подготовке отдельных частей мяса из говядины и телятины, полутуш свинины и подготовке отдельных частей свиного мяса; – соблюдать технологические требования при разделке и обвалке: бараньих туш и подготовке отдельных частей мяса из баранины, четвертин говядины и полутуш телятины и подготовке отдельных частей мяса из говядины и телятины, полутуш свинины и подготовке отдельных частей свиного мяса; – обеспечивать температурный и временной режим охлаждения и замораживания подготовленных крупнокусковых полуфабрикатов: из баранины, говядины и телятины, свинины с учетом требований к безопасности пищевого продукта; – обеспечивать правильное хранение охлажденных и мороженных крупнокусковых полуфабрикатов из баранины, говядины и телятины, свинины предназначенных для последующего использования.
Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса,	– соблюдать условия хранения крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, в охлажденном и мороженом виде;

мясопродуктов и домашней птицы	– проверять органолептическим способом качество крупнокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, телятины, баранины и свинины, мясных субпродуктов, охлажденной и мороженой домашней птицы; – обеспечивать температурный и временной режим размораживания крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении основных полуфабрикатов: из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы; – осуществлять различные действия: при приготовлении основных полуфабрикатов из мяса, по обработке мясных субпродуктов, домашней птицы и приготовлении основных полуфабрикатов из нее; – соблюдать технологические требования при приготовлении: основных полуфабрикатов из мяса, полуфабрикатов из мясных субпродуктов, полуфабрикатов из домашней птицы; – определять необходимое количество и применять приправы, маринады и панировки при приготовлении различных основных полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы; – обеспечивать температурный и временной режим охлаждения и замораживания подготовленных основных полуфабрикатов из мяса, полуфабрикатов из мясных субпродуктов, основных полуфабрикатов из домашней птицы с учетом требований к безопасности пищевого продукт; – обеспечивать правильное хранение охлажденных и мороженых основных полуфабрикатов из мяса, полуфабрикатов из мясных субпродуктов, основных полуфабрикатов из домашней птицы предназначенных для последующего использования.
Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов	- проверять органолептическим способом качество и соответствие: мяса и дополнительных ингредиентов к нему технологическим требованиям к основным блюдам из мяса, мясных субпродуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным блюдам из мясных субпродуктов; – выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении основных блюд из мяса, мясных субпродуктов; – использовать различные технологии приготовления основных блюд из мяса, мясных субпродуктов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. - определять органолептическим способом правильность приготовления основных блюд из мяса, мясных субпродуктов и их готовность для подачи; – сервировать и оформлять основные блюда из мяса, мясных

	субпродуктов для подачи в виде блюд и горячих закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. – обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче основных блюд: из мяса и хранении приготовленного мяса, мясных субпродуктов и хранении приготовленных мясных субпродуктов, предназначенных для последующего использования.
Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы	– проверять органолептическим способом качество и соответствие: домашней птицы и дополнительных ингредиентов к ней технологическим требованиям к основным блюдам из домашней птицы; – выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении основных блюд из домашней птицы; – использовать различные технологии приготовления основных блюд из домашней птицы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции; – определять органолептическим способом правильность приготовления основных блюд из домашней птицы и их готовность для подачи; – сервировать и оформлять основные блюда из домашней птицы для подачи в виде блюд и горячих закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; – обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче основных блюд: из домашней птицы и хранении приготовленной домашней птицы, предназначенных для последующего использования.