

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
«Учебный центр профессионального обучения» городского округа г.Урюпинск

Согласовано:

Методическим объединением МБОУ

«Учебный центр»

Утверждаю:

Директор МБОУ «Учебный центр»



Данилов П.В.

«29» 08 2016г.

«01» 09 2016г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

по профессии «Повар»

код 16675

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

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 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 **«Повар» код 16675**

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована для профессиональной подготовки на базе среднего общего образования, опыт работы не требуется 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;

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;
- 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 – 30 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 20 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 10 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)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, (часов рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.	Раздел 1. Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.		1	-	2	3	-
ПК 2.	Раздел 2. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.		1	-	2	3	-
ПК3.	Раздел 3. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.		1	-	2	4	-
ПК 4.	Раздел 4. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.		2	-	4	5	-
	<i>Производственная практика, часов</i> (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика	-	-	-	-	-	-
	Всего:	30	5	-	10	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
	Раздел 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
Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы	Раздел 2.		1	
	Содержание учебного материала			
		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	3	

		4. Приготовление основных полуфабрикатов из домашней птицы с учетом требований техники безопасности.		
Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов	Раздел 3.		1	
	Содержание учебного материала			
		1. Приготовление блюд из отварного, жареного, тушеного и запеченного мяса 2. Приготовление блюд из рубленной и котлетной массы 3. Приготовление блюд из мясопродуктов		2
	Практические занятия			
		1 .Приготовление мяса отварного, жареного, тушеного и запеченного в соответствии с методами приготовления различными видами мяса и типами питания.	4	3
Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.	Раздел 4.			
	Содержание учебного материала			
	1 .Приготовление и оформление блюд из отварной, тушеной и жареной птицы.		2	2
	Практические занятия		5	3
		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.		
Всего:			20	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – 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; 1

рабочие места обучающихся (14);

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 мастерской и рабочих мест **учебного кулинарного цеха:**

оборудование и инструменты в соответствии с паспортом учебного кулинарного цеха;

рабочее место мастера;

рабочие места для обучающихся (14);

комплект инструкционных карт ;

Оборудование: Весоизмерительное оборудование, тепловое оборудование (жарочные шкафы, электроплиты, электросковороды и т.д), холодильное оборудование, ванны 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

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

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

1. www.dom-eknig.ru
2. www.tsf2000.ru
3. 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», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Экономические и правовые основы производственной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности», «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов», «Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста», «Технология приготовления супов и соусов» .

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

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе профессионального модуля, обеспечивает организацию и проведение текущего контроля .

Текущий контроль проводится мастером в процессе проведения практических работ, тестирования, решения карточек – заданий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся сформированность профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
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 мороженых: 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.	Наблюдение за деятельностью на практических занятиях.. . Наблюдение за деятельностью на практических занятиях.. Анализ деятельности обучающихся на практических занятиях.. Тестирование. . . Наблюдение за деятельностью на практических занятиях.. Зачетные проверочные работы. Анализ деятельности обучающихся на практических занятиях. Зачетные проверочные работы.

	- 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 мороженых крупнокусковых полуфабрикатов из баранины, говядины и телятины, свинины предназначенных для последующего использования.	Тестирование. . Наблюдение за деятельностью на практических занятиях.. Тестирование.
Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы	- Соблюдать условия хранения крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, в охлажденном и мороженом виде. - 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	. Наблюдение за деятельностью на практических занятиях.. Наблюдение за деятельностью на практических занятиях.. Анализ деятельности обучающихся на практических занятиях. . Тестирование. Анализ деятельности обучающихся на практических занятиях. Анализ деятельности обучающихся на практических занятиях. . Тестирование. Анализ деятельности обучающихся на практических занятиях. Тестирование. . Анализ деятельности обучающихся на практических занятиях Тестирование.

	безопасности пищевого продукт. - Обеспечивать правильное хранение охлажденных и мороженных 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.	Наблюдение за деятельностью на практических занятиях Наблюдение за деятельностью на практических занятиях. Анализ деятельности обучающихся на практических занятиях Сравнительный анализ готового изделия с требованиями к качеству данных изделий в соответствии с технологической картой. Анализ деятельности обучающихся на практических занятиях
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.	Наблюдение за деятельностью на практических занятиях Наблюдение за деятельностью на практических занятиях.

	- 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.	Анализ деятельности обучающихся на практических занятиях Сравнительный анализ готового изделия с требованиями к качеству данных изделий в соответствии с технологической картой. Анализ деятельности обучающихся на практических занятиях
--	--	--