

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области
«Среднеегорлыкское профессиональное училище № 85».

СОГЛАСОВАНО
Заведующая кафе «Уют»
Кравчук С.Н.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РО ПУ №85
Колода И.П.



ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Для профессиональной подготовки профессионального обучения Повар

шифр 16675 ПОВАР

С. Средний Егорлык

2020 г.

Одобрено на заседании
цикловой комиссии
ПРОТОКОЛ № ____

От «__» _____ г.

Председатель _____

Одобрено на
заседании
цикловой комиссии
ПРОТОКОЛ № ____

От «__» _____ г

Председатель _____

Одобрено на
заседании цикловой
комиссии
ПРОТОКОЛ № ____

От «__» _____ г.

Председатель _____

Одобрено на заседании
цикловой комиссии
ПРОТОКОЛ № ____

От «__» _____ г.

Председатель _____

Организация-разработчик:

ГБПОУ РО ПУ № 85

Разработчики:

Максимова Лариса Николаевна - мастер производственного обучения

Ирина Борисовна Головинова – преподаватель

Гусева Елена Николаевна – преподаватель

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной программы профессионального обучения профессиональной подготовки по рабочей профессии 16675 Повар в части освоения основного вида деятельности (ВД):

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.

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 из мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **120** часа;

учебная практика–**24**час.

производственная практика -**36** час

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) 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. В т.ч блюда старорусской кухни
ПК 4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		Промежуточная аттестация
		Всего, (часов)	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, (часов)	Учебная, (часов)	Производственная, (часов)	
ПК 1 ПК 2 ПК 3 ПК 4	Раздел 1. Обработка сырья, приготовление простых и основных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.	13	8			Экзамен
	Раздел 2. Приготовление и оформление простых и основных блюд из мяса и домашней птицы.	43	24			
Всего		56	36	24	36	4

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

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
1	2	3	4
ПМ 5 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы		120	
Раздел 1. Обработка сырья, приготовление простых и основных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.		13	
Тема 1.2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	Содержание	5	2
1	Последовательность выполнения технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш крупного рогатого и мелкого рогатого скота, обвалка, зачистка, жиловка.		
2	Приготовление крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины, телятины, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление мясной рубленой и котлетной массы и п/ф из нее		
3	Обработка сельскохозяйственной птицы. Виды заправки тушек, кулинарное назначение. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы		2
Лабораторно практические работы.		8	
1.	Приготовление крупнокусковых, порционных (натуральных и панированных), мелкокусковых полуфабрикатов для варки, жарки и тушения из мяса		
2	Приготовление натуральной рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Приготовление порционных полуфабрикатов из домашней птицы. Приготовление куриной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.		

<p>Учебная практика Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям полуфабрикатов, подготовка их к использованию; 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, закладки продуктов; 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями; 4. Использование различных технологий приготовления полуфабрикатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая санитарно-гигиенические требования и условий хранения готовых полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы; 5. Подготовка готовых полуфабрикатов к реализации; 6. Обеспечивать температурный и временной режим охлаждения и замораживания полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; 7. Соблюдение температурного и временного режима при реализации и хранении полуфабрикатов. 		12	
<p>Раздел 2. Приготовление и оформление простых и основных блюд из мяса и домашней птицы.</p>		43	
<p>Тема 2.1. Технология приготовления, оформления и отпуска простых и основных блюд из мяса</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска простых и основных блюд из отварного мяса и мясных продуктов. Правила варки мяса, подбор гарниров и соусов, правила оформления и отпуска. 2 Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска простых и основных блюд из жареного мяса. Правила жарки крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов. Подбор гарниров и соусов, требования к качеству, условия и сроки хранения. 3 Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска простых и основных блюд из тушеного и запеченного мяса 4 Правила тушения крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов. Температурный режим запекания мяса крупным, порционным и мелким куском. . 5 Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска простых и основных блюд из рубленой и котлетной массы. 	12	2

	6	Блюда из субпродуктов, технология приготовления оформления и отпуск.		
	7	Блюда старорусской кухни		
	Лабораторно практические работы		24	
	1	Приготовление, оформление и отпуск жареных блюд из мяса		
	2	Приготовление, оформление и отпуск запеченных блюд из мяса		
	3	Приготовление, оформление и отпуск тушеных блюд из мяса		
	4	Приготовление, оформление и отпуск блюд из рубленой и котлетной массы		
	5	Приготовление, оформление и отпуск блюд из субпродуктов		
Тема 2.3. Приготовление, оформление и отпуск простых и основных блюд из домашней птицы. Бракераж готовой продукции.	Содержание.		3	
	1	Технологический процесс приготовления простых и основных блюд из домашней птицы. Правила и режимы припускания, варки, жарки, тушения, запекания.		2
	2	Требования к качеству готовых блюд, правила хранения и реализации, простых основных блюд из домашней птицы.		
	3	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска блюд из домашней птицы. Способы подачи готовых блюд в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.		2
	Лабораторные работы.		4	
	1	Приготовление, оформление и отпуск, оценка качества блюд отварной, жареной, тушеной птицы		
Учебная практика Виды работ:			60	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к полуфабрикатам, простым и основным блюдам. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий варка, припускание, жарка, тушение, запекание. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 3. Использование различных технологий приготовления простых и основных блюд с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса, подготовка готовых блюд для подачи. 5. Сервировка стола и оформление простых и основных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечение температурный и временной режим охлаждения и замораживания простых и с основных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при подаче и хранении основных блюд из мяса и домашней птицы. 				
Производственная практика Виды работ:			72	

<ol style="list-style-type: none"> 1. Проверка органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из мяса и домашней птицы. 2. Подготовка полуфабрикатов к тепловой обработке. 3. Приготовление отдельных компонентов. 4. Приготовление, оформление и отпуск простых блюд из мяса и домашней птицы в отварном, припущенном, тушеном, жареном, запечённом виде. 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы с использованием производных из концентратов промышленного производства. 6. Определение степени готовности и вкусовых качеств простых блюд из мяса и домашней птицы (бракераж). 7. Порционирование, оформление простых блюд из мяса и домашней птицы, сервировка стола для подачи блюд из мяса и домашней птицы. 8. Соблюдение температурных режимов и условий хранения готовых простых блюд из мяса и домашней птицы. 		
Всего	120	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологии кулинарного производства; Учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета.

Мебель и стационарное оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: наглядные пособия – образцы, плакаты, DVD фильмы, компьютерные обучающие

Оборудование

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- Весы настольные электронные – 5 шт.;
- Пароконвектомат – 1 шт.;
- Конвекционные печи – 2 шт.;
- Микроволновая печь – 1 шт.;
- Расстоечный шкаф – 1 шт.;
- Плиты индукционные – 7 шт.;
- Плиты электрические – 1 шт.;
- Фритюрница – 1 шт.;
- Витрина холодильная- 1 шт.;
- Холодильник с морозильной камерой – 1 шт.;
- Лапширезка – 1 шт.;
- Миксер ручной – 2 шт.;
- Миксер планетарный – 1 шт.;
- Блендер погружной – 4 шт.;
- Мясорубка электрическая – 1 шт.;
- Процессор кухонный – 1 шт.;
- Слайсер – 1 шт.;
- Соковыжималки – 1 шт.;
- Кофемолка – 1 шт.;
- Набор инструментов для карвинга – 1 шт.;
- Овоскоп – 1 шт.;
- Стол производственный с моечной ванной – 1 шт.;
- Термометр инфракрасный
- Термометр со щупом
- Мороженица.
- Гастроемкость без крышки – 6 шт.;
- Венчик для взбивания – 10 шт.;
- Шпатель кондитерский кондитерский металлический 2 шт.
- Скребок металлический - 1 шт.
- Поворотный стол металлический – 4 шт.

Термометр электронный – 4 шт.
Разделитель для яиц – 10 шт.
коврик силиконовый с разметкой для раскатки теста – 8 шт.
Тесторезка – 4 шт.
Разделочные доски

Технические средства обучения: наглядные пособия – образцы, плакаты, DVD фильмы, компьютерные обучающие, контролирующие и профессиональные программы средства аудиовизуализации.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2009. – III, 11 с.
2. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, 2017 г.
3. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (1-е изд.) (в электронном формате) 2018

Дополнительные источники

4. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования. / Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская. – 10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 328 с.
5. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования. / Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская. – 4-е изд., стер. – М.: Академия, 2006. – 328 с.
6. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие для сред. проф.образования / Г.Г.Дубцов.- 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2008. – 272 с.
7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина.- М.: Академия, 2010. – 256 с.
8. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2010. – 336 с., [16] с. цв. ил.
9. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования.- Ростов н/Д: Феникс, 2008. – 373 с.
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Сост. Л.Е.Голунова. – 8-е изд. – СПб: ПРОФИКС, 2006. – 688 с.

Интернет-источники:

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
4. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p> <p>ПК 2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы</p>	<p>-обоснованная оценка качества основных видов сырья и дополнительных ингредиентов; точность расчета выхода крупнокусковых полуфабрикатов из мяса; -обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации, требованиями технологического процесса обработки мяса и приготовления полуфабрикатов из него; -обоснованный выбор и соблюдение последовательности выполнения технологических операций и технологии обработки мяса и приготовления полуфабрикатов из него с соблюдением санитарно-гигиенических требований; -правильность проведения оценки качества готовых полуфабрикатов из мяса, обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения; -обоснованный выбор посуды и температурного режима для хранения обработанного мяса и полуфабрикатов из него;</p>	<p>- наблюдение за действиями на учебной практике; - текущий контроль; - защита лабораторной работы - промежуточная аттестация в форме экзамена по МДК - квалификационный экзамен: защита письменной экзаменационной работы</p>
<p>ПК 3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.</p>	<p>-обоснованный выбор и оценка годности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов в соответствии с требованиями рецептуры и технологии приготовления блюд из мяса; -точность расчета количества сырья; обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации и требованиями технологии приготовления блюд из мяса; -обоснованный выбор и соблюдение последовательности выполнения технологических операций и технологии приготовления блюд из мяса с соблюдением температурных режимов и санитарно-гигиенических требований; точность определения готовности блюд из мяса;</p>	<p>-выполнение практической квалификационной работы</p>

	<p>-правильность проведения бракеража готовых блюд из мяса, обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения;</p> <p>-обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления, сервировки и подачи блюд из мяса;</p> <p>-демонстрация умений пользоваться технологическими картами</p>	
<p>ПК 4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.</p>	<p>-обоснованный выбор и оценка годности основных видов сырья и дополнительных ингредиентов в соответствии с требованиями рецептуры и технологии приготовления блюд из птицы;</p> <p>-точность расчета количества сырья;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, последовательности выполнения действий в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации и требованиями технологии приготовления блюд из птицы;</p> <p>-обоснованный выбор и соблюдение последовательности выполнения технологических операций и технологии приготовления блюд из птицы с соблюдением температурных режимов и санитарно-гигиенических требований;</p> <p>точность определения готовности блюд из птицы;</p> <p>-правильность проведения бракеража готовых блюд из птицы, обоснованность выявления дефектов и определения способов их устранения;</p> <p>-обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления, сервировки и подачи блюд из птицы;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами</p>	