**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**"НИКОЛАЕВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ"**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**МДК 05.01 тЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ И Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

р.п. Николаевка

2020г.

# **C:\Users\Master321\Desktop\IMG_20210430_130610.jpg**

#

Разработчик: Кистанова А.В., мастер производственного обучения, преподаватель

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Стр. |
| 1**.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО** **МОДУЛЯ** | **4** |
| **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  | **6** |
| **3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  | **7** |
| **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  | **18** |
| **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  | **20** |

**1. паспорт РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**МДК 05.01 тЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ И Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии ОКПР 16675 «Повар» для основной адаптированной общеобразовательной программы для обучающихся с интеллектуальными нарушениями (умственной отсталостью).

**Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.З. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

Программа профессионального модуля может быть использована при подготовке кадров по профессии « Повар», на базе основного общего и среднего полного общего образования, при повышении квалификации и профессиональной переподготовки поваров для предприятий общественного питания второй и третьей категории, на базе основного общего и среднего полного общего образования без опыта работы.

**1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

 Целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:** подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы; обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы, приготовления и оформления простых блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

**уметь**:

- проверять органолептическим способом качество полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы, качество готовых блюд из мяса и домашней птицы;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из мяса и домашней птицы;

- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;

- оценивать качество готовых блюд.

**знать**:

-классификацию и пищевую ценность, мяса, мясных продуктов и домашней птицы, требования к качеству готовых блюд из мяса и домашней птицы;

- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при подготовке полуфабрикатов и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

- температурный режим и правила приготовления блюд из мяса и домашней птицы;

- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;

-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила из безопасного использования.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего часов - 418 , в том числе:

максимальной учебной нагрузки –118 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки – 70 часов,

и лабораторно практические занятия – 48 часов;

учебной практики - 150 часов;

 производственной практики – 150 часов.

**1.4.** «При угрозе возникновения и (или) возникновении отдельных чрезвычайных ситуаций, введении режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации на всей территории Российской Федерации либо на территории Ульяновской области реализация образовательной программы учебной дисциплины, *а также проведение зачётов ,экзаменов,* *завершающих освоение рабочей образовательной программы*, (пишут только в тех учебных программах, где по учебному плану зачёты и экзамены предусмотрены), осуществляется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий».

 При необходимости можно расписать особенности проведения учебных занятий, практических и лабораторных работ в дистанционном формате. Например, Лабораторные и практические работы будут продемонстрированы на платформе дистанционного обучения НикТТ.

 Внести в рабочие программы учебных дисциплин следующие нормативные документы:

 « - Федеральный закон от 29.12.2012г № 273 «Об образовании в Российской Федерации» (если он не указан)

 - Федеральный закон от 08.06.2020г № 164 –ФЗ «О внесении изменений в статьи 71.1 и 108 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации

 - Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 года №816».

# **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимся видом профессиональной деятельности **МДК 05.01 тЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ И Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**, в том числе профессиональными и общими 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, мясных продуктов 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. | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. |
| ОК 8. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний ( для юношей) |

|  |
| --- |
| **3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05** |
| **Коды****профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального****модуля** | **Всего часов** | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | ***Практика*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | **Самостоятельная работа обучающегося,**часов | **Учебная,** часов | ***Производственная,****часов* |
| **Всего,**часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,**часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | ***8*** |
| **ПК 5.1-5.4** | **Раздел 1.** Выполнение работ по приготовлению блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы | **118** | **70** | 48 |  |  |  |
|  | **Учебная практика**, часов | **150** |  | **150** |  |
|  | **Производственная практика**, часов | **150** |  | 150 |
|  | ***Всего:*** | **418** | **70** | 48 |  | **150** | **150** |

**3.2. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**МДК 05.01 тЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ И Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)** | **Объем часов** | **Уровень усвоения** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Раздел ПМ 05.****Выполнение работ по обработке сырья и приготовление блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы** |  | **418** |  |
| **МДК 05. 01.****Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы** |  |  **118** |  |
| 1. Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и домашней птицы. | **уметь:**- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование и соблюдать технику безопасности при обработке мяса и домашней птицы; производить кулинарную разделку и обвалку мяса и кулинарную обработку домашней птицы.**знать:**- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья из мяса и домашней птицы;- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья;- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. | **26** |  |
| **Содержание:** | **18** |
| **1-2. Инвентарь и оборудование для мясного цеха.** | **Инвентарь и оборудование для мясного цеха.**Требования к установке инвентаря и оборудования согласно теребованиям обработки мяса и приготовления блюд. | 2 |  |
| **3-4. Пищевая ценность, качество мяса.** | **Пищевая ценность, качество мяса.**Технологический процесс кулинарной обработки мяса, мясопродуктов. | 2 |  |
| **5-6. Пищевая ценность качества птицы, дичи.** | Пищевая ценность качества мяса, сельскохозяйственной птицы. | 2 |  |
| **7-8. Разделка говяжьей полутуши.** | Говяжья туша и её части..Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши. Сортировка, жиловка, кулинарное использование частей. | 2 |  |
| **9-10.Разделка бараньей туши.** | Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши. Сортировка, жиловка, кулинарное использование частей. | 2 |  |
| **11-12.Разделка свиной туши.** | Кулинарная разделка и обвалка свиной туши. Сортировка, жиловка, кулинарное использование частей. | 2 |  |
| **13-14. Заправки домашней птицы, дичи.** | Технологический процесс заправки домашней птицы | 2 |  |
| **15-16. Обработка субпродуктов животных.** | Кулинарная обработка субпродуктов животных. | 2 |  |
| **17-18. Обработка субпродуктов птицы, дичи.** | Кулинарная обработка субпродуктов птицы и дичи. | 2 |  |
| **ЛПЗ** |  | **8** |  |
| **19-20. Лабораторная работа №1.:** Определение доброкачественности мяса. | **Лабораторная работа №1.**Определение доброкачественности мяса и домашней птицы органолептическим способом. | 2 |  |
| **21-22.Практическое занятие №1.:** Заправка птицы « в кармашек». | **Практическое занятие №1.:** Заправка птицы « в кармашек». | 2 |  |
| **23-24.Практическое занятие №2.:** Заправка птицы «в одну нитку». | **Практическое занятие №2.:** Заправка птицы «в одну нитку». | 2 |  |
| **25-26. Практическое занятие №3.:** Кулинарная разделка, обвалка с/х птицы | **Практическое занятие №3.:** Кулинарная разделка, обвалка с/х птицы | 2 |  |
| 2. Полуфабрикаты из мяса и домашней птицы | **уметь:**- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы;- нарезать крупнокусковые, порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из мяса и домашней птицы;- приготавливать полуфабрикаты из рубленой и котлетной массы.**знать**: - приемы приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы; - виды полуфабрикатов и их кулинарное использование; - правила хранения и требования к качеству полуфабрикатов из мяса и домашней птиц. | **26** |  |
|  | **Содержание:** | **18** |  |
|  **27-28. Полуфабрикаты из мяса.** | Полуфабрикаты из мяса, ассортимент, приемы приготовления, использование частей мяса для нарезки полуфабрикатов. | 2 |  |
| **29-30. Полуфабрикаты из домашней птицы** | Полуфабрикаты из домашней птицы, ассортимент, приемы приготовления, использование частей мяса для нарезки полуфабрикатов. | 2 |  |
| **31-32. Полуфабрикаты из баранины.** | Полуфабрикаты из баранины, ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование. | 2 |  |
| **33-34. Полуфабрикаты из свинины.** | Полуфабрикаты из свинины, ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование. | 2 |  |
| **35-36. Рубленая масса.** | Рубленая масса, рецептура, технология приготовления и полуфабрикаты из нее. | 2 |  |
| **37-38. Котлетная масса.** | Котлетная масса, рецептура, технология приготовления. Полуфабрикаты из нее | 2 |  |
| **39-40. Поставка полуфабрикатов.** | Полуфабрикаты, поступающие от предприятий-заготовочных и мясокомбинатов. | 2 |  |
| **41-42. Полуфабрикаты из субпродуктов.** | Полуфабрикаты из утиной и гусиной печени. Требования к качеству.  | 2 |  |
| **43. Сроки хранения полуфабрикатов** | Сроки хранения полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. | 1 |  |
| **44. Составление карт.** | Принцип составления технологических и инструкционных карт. | 1 |  |
| **ЛПЗ** |  | **8** |  |
| **45-46. Лабораторная работа №2.** Определение органолептическим способом качества полуфабрикатов из мяса. | **Лабораторная работа №2.** Определение органолептическим способом качества полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. | 2 |  |
| **47-48. Практическое занятие №4.** Подготовка и использование производственного инвентаря. |  **Практическое занятие №4.** Подготовка и использование производственного инвентаря при приготовлении нарезки мелкокусковых полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. | 2 |  |
| **49-50. Практическое занятие №5.** Приготовление рубленой и котлетной массы. | **Практическое занятие №5.** Приготовление рубленой и котлетной массы. | 2 |  |
| **51-52. Практическое занятие №6.** Приготовление мясных порционных полуфабрикатов. | **Практическое занятие №6.** Приготовление мясных порционных полуфабрикатов. | 2 |  |
| 3. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов. | **уметь:**- проверять органолептическим способом качество мяса и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и мясных продуктов;- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления из мяса и мясных продуктов;- использовать различные технологии при приготовлении и оформлении блюд из мяса и мясных продуктов;- оценивать качество готовых блюд из мяса и мясных продуктов. **знать:**- классификацию, требования к качеству готовых блюд из мяса;- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса;- правила проведения бракеража;- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;- правила хранения и требования к качеству;- температурный режим и правила охлаждения.  | **36** |  |
|  | **Содержание:** | **16** |  |
| **53. Виды тепловой обработки.** | Виды тепловой обработки. Процессы, происходящие при тепловой обработке. | 1 |  |
| **54. Варка мясных продуктов.** | Варка мясных продуктов, технология приготовления блюд из мяса и мясных продуктов | 1 |  |
| **55-56. Жарка мяса крупными кусками.** | Жарка мяса и технология приготовления крупными, натуральными порционными кусками. | 2 |  |
| **57-58. Жарка мяса мелкими кусками.** | Жарка мяса и технология приготовления мелкими и панированными кусками. | 2 |  |
| **59-60. Тушеные мясные блюда.** | Тушеные мясные блюда, технология приготовления и оформление. | 2 |  |
| **61-62. Запеченные мясные блюда.** | Запеченные мясные блюда, технологический процесс, ассортимент, требования к качеству. | 2 |  |
| **63. Блюда из рубленого мяса** | Блюда из рубленого мяса, технологический процесс, ассортимент, оформление, требования к качеству. | 1 |  |
| **64. Блюда из котлетной массы** | Блюда из котлетной массы и кнельной массы, технологический процесс, ассортимент, оформление, требования к качеству. | 1 |  |
| **65. Приготовление маринадов.** | Приготовление маринадов: ключеные элементы маринада. | 1 |  |
| **66. Блюда из субпродуктов** | Блюда из субпродуктов, ассортимент, технологический процесс приготовления. | 1 |  |
| **67-68. Требования к качеству мясных блюд.** | Правила соблюдения санитарии и гигиены. Требования к качеству мясных блюд. Сроки хранения. | 2 |  |
| **ЛПЗ** |  | **20** |  |
| **69-70. Лабораторная работа №3.** Определение органолептическим методом качества блюд из мяса. | **Лабораторная работа** №3. Определение органолептическим методом качества блюд из мяса и мясных продуктов. | 2 |  |
| **71-72. Практическое занятие №7**. Проведение бракеража блюда « Мясо тушеное» | **Практическое занятие** №7. Проведение бракеража блюда « Мясо тушеное» | 2 |  |
| **73-74. Практическое занятие №8**. Проведение бракеража блюда «Зразы отбивные» | **Практическое занятие** №8. Проведение бракеража блюда «Зразы отбивные» | 2 |  |
| **75-76. Практическое занятие №9.** Приготовление изделий из рубленого мяса.  | **Практическое занятие** №9. Приготовление изделий из рубленого мяса. Оформление и сервировка блюд | 2 |  |
| **77-78. Практическое занятие №10.** Приготовление изделий из котлетной массы.  | **Практическое занятие** №10. Приготовление изделий из котлетной массы. Оформление и сервировка блюд | 2 |  |
| **79-80. Практическое занятие № 11.** Жаренье мяса мелкими кусками. (бефстроганов) | **Практическое занятие** № 11. Жаренье мяса мелкими кусками. (бефстроганов) | 2 |  |
| **81-82. Практическое занятие № 12.** Жаренье мяса мелкими кусками. (поджарка) | **Практическое занятие** № 12. Жаренье мяса мелкими кусками. (поджарка) | 2 |  |
| **83-84. Практическое занятие № 13.** Жаренье мяса мелкими кусками. (гуляш) | **Практическое занятие** № 13. Жаренье мяса мелкими кусками. (гуляш) | 2 |  |
| **85-86. Практическое занятие № 14.** Требования к качеству блюд из отварного, жареного мяса. | **Практическое занятие** № 14.Требования к качеству блюд из отварного, жареного мяса.( заполнить таблицы оценка качества блюд – внешний вид, вкус, цвет, консистенция) | 2 |  |
| **87-88. Практическое занятие № 15.**Требования к качеству блюд из запеченного и тушеного мяса. | **Практическое занятие** № 15.Требования к качеству блюд из запеченного и тушеного мяса.( заполнить таблицы оценка качества блюд – внешний вид, вкус, цвет, консистенция) | 2 |  |
| 4. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы | **уметь:**- проверять органолептическим способом качество блюд из домашней птицы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование; - соблюдать технику безопасности при приготовлении блюд из домашней птицы;- использовать различные технологии при приготовлении и оформлении блюд из домашней птицы; - оценивать качество готовых блюд из домашней птицы.**знать:**- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству готовых блюд из домашней птицы;- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из домашней птицы;- последовательность выполнения технологических операций при подготовке блюд из домашней птицы;- правила проведения бракеража;- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;- правила хранения и требования к качеству, температурный режим. | **28** |  |
|  | **Содержание:** | **16** |  |
| **89. Пищевая ценность блюд из птицы.** | Классификация, пищевая ценность блюд из домашней птицы | 1 |  |
| **90. Виды тепловой обработки.** | Виды тепловой обработки. | 1 |  |
| **91-92. Отварная птица.** | Отварная птица, технология приготовления, требования к качеству, оформление и правила подачи. | 2 |  |
| **93-94. Жареная птица.** | Жареная птица, технология приготовления, определение готовности, оформление и правила подачи. | 2 |  |
| **95-96. Тушеные блюда из домашней птицы.** | Тушеные блюда из домашней птицы, технология приготовления, оформление, подача.  | 2 |  |
| **97-98. Запеченные блюда из птицы.** | Запеченные блюда из птицы. | 2 |  |
| **99-100. Приготовление начинки для фарширования птицы.** | Приготовление начинки для фарширования птицы. | 2 |  |
| **101-102. Пряности для приготовления блюд из домашней птицы.** | Варианты подбора пряностей для птицы. | 2 |  |
| **103-104. Требования к качеству блюд из птицы.** | Требования к качеству блюд из птицы, сроки хранения. | 2 |  |
| **ЛПЗ** |  | **12** |  |
| **105-106. Лабораторная работа №4.** Определение органолептическим способом качества приготовленных блюд из домашней птицы. | **Лабораторная работа №4.** Определение органолептическим способом качества приготовленных блюд из домашней птицы. | 2 |  |
| **107-108. Практическое занятие №16.** Технология приготовления и оформление тушеных блюд из кур (составление технологической карты) | **Практическое занятие №16.** Технология приготовления и оформление тушеных блюд из кур (составление технологической карты) | 2 |  |
| **109-110. Практическое занятие №17.** Технология приготовления и оформление запеченных блюд из кур (составление технологической карты) | **Практическое занятие №17.** Технология приготовления и оформление запеченных блюд из кур (составление технологической карты) | 2 |  |
| **111-112. Практическое занятие №18.** Технология приготовления котлет пожарских. | **Практическое занятие №18.** Технология приготовления котлет пожарских. | 2 |  |
| **113-114. Практическое занятие №19.** Технология приготовления блюд из куринных субпродуктов. | **Практическое занятие №19.** Технология приготовления блюд из куринных субпродуктов. | 2 |  |
| **115-116. Практическое занятие №20.** Проведение бракеража, оформление блюд. | **Практическое занятие №20.** Проведение бракеража, оформление блюд. | 2 |  |
| **117-118** | Дифференцированный зачет | **2** |  |
| **Итого:** | **118** |
| **Учебная практика****Иметь практический опыт:**- обработки сырья из мяса и домашней птицы;- приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы;- приготовления и оформления блюд из мяса и мясных продуктов;- приготовления и оформления блюд из домашней птицы.**Виды работ:** 1.Выполнение первичной кулинарной обработки мяса, мясных продуктов и домашней птицы.2.Приготовление мясных полуфабрикатов и полуфабрикатов из домашней птицы3.Приготовлени гуляша, приготовление плова4.Приготовление говядины, запеченный под луковым соусом, приготовление голубцов5.Приготовление печени по- строгановски6.Приготовление рагу из птицы и котлет рубленных из птицы | **150** |  |
| **Производственная практика****Виды работ:**1. Кулинарная обработка мяса, мясных продуктов и домашней птицы. 2.Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса (лангет, антрекот, ромштекс, филе.)3.Приготовление бифштекса рубленого, шницеля рубленого, котлет полтавских, зраз рубленых.4.Приготовление полуфабрикатов из птицы: котлета по-киевски, кнели из кур, окорочек куриный фаршированный.5.Приготовление жульена из мяса птицы.6.Приготовление « Чахохбили».7.Приготовления антрекота « по - метрдотельски».8.Приготовление печени в рубашке.9.Приготовление жаркое в горшочке.10.Приготовление рулета с луком и яйцом.11.Приготовление « Стейк из свиной шеи с жареными овощами»12.Приготовление кнели из кур, чахохбили, жульена. | **150** |  |
|  **Всего** | **418** |  |

# **4. условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства», учебного кулинарного цеха.

 Оборудование учебного кабинета: стол преподавателя, столы, стулья по количеству обучающихся, доска.

 Технические средства обучения: компьютер, мультимедийный проектор, телевизор, электронные носители.

 Дидактический материал: папки с раздаточным материалом по темам модуля, схемы, технологические таблицы, технологические и инструкционные карты, макеты, методические рекомендации по выполнению лабораторных и практических работ, сборники рецептур, перечень лабораторных и практических заданий, слайды, презентации, видеотека по темам курса.

 Комплекты контрольно- измерительных материалов: лабораторные и практические работы, инструкции по выполнению лабораторных и практических работ, карточки- задания, карточки-тесты, тематика письменных квалификационных работ, тематика выпускных практических квалификационных работ.

 Оборудование учебного кулинарного цеха: производственные столы, шкафы холодильные, шкаф жарочный, плита электрическая, мясорубка, блендер, комплект инвентаря и посуды согласно технологическим процессам осваиваемого модуля по количеству обучающихся.

# **4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:**

**Основные источники**

1. Амренова М.М. Повар.- М.:Академия,2019.
2. Анфимова Н.М. Повар.- М.: Академия, 2018.
3. Барановский Р.А., Шатун Л.Г. Повар. – Феникс,2020

4**.** Соловьева О.С. Кулинария.-М.: Академия, 2019.

 5.Сборник рецептур кулинарных изделий и блюд.- М.: Цитадель-трейд,2018.

**Дополнительные источники:**

1. Андросов В.П. Производственное обучение профессии Повар,часть2.-М.: Академия, 2017
2. Журнал. Питание и общество.
3. Интернет- ресурсы(www/kulinarija.pu)
4. Мельников И.В. Повар.- Ростов н/д, Феникс, 2019.
5. Татарская Л.Л, Лабораторно- практические работы для поваров кондитеров,2017
6. Усов В.В. Основы кулинарного мастерства- М.: Академия, 2020
7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: Академия, 2020
8. Усов В.В. Русская кухня. М.: Академия, 2017

# **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

 Максимальный объём учебной нагрузки обучающегося составляет 103 академических часа, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

 Освоение данного модуля идет с обязательным проведением лабораторных и практических работ и тесно связано с прохождением общепрофессиональных дисциплин: ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

 Учебная практика проводится и реализуется концентрированно в рамках профессионального модуля и заканчивается зачётом. Допуск к производственной практике осуществляется после освоения МДК и прохождения учебной практики. Производственная практика проводится в организациях, деятельность которых соответствует профилю подготовки обучающихся по данному модулю. Аттестация по производственной практике проводится с учётом результатов подтверждённых документами этих организаций и сдачей зачёта.

Образовательный процесс организуется на основе личностно ориентируемой технологии, с применением информационно коммуникативных технологий: метод решения проблем, проектный метод, игровая технология. Все они направлены на развитие личности в целом, на формирование активности в учебном процессе, позволяют обучающимся овладеть способами профессиональной деятельности, научиться пользоваться методами сбора, накопления, преобразования и передаче информации, приобрести социально- значимые и профессиональные компетенции..

**4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса:**

Требования к квалификации инженерно-педагогических кадров, обеспечивающих обучение междисциплинарному курсу в высшее профессиональное образование или среднее специальное образование, соответствующее профилю модуля «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

инженерно-педагогический состав: высшее профессиональное образование или среднее специальное образование преподавателей междисциплинарных курсов и общепрофессиональных дисциплин;

мастера: наличие 5-6 квалификационного разряда по профессии с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже одного раза в три года. Опыт деятельности в организациях, соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

**5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**МДК 05.01 тЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ И Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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 | - Организация рабочего места повара для подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.- Выполнение работ по обработке мяса для полуфабрикатов в соответствии с технологическими требованиями и соблюдения техники безопасности. | Экспертное наблюдение и оценка в ходе лабораторных и практических работ. Экспертное наблюдение и оценка выполнения работ по учебной и производственной практике. |
| ПК5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы | - Организация рабочего места повара для приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.- Определение качества сырья для приготовления основных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.- Выполнение работ по приготовлению полуфабрикатов из мяса и домашней птицы в соответствии с ассортиментом и соблюдением правил техники безопасности. | Экспертное наблюдение и оценка в ходе лабораторных и практических работ.Экспертная оценка хода выполнения практического задания, результата выполнения практического задания в учебной и производственной практике. |
| ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов | - Уверенность и точность владения приемами работ по приготовлению простых блюд из мяса и мясных продуктов- Соблюдение технологических требований к качеству приготовления.- Уверенность владения способами оформления.- Самостоятельное выполнение работ по приготовлению и оформлению простых блюд из мяса- Выполнение установленныхнорм времени- Соблюдение требований безопасности труда | Экспертное наблюдение и оценка в ходе лабораторных и практических работ.Экспертная оценка хода выполнения практических заданий, учебной и практической практики.Экспертная оценка результата практических заданий в учебной и производственной практики. |
| ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы | - Уверенность и точность овладения приемами работ по приготовлению простых блюд из мяса и домашней птицы.- Соблюдение технологических требований к качеству приготовления.- Уверенность владения способами оформления- Самостоятельное выполнение работ по приготовлению и оформлению простых блюд из мяса.- Выполнение установленных норм времени.- Соблюдение требований безопасности труда. | Экспертное наблюдение и оценка в ходе лабораторных и практических работ.Экспертная оценка хода выполнения практических заданий, учебной и практической практики.Экспертная оценка результата практических заданий в учебной и производственной практики. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | -Обоснование выбора профессии.- Участие в мероприятиях профессиональной направленности.- Планирование своего профессионального развития. | -Эссе.- Портфолио обучающегося.- Презентации.  |
| ОК.2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели, способов её достижения, определённых руководителем. | - Определение задач деятельности с учетом целей.- Определение методов и способов достижения профессиональных задач.  | -Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях.- Выполнение работ по учебной и производственной практике.- Портфолио обучающегося с практики: отчет о проделанной работе, оценка работодателей.- Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП.  |
| ОК.3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | - Анализ рабочей ситуации.- Выбор средств контроля.- Контроль и корректировка своей деятельности.- Оценивание результатов своей деятельности.- Выполнение функциональных обязанностей.- Принятие ответственных решений. | -Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях. - Экспертное наблюдение и оценка практических работ на учебной и производственной практике.- Портфолио обучающегося с практики: отчет о проделанной работе, оценка работодателей.-Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП. |
| ОК.4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | -Поиск информации.-Извлечение и первичная обработка информации.- Использование информации как средства выполнения профессиональных задач. | -Экспертное наблюдение и оценка в ходе аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы.-Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП. |
| ОК. 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности. | -Владение персональным компьютером.-Использование программного обеспечения в решении профессиональных задач.-Применение мультимедиа в своей деятельности.-Работа с программами. | -Экспертное наблюдение за деятельностью в ходе практических занятий. -Презентации.-Проекты.-Программные продукты. |
| ОК.6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | - Проявление толерантности, коллективизма, корректности при взаимодействии с коллегами, руководством, клиентами.- Владение техникой общения. | - Тестирование. -Экспертное наблюдение в ходе формализованных образовательных ситуаций.-Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП. |
| ОК.7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. | - Подбор соответствующего оборудования и инвентаря.- Подбор соответствующего сырья.- Подготовка технологического оборудования к работе.- Выполнение правил личной гигиены.- Выполнение санитарных требований к производственным помещениям. | -Экспертное наблюдение и оценка в ходе практических и лабораторных занятий.-Экспертное наблюдение при выполнении работ по учебной и производственной практике. |
| ОК.8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных навыков. | -Объяснение о применении знаний и умений в области профессиональной деятельности в процессе прохождения воинской службы.-Обоснование необходимости прохождения воинской службы.-Владение способами оказания помощи и защиты в условиях чрезвычайной ситуации.-Владение способами бесконфликтного общения и саморегуляция в повседневной жизни и в условиях чрезвычайной ситуации. | -Портфолио.-Экспертное наблюдение в ходе формализованных образовательных ситуаций.-Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП. |