

**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
2023г.

РАССМОТРЕНА и РЕКОМЕНДОВАНА
на заседании ЦК
Председатель ЦК
И.И. Ларькина / И.И. Ларькина /
Протокол заседания ЦК
№ 1 от «05» 09 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБПОУ НикТТ
Я.У. Юнушев / Я.У. Юнушев /
«05» 09 2023 г.



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

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	Стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО 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 5.3. 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 переподготовке 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 НикГТ.

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
<p align="center">Раздел ПМ 05.</p> <p>Выполнение работ по обработке сырья и приготовление блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы</p>		418	
<p>МДК 05.01.</p> <p>Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы</p>		118	
<p>1. Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p>	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья из мяса и домашней птицы; - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья; 	26	

	- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		
	Содержание:	18	
1-2. Инвентарь и оборудование для мясного цеха.	Инвентарь и оборудование для мясного цеха. Требования к установке инвентаря и оборудования согласно требованиям 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	Практическое занятие №1.: Заправка птицы «	2	

№1.: Заправка птицы « в кармашек».	в кармашек».		
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	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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	Полуфабрикаты из баранины, ассортимент,	2	

баранины.	технология приготовления, кулинарное использование.		
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	уметь:	36	

<p>простых блюд из мяса и мясных продуктов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 		
	<p>Содержание:</p>	<p>16</p>	
<p>53. Виды тепловой обработки.</p>	<p>Виды тепловой обработки. Процессы, происходящие при тепловой обработке.</p>	<p>1</p>	
<p>54. Варка мясных продуктов.</p>	<p>Варка мясных продуктов, технология приготовления блюд из мяса и мясных продуктов</p>	<p>1</p>	
<p>55-56. Жарка мяса крупными кусками.</p>	<p>Жарка мяса и технология приготовления крупными, натуральными порционными кусками.</p>	<p>2</p>	
<p>57-58. Жарка мяса мелкими кусками.</p>	<p>Жарка мяса и технология приготовления мелкими и панированными кусками.</p>	<p>2</p>	

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	

<p>79-80. Практическое занятие № 11. Жаренье мяса мелкими кусками. (бефстроганов)</p>	<p>Практическое занятие № 11. Жаренье мяса мелкими кусками. (бефстроганов)</p>	<p>2</p>	
<p>81-82. Практическое занятие № 12. Жаренье мяса мелкими кусками. (поджарка)</p>	<p>Практическое занятие № 12. Жаренье мяса мелкими кусками. (поджарка)</p>	<p>2</p>	
<p>83-84. Практическое занятие № 13. Жаренье мяса мелкими кусками. (гуляш)</p>	<p>Практическое занятие № 13. Жаренье мяса мелкими кусками. (гуляш)</p>	<p>2</p>	
<p>85-86. Практическое занятие № 14. Требования к качеству блюд из отварного, жареного мяса.</p>	<p>Практическое занятие № 14. Требования к качеству блюд из отварного, жареного мяса. (заполнить таблицы оценка качества блюд – внешний вид, вкус, цвет, консистенция)</p>	<p>2</p>	
<p>87-88. Практическое занятие № 15. Требования к качеству блюд из запеченного и тушеного мяса.</p>	<p>Практическое занятие № 15. Требования к качеству блюд из запеченного и тушеного мяса. (заполнить таблицы оценка качества блюд – внешний вид, вкус, цвет, консистенция)</p>	<p>2</p>	
<p>4. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы</p>	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>оценивать качество готовых блюд из домашней птицы.</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству готовых блюд из домашней птицы; 	<p>28</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 		
	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: <ul style="list-style-type: none"> - 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:		150	

<p>1.Выполнение первичной кулинарной обработки мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p> <p>2.Приготовление мясных полуфабрикатов и полуфабрикатов из домашней птицы</p> <p>3.Приготовлени гуляша, приготовление плова</p> <p>4.Приготовление говядины, запеченный под луковым соусом, приготовление голубцов</p> <p>5.Приготовление печени по- строгановски</p> <p>6.Приготовление рагу из птицы и котлет рубленых из птицы</p>		
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Кулинарная обработка мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p> <p>2.Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса (лангет, антрекот, ромштекс, филе.)</p> <p>3.Приготовление бифштекса рубленого, шницеля рубленого, котлет полтавских, зраз рубленых.</p> <p>4.Приготовление полуфабрикатов из птицы: котлета по-киевски, кнели из кур, окорочек куриный фаршированный.</p> <p>5.Приготовление жульена из мяса птицы.</p> <p>6.Приготовление « Чахохбили».</p> <p>7.Приготовления антрекота « по - метрдотельски».</p> <p>8.Приготовление печени в рубашке.</p> <p>9.Приготовление жаркое в горшочке.</p> <p>10.Приготовление рулета с луком и яйцом.</p> <p>11.Приготовление « Стейк из свиной шеи с жареными овощами»</p> <p>12.Приготовление кнели из кур, чахохбили, жульена.</p>	<p>150</p>	
<p>Всего</p>	<p>418</p>	

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.ru](http://www.kulinarija.ru))
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 лично ориентированной 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка в ходе лабораторных и практических работ.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения работ по учебной и производственной практике.</p>
ПК5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка в ходе лабораторных и практических работ.</p> <p>Экспертная оценка хода выполнения практического задания, результата выполнения практического задания в учебной и производственной практике.</p>
ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов	<ul style="list-style-type: none"> - Уверенность и точность владения приемами работ по приготовлению простых блюд из мяса и мясных продуктов 	<p>Экспертное наблюдение и оценка в ходе лабораторных и практических работ.</p> <p>Экспертная оценка хода</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>выполнения практических заданий, учебной и практической практики.</p> <p>Экспертная оценка результата практических заданий в учебной и производственной практики.</p>
<p>ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка в ходе лабораторных и практических работ.</p> <p>Экспертная оценка хода выполнения практических заданий, учебной и практической практики.</p> <p>Экспертная оценка результата практических заданий в учебной и производственной практики.</p>
<p>ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Обоснование выбора профессии. - Участие в мероприятиях профессиональной направленности. 	<ul style="list-style-type: none"> -Эссе. - Портфолио обучающегося. - Презентации.

	<ul style="list-style-type: none"> - Планирование своего профессионального развития. 	
<p>ОК.2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели, способов её достижения, определённых руководителем.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Определение задач деятельности с учетом целей. - Определение методов и способов достижения профессиональных задач. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
<p>ОК.3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Анализ рабочей ситуации. - Выбор средств контроля. - Контроль и корректировка своей деятельности. - Оценивание результатов своей деятельности. - Выполнение функциональных обязанностей. - Принятие ответственных решений. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
<p>ОК.4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Поиск информации. - Извлечение и первичная обработка информации. - Использование информации как средства выполнения профессиональных задач. 	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка в ходе аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы. - Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП.
<p>ОК. 5. Использовать</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Владение 	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение за

<p>информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>персональным компьютером. -Использование программного обеспечения в решении профессиональных задач. -Применение мультимедиа в своей деятельности. -Работа с программами.</p>	<p>деятельностью в ходе практических занятий. -Презентации. -Проекты. -Программные продукты.</p>
<p>ОК.6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>- Проявление толерантности, коллективизма, корректности при взаимодействии с коллегами, руководством, клиентами. - Владение техникой общения.</p>	<p>- Тестирование. -Экспертное наблюдение в ходе формализованных образовательных ситуаций. -Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП.</p>
<p>ОК.7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.</p>	<p>- Подбор соответствующего оборудования и инвентаря. - Подбор соответствующего сырья. - Подготовка технологического оборудования к работе. - Выполнение правил личной гигиены. - Выполнение санитарных требований к производственным помещениям.</p>	<p>-Экспертное наблюдение и оценка в ходе практических и лабораторных занятий. -Экспертное наблюдение при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p>
<p>ОК.8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных</p>	<p>-Объяснение о применении знаний и умений в области профессиональной</p>	<p>-Портфолио. -Экспертное наблюдение в</p>

<p>профессиональных навыков.</p>	<p>деятельности в процессе прохождения воинской службы.</p> <ul style="list-style-type: none">-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.	<p>ходе формализованных образовательных ситуаций.</p> <p>-Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП.</p>
----------------------------------	---	---