


**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**

|   |                   |
|---|-------------------|
| <b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО<br/>МОДУЛЯ</b>                      | <b>Стр.<br/>4</b> |
| <b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО<br/>МОДУЛЯ</b>                    | <b>6</b>          |
| <b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО<br/>МОДУЛЯ</b>                 | <b>7</b>          |
| <b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>                         | <b>18</b>         |
| <b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ<br/>ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b> | <b>20</b>         |

# **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:

| <b>Код</b> | <b>Наименование результата обучения</b>  |
|------------|--|
| 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                     |
|                                   | <b>Всего:</b>   | <b>418</b>  | <b>70</b>   | <b>48</b>  |  | <b>150</b>     | <b>150</b>              |

**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"><b>Раздел ПМ 05.</b></p> <p><b>Выполнение работ по обработке сырья и приготовление блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы</b></p> |  | <b>418</b>  |                  |
| <p><b>МДК 05. 01.</b></p> <p><b>Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы</b></p>   |  | <b>118</b>  |                  |
| <p>1. Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p>  | <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование и соблюдать технику безопасности при обработке мяса и домашней птицы;</li> <li>производить кулинарную разделку и обвалку мяса и кулинарную обработку домашней птицы.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья из мяса и домашней птицы;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья;</li> </ul> | <b>26</b>   |                  |



|  |   |           |  |
|--|---|-----------|--|
|  | - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.                                      |           |  |
|  | <b>Содержание:</b>  | <b>18</b> |  |
| <b>1-2. Инвентарь и оборудование для мясного цеха.</b>                       | <b>Инвентарь и оборудование для мясного цеха.</b> Требования к установке инвентаря и оборудования согласно требованиям обработки мяса и приготовления блюд. | 2         |  |
| <b>3-4. Пищевая ценность, качество мяса.</b>                                 | <b>Пищевая ценность, качество мяса.</b> Технологический процесс кулинарной обработки мяса, мясопродуктов.   | 2         |  |
| <b>5-6. Пищевая ценность качества птицы, дичи.</b>                           | Пищевая ценность качества мяса, сельскохозяйственной птицы.   | 2         |  |
| <b>7-8. Разделка говяжьей полутуши.</b>                                      | Говяжья туша и её части. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши. Сортировка, жиловка, кулинарное использование частей.                             | 2         |  |
| <b>9-10. Разделка бараньей туши.</b>   | Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши. Сортировка, жиловка, кулинарное использование частей.  | 2         |  |
| <b>11-12. Разделка свиной туши.</b>  | Кулинарная разделка и обвалка свиной туши. Сортировка, жиловка, кулинарное использование частей.  | 2         |  |
| <b>13-14. Заправки домашней птицы, дичи.</b>                                 | Технологический процесс заправки домашней птицы   | 2         |  |
| <b>15-16. Обработка субпродуктов животных.</b>                               | Кулинарная обработка субпродуктов животных.   | 2         |  |
| <b>17-18. Обработка субпродуктов птицы, дичи.</b>                            | Кулинарная обработка субпродуктов птицы и дичи.   | 2         |  |
| <b>ЛПЗ</b>   |   | <b>8</b>  |  |
| <b>19-20. Лабораторная работа №1.: Определение доброкачественности мяса.</b> | <b>Лабораторная работа №1.</b><br>Определение доброкачественности мяса и домашней птицы органолептическим способом.   | 2         |  |
| <b>21-22. Практическое занятие</b>   | <b>Практическое занятие №1.: Заправка птицы «</b>   | 2         |  |

|  |   |           |  |
|--|---|-----------|--|
| №1.: Заправка птицы « в кармашек».   | в кармашек».  |           |  |
| <b>23-24. Практическое занятие №2.:</b> Заправка птицы «в одну нитку».         | <b>Практическое занятие №2.:</b> Заправка птицы «в одну нитку».   | 2         |  |
| <b>25-26. Практическое занятие №3.:</b> Кулинарная разделка, обвалка с/х птицы | <b>Практическое занятие №3.:</b> Кулинарная разделка, обвалка с/х птицы   | 2         |  |
| 2. Полуфабрикаты из мяса и домашней птицы                                      | <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы;</li> <li>- нарезать крупнокусковые, порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из мяса и домашней птицы;</li> <li>- приготавливать полуфабрикаты из рубленой и котлетной массы.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приемы приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы;</li> <li>- виды полуфабрикатов и их кулинарное использование;</li> <li>- правила хранения и требования к качеству полуфабрикатов из мяса и домашней птиц.</li> </ul> | <b>26</b> |  |
|  | <b>Содержание:</b>  | <b>18</b> |  |
| <b>27-28. Полуфабрикаты из мяса.</b>   | Полуфабрикаты из мяса, ассортимент, приемы приготовления, использование частей мяса для нарезки полуфабрикатов.   | 2         |  |
| <b>29-30. Полуфабрикаты из домашней птицы</b>                                  | Полуфабрикаты из домашней птицы, ассортимент, приемы приготовления, использование частей мяса для нарезки полуфабрикатов.   | 2         |  |
| <b>31-32. Полуфабрикаты из</b>   | Полуфабрикаты из баранины, ассортимент,   | 2         |  |

|  |   |           |  |
|--|---|-----------|--|
| <b>баранины.</b>   | технология приготовления, кулинарное использование.   |           |  |
| <b>33-34. Полуфабрикаты из свинины.</b>  | Полуфабрикаты из свинины, ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование.  | 2         |  |
| <b>35-36. Рубленая масса.</b>  | Рубленая масса, рецептура, технология приготовления и полуфабрикаты из нее.   | 2         |  |
| <b>37-38. Котлетная масса.</b>   | Котлетная масса, рецептура, технология приготовления. Полуфабрикаты из нее  | 2         |  |
| <b>39-40. Поставка полуфабрикатов.</b>   | Полуфабрикаты, поступающие от предприятий-заготовочных и мясокомбинатов.  | 2         |  |
| <b>41-42. Полуфабрикаты из субпродуктов.</b>   | Полуфабрикаты из утиной и гусиной печени. Требования к качеству.  | 2         |  |
| <b>43. Сроки хранения полуфабрикатов</b>   | Сроки хранения полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.   | 1         |  |
| <b>44. Составление карт.</b>   | Принцип составления технологических и инструкционных карт.  | 1         |  |
| <b>ЛПЗ</b>   |   | <b>8</b>  |  |
| <b>45-46. Лабораторная работа №2.</b><br>Определение органолептическим способом качества полуфабрикатов из мяса. | <b>Лабораторная работа №2.</b> Определение органолептическим способом качества полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.   | 2         |  |
| <b>47-48. Практическое занятие №4.</b> Подготовка и использование производственного инвентаря.                   | <b>Практическое занятие №4.</b> Подготовка и использование производственного инвентаря при приготовлении нарезки мелкокусковых полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. | 2         |  |
| <b>49-50. Практическое занятие №5.</b> Приготовление рубленой и котлетной массы.                                 | <b>Практическое занятие №5.</b> Приготовление рубленой и котлетной массы.   | 2         |  |
| <b>51-52. Практическое занятие №6.</b> Приготовление мясных порционных полуфабрикатов.                           | <b>Практическое занятие №6.</b> Приготовление мясных порционных полуфабрикатов.   | 2         |  |
| <b>3. Приготовление и оформление</b>   | <b>уметь:</b>   | <b>36</b> |  |

|   |   |                  |  |
|---|---|------------------|--|
| <p>простых блюд из мяса и мясных продуктов.</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество мяса и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и мясных продуктов;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления из мяса и мясных продуктов;</li> <li>- использовать различные технологии при приготовлении и оформлении блюд из мяса и мясных продуктов;</li> <li>- оценивать качество готовых блюд из мяса и мясных продуктов.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию, требования к качеству готовых блюд из мяса;</li> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса;</li> <li>- правила проведения бракеража;</li> <li>- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</li> <li>- правила хранения и требования к качеству;</li> <li>- температурный режим и правила охлаждения.</li> </ul> |                  |  |
|   | <p><b>Содержание:</b></p>   | <p><b>16</b></p> |  |
| <p><b>53. Виды тепловой обработки.</b></p>        | <p>Виды тепловой обработки. Процессы, происходящие при тепловой обработке.</p>  | <p>1</p>         |  |
| <p><b>54. Варка мясных продуктов.</b></p>         | <p>Варка мясных продуктов, технология приготовления блюд из мяса и мясных продуктов</p>   | <p>1</p>         |  |
| <p><b>55-56. Жарка мяса крупными кусками.</b></p> | <p>Жарка мяса и технология приготовления крупными, натуральными порционными кусками.</p>  | <p>2</p>         |  |
| <p><b>57-58. Жарка мяса мелкими кусками.</b></p>  | <p>Жарка мяса и технология приготовления мелкими и панированными кусками.</p>   | <p>2</p>         |  |

|   |   |           |  |
|---|---|-----------|--|
| <b>59-60. Тушеные мясные блюда.</b>   | Тушеные мясные блюда, технология приготовления и оформление.  | 2         |  |
| <b>61-62. Запеченные мясные блюда.</b>  | Запеченные мясные блюда, технологический процесс, ассортимент, требования к качеству.                               | 2         |  |
| <b>63. Блюда из рубленого мяса</b>  | Блюда из рубленого мяса, технологический процесс, ассортимент, оформление, требования к качеству.                   | 1         |  |
| <b>64. Блюда из котлетной массы</b>   | Блюда из котлетной массы и кнельной массы, технологический процесс, ассортимент, оформление, требования к качеству. | 1         |  |
| <b>65. Приготовление маринадов.</b>   | Приготовление маринадов: ключеные элементы маринада.  | 1         |  |
| <b>66. Блюда из субпродуктов</b>  | Блюда из субпродуктов, ассортимент, технологический процесс приготовления.  | 1         |  |
| <b>67-68. Требования к качеству мясных блюд.</b>  | Правила соблюдения санитарии и гигиены. Требования к качеству мясных блюд. Сроки хранения.                          | 2         |  |
| <b>ЛПЗ</b>  |   | <b>20</b> |  |
| <b>69-70. Лабораторная работа №3.</b><br>Определение органолептическим методом качества блюд из мяса. | <b>Лабораторная работа №3.</b> Определение органолептическим методом качества блюд из мяса и мясных продуктов.      | 2         |  |
| <b>71-72. Практическое занятие №7.</b> Проведение бракеража блюда « Мясо тушеное»                     | <b>Практическое занятие №7.</b> Проведение бракеража блюда « Мясо тушеное»  | 2         |  |
| <b>73-74. Практическое занятие №8.</b> Проведение бракеража блюда «Зразы отбивные»                    | <b>Практическое занятие №8.</b> Проведение бракеража блюда «Зразы отбивные»   | 2         |  |
| <b>75-76. Практическое занятие №9.</b> Приготовление изделий из рубленого мяса.                       | <b>Практическое занятие №9.</b> Приготовление изделий из рубленого мяса. Оформление и сервировка блюд               | 2         |  |
| <b>77-78. Практическое занятие №10.</b> Приготовление изделий из котлетной массы.                     | <b>Практическое занятие №10.</b> Приготовление изделий из котлетной массы. Оформление и сервировка блюд             | 2         |  |

|  |   |                  |  |
|--|---|------------------|--|
| <p><b>79-80. Практическое занятие № 11.</b> Жаренье мяса мелкими кусками. (бефстроганов)</p>               | <p><b>Практическое занятие № 11.</b> Жаренье мяса мелкими кусками. (бефстроганов)</p>   | <p>2</p>         |  |
| <p><b>81-82. Практическое занятие № 12.</b> Жаренье мяса мелкими кусками. (поджарка)</p>                   | <p><b>Практическое занятие № 12.</b> Жаренье мяса мелкими кусками. (поджарка)</p>   | <p>2</p>         |  |
| <p><b>83-84. Практическое занятие № 13.</b> Жаренье мяса мелкими кусками. (гуляш)</p>                      | <p><b>Практическое занятие № 13.</b> Жаренье мяса мелкими кусками. (гуляш)</p>  | <p>2</p>         |  |
| <p><b>85-86. Практическое занятие № 14.</b> Требования к качеству блюд из отварного, жареного мяса.</p>    | <p><b>Практическое занятие № 14.</b> Требования к качеству блюд из отварного, жареного мяса. (заполнить таблицы оценка качества блюд – внешний вид, вкус, цвет, консистенция)</p>   | <p>2</p>         |  |
| <p><b>87-88. Практическое занятие № 15.</b> Требования к качеству блюд из запеченного и тушеного мяса.</p> | <p><b>Практическое занятие № 15.</b> 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><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество блюд из домашней птицы;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование;</li> <li>- соблюдать технику безопасности при приготовлении блюд из домашней птицы;</li> <li>- использовать различные технологии при приготовлении и оформлении блюд из домашней птицы;</li> </ul> <p>оценивать качество готовых блюд из домашней птицы.</p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству готовых блюд из домашней птицы;</li> </ul> | <p><b>28</b></p> |  |

|  |  |           |  |
|--|--|-----------|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из домашней птицы;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций при подготовке блюд из домашней птицы;</li> <li>- правила проведения бракеража;</li> <li>- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</li> <li>- правила хранения и требования к качеству, температурный режим.</li> </ul> |           |  |
|  | <b>Содержание:</b>   | <b>16</b> |  |
| <b>89. Пищевая ценность блюд из птицы.</b>                         | Классификация, пищевая ценность блюд из домашней птицы   | 1         |  |
| <b>90. Виды тепловой обработки.</b>                                | Виды тепловой обработки.   | 1         |  |
| <b>91-92. Отварная птица.</b>                                      | Отварная птица, технология приготовления, требования к качеству, оформление и правила подачи.  | 2         |  |
| <b>93-94. Жареная птица.</b>                                       | Жареная птица, технология приготовления, определение готовности, оформление и правила подачи.  | 2         |  |
| <b>95-96. Тушеные блюда из домашней птицы.</b>                     | Тушеные блюда из домашней птицы, технология приготовления, оформление, подача.   | 2         |  |
| <b>97-98. Запеченные блюда из птицы.</b>                           | Запеченные блюда из птицы.   | 2         |  |
| <b>99-100. Приготовление начинки для фарширования птицы.</b>       | Приготовление начинки для фарширования птицы.  | 2         |  |
| <b>101-102. Пряности для приготовления блюд из домашней птицы.</b> | Варианты подбора пряностей для птицы.  | 2         |  |
| <b>103-104. Требования к качеству блюд из птицы.</b>               | Требования к качеству блюд из птицы, сроки хранения.   | 2         |  |
| <b>ЛПЗ</b>   |  | <b>12</b> |  |

|  |   |               |            |
|--|---|---------------|------------|
| <b>105-106. Лабораторная работа №4.</b> Определение органолептическим способом качества приготовленных блюд из домашней птицы.   | <b>Лабораторная работа №4.</b> Определение органолептическим способом качества приготовленных блюд из домашней птицы.             | 2             |            |
| <b>107-108. Практическое занятие №16.</b> Технология приготовления и оформление тушеных блюд из кур (составление технологической карты)  | <b>Практическое занятие №16.</b> Технология приготовления и оформление тушеных блюд из кур (составление технологической карты)    | 2             |            |
| <b>109-110. Практическое занятие №17.</b> Технология приготовления и оформление запеченных блюд из кур (составление технологической карты)   | <b>Практическое занятие №17.</b> Технология приготовления и оформление запеченных блюд из кур (составление технологической карты) | 2             |            |
| <b>111-112. Практическое занятие №18.</b> Технология приготовления котлет пожарских.   | <b>Практическое занятие №18.</b> Технология приготовления котлет пожарских.   | 2             |            |
| <b>113-114. Практическое занятие №19.</b> Технология приготовления блюд из куринных субпродуктов.  | <b>Практическое занятие №19.</b> Технология приготовления блюд из куринных субпродуктов.  | 2             |            |
| <b>115-116. Практическое занятие №20.</b> Проведение бракеража, оформление блюд.   | <b>Практическое занятие №20.</b> Проведение бракеража, оформление блюд.   | 2             |            |
| <b>117-118</b>   | Дифференцированный зачет  | <b>2</b>      |            |
|  |   | <b>Итого:</b> | <b>118</b> |
| <b>Учебная практика</b><br><b>Иметь практический опыт:</b><br>- обработки сырья из мяса и домашней птицы;<br>- приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы;<br>- приготовления и оформления блюд из мяса и мясных продуктов;<br>- приготовления и оформления блюд из домашней птицы.<br><b>Виды работ:</b> |   | <b>150</b>    |            |



|  |                   |  |
|--|-------------------|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Выполнение первичной кулинарной обработки мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</li> <li>2.Приготовление мясных полуфабрикатов и полуфабрикатов из домашней птицы</li> <li>3.Приготовлени гуляша, приготовление плова</li> <li>4.Приготовление говядины, запеченный под луковым соусом, приготовление голубцов</li> <li>5.Приготовление печени по- строгановски</li> <li>6.Приготовление рагу из птицы и котлет рубленых из птицы</li> </ol>   |                   |  |
| <p><b>Производственная практика</b><br/> <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Кулинарная обработка мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</li> <li>2.Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса (лангет, антрекот, ромштекс, филе.)</li> <li>3.Приготовление бифштекса рубленого, шницеля рубленого, котлет полтавских, зраз рубленых.</li> <li>4.Приготовление полуфабрикатов из птицы: котлета по-киевски, кнели из кур, окорочек куриный фаршированный.</li> <li>5.Приготовление жульена из мяса птицы.</li> <li>6.Приготовление « Чахохбили».</li> <li>7.Приготовления антрекота « по - метрдотельски».</li> <li>8.Приготовление печени в рубашке.</li> <li>9.Приготовление жаркое в горшочке.</li> <li>10.Приготовление рулета с луком и яйцом.</li> <li>11.Приготовление « Стейк из свиной шеи с жареными овощами»</li> <li>12.Приготовление кнели из кур, чахохбили, жульена.</li> </ol> | <p><b>150</b></p> |  |
| <p><b>Всего</b></p>  | <p><b>418</b></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<br>(освоенные<br>профессиональные<br>компетенции)   | Основные показатели<br>оценки результата   | Формы и методы<br>контроля и оценки  |
|--|--|--|
| ПК 5.1.Производить<br>подготовку<br>полуфабрикатов из<br>мяса, мясных<br>продуктов и домашней<br>птицы                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места повара для подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</li> <li>- Выполнение работ по обработке мяса для полуфабрикатов в соответствии с технологическими требованиями и соблюдения техники безопасности.</li> </ul>   | <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<br>обработку и<br>приготовление<br>основных<br>полуфабрикатов из<br>мяса, мясных<br>продуктов и домашней<br>птицы | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Организация рабочего места повара для приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</li> <li>- Определение качества сырья для приготовления основных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.</li> <li>- Выполнение работ по приготовлению полуфабрикатов из мяса и домашней птицы в соответствии с ассортиментом и соблюдением правил техники безопасности.</li> </ul> | <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<br>оформлять простые<br>блюда из мяса и<br>мясных продуктов   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Уверенность и точность владения приемами работ по приготовлению простых блюд из мяса и мясных продуктов</li> </ul>  | <p>Экспертное наблюдение и оценка в ходе лабораторных и практических работ.</p> <p>Экспертная оценка хода</p>  |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Соблюдение технологических требований к качеству приготовления.</li> <li>- Уверенность владения способами оформления.</li> <li>- Самостоятельное выполнение работ по приготовлению и оформлению простых блюд из мяса</li> <li>- Выполнение установленных норм времени</li> <li>- Соблюдение требований безопасности труда</li> </ul>  | <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"> <li>- Уверенность и точность овладения приемами работ по приготовлению простых блюд из мяса и домашней птицы.</li> <li>- Соблюдение технологических требований к качеству приготовления.</li> <li>- Уверенность владения способами оформления</li> <li>- Самостоятельное выполнение работ по приготовлению и оформлению простых блюд из мяса.</li> <li>- Выполнение установленных норм времени.</li> <li>- Соблюдение требований безопасности труда.</li> </ul> | <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"> <li>-Обоснование выбора профессии.</li> <li>- Участие в мероприятиях профессиональной направленности.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Эссе.</li> <li>- Портфолио обучающегося.</li> <li>- Презентации.</li> </ul>   |

|   |   |   |
|---|---|---|
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Планирование своего профессионального развития.</li> </ul>   |   |
| <p>ОК.2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели, способов её достижения, определённых руководителем.</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Определение задач деятельности с учетом целей.</li> <li>- Определение методов и способов достижения профессиональных задач.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях.</li> <li>- Выполнение работ по учебной и производственной практике.</li> <li>- Портфолио обучающегося с практики: отчет о проделанной работе, оценка работодателей.</li> <li>- Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП.</li> </ul>                                  |
| <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"> <li>- Анализ рабочей ситуации.</li> <li>- Выбор средств контроля.</li> <li>- Контроль и корректировка своей деятельности.</li> <li>- Оценивание результатов своей деятельности.</li> <li>- Выполнение функциональных обязанностей.</li> <li>- Принятие ответственных решений.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях.</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка практических работ на учебной и производственной практике.</li> <li>- Портфолио обучающегося с практики: отчет о проделанной работе, оценка работодателей.</li> <li>- Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП.</li> </ul> |
| <p>ОК.4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Поиск информации.</li> <li>- Извлечение и первичная обработка информации.</li> <li>- Использование информации как средства выполнения профессиональных задач.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка в ходе аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы.</li> <li>- Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП.</li> </ul>   |
| <p>ОК. 5. Использовать</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Владение</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение за</li> </ul>  |

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p>информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.</p>                   | <p>персональным компьютером.<br/>-Использование программного обеспечения в решении профессиональных задач.<br/>-Применение мультимедиа в своей деятельности.<br/>-Работа с программами.</p>  | <p>деятельностью в ходе практических занятий.<br/>-Презентации.<br/>-Проекты.<br/>-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.<br/>- Владение техникой общения.</p>   | <p>- Тестирование.<br/>-Экспертное наблюдение в ходе формализованных образовательных ситуаций.<br/>-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.<br/>- Подбор соответствующего сырья.<br/>- Подготовка технологического оборудования к работе.<br/>- Выполнение правил личной гигиены.<br/>- Выполнение санитарных требований к производственным помещениям.</p> | <p>-Экспертное наблюдение и оценка в ходе практических и лабораторных занятий.<br/>-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.<br/>-Экспертное наблюдение в</p>  |

|                                  |   |   |
|----------------------------------|---|---|
| <p>профессиональных навыков.</p> | <p>деятельности в процессе прохождения воинской службы.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-Обоснование необходимости прохождения воинской службы.</li><li>-Владение способами оказания помощи и защиты в условиях чрезвычайной ситуации.</li><li>-Владение способами бесконфликтного общения и саморегуляция в повседневной жизни и в условиях чрезвычайной ситуации.</li></ul> | <p>ходе формализованных образовательных ситуаций.</p> <p>-Экспертное наблюдение в ходе освоения ОПОП.</p> |
|----------------------------------|---|---|