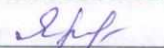


**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
ДОНЕЦКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ СФЕРЫ УСЛУГ**

Согласовано:
Заместитель директора по УПР
 В. В. Яремчук

Утверждено:
Приказом ГПОУ «Донецкий
ПЛСУ» № 291 от 20.03.09.2019
Директор  А. Е. Черепанцева



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ИМ.05. «ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ
ПТИЦЫ»**

по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

Срок обучения 2 года 10 месяцев

Донецк 2019г.

Программа профессионального модуля **ПМ.05. «Приготовления блюд из мяса и домашней птицы»** разработана на основе Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер», утвержденного Приказом Министерства Образования и Науки Донецкой Народной Республики от 23 сентября 2015 г № 557. и зарегистрированного в Министерстве юстиции Донецкой Народной Республики Регистрационный № 606 от 08.10.2015., Приказа Министерства Образования и Науки Донецкой Народной Республики « О внесении изменений в Государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 « Повар, кондитер» № 282 от 05.03.2019 г., зарегистрированного в Министерстве юстиции Донецкой Народной Республики Регистрационный № 3277 от 26.03.2019.

Организация-разработчик: ГПОУ «Донецкий профессиональный лицей сферы услуг».


Разработчики:

Кондратьева Валентина Петровна – преподаватель профессиональной подготовки, специалист 2 квалификационной категории ГПОУ «Донецкий профессиональный лицей сферы услуг».

Барташук Светлана Петровна – преподаватель профессиональной подготовки, специалист 1 квалификационной категории ГПОУ «Донецкий профессиональный лицей сферы услуг».

Рабочая программа рассмотрена и рекомендована с целью практического применения на заседании методической комиссии преподавателей профессионального цикла

« 12 » 09 20 19 г., протокол № 2

Председатель МК 

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на 20__/20__ учебный год
протокол №__ заседания МК от «__» _____ 20__ г.

В программу внесены дополнения и изменения (см. Приложение __)

Председатель МК _____

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу

ПМ.05. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»

Рабочая программа ПМ.05. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер», разработана Барташук Светланой Петровной, Кондратьевой Валентиной Петровной –преподавателями ГПОУ ДПЛСУ «Донецкий профессиональный лицей сферы услуг».

Рабочая программа предназначена для использования в учебном процессе при подготовке квалифицированных рабочих по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» в образовательном учреждении среднего профессионального образования.

Рабочая программа содержит:

1. Паспорт программы профессионального модуля.
2. Результаты освоения профессионального модуля.
3. Структура и содержание профессионального модуля.
4. Условия реализации программы профессионального модуля .
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионально модуля(вида профессиональной деятельности).

Рабочая программа четко формирует требования к результатам ее освоения: компетенция, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям.

В программе сформулированы цели и задачи, содержание, условия и технология реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению и включает в себя: темы занятий(темы уроков, практических и лабораторных занятий) с кратким изложением содержания, сформулированы задания для самостоятельной работы студентов.

Изучение ПМ.05. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» завершается дифференцированным зачетом.

Рабочая программа находится в тесной взаимосвязи с дисциплинами профессионального, общепрофессионального и общеобразовательного цикла.

Количество часов целесообразно по трудоемкости и видам занятий.

В рабочей программе указаны требования к материально техническому обеспечению дисциплины, дан перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет –ресурсов, дополнительной литературы: указаны нормативно правовые акты, использованные при составлении данной программы на основе системного подхода, характеризуется необходимой последовательностью и логикой. В ней охвачены все основные вопросы по данному профессиональному модулю.

В целом, программа соответствует требованиям по профессии 19.01.17. «Повар, кондитер» в образовательном учреждении среднего профессионального образования.

По построению и содержанию отвечает поставленным задачам и рекомендуется для подготовки специалистов базового уровня по специальности «Повар».

Программа рекомендована к реализации в образовательном процессе.

Рецензенты:

*Петришук О.Ф. преподаватель квалиф. категории
«специалист первой категории» ГПОУ «ДПЛСУ»
«12» 09 2019г. Петришук О.Ф. Петришук О.Ф.*

Подпись удостоверяю:

И.о. директора

должность



Риссева
подпись

Климова В.А.

ФИО

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	20

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы ПМ

Программа профессионального модуля **ПМ.05. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»** разработана на основе Примерной программы профессионального модуля, рекомендованной к применению Министерством Образования и Науки ДНР 09.07.2018г., Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер», утвержденного Приказом Министерства Образования и Науки Донецкой Народной Республики от 23 сентября 2015 г № 557. и зарегистрированного в Министерстве юстиции Донецкой Народной Республики Регистрационный № 606 от 08.10.2015., Приказа Министерства Образования и Науки Донецкой Народной Республики « О внесении изменений в Государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 « Повар, кондитер» № 282 от 05.03.2019 г., зарегистрированного в Министерстве юстиции Донецкой Народной Республики Регистрационный № 3277 от 26.03.2019. В ней учитываются возрастные и психологические особенности студентов.

Программа профессионального модуля может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки по профессии «Повар», «Кондитер» при наличии основного общего и среднего общего образования, а также в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке в области общественного питания, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования.

Программа разработана с учетом нормативно-правовых документов, учебных программ и учебной литературы, а именно:

Закона Донецкой Народной Республики «Об образовании» (Постановление Народного Совета № 1 П-НС от 19.06.2015) с изменениями, внесенными Законом от 04.03.2016 № 111- ИНС);

Закона об обеспечении санитарного и эпидемического благополучия населения (Постановление Народного Совета № 40-ИНС от 10.04.2015)

Государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по профессиям и дисциплинам;

Правил работы заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания) в Донецкой Народной Республике (Приказ Министерства

экономического развития Донецкой Народной Республики № 92/1 от 09.11.2015 года).

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление блюд из мяса и домашней птицы и соответствующими профессиональными компетенциями (ПК), указанными в ГОС СПО по профессии:

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

ПК 5.2 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов 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 **ПМ. 05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»** служит основой для разработки преподавателями рабочих программ, в которых определяется место ПМ в программе подготовки по профессии, соответственно и межпредметные связи, уточняется последовательность изучения разделов и тем, распределение часов, характер (конкретная тематика) проведения практических занятий и тематика самостоятельной работы студентов.

Программой предложен перечень источников информации, в котором перечислена соответствующая законодательная база Донецкой Народной Республики, рекомендуемая учебная литература и имеющиеся Интернет - ресурсы.

Таким образом, примерная программа предоставляет возможность реализации различных подходов к построению образовательного процесса, формированию у студентов системы знаний, умений, универсальных способов деятельности.

1.2.Цели и задачи модуля. Требования к результатам освоения модуля Программа выполняет две основные функции:

- информационно-методическую, позволяющую всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития студентов средствами профессионального модуля **ПМ. 05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»**;

- организационно-планирующую, предусматривающую выделение этапов обучения, структурирование учебного материала, определение его коли-

чественных и качественных характеристик на каждом из этапов, в том числе для содержательного наполнения промежуточной аттестации студентов.

Основными содержательными линиями программы являются:

- механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и домашней птицы,

- приготовление простых блюд из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

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

иметь практический опыт:

- обработки сырья;

- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.

уметь:

- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;

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

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

- оценивать качество готовых блюд;

- готовить мясные полуфабрикаты средней сложности;

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

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении простых блюд из мяса и домашней птицы;

- правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; - правила хранения и требования к качеству;

- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд; - виды необ-

ходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении полуфабрикатов средней сложности из мяса и домашней птицы;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд средней сложности из мяса и домашней птицы;

- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

- правила хранения и требования к качеству;

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

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы:

Вид учебной работы	Объем
Максимальная учебная нагрузка (всего)	65
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	42
в том числе: лабораторных работ	12
Самостоятельная работа обучающегося	23
Учебная и производственная практика на базе основного общего образования	96/119

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности приготовление блюд из мяса и домашней птицы, в том числе профессиональными (ПК,) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК.5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК.5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов 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

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ. 05.«Приготовления блюд из мяса и домашней птицы»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, (часов рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК. 5.1, ПК.5.2, ПК.5.3, ПК.5.4	МДК.05.01. Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	65	42	12	23	-	-
	УП.05.Учебная практика	96	-	-	-	96	-
	ПП.05.Производственная практика, часов (итоговая (концентрированная) практика)	119	-	-	-	-	119
	Всего:	280	42	12	23	96	119

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.05 «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	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»		280	
МДК. 05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.		65	
Раздел 1. Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.		6	
Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка мяса и домашней птицы.	Содержание	2	
	1 Классификация виды мяса, пищевая ценность, Требования к качеству сырья. Оборудование, инструменты, и инвентарь для обработки мяса.		2
	2 Отмачивание мороженого мяса.		2
Тема 1.2. Кулинарный разруб туш	Содержание	2	
	1 Кулинарный разруб туш крупного рогатого скота, обвалка, зачистка, кулинарное назначение отдельных частей туши.		2
	2 Кулинарный разруб туш мелкого скота (баранины, свинины) кулинарное назначение отдельных частей туши.		2
Тема 1.3. Технологический процесс приготовления рубленой и котлетной массы.	Содержание	2	
	1 Приготовление рубленой массы.		2
	2 Приготовление котлетной массы.		2
Самостоятельная внеаудиторная работа		12	

Составление технологических схем обвалки мяса. Составление алгоритмов по кулинарному разрубке туш. Подготовка докладов на тему: «Пищевая ценность мяса». Составление презентаций на тему: «Приготовление рубленой и котлетной массы».			
Раздел 2. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.		9	
Тема 2.1. Обработка и приготовление полуфабрикатов из мяса крупного рогатого скота, свинины, баранины	Содержание	2	
	1 Классификация, требования к качеству полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении подготовки сырья.		2
	2 Полуфабрикаты из мяса крупного рогатого скота (крупнокусковые; порционные, натуральные и панированные; мелкокусковые), их характеристика кулинарное назначение.	2	
	3 Полуфабрикаты из свинины, баранины, их характеристика, кулинарное назначение.		2
Тема 2.2. Обработка и приготовление полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы	Содержание	2	
	1 Полуфабрикаты из рубленой массы: бифштекс, шницель, фрикадельки.		2
	2 Полуфабрикаты из котлетной массы: котлеты, биточки, шницель, зразы, тефтели, рулет.		2
Тема 2.3. Обработка и приготовление полуфабрикатов из мясопродуктов	Содержание	2	
	1 Обработка мясопродуктов: голов, ног, языка, мозгов, печени, почек.		2
Тема 2.4. Обработка и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. Обработка субпродуктов домашней птицы	Содержание	3	
	1 Обработка домашней птицы. Виды заправки тушек.		2
	2 Полуфабрикаты из домашней птицы, их приготовление.		2
	3 Обработка субпродуктов из домашней птицы, их использование.		2
	4 Требования к качеству полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. Условия и сроки хранения.		2
Самостоятельная внеаудиторная работа		10	
Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы мяса.			

Составление алгоритмов по приготовлению полуфабрикатов из мяса и домашней птицы Подготовка докладов на тему: «Приготовление полуфабрикатов из мяса и домашней птицы». Составление карт брака: «Виды и причины брака, способы предупреждения и устранения». Составление презентаций на тему: «Полуфабрикаты из мяса и домашней птицы ».				
Раздел 3. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.		18		
Тема 3.1. Приготовление блюд из отварного, жареного, тушеного и запеченного мяса.	Содержание	6		
	1		Значение мясных блюд в питании. Классификация по способу тепловой обработки, пищевая ценность, требования к качеству сырья. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении.	2
	2		Особенности варки различных мясных продуктов. Приготовление блюд из отварного мяса: рецептура, приготовление, отпуск.	2
	3		Жарка мяса, способы жарки. Блюда из жареного мяса: рецептура, приготовление, отпуск.	2
	4		Блюда из тушеного мяса: рецептура, приготовление, отпуск.	2
	5		Запеченные мясные блюда: рецептура, приготовление, отпуск.	2
	6		Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи. Правила хранения и требования к качеству.	2
Тема 3.2. Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы	Содержание	2		
	1		Блюда из рубленой и котлетной массы: рецептура, приготовление, отпуск.	2
	2		Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи. Правила хранения и требования к качеству.	2
Тема 3.3. Приготовление блюд из мясопродуктов	Содержание	10		
	1		Блюда из мясопродуктов: рецептура, приготовление, отпуск.	2
	2		Требования к качеству мясных блюд и сроки хранения.	2
	Лабораторные работы	8		
	1		Приготовление блюд из жареного мяса, выбор производственного инвентаря и оборудование, оценка качества блюд.	

	2	Приготовление блюд из тушеного мяса, выбор производственного инвентаря и оборудование, оценка качества блюд органолептическим способом в соответствии с технологической картой.		
	3	Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы используя различные технологии приготовления и оформления, выбор производственного инвентаря и оборудование.		
	4	Приготовление блюд из мясopодуKтов, выбор производственного инвентаря и оборудование, оценка качества блюд.		
Самостоятельная внеаудиторная работа			14	
Составление технологических схем приготовления блюд из мяса. Составление алгоритмов по приготовлению и отпуску блюд из мяса. Составление технологических карт по приготовлению и отпуску блюд из мяса. Пересчет рецептур на заданное количество порций. Подготовка докладов на тему: «Приготовление блюд из мяса». Составление карт брака: «Виды и причины брака, способы предупреждения и устранения». Составление презентаций на тему: «Блюда из мяса».				
Раздел 4. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.			9	
Тема 4.1. Приготовление и оформление блюд из отварной, тушеной и жареной птицы.	Содержание		9	
	1	Классификация по способу тепловой обработки, пищевая ценность, требования к качеству сырья. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении.		2
	2	Блюда из домашней птицы: отварной, тушеной и жареной птицы. рецептура, приготовление, отпуск. Требования к качеству блюд из домашней птицы.		2
	3	Правила проведения бракеража.		2
	Лабораторные работы		4	
	1	Приготовление блюд из жареной птицы, выбор производственного инвентаря и оборудование, оценка качества блюд.		
	2	Приготовление блюд из тушеной птицы, выбор производственного инвентаря и оборудование, оценка качества блюд органолептическим способом в соответствии с технологической картой.		

Дифференцированный зачет		
Самостоятельная внеаудиторная работа		12
<p>Составление технологических схем приготовления блюд из домашней птицы.</p> <p>Составление алгоритмов по приготовлению и отпуску блюд из домашней птицы.</p> <p>Составление технологических карт по приготовлению и отпуску блюд из домашней птицы.</p> <p>Пересчет рецептур на заданное количество порций.</p> <p>Подготовка докладов на тему: «Приготовление блюд из домашней птицы».</p> <p>Составление карт брака: «Виды и причины брака, способы предупреждения и устранения».</p> <p>Составление презентаций на тему: «Блюда из птицы».</p>		
Учебная практика		96
<p>Приготовление порционных и мелкокусковых натуральных полуфабрикатов из:</p> <p>говядины (стейк, бифштекс, лангет, бефстроганов, мясо для шашлыка, гуляш, антрекот, азу, зразы натуральные, говядина духовая);</p> <p>телятины (натуральные котлеты, эскалоп);</p> <p>баранины (натуральные котлеты, эскалоп, мясо для шашлыка, баранина духовая, мясо для плова, рагу);</p> <p>свинины (натуральные котлеты, эскалоп, мясо для шашлыка, поджарка, свинина духовая, гуляш, рагу).</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из мясных субпродуктов: обработанных языка, печени, почек, яичек, рулек, голяшек, легких, очищенных от пленки и панированных мозгов, вымоченных говяжьих почек, сердца, рубца и вымени, зачищенных черев и рубца, обработанных свиных ножек и телячьих хвостов, опаленных поросячьих ушей, купат, колбасных изделий, зельца, стейков из печени, фарша для печеночных оладий.</p> <p>Приготовление основных полуфабрикатов из домашней птицы с учетом требований техники безопасности при: размораживании, обмывании, обсушивании, опаливание, удаление голов, шеи и ножек, потрошение, дочистке, заправке, рубке на части, нарезке, порционировании, пластовании цыплят, мариновании, снятии мякоти, зачистке филе, удалении пленки с филе, формовании филе, обработке субпродуктов, измельчении мякоти на мясорубке, вымешивании котлетной массы, формовке изделий из котлетной массы, панировании, охлаждении, замораживании.</p> <p>Приготовление мяса отварного, жареного, тушеного и запеченного в соответствии с методами приготовления различными видами мяса и типами питания: баранины отварной с овощами; котлет натуральных паровых; стейков из говядины, жаренных на гриле и плоской поверхности; корейки свиной, жаренной на гриле; бифштекса, жаренного основным способом; лангета, жаренного на плоской поверхности; бефстроганов; шашлыка из баранины; натуральных котлет из телятины на кости; телячьей вырезки жаренной; эскалопа; антрекота; шницеля; ромштекса; котлет отбивных; поджарки; гуляша; баранины тушеной с овощами; говядины тушеной в соусе; зраз отбивных; азу; рагу; свиной колбасы, томленной по-деревенски; жаркого по-домашнему; мясо духового; солянки сборной на сковороде; телятины, запеченной в соусе; бифштекса рубленного; шницеля натурального рубленного; люля-кебаба; изделий из котлетной массы (котлеты жареные, биточки паровые, зразы жареные, тефтели тушеные, биточки запеченные по-казацки).</p>		

<p>Определение качества сырья. Выбор соответствующего инвентаря и оборудования для выполнения задания. Организация рабочего места. Приготовление основных блюд из домашней птицы в соответствии с методами приготовления и видом домашней птицы и типом питания: курицы отварной в целом виде; цыплят припущенных; филе куриного парового; цыплят-табака; фрикасе из цыплят; чахохбили из кур; жареной утиной грудки; котлет по-киевски; шницеля столичного; шашлыка из курицы; курицы в карри, жульена из курицы, котлет рубленых из кур; рагу из субпродуктов. Определение качества субпродуктов и готовых блюд органолептическим методом. Работы с нормативными документами: сборником рецептур.</p>		
<p>Производственная практика Виды работ 1. Ознакомление с предприятием, его структурой, организацией работы производства, с видами и типами оборудования, эксплуатация оборудования. 2. Кулинарная разделка и обвалка туш, полутуш, четвертей мяса. 3. Нарезка полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. 4. Приготовление и оформление блюд из мяса и мясных продуктов. 5. Приготовление и оформление блюд из домашней птицы.</p>	119	
Всего	280	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест: «Технология кулинарного производства»

Технические средства обучения:

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, схемы, муляжи, наглядные образцы).

Оборудование и технологическое оснащение кабинета и рабочих мест:

- технологическое оборудование и оснастка: производственные столы, раковины; мясорубка, весы настольные электронные, производственный инвентарь, посуда;
- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации;

Информационная техника в профессиональной деятельности:

- компьютер, проектор, экран, документ-камера;
- программное обеспечение профессионального назначения.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

Для преподавателей

Нормативные документы:

1. Об образовании [Электронный ресурс]: закон Донецкой Народной Республики № 55-ІНС от 19.06.2015— Режим доступа: <http://dnrsovet.su/zakon-dnr-ob-obrazovanii/>.

2. Об обеспечении санитарного и эпидемического благополучия населения [Электронный ресурс]: закон Донецкой Народной Республики № 40-ІНС от 10.04.2015. — Режим доступ: <http://dnrsovet.su/zakon-dnr-obobespechenii-sanitarnogo-i-epidemicheskogo-blagopoluchiya-naseleniya/>.

3. Об утверждении Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар,

кондитер: приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики № 557 от 23.09.2015г. Режим доступа :http://old.dnr-online.ru/wpcontent/uploads/2016/05/PrikazMinobraz_N5573092015s_prilogeniem.pdf.

4. Правила работы заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания) в Донецкой Народной Республике: приказ Министерства экономического развития Донецкой Народной Республики № 92/1 от 09 ноября 2015 г. — Режим доступа:

http://izpp.govdnr.ru/images/phocadownloadpap/pravila_mer_obshchepit.pdf.

5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст]. — М.: «Хлебпродинформ», 1997.

Учебные издания:

1. Анфимова, Н. А. Кулинария [Текст] / Н. А. Анфимова. — М.: Академия, 2012. — 400 с.

2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст] / В. П. Золин. — М., 2009. — 288 с.

3. Ковалев, Н. И. Технология приготовления пищи [Текст] / Н. И. Ковалев [и др.]; под ред. М. А. Николаевой— М. : Деловая лит., Омега-Л., 2003.

4. Качурина, Т.А. Кулинария [Текст] рабочая тетрадь / Т. А. Качурина. — М.: Академия, 2013. 160 с.

5. Старовойт, Л. Я. Кулинария питания [Текст]: учеб. пособие [Л. Я. Старовойт [и др.]. — К.: Выщ. шк., 1992.

Дополнительные источники

Для преподавателей

Учебные издания:

1. Качурина, Т. А. Кулинария [Текст] / Т. А. Качурина. м. : Академия, 2010. — 280 с.

2. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности [Текст]: учеб. пособие: в 2-х ч. Ч. 1 / ОМ. Соловьева, Г.К. Миронова, А. П. Елепин. - М.: Академкнига, 2007. - 173 с.

3. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности [Текст]: учебное пособие: в 2-х ч. Ч. 2 / ОМ. Соловьева, Г.К. Миронова, А.П. Елепин. — М. : Академкнига, 2007. — 173 с.

4. Охитина, Л.Г. Психологические основы урока[Текст] /Л. Г. Охитина. — М.: Просвещение, 1997. — (В помощь учителю).
5. Семушина, Л. Г. Содержание и технология обучения в средних специальных учебных заведениях[Текст]: учеб. пособие для преп. УСПО/ Л. Г. Семушкина, Н. Г. Ярошенко. — М.: Мастерство, 2001. - 272 с.
6. Ходусов, А. Н. Методологическая культура учителя и условия ее формирования в системе современного педагогического образования [Текст] / А. Н. Ходусов. — М.: Курск, 1997.
7. Чернышев, А. С. Практикум по решению конфликтных педагогических ситуаций [Текст] / А. С. Чернышев. — М.: Российское пед. агентство, 1998.
8. Шестакова, Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании [Текст] Т. И. Шестакова. — Ростов н/ Д.: Феникс, 2005.—352 с.

Электронные ресурсы:

1. Национальная Гильдия Шеф — поваров [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://www.chefs.ru>.
2. Журнал индустрии общественного питания [Электронный ресурс]. —Режим доступа: <http://www.foodservice-info.ru>.
3. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru>.

Для студентов

1. Качурина, Т. А. Кулинария [Текст] / Т. А. Качурина. — М.: Академия, 2010. — 280 с.
2. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности [Текст]: учебное пособие: в 2-х ч. Ч. 1 / ОМ. Соловьева, Г.К. Миронова, А.П. Елепин. - М.: Академкнига, 2007. - 173 с.

Электронные ресурсы:

- 1.Национальная Гильдия Шеф — поваров [Электронный ресурс]. — Режим доступа : <http://www.chefs.ru>.
2. Журнал индустрии общественного питания [Электронный ресурс] .—Режим доступа: <http://www.foodservice-info.ru>.
3. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru>.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий — 1 академический час (45 мин), а во время практики — 1 астрономический час

(60 мин), включая время на подведение итогов, оформление документации. Теоретическое обучение проводится в условиях учебного кабинета, преподавателем осуществляется также консультационная помощь, проводимая после занятий в соответствии с расписанием консультаций. Учебная практика проводится в условиях образовательного учреждения в кабинете для поваров. Обучение производится с делением на бригады по 2-3 человека. Мастер производит показ технологических приемов и операций, проводит тренинг, оценивает качество работ. Обучение проводится со всей группой в условиях, приближенных к реальному производству, обучающиеся выпускают кулинарную продукцию собственного производства под руководством мастера. Модуль «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы» является самостоятельной единицей, независимой от других модулей, поэтому может изучаться в удобное для учебного заведения время. Для успешного усвоения данного модуля необходимо предварительно изучить такие дисциплины как: техническое оснащение и организация рабочего места, основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, физиология питания с основами товароведения в общественном питании.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): дипломированные специалисты – преподаватели специальных дисциплин, имеющие среднее или высшее образование по профилю специальности.

Требования к мастерам производственного обучения: образование не ниже среднего (полного) общего, наличие начального, среднего или высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемой дисциплины. К практическому обучению допускаются мастера имеющие допуск по результатам проф. осмотра (медицинскую книжку установленного образца о состоянии здоровья).

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения МДК —форма промежуточной аттестации — дифференцированный зачет;

- оценка компетенций, обучающихся форма промежуточной аттестации

– экзамен квалификационный

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдать условия хранения: бараньих туш, говяжьих четвертин и телячьих полутуш, полутуш свинины в охлажденном и мороженом виде. - Проверять органолептическим способом качество охлажденных и мороженных: бараньих туш, говяжьих четвертин и телячьих полутуш, полутуш свинины. - Обеспечивать температурный и временной режим размораживания: бараньих туш, говяжьих четвертин и телячьих полутуш, полутуш свинины с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. - Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при обработке: бараньих туш и подготовке отдельных частей мяса из баранины, четвертин говядины и полутуш телятины и подготовке отдельных частей мяса из говядины и телятины, полутуш свинины и подготовке отдельных частей свиного мяса. - Осуществлять различные действия при обработке: бараньих туш и подготовке отдельных частей мяса из баранины, четвертин говядины и полутуш телятины и подготовке отдельных частей мяса из говядины и телятины, полутуш свинины и подготовке отдельных частей свиного мяса. - Соблюдать технологические требования при разделке и обвалке: бараньих туш и подготовке отдельных частей мяса из баранины, четвертин говядины и полутуш телятины и подготовке отдельных частей мяса из говядины и телятины, полутуш свинины и подготовке отдельных частей свиного мяса. - Обеспечивать температурный и временной режим охлаждения и замораживания подготовленных крупнокусковых полу- 	<p>Наблюдение за деятельностью на учебной и производственной практиках. Наблюдение за деятельностью на учебной и производственной практиках. Анализ деятельности обучающихся на учебной и производственной практиках. Тестирование.</p> <p>Наблюдение за деятельностью на учебной и производственной практиках.</p> <p>Анализ деятельности обучающихся на учебной и производственной практиках. Зачетные проверочные работы.</p> <p>Анализ деятельности обучающихся на учебной и производственной практиках. Зачетные проверочные работы.</p> <p>Анализ деятельности обучающихся на учебной и производственной практиках.</p>

	<p>фабрикатов: из баранины, говядины и телятины, свинины с учетом требований к безопасности пищевого продукта.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Обеспечивать правильное хранение охлажденных и мороженых крупнокусковых полуфабрикатов из баранины, говядины и телятины, свинины предназначенных для последующего использования. 	<p>Тестирование.</p> <p>Анализ деятельности обучающихся на учебной и производственной практиках.</p> <p>Тестирование.</p>
<p>Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдать условия хранения крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, в охлажденном и мороженом виде. - Проверять органолептическим способом качество крупнокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, телятины, баранины и свинины, мясных субпродуктов, охлажденной и мороженой домашней птицы. - Обеспечивать температурный и временной режим размораживания крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. - Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении основных полуфабрикатов: из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы. - Осуществлять различные действия: при приготовлении основных полуфабрикатов из мяса, по обработке мясных субпродуктов, домашней птицы и приготовлении основных полуфабрикатов из нее. - Соблюдать технологические требования при приготовлении: основных полуфабрикатов из мяса, полуфабрикатов из мясных субпродуктов, полуфабрикатов из домашней птицы. - Определять необходимое количество и применять приправы, маринады и панировки при приготовлении различных основных полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы. - Обеспечивать температурный и временной режим охлаждения и замораживания подготовленных основных полуфабрикатов из мяса, полуфабрикатов из мясных субпродуктов, основных полуфабрикатов из домашней птицы с учетом требований к безопасности пищевого продукт. 	<p>Наблюдение за деятельностью на учебной и производственной практиках.</p> <p>Наблюдение за деятельностью на учебной и производственной практиках.</p> <p>Анализ деятельности обучающихся на учебной и производственной практиках.</p> <p>Тестирование.</p> <p>Наблюдение за деятельностью на учебной и производственной практиках.</p> <p>Анализ деятельности обучающихся на учебной и производственной практиках.</p> <p>Зачетные проверочные работы.</p> <p>Анализ деятельности обучающихся на учебной и производственной практиках.</p> <p>Зачетные проверочные работы.</p> <p>Анализ деятельности обучающихся на учебной и производственной практиках.</p> <p>Тестирование.</p> <p>Анализ деятельности обучающихся на учебной и производственной практиках.</p>

	<p>- Обеспечивать правильное хранение охлажденных и мороженых основных полуфабрикатов из мяса, полуфабрикатов из мясных субпродуктов, основных полуфабрикатов из домашней птицы предназначенных для последующего использования.</p>	<p>Тестирование.</p> <p>Анализ деятельности обучающихся на учебной и производственной практиках.</p> <p>Тестирование.</p>
<p>Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов</p>	<p>- Проверять органолептическим способом качество и соответствие: мяса и дополнительных ингредиентов к нему технологическим требованиям к основным блюдам из мяса, мясных субпродуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным блюдам из мясных субпродуктов.</p> <p>- Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении основных блюд из мяса, мясных субпродуктов.</p> <p>- Использовать различные технологии приготовления основных блюд из мяса, мясных субпродуктов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>- Определять органолептическим способом правильность приготовления основных блюд из мяса, мясных субпродуктов и их готовность для подачи.</p> <p>- Сервировать и оформлять основные блюда из мяса, мясных субпродуктов для подачи в виде блюд и горячих закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>- Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче основных блюд: из мяса и хранении приготовленного мяса, мясных субпродуктов и хранении приготовленных мясных субпродуктов, предназначенных для последующего использования.</p>	<p>Наблюдение за деятельностью на лабораторной работе, учебной и производственной практиках.</p> <p>Наблюдение за деятельностью на лабораторной работе, учебной и производственной практиках.</p> <p>Анализ деятельности обучающихся на учебной и производственной практиках.</p> <p>Защита лабораторной работы.</p> <p>Сравнительный анализ готового изделия с требованиями к качеству данных изделий в соответствии с технологической картой.</p> <p>Зачетная проверочная работа.</p> <p>Анализ деятельности обучающихся на лабораторных работах, учебной и производственной практиках.</p> <p>Квалификационный экзамен.</p>
<p>Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы</p>	<p>- Проверять органолептическим способом качество и соответствие: домашней птицы и дополнительных ингредиентов к ней технологическим требованиям к основным блюдам из домашней птицы.</p> <p>- Выбирать производственный инвентарь</p>	<p>Наблюдение за деятельностью на лабораторной работе, учебной и производственной практиках.</p> <p>Наблюдение за деятель-</p>

	<p>и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении основных блюд из домашней птицы.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Использовать различные технологии приготовления основных блюд из домашней птицы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. - Определять органолептическим способом правильность приготовления основных блюд из домашней птицы и их готовность для подачи. - Сервировать и оформлять основные блюда из домашней птицы для подачи в виде блюд и горячих закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. - Обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче основных блюд: из домашней птицы и хранении приготовленной домашней птицы предназначенных для последующего использования. 	<p>ностью на лабораторной работе, учебной и производственной практиках.</p> <p>Анализ деятельности обучающихся на учебной и производственной практиках.</p> <p>Защита лабораторной работы.</p> <p>Сравнительный анализ готового изделия с требованиями к качеству данных изделий в соответствии с технологической картой.</p> <p>Зачетная проверочная работа.</p> <p>Анализ деятельности обучающихся на лабораторных работах, учебной и производственной практиках.</p> <p>Квалификационный экзамен.</p>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>Активная демонстрация интереса к будущей профессии по средствам участия в олимпиадах профессионального мастерства, участие в тренингах, неделях спецдисциплин, активное участие на уроках</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы (на лабораторно-практических работах, во время учебной и производственной практики)</p>
<p>Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, оп-</p>	<p>Правильный выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области приготовления полуфабрикатов для</p>	<p>Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на</p>

ределенных руководителем.	простой кулинарной продукции;	учебной и производственных практиках
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Качественный самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Наблюдение, отчет по выполнению командных и индивидуальных заданий, наблюдение за участием в лабораторных работах.
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Эффективный поиск необходимой информации; Эффективное использование различных источников, включая электронные	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Рациональное и эффективное использование различных технических средств в своей профессиональной деятельности для обмена информацией	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики, в ходе обучения	Наблюдение, отчет по выполнению командных заданий, наблюдение за участием в лабораторных работах
Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	Рациональное и эффективное использование различных моющих средств в своей профессиональной деятельности для поддержания санитарно-гигиенических требований в помещении во время работы	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках работах
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Эффективное получение специальности, навыков, которые могут быть использованы при прохождении военной службы	Зачет по лабораторным и практическим работам