


**Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области
«Физико-технический колледж»**

«Утверждаю»
Директор ГБПОУ МО «Физтех-колледж»
А.А.Летуновский
«29» августа 2021 г.



ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, пернатой дичи и субпродуктов

2021 г.

Рабочая программа составлена на основании:
Профессионального стандарта «Повар» (утв. Приказом Министерства труда и социальной
защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н)

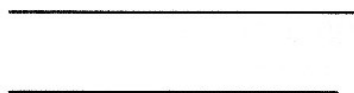
Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Московской области
«Физико-технический колледж»

Разработчик:
Мартянова Л.Е., преподаватель, ГБПОУ МО «Физтех-колледж»

«СОГЛАСОВАНО»



«СОГЛАСОВАНО»



Рассмотрена и одобрена методической комиссией №1 профессионального цикла,
Протокол № от 30.08.2021г.

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ ЦК
МАРТЯНОВА Л.Е.

Handwritten signature of L.E. Martynova.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
- 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03

Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, пернатой дичи и субпродуктов.

Рабочая программа предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии «Повар». Цель изучения курса – подготовить рабочих, обладающих основами знаний по профессиональным модулям. Для овладения первой ступени данной профессии. При изучении этого предмета основное внимание обращается на механическую кулинарную обработку и приготовление блюд из птицы, дичи, мяса, субпродуктов. Обучающиеся определяют качество сырья, учатся последовательности обработки продуктов, готовят полуфабрикаты разных видов и предназначенных для различной тепловой кулинарной обработки.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

	Должен знать	Должен уметь
1.	Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, пернатой дичи и субпродуктов.	Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности. Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов. Выполнять последовательность операций механической кулинарной обработки различных видов мяса. Соблюдать условия и сроки хранения сырья и полуфабрикатов. Технологию приготовления блюд из мяса, птицы, субпродуктов.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –494 часа, в том числе:
учебной нагрузки обучающегося – 98 часов,
учебной практики – 396 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Наименования разделов профессионального модуля	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Самостоятельная работа обучающегося, часов	<i>Практика</i> Учебная, часов
	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			
	Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов		
2	4	5	6	7
Раздел 1. Осуществление технологического процесса подготовки, обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи, субпродуктов.	40	-	-	-
Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы, дичи.	58	10	-	-
Всего:	494	10	-	396

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<p>Раздел 1. Осуществление технологического процесса подготовки, обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи, субпродуктов.</p>		40	
<p>МДК 03.01. Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из мяса, птицы, дичи, субпродуктов, мяса диких животных.</p>		40	
<p>Тема 1.1. Подготовка и приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Значение мяса в питании человека. Пищевая ценность. Виды мяса. Определение доброкачественности мяса. Подбор оборудования и инвентаря для обработки и приготовления блюд из мяса и мясных продуктов.</p> <p>2. Соотношение тканей в основных видах мяса. Характеристика тканей. Классификация мяса убойных животных. Разделка туш, для розничной торговли.</p> <p>3. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса. Оттаивание, обмывание, обсушивание,</p>	20	
			2

		разруб и обвалка. Сортное деление. Характеристика способов обработки мяса, последовательность операций.		
	4.	Приготовление полуфабрикатов крупнокусковых, порционных, мелкокусковых из мяса говядины. Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.		2
	5.	Приготовление полуфабрикатов крупнокусковых, порционных, мелкокусковых из мяса баранины и свинины. Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.		2
	6.	Приготовление рубленой массы из мяса и полуфабрикатов из нее. Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.		2
	7.	Приготовление котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из нее. Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.		2
Тема 1.2. Подготовка и приготовление полуфабрикатов из мяса птицы и дичи.	Содержание		20	
	1.	Значение птицы и дичи в питании человека Пищевая ценность. Виды птицы и дичи. Определение доброкачественности мяса птицы. Подбор оборудования и инвентаря для обработки птицы и дичи.		2
	2.	Механическая кулинарная обработка птицы и дичи. Оттаивание; опаливание; удаление головы, шейки, ножек; потрошение; промывание. Характеристика способов механической кулинарной обработки птицы.		2
	3.	Приготовление полуфабрикатов крупнокусковых, порционных, мелкокусковых из мяса птицы. Технология приготовления, кулинарное использование. Характеристика подбора продуктов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	4.	Приготовление полуфабрикатов из филе дичи и птицы. Технология приготовления, кулинарное использование,		3

		требования к качеству, условия и сроки хранения.		
		Раздел 2.	58	
		Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы, дичи.		
Тема 2.1. Приготовление и оформление основных и простых блюд из мяса, мясных продуктов.	Содержание:		28	
	1.	Значение блюд из мяса в питании. Классификация по способу тепловой обработки. Процессы, происходящие при тепловой обработке. Подбор оборудования и инвентаря.		
	2.	Характеристика биологической ценности белков мяса, в питании человека. Содержание витаминов в мясе, классификация.		
	3.	Характеристика приготовления и оформления основных и простых блюд из мяса, мясных продуктов.		
	4.	Основные и простые блюда из отварного мяса и мясных продуктов. Ассортимент, технология приготовления, подготовка продуктов, последовательность операций приготовления блюд из отварного мяса. Оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	5.	Основные и простые блюда из жареного мяса и мясных продуктов. Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	6.	Основные и простые блюда из тушеного мяса и мясных продуктов. Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	7.	Основные и простые блюда из запеченного мяса и мясных продуктов. Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	8.	Основные и простые блюда из рубленой массы.		

		Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	9.	Основные и простые блюда из котлетной массы. Ассортимент, технология приготовления. Подготовка и обработка продуктов для приготовления котлетной массы, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
		Лабораторная работа №1 Приготовление и отпуск простых блюд из мяса и мясных продуктов. Требования к качеству готовых блюд	5	
Тема 2.2. Приготовление и оформление основных и простых блюд из домашней птицы и дичи.		Содержание:	20	
	1.	Значение блюд из домашней птицы в питании. Классификация по способу тепловой обработки. Процессы, происходящие при тепловой обработке. Подбор оборудования и инвентаря.		
	2.	Характеристика приготовления и оформления основных и простых блюд из домашней птицы. Способы приготовления, требование к качеству, условия и сроки хранения		
	3.	Основные и простые блюда из отварной птицы. Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	4.	Основные и простые блюда из жареной птицы. Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	5.	Основные и простые блюда из филе птицы. Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	6.	Субпродукты из домашней птицы. Характеристика, способы приготовления. Условия и сроки хранения, требование к качеству.		

	<p>Лабораторная работа №2 Приготовление и отпуск блюд из отварной, жареной, тушеной птицы. Требования к качеству готовых блюд.</p>	5	
<p>Учебная практика Виды работ: Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оборудование, инструменты и инвентарь для обработки мяса, субпродуктов, сельскохозяйственной птицы. Последовательность операций механической кулинарной обработки мяса. Обработка мясных субпродуктов. Обработка сельскохозяйственной птицы. Заправка птицы. Обработка субпродуктов сельскохозяйственной птицы. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы. Приготовление блюд из мяса, субпродуктов и птицы. Требования к качеству приготовленных блюд, условия и сроки хранения.</p>		396	
<p>Всего:</p>		494	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологии кулинарного производства, учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологии кулинарного производства:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно–методической документации по темам модуля;
- комплект учебных заданий для самостоятельной работы по темам модуля.

Технические средства обучения: персональный компьютер лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2016 г.

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ.

2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2016г.

Периодические издания:

1. Кулинарный практикум;

2. Коллекция рецептов.

Профессиональные информационные системы:

3. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.

4. Фильмы по приготовлению различных блюд.

Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smaokov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

4. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.

5. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебном кабинете Технологии кулинарного производства, учебном кулинарном цехе, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся. Учебная практика организуется в учебном кулинарном цехе.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование по направлению подготовки "Образование и педагогика" или в области, соответствующей преподаваемому модулю, либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительная профессиональная подготовка по направлению деятельности в образовательном учреждении. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.