

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ**

2025г.

Рассмотрено
на заседании МО ПСОП
Протокол № 9 от 20.05.2025 г.
Председатель МО ПСОП
_____ Т. А. Танкова

Рабочая программа дисциплины разработана на основе:

1. Профессиональный стандарт Повар (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 №610н);
2. Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утв. Минобрнауки России 20.04.2015 N 06-830вн)

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум» (далее – ГБПОУ ИО БТТТ)

Разработчик:

Белякова Оксана Алексеевна, преподаватель дисциплин профессионального цикла, первой квалификационной категории

Рецензент: (от работодателя)

(место работы) (занимаемая должность) (подпись) (инициалы, фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	№4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	№5
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	№8
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	№10

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

1.1. Область применения рабочей программы

Программа является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Включает в себя: паспорт, структуру и содержание, условия реализации дисциплины, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

1.2. Место профессионального модуля в структуре адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар: входит в адаптационный учебный цикл адаптированной образовательной программы профессионального обучения.

1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	соблюдать правила техники безопасности и пожарной безопасности на предприятии;
	У. 2	производить подготовку п/ф из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;
	У. 3	производить обработку и приготовление основных п/ф из мяса, мясопродуктов и домашней птицы;
	У. 4	приготавливать блюда из мяса и птицы с соблюдением технологического процесса;
	У.5	определять качество приготовляемой пищи, предупреждение и устранение возможных недостатков.
	У. 6	правильно организовать рабочее место;
	У.7	рационально использовать различные группы продовольственных товаров в кулинарии;
	У.8	правильно эксплуатировать холодильное, тепловое оборудование предприятий общественного питания
	У.9	пользоваться весоизмерительным оборудованием;
	У.10	пользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
	У.11	порционировать (комплектовать) блюда и осуществлять раздачу блюд массового спроса
Знать		
	3.1	классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
	3. 2	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
	3.3	последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы;
	3.4	правила проведения бракеража
	3.5	способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

	3.6	правила хранения и требования к качеству;
	3.7	температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд
	3.8	виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
Практический опыт		
	П.1	подготовки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы

1.4. Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Приготовление блюд из мяса и домашней птицы под руководством повара.

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.	Производить первичную обработку мяса, домашней птицы
ПК 2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда из мяса и домашней птицы
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовать собственную деятельность, исходя из целей и способов её 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).

1.5. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Объем образовательной нагрузки 308 часов, в том числе:

Самостоятельна учебная нагрузка 16 часов

Всего занятий 82 часов:

Теоретического обучения 34 часа;

Лабораторные занятия 36 часов;

Практические занятия 12 часов;

Практика 210 часов;

учебная практика 60 часов;

производственная практика 150 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					Практика	
			учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная практика часов	Производственная практика часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные занятия и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
У.1 У2 У3 У4 31, 2, 3,4	Раздел 1. Осуществление технологического процесса подготовки, обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи, субпродуктов	26	16			10		60	
У.1 У2 У3 У4 31, 2, 3,4	Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы, дичи	72	18	48		6			
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	<i>150</i>							<i>150</i>
	Всего:	308	34	48		16		60	150

2.2. Учебная работа

Виды учебной работы	2 курс		Всего часов
	3 семестр	4 семестр	
Объем образовательной нагрузки	158	150	308
учебная нагрузка обучающегося (всего)			
во взаимодействии с преподавателем <i>(всего)</i>			
в том числе:			
теоретического обучения	34		34
лабораторные занятия <i>(если предусмотрено)</i>	36		36
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	12		12
контрольные работы <i>(если предусмотрено)</i>	-		
консультации <i>(если предусмотрены)</i>	-		
курсовая работа <i>(если предусмотрена)</i>	-		
учебная практика	60		60
производственная практика		150	150
Самостоятельная работа обучающегося	16		16

2.3. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Наименование разделов и тем	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, консультации, курсовая работа, самостоятельная работа обучающегося	Методические характеристики учебного занятия	Объем часов	№ дидактической единицы	Формируемые компетенции	Уровень освоения	Текущий контроль
МДК.05.01								
<i>Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы</i>								
Раздел 1. Осуществление технологического процесса подготовки, обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи, субпродуктов				29				
Тема 1.1. Значение мяса в питании человека	1	Содержание учебного материала	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	У.1 У5 У7 У8 31, 2, 3,4		1	
		Значение мяса в питании человека. Пищевая ценность. Виды мяса. Определение доброкачественности мяса.						
Тема 1.2. Подбор оборудования и инвентаря для обработки и приготовления блюд из мяса и мясных продуктов	2	Содержание учебного материала	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	У.1 У2 У3 У4 31, 2, 3,4		1	
		Подбор оборудования и инвентаря для обработки и приготовления блюд из мяса и мясных продуктов.						
Тема 1.3 Классификация видов мяса	3	Содержание учебного материала	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	У.1 У2 У3 У4 31, 2, 3,4		1	
		Соотношение тканей в основных видах мяса. Характеристика тканей. Классификация мяса убойных животных.						
Тема 1.4. Разделка туш	4	Содержание учебного материала	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	У.1 У2 У3 У4		1	
		Разделка туш говядины, баранины, свинины.						
	5	Самостоятельная работа 1. Заполнить таблицу подбор оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для обработки мяса.	Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа Форма урока: индивидуальная	1	У.1 У2 У3 У4 31, 2, 3,4		1	
6	Самостоятельная работа 2. Составить схему приемы приготовления полуфабрикатов	Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа Форма урока:	1	У.1 У2 У3 У4		1		

			индивидуальная		31, 2, 3, 4			
Тема 1.5 Технологически й процесс механической кулинарной обработки мяса.	7	Содержание учебного материала	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	У.1 У2 У3 У4		1	
		Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса. Оттаивание, обмывание, обсушивание, разруб и обвалка. Сортное деление. Характеристика способов обработки мяса, последовательность операций.						
Тема 1.6 Приготовление полуфабрикатов крупнокусковых, порционных, из мяса говядины.	8	Содержание учебного материала	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	У.1 У2 У3 У4 31, 2, 3, 4		1	
		Приготовление полуфабрикатов крупнокусковых, порционных, из мяса говядины. Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.						
Тема 1.7 Приготовление полуфабрикатов мелкокусковых из мяса говядины	9	Содержание учебного материала	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	У.1 У2 У3 У4		1	
		Приготовление полуфабрикатов мелкокусковых из мяса говядины. Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.						
Тема 1.8 Приготовление полуфабрикатов крупнокусковых, порционных из мяса баранины и свинины	10	Содержание учебного материала	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	У.1 У2 У3 У4		1	
		Приготовление полуфабрикатов крупнокусковых, порционных из мяса баранины и свинины. Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения						
	11	Самостоятельная работа 3. Составить схему приемы приготовления полуфабрикатов	Урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа	1	У.1 У2 У3 У4		1	
12	Самостоятельная работа 4. Составить схему приемы приготовления полуфабрикатов	Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа Форма урока: индивидуальная	1	У.1 У5 У7 У8 31, 2, 3, 4		1		
Тема 1.9 Приготовление полуфабрикатов мелкокусковых из мяса баранины и свинины.	13	Содержание учебного материала	Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа Форма урока: индивидуальная	1	У.1 У2 У3 У4 31, 2, 3, 4		1	
		Приготовление полуфабрикатов мелкокусковых из мяса баранины и свинины. Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения						
Тема 1.10 Приготовление	14	Содержание учебного материала	Урок формирования новых знаний. Метод –	1	У.1 У5		1	
		Приготовление рубленой массы из мяса и						

рубленой массы из мяса и полуфабрикатов из нее.		полуфабрикатов из нее. Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения	словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный		У7 У8 31, 2, 3,4			
Тема 1.11 Приготовление котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из нее.	15	Содержание учебного материала	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	У.1 У5 У7 У8 31, 2, 3,4		1	
		Приготовление котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из нее. Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.						
Тема 1.12 Подготовка и приготовление полуфабрикатов из мяса птицы и дичи.	16	Содержание учебного материала	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	У.1 У5 У7 У8 31, 2, 3,4		1	
		Значение птицы и дичи в питании человека Пищевая ценность. Виды птицы и дичи. Определение доброкачественности мяса птицы..						
	17	Самостоятельная работа 5. Выполнить инструкцию по приготовлению котлетной массы, указать норму сырья на 1 кг. массы.	Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа Форма урока: индивидуальная	1	У.1 У5 У7 У8 31, 2, 3,4		1	
	18	Самостоятельная работа 6 Выполнить инструкцию по приготовлению котлетной массы, указать норму сырья на 1 кг. массы.	Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа Форма урока: индивидуальная	1	У.1 У5 У7 У8 31, 2, 3,4		1	
Тема 1.13 Подбор оборудования и инвентаря для обработки птицы и дичи	19	Содержание учебного материала		11			1	
		Подбор оборудования и инвентаря для обработки птицы и дичи	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	У.1 У5 У7 У8 31, 2, 3,4		1	
Тема 1.14 Механическая кулинарная обработка птицы и дичи	20	Содержание учебного материала	Урок применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	1	У.1 У5 У7 У8 31, 2, 3,4		1	
		Механическая кулинарная обработка птицы и дичи. Оттаивание; опаливание; удаление головы, шейки, ножек; потрошение; промывание. Характеристика способов механической кулинарной обработки птицы.						
Тема 1.15 Приготовление полуфабрикатов крупнокусковых, порционных, из мяса птицы	21	Содержание учебного материала	Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа Форма урока: индивидуальная	1	У.1 У5 У7 У8 31, 2, 3,4		1	
		Приготовление полуфабрикатов крупнокусковых, порционных, из мяса птицы. Простые способы заправки. Технология приготовления, кулинарное использование. Характеристика подбора						

		продуктов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.						
Тема 1.16 Приготовление мелкокусковых из мяса птицы.	22	Содержание учебного материала	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	У.1 У5 У7 У8 31, 2, 3,4		1	
		Приготовление мелкокусковых из мяса птицы. Технология приготовления, кулинарное использование. Характеристика подбора продуктов. Требования к качеству, условия и сроки хранения						
Тема 1.17 Приготовление полуфабрикатов из филе птицы	23	Содержание учебного материала	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	У.1 У5 У7 У8 31, 2, 3,4		1	
		Приготовление полуфабрикатов из филе птицы. Технология приготовления, кулинарное использование. Характеристика подбора продуктов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.						
Тема 1.18 Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее	24	Содержание учебного материала	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	У.1 У5 У7 У8 31, 2, 3,4		1	
		Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения						
	25	Самостоятельная работа 7 Выполнить инструкцию по приготовлению котлетной массы, указать норму сырья на 1 кг. массы	Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа Форма урока: индивидуальная	1	У.1 У5 У7 У8 31, 2, 3,4		1	
26	Самостоятельная работа 8 Выполнить инструкцию по приготовлению котлетной массы, указать норму сырья на 1 кг. массы	Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа Форма урока: индивидуальная	1	У.1 У5 У7 У8 31, 2, 3,4		1		
Всего				26				
Раздел 2 Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы, дичи				72				
Тема 2.1 Значение блюд из мяса в питании. Классификация по способу тепловой обработки.	1	Содержание учебного материала	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	У.1 У5 У7 У8 31, 2, 3,4		1	
		Значение блюд из мяса в питании. Классификация по способу тепловой обработки. Процессы, происходящие при тепловой обработке. Подбор оборудования и инвентаря						
Тема 2.2 Характеристика	2	Содержание учебного материала	Урок формирования новых знаний. Метод –	1	У.1 У5		1	
		Характеристика биологической ценности белков						

биологической ценности белков мяса, в питании человека.		мяса, в питании человека. Содержание витаминов в мясе, классификация.	словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный		У7 У8 31, 2, 3,4			
Тема 2.3 Характеристика приготовление и оформление основных и простых блюд из мяса, мясных продуктов.	3	Содержание учебного материала	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	У.1 У5 У7 У8 31, 2, 3,4		1	
		Характеристика приготовление и оформление основных и простых блюд из мяса, мясных продуктов.						
Тема 2.4 Основные и простые блюда из отварного мяса и мясных продуктов.	4	Содержание учебного материала	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	У.1 У5 У7 У8 31, 2, 3,4			
		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.						
	5,6	Практическое занятие 1 Работа со сборником рецептур. Решение ситуационных задач. Расчет на взаимозаменяемость сырья	Урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа	2	У.1 У5 У7 У8 31, 2, 3,4		2	+
Тема 2.5 Основные и простые блюда из жареного мяса и мясных продуктов.	7	Содержание учебного материала	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	У.1 У5 У7 У8 31, 2, 3,4			
		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.						
Тема 2.6 Основные и простые блюда из тушеного мяса и мясных продуктов.	8	Содержание учебного материала	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	У.1 У5 У7 У8 31, 2, 3,4		1	
		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						
Тема 2.7 Основные и простые блюда из запеченного	9	Содержание учебного материала	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно –	1	У.1 У5 У7 У8		1	
		Основные и простые блюда из запеченного мяса и мясных продуктов. Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых						

мяса и мясных продуктов		блюдо, требования к качеству, условия и сроки хранения.	иллюстративный		31, 2, 3,4			
Тема 2.8 Основные и простые блюда из рубленой массы	10	Содержание учебного материала Основные и простые блюда из рубленой массы. Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	У.1 У5 У7 У8 31, 2, 3,4		1	
	11,12 13,14	Лабораторное занятие 1. Приготовление и отпуск простых блюд из мяса и мясных продуктов. Требования к качеству готовых блюд	Урок применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	4	У.1 У5 У7 У8 31, 2, 3,4 П.1		2	+
	15	Самостоятельная работа 9 Подготовка к лабораторной работе, выполнение технологических карт	Урок применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	1	У.1 У5 У7 У8 31, 2, 3,4		1	
	16	Самостоятельная работа 10 Подготовка к лабораторной работе, выполнение технологических карт	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	У.1 У5 У7 У8 31, 2, 3,4		1	
	17,18 19,20	Лабораторное занятие 2. Приготовление и отпуск простых блюд из мяса и мясных продуктов. Требования к качеству готовых блюд	Урок применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	4	У.1 У5 У7 У8 31, 2, 3,4 П.1		1	+
	21,22 23,24	Лабораторное занятие 3. Приготовление и отпуск простых блюд из мяса и мясных продуктов. Требования к качеству готовых блюд	Урок применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	4	У.1 У5 У7 У8 31, 2, 3,4 П.1		1	+
	25	Самостоятельная работа 11 Подготовка к лабораторной работе, выполнение технологических карт	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	У.1 У5 У7 У8 31, 2, 3,4		1	
	26	Самостоятельная работа 12 Подготовка к лабораторной работе, выполнение технологических карт	Урок применения знаний, умений. Практический с элементами	1	У.1 У5 У7		1	

			самостоятельной работы.		У8 31, 2, 3,4			
	27,28	Практическое занятие 2 Работа со сборником рецептур. Выполнение технологических карт.	Урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа	2	У.1 У5 У7 У8 31, 2, 3,4		2	+
	29,30 31,32	Лабораторное занятие 4. Приготовление и отпуск простых блюд из мяса и мясных продуктов. Требования к качеству готовых блюд	Урок применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы..	4	У.1 У5 У7 У8 31, 2, 3,4 П1		2	+
Тема 2.9 Основные и простые блюда из котлетной массы.	33	Содержание учебного материала	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	У.1 У5 У7 У8 31, 2, 3,4		1	
		Основные и простые блюда из котлетной массы. Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.						
Тема 2.10 Основные и простые блюда из субпродуктов	34	Содержание учебного материала	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	У.1 У5 У7 У8 31, 2, 3,4		1	
		Основные и простые блюда из субпродуктов. Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.						
	35,36 37,38	Лабораторное занятие 5. Приготовление и отпуск простых блюд из мяса и мясных продуктов. Требования к качеству готовых блюд	Урок применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	4	У.1 У5 У7 У8 31, 2, 3,4 П1		2	+
	39, 40 41, 42	Лабораторное занятие 6. Приготовление и отпуск простых блюд из мяса и мясных продуктов. Требования к качеству готовых блюд	Урок применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	4	У.1 У5 У7 У8 31, 2, 3,4 П1		2	+
Тема 2.11 Значение блюд из домашней птицы в питании	43	Содержание учебного материала	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	У.1 У5 У7 У8 31, 2, 3,4		1	
		Значение блюд из домашней птицы в питании. Классификация по способу тепловой обработки. Процессы, происходящие при тепловой обработке. Подбор оборудования и инвентаря.						
	44	Основные и простые блюда из отварной птицы. Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция –	1	У.1 У5 У7			

		качеству, условия и сроки хранения.	беседа) объяснительно – иллюстративный		У8 31, 2, 3,4			
	45	Самостоятельная работа 13 Подготовка к лабораторной работе, выполнение технологических карт	Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа Форма урока: индивидуальная	1	У.1 У5 У7 У8 31, 2, 3,4			
	46	Самостоятельная работа 14 Подготовка к лабораторной работе, выполнение технологических карт	Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа Форма урока: индивидуальная	1	У.1 У5 У7 У8 31, 2, 3,4			
	47, 48	Практическое занятие 3 Работа со сборником рецептур. Выполнение технологических карт	Урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа	2	У.1 У5 У7 У8 31, 2, 3,4		2	+
	49	Самостоятельная работа 15 Подготовка к лабораторной работе, выполнение технологических карт	Урок применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	1	У.1 У5 У7 У8 31, 2, 3,4		1	
	50	Самостоятельная работа 16 Подготовка к лабораторной работе, выполнение технологических карт	Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа Форма урока: индивидуальная	1	У.1 У5 У7 У8 31, 2, 3,4			
Тема 2.15 Основные и простые блюда из жареной птицы	51	Содержание учебного материала	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	У.1 У5 У7 У8 31, 2, 3,4			
		Основные и простые блюда из жареной птицы. Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.						
Тема 2.16 Основные и простые блюда из тушеной птицы.	52	Содержание учебного материала	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	У.1 У5 У7 У8 31, 2, 3,4			
		Основные и простые блюда из тушеной птицы. Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск горячих блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.						
	53	Основные и простые блюда из запеченной птицы. Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск горячих блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	У.1 У5 У7 У8 31, 2, 3,4			
		54	Ассортимент, технология приготовления,	Урок формирования новых	1	У.1		

		оформление и отпуск горячих блюд из котлетной и кнельной массы.	знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный		У5 У7 У8 31, 2, 3,4			
55, 56 57, 58	Лабораторное занятие 7. Приготовление и отпуск простых блюд из птицы. Требования к качеству готовых блюд	Урок применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	4	У.1 У5 У7 У8 31, 2, 3,4 П1		2	+	
59, 60	Практическое занятие 4. Работа со сборником рецептур.	Урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа	2	У.1 У5 У7 У8 31, 2, 3,4		2	+	
61, 62	Практическое занятие 5. Работа со сборником рецептур.	Урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа	2	У.1 У5 У7 У8 31, 2, 3,4		2	+	
63, 64	Практическое занятие 6. Работа со сборником рецептур.	Урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа	2	У.1 У5 У7 У8 31, 2, 3,4 П1		2	+	
65, 66 67, 68	Лабораторное занятие 8. Приготовление и отпуск простых блюд из птицы. Требования к качеству готовых блюд	Урок применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	4	У.1 У5 У7 У8 31, 2, 3,4 П1		1	+	
69, 70 71, 72	Лабораторное занятие 9. Приготовление и отпуск простых блюд из птицы. Требования к качеству готовых блюд	Урок применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	4	У.1 У5 У7 У8 31, 2, 3,4 П1		1	ЛЗ	
Учебная практика <i>Виды работ</i>	1. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места повара в мясном цехе. Технологическое оборудование, инструменты и инвентарь для обработки мяса, субпродуктов, сельскохозяйственной птицы. 2. Выполнение работ по подготовке последовательности операций механической кулинарной обработки мяса. Обработка мясных субпродуктов. 3. Выполнение работ по подготовке Обработка сельскохозяйственной птицы. Заправка птицы. Обработка субпродуктов сельскохозяйственной							60

	<p>птицы. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса, мясoproдуктов и сельскохозяйственной птицы.</p> <p>4.Выполнение работ по подготовке по приготовлению блюд из мяса Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения, Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.</p> <p>Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения</p> <p>5. Выполнение работ по подготовке по приготовлению блюд из мяса, Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения</p> <p>6. Выполнение работ по подготовке к условиям и срокам хранения полуфабрикатов из мяса, Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.</p> <p>Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения</p> <p>7. Выполнение работ по подготовке к условиям и срокам хранения полуфабрикатов из мяса птицы</p> <p>8. Выполнение работ по подготовке по приготовлению блюд из мяса птицы и субпродуктов Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.</p> <p>Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения</p> <p>9. Выполнение работ по подготовке по приготовлению рубленой, котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.</p> <p>Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения</p> <p>10. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов (бульонов, пассеровок). Приготовление соусов на бульонах: красного, белого основного на мясном бульоне, томатного, сметанного, молочного</p> <p>Дифференцированный зачет</p>	
<p>Производственная практика <i>Виды работ</i></p>	<p>1.Ознакомление с производством, инструктирование по технике безопасности. Ознакомление с и организации рабочего места повара в мясном цехе. Технологическое оборудование, инструменты и инвентарь для обработки мяса, субпродуктов, сельскохозяйственной птицы.</p> <p>2.Самостоятельное выполнение операций последовательности операций механической кулинарной обработки мяса.</p> <p>3. Самостоятельное выполнение операций по обработка мясных субпродуктов.</p> <p>4 Самостоятельное выполнение операций по приготовление полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.</p> <p>5.Самостоятельное выполнение операций по приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.</p> <p>6. Самостоятельное выполнение операций по приготовление рубленой котлетной кнельной массы из мяса</p> <p>7.Самостоятельное выполнение операций по приготовление полуфабрикатов из рубленой котлетной кнельной массы из мяса</p> <p>8. Самостоятельное выполнение операций по приготовление рубленой котлетной кнельной массы из мяса птицы.</p> <p>9. Самостоятельное выполнение операций по приготовление полуфабрикатов Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов и условий хранения готовой продукции. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.</p> <p>из рубленой котлетной кнельной массы из мяса птицы.</p> <p>10. Самостоятельное выполнение операций по приготовление блюд из мяса. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов и условий хранения готовой продукции. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.</p> <p>11. Самостоятельное выполнение операций по приготовление блюд из мяса. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов и условий хранения готовой продукции. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.</p>	<p>150</p>

	<p>12. Самостоятельное выполнение операций по приготовление блюд из мяса. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов и условий хранения готовой продукции. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.</p> <p>13. Самостоятельное выполнение операций по приготовление блюд из мяса. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов и условий хранения готовой продукции. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.</p> <p>14. Самостоятельное выполнение операций по приготовление блюд из рубленной и котлетной массы. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов и условий хранения готовой продукции. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.</p> <p>15. Самостоятельное выполнение операций по приготовление блюд из мясопродуктов, субпродуктов.</p> <p>16. Самостоятельное выполнение операций по приготовление блюд из мяса птицы. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов и условий хранения готовой продукции. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов и условий хранения готовой продукции. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.</p> <p>17. Самостоятельное выполнение операций по приготовление блюд из мяса птицы. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов и условий хранения готовой продукции. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.</p> <p>18. Самостоятельное выполнение операций по приготовление блюд из мяса птицы. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов и условий хранения готовой продукции. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.</p> <p>19. Самостоятельное выполнение операций по приготовление блюд из мяса птицы.</p> <p>20. Самостоятельное выполнение операций по приготовление блюд из рубленной и котлетной массы. из мяса птицы. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.</p> <p><u>Дифференцированный зачет</u></p>	
	<p>Всего:</p>	<p>308</p>

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы производственного модуля требует наличия учебной аудитории/кабинета технологии кулинарного производства; мастерских учебно - производственной мастерская (кафе), учебно-производственная мастерская (столовая) ; лабораторий учебно-кулинарный цеха.

Оборудование учебной аудитории/кабинета; 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 с выходом в Интернет, с лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф); механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, электрический миксер, тестомесительная машина и др.); весоизмерительное оборудование; холодильное оборудование.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: рабочее место мастера; рабочие места по количеству обучающихся; тепловое оборудование (электрические плиты, индукционные плиты, жарочный шкаф); механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, электрический миксер, тестомесительная машина и др.); весоизмерительное оборудование; холодильное оборудование; инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве (кастрюли, сковороды, ножи «поварская тройка», деревянные веселки, поварешки, скалки, сито, дуршлаг и т. д.); столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 256 с., (16 с. цв. ил.

2. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.

3. 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, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-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

4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для диетического питания. - М.: Хлебпродинформ, 2018. Сборник технологических нормативов.

5. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»

6. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

7. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».

8. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».

9. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
12. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

10. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания». 13. СП 2.3.6.1079

11. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. -3-е изд., стер. -М.: Издательский центр «Академия»,2018.

12. Технология кулинарной продукции: учеб. пособие для студ.сред.проф. образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2017.

Дополнительные источники:

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

2 Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

3 Информационно-справочные материалы «ГурМания» -<http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

4 Информационно-справочные материалы «Русская еда» - <http://www.russianfood.com>, с регистрации.

5 Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» -: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в кабинете: Технология кулинарного производства, мастерских; учебно-производственная мастерская (столовая); производственная мастерская (кафе) ;лабораторий учебного кулинарного цеха; где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся.

Теоретические занятия; практико – ориентированный характер. Рекомендуется группу студентов делить на бригады, что способствует индивидуализации.

Учебную практику проводить в учебном кулинарном цехе. Консультации групповые, индивидуальные.

Самостоятельной работы обучающихся; читальный зал библиотеки, компьютерный класс с выходом в сеть Интернет

Производственная практика; в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательной организацией по каждому виду практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по профессиональному модулю: высшее образование. 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.