

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ, НАУКИ И ПО ДЕЛАМ МОЛОДЕЖИ
КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**



«Утверждаю»
И.о. директора ГБПОУ «КБТТК»

Карданов Х.А.

АДАптированная РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 03. «Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, субпродуктов»

**МДК 03.01. «Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд
из мяса, птицы, субпродуктов»**

по профессии 16675 Повар

Количество часов:

Обязательная аудиторная нагрузка – 104ч

В.т.ч. лабораторно-практические занятия –12ч

Учебная практика – 28ч

Производственная практика- 32ч

**г. Нальчик
2019 г.**

Организация-разработчик: ГБПОУ «Кабардино- Балкарский торгово-технологический колледж»

Разработчик:

Дамбегова Светлана Рамазановна

преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ «КБТТК»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21

1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03. «Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, субпродуктов» МДК 03.01. «Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из мяса, птицы, субпродуктов»

1.1. Область применения программы

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки рабочих для обучающихся с ОВЗ по профессии 16675 Повар.

Разработана с учетом требований Профессионального стандарта 16675 Повар, методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ.

1.2. Место профессионального модуля в структуре адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки рабочих для обучающихся с ОВЗ: профессиональный модуль входит в профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения учебной дисциплины: формирование у обучающихся практических профессиональных умений по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии; обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для данной профессии и необходимых для последующего освоения обучающимися профессиональных умений и навыков по данной профессии.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен приобрести **практический опыт работы:**

- 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.

1.2. Количество часов на освоение адаптированной рабочей программы профессионального модуля:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 104 часа

В т.ч. лабораторно-практические занятия – 12 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 03. «Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, субпродуктов»

МДК 03.01. «Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из мяса, птицы, субпродуктов»

2.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов при производстве полуфабрикатов из мяса, птицы и субпродуктов
ПК 3.2.	Вести технологический процесс производства полуфабрикатов
ПК 3.3.	Обеспечивать работу технологического оборудования для производства полуфабрикатов из мяса, птицы, субпродуктов
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из мяса
ПК 3.5.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 3.6.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из субпродуктов
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 10.	Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Практика			
		Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
		Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов		
1	2	3	4	6	7
ПК 3.1-3.3 ОК1-7, 9,10	Раздел 1. Осуществление технологического процесса подготовки, обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи, субпродуктов.	40			
ПК 3.4-3.6 ОК1-7, 9,10	Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы, дичи.	64	12		
	Учебная практика	28			
	Производственная практика	32			
	Всего:	164			

2.2. Тематический план и содержание адаптированной рабочей программы профессионального модуля ПМ 03 «Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, субпродуктов» МДК 03.01. «Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из мяса, птицы, субпродуктов»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Осуществление технологического процесса подготовки, обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи, субпродуктов.		40
Тема 1.1 Значение мяса в питании	Содержание	1
	1.Значение и химический состав мяса домашних животных, виды тканей.	
	2.Классификация по упитанности, по кулинарному использованию, по термическому состоянию.	
	Практические занятия	
Тема 1.2. Первичная обработка мяса	Содержание	1
	1.Схема механической кулинарной обработки мяса. Способы дефростации мяса, органолептическая оценка качества мяса.	1
	2.Охлаждение, замораживание и хранение мяса. Безопасное использование производственного инвентаря и оборудования при П/О.	-
	Практические занятия	-
Тема 1.3. Разруб говяжьей туши	Содержание	1
	1.Схема разделки говяжьей туши, обвалка, зачистка, жиловка мяса. Кулинарное использование отдельных частей, деление по сортам.	
	2.Органолептическая оценка качества мяса. Безопасное использование производственного инвентаря и оборудования для разделки мяса.	1
	Практические занятия	2
	1. Составление нормативно-технологической документации.	1
	2. Проведение расчетов массы мяса для приготовления полуфабрикатов.	1
Тема 1. 4. Разруб баранины и свинины.	Содержание	1
	1.Схема разделки туши баранины и свинины, обвалка, зачистка, жиловка мяса. Кулинарное использование отдельных частей, деление по сортам.	

	2.Органолептическая оценка качества мяса. Безопасное использование производственного инвентаря и оборудования для разделки мяса. Способы минимизации отходов.	1
	Практические занятия	-
Тема 1.5 Крупнокусковые полуфабрикаты из мяса для приготовления сложных блюд.	Содержание	
	1.Подготовка крупнокусковых полуфабрикатов из мяса для приготовления сложных блюд. Приемы, используемые для приготовления полуфабрикатов – панирование, маринование, шпигование, отбивание и т.д.	1
	2.Требования к качеству и хранению крупнокусковых полуфабрикатов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мясных полуфабрикатов.	1
	Практические занятия	-
Тема 1.6. Порционные полуфабрикаты из говядины для приготовления сложных блюд.	Содержание	
	1.Подготовка ассортимента порционных полуфабрикатов из говядины для приготовления сложных блюд. Приемы, используемые для приготовления полуфабрикатов – панирование, маринование, шпигование и др.	1
	2. Требования к качеству и хранению порционных полуфабрикатов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мясных полуфабрикатов. Актуальные направления приготовления полуфабрикатов из мяса.	1
	Практические занятия	2
	1. Проведение расчета количества необходимых основных ингредиентов для приготовления сложных полуфабрикатов.	1
	2.Решение задач.	1
Тема 1.7. Порционные полуфабрикаты из баранины и свинины для приготовления сложных блюд.	Содержание	
	1.Подготовка ассортимента порционных полуфабрикатов из баранины и свинины для приготовления сложных блюд. Приемы, используемые для приготовления полуфабрикатов – панирование, маринование, шпигован.	1
	2. Требования к качеству и хранению порционных полуфабрикатов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мясных полуфабрикатов. Актуальные направления полуфабрикатов из мяса.	1
	Практические занятия	
	Содержание	-

Тема 1.8. Мелкокусковые полуфабрикаты из мяса для приготовления сложных блюд.	1.Подготовка ассортимента мелкокусковых полуфабрикатов из мяса для приготовления сложных блюд. Приемы, используемые для приготовления полуфабрикатов – панирование, маринование, шпигование	1
	2.Требования к качеству и хранению мелкокусковых полуфабрикатов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мясных полуфабрикатов. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов.	1
	Практические занятия	
Тема 1.9 Обработка туш диких животных. Обработка молочных поросят, козлятины.	Содержание 1.Значение, химический состав и пищевая ценность туш диких животных. Особенности разделки и обработки туш диких животных. Значение маринования мяса, приготовление маринада. Приемы приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных для приготовления сложных блюд. Обработка козлятины, молочных поросят для приготовления сложных блюд.	1
	2. Требования к качеству мяса диких животных, тушек ягнят и молочных поросят. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мясных полуфабрикатов.	1
	Практические занятия	-
Тема 1.10. Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы для сложных блюд.	Содержание 1.Кулинарное использование мяса II и III сорта, приемы приготовления котлетной и натуральной рубленой массы для приготовления сложных блюд; значение панирования, маринования, выбивания массы; формование полуфабрикатов для сложных блюд.	1
	2.Требования к качеству мяса. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке рубленых мясных полуфабрикатов.	1
	Практические занятия	-
Тема 1.11. Обработка субпродуктов, костей и	Содержание 1.Значение, химический состав и пищевая ценность субпродуктов. Особенности обработки субпродуктов, кулинарное использование. Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд.	1

свиной головы.	2.Требования к качеству субпродуктов и хранению. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мясных полуфабрикатов.	1
	Практические занятия	--
Тема 1.12 Значение, химический состав и пищевая ценность птицы.	Содержание	
	1.Организация и подготовка птицы для приготовления сложных блюд. Значение, хим. состав и пищевая ценность мяса птицы; характеристика сырья.	1
	2. Классификация: кулинарное использование.	1
	Практические занятия	--
Тема 1.13. Механическая кулинарная обработка птицы для приготовления сложных блюд.	Содержание	
	1.Механическая кулинарная обработка птицы: приемы механической кулинарной обработки домашней птицы: виды заправки птицы; контроль качества и безопасности.	1
	2. Обеспечение безопасности при охлаждении и замораживании и хранении птицы; органолептическая оценка качества домашней птицы.	1
	Практические занятия	-
Тема 1.14. Приготовление полуфабрикатов из птицы для сложных блюд.	Содержание	
	1. Снятие филе с тушки птицы; приготовление п/ф из филе для сложных блюд; актуальные направления в приготовлении п/ф из птицы.	1
	2. Приготовление п/ф для сложных блюд; безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении п/ф для сложных блюд; органолептическая оценка качества	1
	Практические занятия	---
Тема 1.15. Приготовление п/ф из рубленой массы	Содержание	
	1. Приемы приготовления котлетной и кнельной массы из мяса птицы, дичи; приготовление п/ф из котлетной массы для сложных блюд; минимизация отходов;	1
	2. Органолептическая оценка качества п/ф из птицы и обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении п/ф.	1
	Практические занятия	-
	Содержание	

Тема 1.16. Обработка мяса дичи и кролика	1.Значение, хим. состав и пищевая ценность мяса дичи и кролика; особенности обработки тушек дичи в зависимости от размеров; обработка кролика.	1
	2.Минимизация отходов; безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении п/ф для сложных блюд.	1
	Практические занятия	--
Тема 1.17. Обработка субпродуктов: утиной, гусиной печени для приготовления сложных блюд	Содержание	1
	1. Основные характеристики и пищевая ценность субпродуктов из домашней птицы, утиной, гусиной печени;	
	2. Особенности обработки субпродуктов; минимизация отходов; безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении п/ф для сложных блюд	1
	Практические занятия	2
	1.Заполнение и оформление заказа на продукты со склада и прием продуктов со склада и от поставщиков.	
	2.Проведение расчета массы сырья и п/ф для сложных блюд из птицы.	
Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы, дичи.		64
Тема 2.1 Значение мясных блюд в питании. Общие правила варки и припускания мяса для приготовления сложных горячих блюд из мяса	Содержание	1
	1. Значение мясных блюд в питании: изменения основных пищевых веществ мяса; кулинарное использование частей туши;	
	2. Общие правила варки и припускания мяса для приготовления сложных горячих блюд из мяса. Ассортимент. органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложных горячих блюд из мяса; ; подбор гарниров к сложным горячим блюдам из мяса;	1
	3.Методы организации производства сложных горячих блюд из мяса; требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мясных блюд.	1
	4.Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из мяса; варианты сочетания мяса с другими ингредиентами	1

	5.Правила подбора горячих соусов к мясным сложным блюдам; варианты сервировки, оформления, способы подачи; температурный режим при подаче и хранении сложных горячих мясных блюд; оценка качества, безопасность готовой продукции.	1
	6. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и их безопасное использование.	1
	Практические занятия	-
Тема 2.2. Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса, жареного	Содержание	
	1. Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса, жареного крупными кусками; основные правила жарения; способы жарения; определение готовности; требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из мяса	1
	2.Варианты сочетания мяса с другими ингредиентами; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и их безопасное использование	1
	Практические занятия	-
Тема 2.3. Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса, жареного мелкими кусками.	1. Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса, жареного мелкими кусками; основные правила жарения; способы жарения; определение готовности; требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из мяса и дополнительных ингредиентов в соответствии с видом тепловой обработки; основные критерии оценки качества; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из мяса;	1
	2. Правила подбора горячих соусов к мясным сложным блюдам; варианты сервировки, оформления, способы подачи; температурный режим при подаче и хранении сложных горячих мясных блюд; оценка качества, безопасность готовой продукции; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и их безопасное использование; технология приготовления гарниров к сложным горячим блюдам из мяса.	1
	Практические занятия	2
	1.Решение технологических задач.	
	2.Работа со сборником рецептов.	
Тема 2.4.	Содержание	

Технология приготовления сложных горячих блюд из говядины, жареной порционными кусками	1.Технология приготовления сложных горячих блюд из говядины, жареной порционными кусками. основные правила жарения; способы жарения; определение готовности; требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из мяса и дополнительных ингредиентов в соответствии с видом тепловой обработки; основные критерии оценки качества; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из мяса. 2. Варианты сочетания мяса с другими ингредиентами; виды	1
	технологического оборудования и производственного инвентаря и их безопасное использование; - технология приготовления гарниров к сложным горячим блюдам из мяса; правила подбора горячих соусов к мясным сложным блюдам;	1
	Практические занятия	---
Тема 2.5 Технология приготовления сложных горячих блюд из баранины и свинины, жареной порционными кусками	Содержание	
	1.Технология приготовления сложных горячих блюд из баранины и свинины, жареной порционными кусками; основные правила жарения; способы жарения; определение готовности; требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из мяса и дополнительных ингредиентов в соответствии с видом тепловой обработки	1
	2. Варианты сервировки, оформления, способы подачи температурный режим при подаче и хранении сложных горячих мясных блюд; оценка качества, безопасность готовой продукции.	1
	Практические занятия	
Тема 2.6 Технология приготовления сложных горячих блюд из тушеного мяса	Содержание	
	1. Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса, тушеного крупными кусками. Общие правила тушения. Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса, основные правила тушения; способы тушения; определение готовности; требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из мяса и дополнительных ингредиентов в соответствии с видом тепловой обработки; - основные критерии оценки качества.	1
	2. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из мяса; варианты сочетания мяса с другими ингредиентами; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и их безопасное использование;	1
	3. Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса, тушеного порционными кусками.	1

	4.Технология приготовления гарниров к сложным горячим блюдам из мяса; правила подбора горячих соусов к мясным сложным блюдам; варианты сервировки, оформления, способы подачи; температурный режим при подаче и хранении сложных горячих мясных блюд; оценка качества, безопасность готовой продукции.	1
	5.Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса, тушеного мелкими кусками. Ассортимент; основные правила тушения.	1
	6. Правила подбора горячих соусов к мясным сложным блюдам; варианты сервировки, оформления, способы подачи; температурный режим при подаче и хранении сложных горячих мясных блюд; оценка качества, безопасность готовой продукции.	1
	Практические занятия	2
	1.Решение технологических задач	
	2.Работа со Сборником рецептур	
Тема 2.7 Технология приготовления сложных горячих блюд из запеченного мяса	Содержание	
	1. Технология приготовления сложных горячих блюд из запеченного мяса. Ассортимент. основные правила запекания; способы запекания; определение готовности; требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из мяса и дополнительных ингредиентов в соответствии с видом тепловой обработки.	1
	2. Технология приготовления гарниров к сложным горячим блюдам из мяса; безопасность готовой продукции.	1
	Практические занятия	2
	1.Составление калькуляционных карт	
	2.Заполнение бракеражного журнала	
Тема 2.8 Технология приготовления сложных горячих блюд из рубленого мяса.	Содержание	
	1. Технология приготовления сложных горячих блюд из рубленого мяса. определение готовности; требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из мяса и дополнительных ингредиентов в соответствии с видом тепловой обработки основные критерии оценки качества; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из мяса; варианты сочетания мяса с другими ингредиентами; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и их безопасное использование.	1

	2. Технология приготовления гарниров к сложным горячим блюдам из рубленого мяса; правила подбора горячих соусов к мясным сложным блюдам; варианты сервировки, оформления, способы подачи; температурный режим при подаче и хранении сложных горячих мясных блюд; оценка качества, безопасность готовой продукции; минимизация отходов.	1
	Практические занятия	--
Тема 2.9 Технология приготовления блюд из мяса ягнят и молочных поросят.	Содержание	
	1. Технология приготовления блюд из мяса ягнят и молочных поросят; требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из мяса и дополнительных ингредиентов в соответствии с видом тепловой обработки; основные критерии оценки качества; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из мяса ягнят и молочных поросят.	1
	2. Особенности оформления и подачи блюд; технология приготовления гарниров к сложным горячим блюдам из мяса ягнят и молочных поросят; правила подбора горячих соусов к мясным сложным блюдам; варианты сервировки, оформления, способы подачи; температурный режим при подаче и хранении сложных горячих мясных блюд; оценка качества, безопасность готовой продукции.	1
	Практические занятия	---
Тема 2.10 Технология приготовления сложных горячих блюд из субпродуктов.	Содержание	
	1. Технология приготовления сложных горячих блюд из субпродуктов. особенности приготовления блюд из молочных ягнят, поросят и мяса телят	1
	2. Безопасность готовой продукции; минимизация отходов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и их безопасное использование.	1
	Практические занятия	-
Тема 2.11 Технология приготовления сложных горячих блюд из	Содержание	
	1.Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса диких животных. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и их безопасное использование;	1

<p>мяса диких животных.</p>	<p>2.Правила приготовления национальных горячих соусов к мясным сложным блюдам; варианты сервировки, оформления, способы подачи; температурный режим при подаче и хранении сложных горячих мясных блюд; оценка качества, безопасность готовой продукции; минимизация отходов.</p>	<p>1</p>
<p>Тема 2.12 Технология приготовления сложных национальных блюд из мяса.</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Технология приготовления сложных национальных блюд из мяса. Особенности приготовления и подачи национальных блюд; определение готовности;</p> <p>2.Основные критерии оценки качества; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении национальных блюд из мяса и субпродуктов; варианты сочетания продуктов с другими ингредиентами.</p> <p>Практические занятия</p>	<p>-</p> <p>1</p> <p>1</p>
<p>Тема 2.13 Значение блюд из домашней птицы в питании. Технология приготовления блюд из отварной и припущенной птицы.</p>	<p>1. Значение блюд из домашней птицы в питании. Технология приготовления приготовление блюд из птицы, отварной и припущенной птицы; изменения основных пищевых веществ мяса домашней птицы; кулинарное использование кур, гусей, уток для тепловой обработки; органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложных горячих блюд из мяса домашней птицы;</p> <p>2. Правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы); методы организации производства сложных горячих блюд из мяса домашней птицы; требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных блюд из мяса</p> <p>Практические занятия</p>	<p>1</p> <p>1</p>
<p>Тема 2.14 Технология приготовления блюд из птицы, жареной целиком.</p>	<p>Содержание</p> <p>1. . Технология приготовления приготовление блюд из птицы, жареной целиком. изменения основных пищевых веществ мяса домашней птицы; кулинарное использование кур, гусей, уток для тепловой обработки; органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложных горячих блюд из мяса домашней птицы;</p>	<p>1</p>

	2.Правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы); методы организации производства сложных горячих блюд из мяса домашней птицы; требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных блюд из мяса домашней птицы;	1
	Практические занятия	2
	1.Решение технологических задач. 2. Работа со сборником рецептур	
Тема 2.15 Технология приготовления приготовление сложных горячих блюд из филе птицы.	Содержание	1
	1.Технология приготовления приготовления сложных горячих блюд из филе птицы. Ассортимент. снятие филе с тушки курицы; с тушки индейки; приготовление сложных полуфабрикатов из филе; изменения основных пищевых веществ мяса домашней птицы; органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложных горячих блюд из филе; методы организации производства сложных горячих блюд из филе; требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных блюд из филе.	
	2 Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из филе; варианты сочетания мяса домашней птицы с другими ингредиентами;виды технологического оборудования и производственного инвентаря и их безопасное использование; технология приготовления гарниров к сложным горячим блюдам из филе; правила подбора горячих соусов к блюдам из филе; варианты сервировки, оформления, способы подачи; температурный режим при подаче и хранении сложных горячих блюд из домашней птицы.	1
	Лабораторные работы № 1 1.Приготовление блюда «Шашлык» 2.Приготовление «плов узбекский» 3.Приготовление «бефстроганов с грибами» 4. Приготовление блюда «печень шпигованная»	6
	Практические занятия	2
	1.Заполнение технологической документации. 2..Заполнение бракеражного журнала.	
	Содержание	

Тема2.16 Технология приготовления приготовление горячих блюд из тушеной и рубленой птицы.	Технология приготовления приготовление горячих блюд из тушеной и рубленой птицы. изменения основных пищевых веществ мяса домашней птицы;- кулинарное использование кур, гусей, уток для тушения и приготовления рубленой массы; органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложных горячих блюд из мяса домашней птицы; методы организации производства сложных горячих блюд из мяса домашней птицы; требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных блюд из мяса домашней птицы;	1
	Технология приготовления сложных блюд из субпродуктов домашней птицы; горячие паштеты, фуа-гра из печени уток и гусиной печени. Особенности приготовления и оформления; . правила подбора горячих соусов к блюдам из филе; варианты сервировки, оформления, способы подачи; температурный режим при подаче и хранении сложных горячих блюд из домашней птицы.	1
	Лабораторные работы №2 1.Приготовление «фрикасе из курицы» 2. Приготовление «утка под малиновым соусом с киви» 3. Приготовление «курица по-испански с эстрагоном» 4. Приготовление «цыпленок в красном вине	6
	Практические занятия	-
	Контрольная работа	2
Всего:	104часа	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПМ 03 «Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, субпродуктов» МДК 03.01. «Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из мяса, птицы, субпродуктов»

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация ПМ 03 «Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, субпродуктов» МДК 03.01. «Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из мяса, птицы, субпродуктов» требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного 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 лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения.

Оборудование учебной лаборатории 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 рецептов 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.smaikov.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.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПМ 03 «Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, субпродуктов»
МДК 03.01. «Механическая кулинарная обработка и приготовление
блюд из мяса, птицы, субпродуктов»

Контроль и оценка результатов освоения ПМ 03. МДК 03.01. осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>1</i>	<i>2</i>
Умения: -демонстрировать умения органолептически оценивать качество п/ф для приготовления горячей продукции;	<i>Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ</i>
-принимать организационные решения по процессам приготовления блюд;	<i>Наблюдение за действиями на учебной и производственной практиках</i>
-проводить расчеты по формулам, безопасно пользоваться инвентарем, оборудованием;	<i>Экспертная оценка на практических занятиях.</i>
-демонстрировать умения разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции; - разрабатывать ассортимент сложной горячей кулинарной продукции:	<i>Экспертная оценка на практических занятиях.</i>
-выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; -выбирать температурный режим при подаче и хранении горячих блюд; -оценивать качество и безопасность готовой продукции. демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения лабораторных работ, заданий во время учебной, производственной практик; - составляет план лабораторной работы, план выполнения действий на практике	<i>Экспертная оценка на практических занятиях. Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности (по дневнику) Наблюдение за действиями при выполнении лабораторной работы. Защита практических занятий Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ Защита лабораторных занятий</i>
Знания:	
-требования к качеству и правила выбора п/ф из мяса, птицы, субпродуктов; -основные критерии оценки качества готовой продукции;	<i>Наблюдение, мониторинг, оценка содержания портфолио студента</i>

<p>-методы и варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из мяса, птицы, субпродуктов;</p> <p>-правила подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд;</p> <p>-правила подбора горячих соусов</p>	<p><i>Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности (по дневнику)</i></p>
<p>-демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения лабораторных работ, заданий во время учебной, производственной практик;</p> <p>- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в процессе переработки скота , птицы и кроликов</p>	<p><i>Практические работы на моделирование и решение нестандартных ситуаций</i></p> <p><i>Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности</i></p>
<p>-широта использования информации при подготовке докладов, рефератов</p> <p>- полнота и объективность использования информации при подготовке домашних заданий, в трудовой деятельности грамотная и рациональная эксплуатация технологического оборудования</p> <p>- грамотное обоснование и обеспечение оптимальных режимов работы технологического оборудования, инструментов, инвентаря;</p> <p>- четкое и правильное выполнение требований охраны труда и правил техники безопасности</p> <p>- оперативность и широта использования информационных технологий (специального программного обеспечения, интернет-ресурсов) при подготовке к занятиям и в повседневной жизни</p>	<p><i>Оценка освоенных умений в ходе выполнения практических работ, решение профессиональных ситуаций на учебной практике</i></p> <p><i>Мониторинг развития личностно-профессиональных качеств обучающегося.</i></p> <p><i>Наблюдение за навыками работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях</i></p>
<p>анализ инноваций в области технологии мяса и мясопродуктов;</p> <p>- использование «элементов реальности» в работах обучающихся (рефератах, докладах и т.п.).</p> <p>организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля;</p> <p>- самостоятельный, профессионально-ориентированный выбор тематики рефератов, докладов;</p>	<p><i>Деловые игры - моделирование социальных и профессиональных ситуаций.</i></p> <p><i>Мониторинг развития личностно-профессиональных качеств обучающегося</i></p> <p><i>Квалификационный экзамен по профессиональному модулю</i></p>

