

Комитет образования и науки Курской области
Областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Курский автотехнический колледж»



УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
по учебно-производственной работе
/С.В.Великанов/
«28» августа 2015 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

по профессии


19.01.17 Повар, кондитер

Курск, 2015

Одобрена цикловой комиссией профессиональных дисциплин по профессиям: «Сварщик», «Повар, кондитер», «Мастер ЖКХ»; специальности «Сварочное производство»

Протокол №1
от «28» августа 2015 г.

Председатель цикловой комиссии


/Е.Е. Чинарева/

Составитель (автор): Коржова Н.Н., преподаватель

Разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 №798) с изменениями и дополнениями (Приказ Минобрнауки России от 9 апреля 2015 г. №390)

по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

**Аннотация к рабочей программе
ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
профессии 19.01.17 Повар, кондитер**

1. Место профессионального модуля в структуре ОПОП.

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) входит в профессиональный учебный цикл основной профессиональной образовательной программы – ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

2. Ожидаемые результаты образования по завершении освоения профессионального модуля.

Выпускник, освоивший ПМ.01 соответствующий виду профессиональной деятельности **приготовление блюд из мяса и домашней птицы**, должен обладать профессиональными компетенциями:

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

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

иметь практический опыт:

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

уметь:

- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд;

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

3. Структура и содержание ПМ.05.

В состав ПМ.05. входит:

МДК.05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.

Содержание МДК.05.01.:

Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы:
Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов.
Кулинарная разделка говяжьей туши.
Кулинарная разделка туш баранины и телятины.
Кулинарная разделка свиной туши.
Механическая кулинарная обработка мясных субпродуктов.
Механическая кулинарная обработка домашней птицы.
Механическая кулинарная обработка пищевых субпродуктов домашней птицы.
Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы:
Приготовление крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины.
Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины.
Приготовление крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов из баранины и свинины.
Приготовление порционных полуфабрикатов из баранины и свинины.
Приготовление полуфабрикатов из рубленой и котлетной масс.
Приготовление полуфабрикатов целыми тушками из домашней птицы.
Приготовление порционных полуфабрикатов из домашней птицы.
Приготовление полуфабрикатов из пищевых субпродуктов мяса и домашней птицы.
Централизованное производство полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов:
Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясопродуктов.
Приготовление и оформление простых блюд из отварного и припущенного мяса.
Приготовление и оформление простых блюд из мяса жареного крупными кусками.
Приготовление и оформление блюд из мяса жареного натуральными порционными кусками.
Приготовление и оформление простых блюд из мяса жареного мелкими кусками.
Приготовление и оформление простых блюд из мяса жареного панированными кусками.
Приготовление и оформление простых блюд из мяса тушеного.
Приготовление и оформление простых блюд из запеченного мяса.
Приготовление и оформление простых блюд из рубленого мяса.
Приготовление и оформление простых блюд из котлетной массы.
Приготовление и оформление простых блюд из мясных продуктов.
Приготовление и оформление блюд из мяса для лечебного (диетического питания).
Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы:
Приготовление и оформление простых блюд из отварной и припущенной домашней птицы.
Приготовление и оформление простых блюд из жареной, тушеной рубленой домашней птицы.

- УП.05 Учебная практика.

- ПП.05. Производственная практика.

4. Методы и формы обучения, в т.ч. активные и интерактивные, применяемые в процессе изучения модуля:

- лекция;
- практические занятия;
- контрольная работа;
- групповое обучение;
- самостоятельная работа;
- консультация.

5. Формы контроля:

Текущая аттестация:

- опрос;
- фронтальный опрос;
- самостоятельная работа;
- контрольная работа (домашняя работа);
- собеседование;
- тестирование, экспресс-тестирование.

Промежуточная аттестация:

УП.05. – дифференцированный зачет (4 семестр).

ПП.05. – дифференцированный зачет (4 семестр).

Итоговая аттестация по ПМ.05 в виде экзамена квалификационного в 4 семестре.