**Аннотация**

**к рабочей программе профессионального модуля**

**МДК 05.01 Технология обработки сырья**

**и приготовления блюд из мяса и домашней птицы**

**основной профессиональной образовательной программы**

**профессионального модуля ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

Рабочая программа учебной дисциплины МДК 05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы основной профессиональной образовательной программы является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – подготовка квалифицированных рабочих, служащих Визингского филиала ГПОУ «Коми республиканский агропромышленный техникум» по профессии 260807.01 «Повар, кондитер», разработанной в соответствии с ФГОС СПО, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013 г. N 798.

Рабочая программа является общей для всех форм обучения по профессии 260807.01 «Повар, кондитер» (базовый уровень).

**1. Место профессионального модуля в структуре основной профессионально образовательной программы:** входит в состав профессионального цикла и профессионального модуля МДК 05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы основной профессиональной образовательной программы основной профессиональной образовательной программы – подготовка квалифицированных рабочих, служащих.

**2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

**Цель:** развитие профессиональных компетенций обучающихся, необходимых для реализации профессиональной деятельности, формирование умений и навыков по обработке сырья и приготовлению блюд из мяса и птицы.

**Задачи:**

1. формирование умений по обработке мяса и домашней птицы, проверке качества мяса и птицы, а также полуфабрикатов, приготовленных из них, отработка навыков правильного и грамотного подбора инвентаря и оборудования при обработке мяса и птицы, формирование умений по приготовлению полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.

2. освоение правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении блюд из домашней птицы, формирование умений по приготовлению и оформлению блюд из птицы, отработка навыков подбора оборудования и инвентаря, необходимого при приготовлении блюд из домашней птицы, овладение правилами проведения бракеража.

3. формирование умений по приготовлению и оформлению блюд мяса, освоение правил выбора основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении блюд из мяса, отработка навыков подбора оборудования и инвентаря, необходимого при приготовлении мясных блюд, овладение правилами проведения бракеража.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения учебной дисциплины должен:

**иметь практический опыт:**

- обработки сырья;

- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.

**уметь:**

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

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

- использовать различные технологии приготовления и оформления 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. Содержание программы профессионального модуля МДК 05.01:**

Раздел 1 Обработка мяса и домашней птицы

Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка мяса и птицы

Тема 1.2. Приготовление полуфабрикатов из мяса

Тема 1.3 Приготовление полуфабрикатов из птицы

Раздел 2 Приготовление блюд из птицы

Тема 2.1 . Значение блюд из домашней птицы в питании

Тема 2.2. Приготовление блюд из домашней птицы

Раздел 3 Приготовление блюд из мяса

Тема 3.1 Значение мясных блюд в питании

Тема 3.2. Приготовление простых блюд из отварного и жареного мяса

Тема 3.3. Приготовление простых блюд из тушеного и запеченного мяса

**4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины**

**всего** – **267 часа**, в том числе:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **максимальной учебной нагрузки обучающегося –** | 159 | часов |
| включая:  **обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –** | 106 | часов |
| **самостоятельной работы обучающегося –** | 53 | часов |
| **учебной практики (производственного обучения) –** | 108 | часов |

Форма контроля: дифференцированный зачет.