

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Московской области «Шатурский энергетический техникум»**

Приложение №4 К  
АОППО 16675 Повар

Утверждаю зам. директора  
по УМР

\_\_\_\_\_ Н.В. Ёркина  
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2024 г

**ПОЛОЖЕНИЕ  
АДАПТИРОВАННЫЕ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

**16675 ПОВАР**

**Шатура  
2024**

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «ШАТУРСКИЙ ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ  
ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и  
грибов**

**Адаптированная образовательная профессиональная программа  
для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)**

**по профессии 16675 ПОВАР**

**Шатура  
2024**

Адаптированная основная профессиональная образовательная программа профессионального обучения разработана для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья на основе требований профессионального стандарта «Повар» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н), методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (утв. Минобрнауки РФ от 20.04.2015 N06-830вн), учебного плана ГБПОУ МО «ШЭТ» программы профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение МО «Шатурский энергетический техникум» г. Рошаль

**Разработчики:**

Брусникина Н.М преподаватель специальных дисциплин, мастер производственного обучения ГБПОУ МО «Шатурский энергетический техникум»

Программа рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии преподавателей ГБПОУ МО «ШЭТ»

Протокол № 1 от «28» 08 2024 г.

Председатель методической комиссии: \_\_\_\_\_ Брусникина Н.М.

Программа согласована с представителем работодателей г. Рошаль Московской области.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **ПМ.01«Приготовление блюд из овощей и грибов »**

### **1.1. Область применения программы**

Адаптированная основная профессиональная образовательная программа профессионального обучения разработана для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья на основе требований профессионального стандарта «Повар» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н), методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (утв. Минобрнауки РФ от 20.04.2015 N06-830вн), учебного плана ГБПОУ МО «Шатурский энергетический техникум» программы профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями учащийся(ОВЗ) в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

**уметь:**

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

**знать:**

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов и пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения овощей и грибов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей;
- правила их безопасного использования.

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего – **210 часов**, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **78 часов**, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **50 часов**;

( включая ЛПР - **34 час** )

самостоятельной работы обучающегося – **28 часов**;

**учебной и производственной практики – 154 часа.**

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **приготовления блюд из овощей и грибов**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код     | Наименование результата обучения                                                                                                                                      |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 1.1. | <b>Наименование профессиональной деятельности и профессиональных компетенций</b>                                                                                      |
|         | Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.                                               |
| ПК 1.2. | Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.                                                                        |
| ОК 1.   | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.                                                                |
| ОК 2.   | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.                                                         |
| ОК 3.   | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результат своей работы. |
| ОК 4.   | Осуществлять поиск информации, необходимый для эффективного выполнения профессиональных задач.                                                                        |
| ОК 5.   | Использовать информационно - коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.                                                                              |
| ОК 6.   | Работать в команде, эффективно обращаться с коллегами, руководством и клиентами.                                                                                      |
| ОК 7.   | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.                                                                                 |
| ОК 8.   | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с полученных и профессиональных знаний (для юношей).                                                                      |

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов»

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля*  | Всего часов | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) |                                                          | Практика                                   |                |                         |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------|-------------------------|
|                                   |                                                  |             | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося                   |                                                          | Самостоятельная работа обучающегося, часов | Учебная, часов | Производственная, часов |
|                                   |                                                  |             | Всего, часов                                                            | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов |                                            |                |                         |
| 1                                 | 2                                                | 3           | 4                                                                       | 5                                                        | 6                                          | 7              | 8                       |
| 1.1., 1.2.                        | Раздел 1. Приготовление блюд из овощей и грибов. | 78          | 50                                                                      | 34                                                       | 28                                         |                |                         |
|                                   | Производственное обучение./ учебная практика     | 152         |                                                                         |                                                          |                                            | 152            |                         |
|                                   | Производственная практика, часов                 | -           |                                                                         |                                                          |                                            |                |                         |
|                                   | <b>Всего:</b>                                    | <b>210</b>  | <b>50</b>                                                               | <b>34</b>                                                | <b>28</b>                                  | <b>152</b>     |                         |

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ.01)

| 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                |
| <b>ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов</b><br><b>Раздел 1.</b>                    |                                                                                                                |                     |                  |
| <b>МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов</b>      |                                                                                                                |                     |                  |
| <b>Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов</b>                        | <b>Содержание:</b>                                                                                             | <b>10(Л)+6(ЛПР)</b> |                  |

|  |                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |      |
|--|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|
|  |                                        | <p>Введение. Инструктаж по технике безопасности. Основные понятия, классификация овощей и грибов, полуфабрикаты. Ассортимент и товароведная характеристика.</p> <p>Органолептическая оценка сырья.</p> <p>Организация первичной обработки овощей и грибов.</p> <p>Механическая кулинарная обработка овощей. Обработка клубнеплодов, форма нарезки и их использования.</p> <p>Требование к качеству.</p> <p>Корнеплоды, последовательность обработки форма нарезки и их использование. Требования к качеству</p> <p>Обработка капустных и луковых, салатных и десертных овощей, форма нарезки и их использования. Требование к качеству.</p> <p>Последовательность обработки плодовых, форма нарезки и их использования. Подготовка овощей для фарширования.</p> <p>Требование к качеству</p> | 10 | 1,2, |
|  | <b>Лабораторно-практическая работа</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |      |
|  | 1.                                     | <b>ЛПР №1- 3</b> «Определение количества сырья % отходов. Работа со сборником рецептур» Механическая кулинарная обработка овощей Формы нарезки»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 6  | 2,3  |
|  | 2.                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |      |
|  | 3.                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |      |
|  |                                        | <b>КР № 1 « Механическая кулинарная обработка овощей и грибов»</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | -- | 3    |
|  |                                        | <b>Самостоятельные работы</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |      |
|  |                                        | Изучение основных видов корнеплодов, капустных, луковых.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 10 |      |

|                                                                     |                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                       |     |
|---------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----|
|                                                                     |                   | Составление технологической цепочки механической обработки свеклы, капусты белокочанной. Разработка презентации с помощью программы PowerPoint по теме «Форма нарезки овощей», материалом для которой служат образцы собственного приготовления. Составление таблицы «Формы нарезки овощей» для различных овощей. Изучение основных видов пряных, плодовых и десертных овощей |                       |     |
| <b>Раздел 2. Способы тепловой кулинарной обработки</b>              |                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                       |     |
| <b>Тема 2.1. Способы тепловой кулинарной обработки продуктов»</b>   | <b>Содержание</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>4</b>              |     |
|                                                                     | .                 | Основные способы тепловой обработки продуктов. Изменения происходящие в продуктах при тепловой обработке. Основные способы варки. Комбинированные способы тепловой обработки продуктов. Вспомогательные способы тепловой обработки продуктов.                                                                                                                                 | <b>4</b>              | 1,2 |
|                                                                     |                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                       | 2   |
|                                                                     |                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                       | 2   |
|                                                                     |                   | <b>Лабораторно-практическая работа</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | -                     |     |
|                                                                     |                   | <b>КР « Способы тепловой кулинарной обработки продуктов»</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                       | 3   |
|                                                                     |                   | <b>Самостоятельные работы</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                       |     |
|                                                                     |                   | Изучение видов тепловой обработки. Подготовить сообщение, презентацию по различным видам тепловой обработки.                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>8</b>              | 3   |
| <b>Раздел 3 « Технология приготовления блюд из овощей и грибов»</b> |                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                       |     |
| <b>Тема 3.1. « Приготовление блюд из овощей и грибов»</b>           |                   | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>13(Л) +28(ЛПР)</b> |     |
|                                                                     |                   | <b>1. Общие сведения о блюдах из овощей и грибов</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                       | 2   |
|                                                                     |                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                       | 2   |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |    |   |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|
|  |  | <p>Пищевая ценность овощных блюд. Значение блюд в питании человека. Виды блюд из овощей. Изменения, происходящие в овощах при тепловой обработке</p> <p><b>Приготовление блюд из вареных овощей.</b> Общие правила варки овощей. Правила подачи отварных овощных блюд. Ассортимент и технология приготовления отварных блюд из овощей. Требования к качеству отварных овощных блюд. Условия и сроки реализации отварных овощных блюд. Правила проведения бракеража блюд из вареных овощей.</p> <p><b>Приготовление блюд из припущенных овощей</b> Общие правила припускания овощей. Правила подачи припущенных овощных блюд. Ассортимент и технология приготовления припущенных блюд из овощей. Требования к качеству припущенных овощных блюд. Условия и сроки реализации припущенных овощных блюд. Правила проведения бракеража блюд из припущенных овощей.</p> <p><b>Приготовление блюд жареных основным способом и во фритюре.</b> Общие правила жарки овощей. Правила подачи жареных овощных блюд. Ассортимент и технология приготовления блюд из жареных овощей основным способом и во фритюре. Требования к качеству жареных овощных блюд. Условия и сроки реализации жареных овощных блюд. Правила проведения бракеража блюд из жареных овощей.</p> <p><b>Приготовление жареных блюд из овощной массы.</b> Ассортимент и технология приготовления жареных блюд из овощной массы. Требования к качеству блюд из овощной</p> | 13 | 2 |
|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |    | 2 |
|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |    | 2 |
|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |    | 2 |
|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |    | 2 |
|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |    | 2 |
|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |    | 2 |
|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |    | 3 |
|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |    | 2 |
|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |    | 2 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |  |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  |  | <p>массы. Условия и сроки реализации блюд. Правила проведения бракеража блюд.</p> <p><b>Приготовление блюд из тушеных овощей</b> Общие правила тушения овощей. Правила подачи тушеных овощных блюд. Ассортимент и технология приготовления тушеных блюд из овощей. Требования к качеству тушеных овощных блюд. Условия и сроки реализации тушеных овощных блюд. Правила проведения бракеража блюд из тушеных овощей.</p> <p><b>Приготовление блюд из запеченных овощей в соусе.</b> Общие правила запекания овощей. Правила подачи запеченных овощных блюд. Ассортимент и технология приготовления запеченных блюд из овощей. Требования к качеству запеченных овощных блюд. Условия и сроки реализации запеченных овощных блюд. Правила проведения бракеража блюд из запеченных овощей.</p> <p><b>Приготовление овощных запеканок.</b> Общие правила приготовления овощных запеканок. Правила подачи овощных запеканок. Ассортимент и технология приготовления овощных запеканок. Требования к качеству овощных запеканок. Условия и сроки реализации овощных запеканок. Правила проведения бракеража овощных запеканок. Технология приготовления, отпуск.</p> <p><b>Приготовление блюд из фаршированных овощей.</b> Общие правила фарширования овощей. Правила подачи фаршированных овощей. Ассортимент и технология</p> |  |  |
|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

|                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |          |      |
|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------|
|                                        | <p>приготовления фаршированных овощей. Требования к качеству фаршированных овощей. Условия и сроки реализации фаршированных овощей. Правила проведения бракеража.</p> <p><b>Приготовление блюд из грибов.</b> Обработка грибов. Правила подачи блюд из грибов. Ассортимент и технология приготовления отварных блюд из грибов. Требования к качеству блюд из грибов. Условия и сроки реализации блюд из грибов. Правила проведения бракеража блюд из грибов</p> <p>Варианты оформления и подачи блюд и гарниров из овощей и грибов, температура подачи.</p> <p>Общие правила расчета калькуляции на блюда из овощей и грибов</p> |          |      |
| <b>Лабораторно-практическая работа</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |          |      |
| 1.                                     | «Определение норм закладки сырья на различное количество порций, норм выхода определение потерь и выхода продукции<br>Приготовление вареных и припущенных блюд из овощей.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>6</b> | 3    |
|                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |          | 3    |
|                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |          | 3    |
|                                        | - «Определение норм закладки сырья на различное количество порций, норм выхода определение потерь и выхода продукции . Приготовление блюд из овощей во фритюре, в тесте                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>4</b> | 2. 3 |
|                                        | - «Определение норм закладки сырья на различное количество порций, норм выхода определение потерь и выхода продукции<br>Приготовление овощных запеканок, жарка основным способом                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>6</b> | 2, 3 |
|                                        | «Определение норм закладки сырья на различное количество                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>6</b> | 2,3  |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |     |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
|  |  | порций, норм выхода <i>определение потерь и выхода продукции</i> .<br>Приготовление фаршированных блюд из овощей с соусом(голубцы. Перцы, бракераж овощных готовых блюд                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |    |     |
|  |  | «Определение норм закладки сырья на различное количество порций, норм выхода <i>определение потерь и выхода продукции</i> .<br>Приготовление овощных блюд из п/ф .<br>Отпуск и хранение.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 6  | 2,3 |
|  |  | <b>КР №3 « технология приготовления блюд из овощей и грибов»</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    | 3   |
|  |  | <b>Самостоятельные работы</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 10 |     |
|  |  | Изучение основных способов подготовки овощей для фарширования. Составление технологической цепочки последовательности обработки при приготовлении голубцов. Изучение ассортимента овощных полуфабрикатов. Заполнение таблицы « Сроки хранения овощных полуфабрикатов».<br>Разработка презентации, с помощью ресурсов сети Интернет с пошаговым приготовлением отварных и припущенных блюд из овощей. Составление технологической цепочки приготовления следующих блюд: картофельные котлеты, шницель из капусты, рагу из овощей, картофельная запеканка, перец фаршированный.<br>Составление пошаговых инструкций приготовления блюд из грибов, с использованием различных информационных источников. | 10 |     |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |                                 |               |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------|---------------|--|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  | <b>Дифференцированный зачет</b> |               |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  | <b>Всего часов</b>              |               |  |
| <b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |                                 | <b>28 час</b> |  |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составление технологических последовательностей обработки овощей и приготовления блюд.</li> <li>2. Составление и заполнение таблиц</li> <li>3. Составление пошаговых инструкций</li> <li>4. Приготовление простых и основных блюд и гарниров из овощей и грибов</li> <li>5. Изучение классификации, ассортимента, характеристики различных групп овощей и грибов</li> <li>6. Изучение последовательности приготовления блюд из овощей и грибов</li> <li>7. Работа с разно-уровневыми тестовыми заданиями, с карточками-заданиями</li> <li>8. Составление опорных конспектов</li> <li>9. Решение профессиональных задач</li> <li>10. Изучение основных профессиональных терминов по пройденной теме .Подготовка материала о клубнеплодах с помощью ресурсов сети Интернет.</li> <li>11. Изучение основных видов корнеплодов, капустных, луковых. Составление технологической цепочки механической обработки свеклы, капусты белокочанной.</li> <li>12. Разработка презентации с помощью программыPowerPoint по теме « Форма нарезки овощей», материалом для которой служат образцы собственного приготовления. Составление таблицы « Формы нарезки овощей» для различных овощей.</li> <li>13. Изучение основных видов пряных , плодовых и десертных овощей. Составление технологических цепочек обработки кабачков, щавеля.</li> <li>14. Изучение основных способов подготовки овощей для фарширования. Составление технологической цепочки последовательности обработки при приготовлении голубцов.</li> <li>15. Изучение ассортимента овощных полуфабрикатов. Заполнение таблицы «Сроки хранения овощных полуфабрикатов»</li> </ol> |  |                                 |               |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| <p>16. Изучение ассортимента и классификации грибов. Составление технологической последовательности обработки сушеных грибов.</p> <p>17. Разработка презентации, с помощью ресурсов сети Интернет с пошаговым приготовлением отварных и припущенных блюд из овощей.</p> <p>18. Составление технологической цепочки приготовления следующих блюд: картофельные котлеты, шницель из капусты, рагу из овощей, картофельная запеканка, перец фаршированный.</p> <p>19. Составление пошаговых инструкций приготовления блюд из грибов, с использованием различных информационных источников. Заполнение таблицы «Требования к качеству овощных блюд»</p> <p><b>Примерная тематика домашних заданий</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучение теоретического материала</li> <li>2. Подготовка видеоматериала(презентаций) по теме «Первичная обработка клубнеплодов»</li> <li>3. Изучение теоретического материала, классификации корнеплодов, капустных и луковых овощей.</li> <li>4. Изучение теоретического материала, составление таблицы форм нарезки овощей.</li> <li>5. Подготовка видеоматериала (презентаций) с использованием образцов собственного приготовления по теме «Сложные формы нарезки »</li> <li>6. Подготовка сообщений с использованием Интернет ресурсов по теме «Десертные овощи»</li> <li>7. Составление технологической последовательности приготовления перца фаршированного.</li> <li>8. Составление и заполнение таблицы «Овощные полуфабрикаты»</li> <li>9. Изучение теоретического материала, классификации грибов.</li> </ol> |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |         |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--|
| <p>10. Подготовка презентаций по теме : «Грибы и их использование в общественном питании»</p> <p>11. Составление технологической последовательности приготовления картофельного пюре, моркови припущенной.</p> <p>12. Изучение теоретического материала, технологических схем и последовательностей приготовления блюд из овощей.</p> <p>13. Подготовка видеоматериала (презентаций) , с использованием образцов собственного приготовления по теме : « Приготовление блюд из жареных овощей»</p> <p>14. Составление технологической последовательности приготовления грибов в сметанном соусе.</p> <p>Темы рефератов.</p> <p><b>Работа в рабочих тетрадях</b></p> <p>Решение количественных и качественных задач</p> <p>Подготовка информации с использованием новых производственных технологий и машин для обработки овощей</p> <p>Составление слайдовых презентаций, видеороликов по темам: «Блюда и гарниры из жареных овощей», «Запеченные овощные блюда», «Варианты оформления и подачи блюд и гарниров из овощей и грибов»</p> <p>Разработка тестовых заданий с эталоном ответа, кроссвордов, ребусов по темам: «Обработка капустных и луковых овощей», «Обработка плодовых овощей», «Тушеные овощные блюда», «Техника безопасности при использовании теплового оборудования»</p> <p>Составление рекламных проспектов блюд</p> |         |  |
| <b>Учебная практика</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 154 час |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|
| <p><b>Виды работ</b></p> <p>Первичная обработка и нарезка овощей</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей</p> <p>Приготовление блюд из грибов</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при тепловой обработке овощей, грибов. Варочно-жарочное оборудование: электрические и газовые плиты.</p> <p>Организация производства в горячем цехе. Техника безопасности при использовании теплового оборудования.</p>                                                                                                                                                                                                                                                          |   |  |
| <p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p>Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей. Подготовка овощей к варке.</p> <p>Приготовление блюд из цветной и белокочанной капусты во фритюре. Подготовка овощей для жарки.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей (овощи в масле или молочном соусе).</p> <p>Подготовка овощей к припусканию, приготовление молочного соуса; заправка припущенных овощей соусом или распущенным маслом.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей.</p> <p>Приготовление рагу из овощей. Подготовка овощей, варка и обжаривание, приготовление соуса, соединение овощей с соусом, тушение, придание вкуса, качественная оценка, оформление и отпуск. Приготовление тушеной капусты. Подготовка капусты, тушение, пассерование овощей, определение готовности. Добавление пассированных корней, томатов, лука, доведение да</p> | - |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| <p>вкуса.</p> <p>Приготовление блюд из картофельной, капустной и морковной массы (котлет, биточков, зраз, рулета и т.п.). Подготовка массы фарша, для зраз, рулета, разделка, обжаривание.</p> <p>Приготовление запеканки картофельной массы.</p> <p>Приготовление шницеля из капусты.</p> <p>Приготовление блюд из фаршированных овощей (баклажаны, кабачки, помидоры фаршированные, голубцы овощные). Подготовка овощей и овощного фарша, наполнение овощей фаршем и укладка на противни, заливание сметанным соусом с томатом, запекание в жарочном шкафу, определение готовности.</p> <p>Качественная оценка, оформление, отпуск. Работа со сборником рецептов и НТД.</p> <p>Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.</p> <p>Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из грибов.</p> <p>Ознакомление с правилами хранения грибов.</p> <p>Качественная оценка, оформление, отпуск. Работа со сборником рецептов и НТД.</p> |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Технологии приготовления пищи»; учебно-производственных лабораторий.

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии приготовления пищи»:**

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;
- комплект бланков технологической документации;
- ЦОР (АРМ)

**Технические средства обучения:**

- компьютер;
- мультимедиа

**Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Технологии приготовления пищи»:**

- рабочие места по количеству мест обучающихся;
- производственные столы;
- инвентарь;
- холодильное и тепловое оборудование;
- столовая посуда;
- кухонная посуда, разделочные доски, ножи;
- механическое оборудование;
- комплект учебно-методической документации.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### **1. Основные источники:**

- 1.Анфимова Н.А., Татарская Л.Л., Захарова Т.И. «Кулинария» - изд. «Академия» 2022 г.
- 2.Н.М.Мифтахудинова, Л.М. Богданова «Основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания», учебное пособие для учащихся профтехучилищ, М. « Высшая школа» 2019г.
3. И.И. Потапова «Калькуляция и учет», учебное пособие для нач. проф. образования - М.: Издательский центр « Академия», 2012 г.
- 4.Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» учеб. пособие для нач. проф. образования - М.: Издательский центр «Академия», 2013г.

5. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования - М.: Издательский центр «Академия» ,2008г.
6. «Сборник рецептур блюд кулинарных изделий для ПОП», изд. «Академия» 2008 г.
7. З.П. Матюхина, Э.П. Королькова «Товароведение пищевых продуктов»- М. «Академия» 2013г.
8. З.П. Матюхина «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии» - М. «Академия» 2013г.
9. В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» -М. «Академия» 2013г.

**Дополнительные источники:**

1. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская «Лабораторно-практические работы для поваров-кондитеров» - М.: Академия,2009г.
2. Т.А. Качурина « Контрольные материалы по профессии « Повар»-М. Академия, 2011г.
3. Н.И. Дубровская «Лабораторный практикум»- М.: Академия 2011г.
4. Т.Г. Семиряжко, М.Ю. Дерюгина «Кулинария» Контрольные материалы» М.: Академия 2013г.
5. Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова « Технология приготовления пищи.Практикум»- М.Академия 2013 г.

**2.Интернет-источники:**

- \* <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page/html>;
- \* <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index/html>;
- \* <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
- \* <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
- \* [chocolatier.ru](http://chocolatier.ru)

**4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся.

Обязательным условием допуска к комплексному экзамену по профессиональному модулю является выполнение всех практических заданий, сдача зачетов по каждому из разделов профессионального модуля и прохождение учебной практики. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений.

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной практики (производственного обучения) и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах,

дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля.

Мастера производственного обучения должны иметь наличие квалификационного разряда на 1-2 выше рабочей профессии, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

### 5. ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

| Результаты<br>(освоенные<br>профессиональн<br>ые компетенции)                                                           | Основные показатели оценки результата                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Формы и методы<br>контроля и оценки                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Рациональное использование различных методов обработки овощей и грибов;</li> <li>- Соответствие действий и правильность подбора производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;</li> <li>- Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;</li> <li>- Точное соблюдение технологии обработки овощей, грибов, пряностей с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- Умение нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;</li> <li>- Оценивание органолептическим способом годность овощей грибов;</li> <li>- Рациональное использование способов охлаждения и замораживания нарезанных овощей и грибов, правил хранения овощей грибов.</li> </ul> | <p>Наблюдение за деятельностью на лабораторных работах, учебной и производственной практике</p> <p>Отчёты по лабораторным работам</p> <p>Тестирование</p> <p>Зачёт по учебной и производственной практике</p> <p><i>Дифференцированный зачет по модулю</i></p> |
| Готовить и оформлять                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Рациональное использование характеристик основных видов пряностей,</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Наблюдение за деятельностью на                                                                                                                                                                                                                                 |

|                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов. | приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;<br>- Рациональное использование ассортимента простых блюда и гарниров из традиционных видов овощей и грибов;<br>- Правильный расчет массы сырья, полуфабрикатов для приготовления простых блюд и гарниров из овощей;<br>- Оптимальный подбор температурного режим и правил приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;<br>- Точное соблюдение технологии приготовления простых блюд и гарниров из овощей, используя различные методы, оборудование и инвентарь;<br>- Эстетичный подбор способа сервировки и варианта оформления и подачи простых блюд и гарниров, из овощей и грибов<br>- Эффективный контроль качества и правила проведения бракеража простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов;<br>- Соблюдение температурного режима подачи готовых блюд и гарниров из овощей и грибов. | лабораторных работах, учебной и производственной практике<br><br>Отчёты по лабораторным работам<br><br>Тестирование<br><br>Зачёт по учебной и производственной практике<br><br><i>Дифференцированный зачет по модулю</i> |
|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**Формы и методы контроля и оценки результатов** обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

| <b>Результаты<br/>(освоенные общие компетенции)</b>                                                    | <b>Основные показатели оценки результата</b>                                                                                                                                              | <b>Формы и методы контроля и оценки</b>                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Активная демонстрация интереса к будущей профессии по средствам участия в олимпиадах профессионального мастерства, участие в тренингах, неделях спецдисциплин, активное участие на уроках | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы (на |

|                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                          |                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                          | лабораторно-практических работах, во время учебной и производственной практики)                                        |
| Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.                                                            | Правильный выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области приготовления полуфабрикатов для простой кулинарной продукции; | Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках |
| Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | Качественный самоанализ и коррекция результатов собственной работы                                                                                       | Наблюдение, отчет по выполнению командных и индивидуальных заданий, наблюдение за участием в лабораторных работах.     |
| Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.                                                                           | Эффективный поиск необходимой информации; Эффективное использование различных источников, включая электронные                                            | Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках |
| Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.                                                                                  | Рациональное и эффективное использование различных технических средств в своей профессиональной деятельности для обмена информацией                      | Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках |
| Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.                                                                                            | Эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики, в ходе обучения                                                     | Наблюдение, отчет по выполнению командных заданий, наблюдение за участием в лабораторных работах                       |

|                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.</p>                      | <p>Рациональное и эффективное использование различных моющих средств в своей профессиональной деятельности для поддержания санитарно-гигиенических требований в помещении во время работы</p> | <p>Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках</p> |
| <p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p> | <p>Эффективное получение специальности, навыков, которые могут быть использованы при прохождении военной службы</p>                                                                           | <p>Зачет по лабораторным и практическим работам</p>                                                                           |

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ШАТУРСКИЙ ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.02 « Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных  
изделий, яиц, творога, теста»**

**Адаптированная образовательная профессиональная программа  
для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)**

**по профессии 16675 ПОВАР**

**Шатура  
2024**

Адаптированная основная профессиональная образовательная программа профессионального обучения разработана для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья на основе требований профессионального стандарта «Повар» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н), методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (утв. Минобрнауки РФ от 20.04.2015 N06-830вн), учебного плана ГБПОУ МО «Шатурский энергетический техникум» программы профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение МО «Шатурский энергетический техникум» СП Рошаль

**Разработчики:**

Брусникина Н.М преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ МО «ШЭТ»

Программа рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии преподавателей ГБПОУ МО «ШЭТ»

Протокол № 1 от « 29» 08 2024 г.

Председатель методической комиссии: \_\_\_\_\_ Брусникина Н.М.

Программа согласована с представителем работодателей г. Рошаль Московской области.

| <b>СОДЕРЖАНИЕ</b>                                                                                               | <b>стр.</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>                                                    | <b>4</b>    |
| <b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>                                                          | <b>6</b>    |
| <b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>                                                       | <b>7</b>    |
| <b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>                                                  | <b>14</b>   |
| <b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНА-ЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b> | <b>17</b>   |

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

## **ПМ.02 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **1.1. Область применения программы**

Адаптированная основная профессиональная образовательная программа профессионального обучения разработана для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья на основе требований профессионального стандарта «Повар» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н), методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (утв. Минобрнауки РФ от 20.04.2015 N06-830вн), учебного плана ГБПОУ МО «Шатурский энергетический техникум» программы профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

- Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров
- Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы
- Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий
- Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога
- Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

### **1.2. 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:

#### **иметь практический опыт:**

подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

#### **уметь:**

\*проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;

\*выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;

\*готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

**знать:**

\*ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;

\*способы минимизации отходов при подготовке продуктов;

\*температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

\*правила проведения бракеража;

\*способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

\*правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего –164 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –64 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –46 часов;;

лабораторно-практических работ -28 час

самостоятельной работы обучающегося-20 часов.

учебного и производственного обучения - 98 часа;

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) «**Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий**», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код     | Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций                                                                                          |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 2.1. | . Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров                                                          |
| ПК 2.2  | Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы                                                                                  |
| ПК 2.3  | Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.                                                                                                      |
| ПК 2.4  | Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога                                                                                                                      |
| ПК 2.5  | Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.                                                                                                             |
| Код     | Наименование результатов обучения                                                                                                                                        |
| ОК 1    | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес                                                                    |
| ОК 2    | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее 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    | Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.                                                              |
| . ОК 8  | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)                                                                |

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля* | Всего часов | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) |                                                          |                                         |                                     |                                         | Практика       |                                                      |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------|----------------|------------------------------------------------------|
|                                   |                                                 |             | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося                   |                                                          |                                         | Самостоятельная работа обучающегося |                                         | Учебная, часов | Производственная (по профилю специальности),** часов |
|                                   |                                                 |             | Всего, часов                                                            | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов | в т.ч., курсовая работа (проект), часов | Всего, часов                        | в т.ч., курсовая работа (проект), часов |                |                                                      |
| 1                                 | 2                                               | 3           | 4                                                                       | 5                                                        | 6                                       | 7                                   | 8                                       | 9              | 10                                                   |
| ПК 2.1 – 2.5                      | «Приготовление блюд и                           | 66          | 46                                                                      | 28                                                       | -                                       | 20                                  |                                         |                |                                                      |

\* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

\*\* Учебная практика (по профилю специальности) может проводиться параллельно с теоретическими занятиями междисциплинарного курса (распределено) или в специально выделенный период (концентрировано).

|  |                                                                       |            |  |           |  |           |  |           |  |
|--|-----------------------------------------------------------------------|------------|--|-----------|--|-----------|--|-----------|--|
|  | гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста " |            |  |           |  |           |  |           |  |
|  | <b>Учебная практика (по профилю специальности), часов</b>             | <b>98</b>  |  |           |  |           |  | <b>98</b> |  |
|  | <b>Всего:</b>                                                         | <b>164</b> |  | <b>28</b> |  | <b>20</b> |  | <b>98</b> |  |

### 3.2. Содержание обучения, по профессиональному модулю (ПМ)

| Наименование разделов профессионального модуля(ПМ),междисциплинарных курсов(МДК) и тем.                               | Содержание учебного материала, лабораторно-практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов   | Самостоятельная работа | Уровень усвоения темы |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------------|-----------------------|
| 1                                                                                                                     | 2                                                                                                   | 3             | 4                      | 5                     |
| <b>ПМ. 02</b><br><b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</b>     |                                                                                                     |               |                        |                       |
| <b>МДК 02.01</b><br><b>Приготовления блюд и гарниров из круп , бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</b> |                                                                                                     | <b>46 час</b> | <b>20</b>              |                       |

|                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |           |  |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--|-----|
| <b>ПК 2.1 ПК 2.2 Тема 1.1</b><br><b>Технология приготовления и подача каш , гарниров из круп, простые блюда из бобовых и кукурузы.</b> | <b>Содержание:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>10</b> |  |     |
|                                                                                                                                        | Товароведная характеристика, ассортимент круп, макаронных изделий<br>Подготовка круп к варке. Общие правила варки каш.<br>Технология приготовления каш разной консистенции. Рецептура подача блюда из вязких каш. Блюда из каш . технология приготовления.<br>Запеканки, пудинги, котлеты из круп.<br>Технология приготовления рассыпчатых каш.<br>Технология приготовления вязких каш., блюда из вязких каш<br>Технология приготовления жидких каш,<br>Запеканка рисовая, пшенная, манная. Крупеник гречневый<br>Ассортимент бобовых, Подготовка бобовых к варке.<br>Блюда из бобовых и кукурузы. Требования к качеству, Подача | 4         |  | 2,3 |
|                                                                                                                                        | <b>Лабораторно- практические работы.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 6 час     |  |     |
|                                                                                                                                        | <b>ЛПР №1-3.</b><br>Организация рабочего места , подбор и подготовка инвентаря, посуды, определение качества сырья.<br>. Расчет жидкости на приготовление каш различной консистенции; объема используемой посуды; количества порций из крупы; количества крупы.<br>.Работа со сборником рецептов.<br>Составление технологической карты. Решение задач<br>Приготовление и отпуск блюд и гарниров из круп и бобовых. Бракераж блюд                                                                                                                                                                                                 |           |  |     |
|                                                                                                                                        | <b>Контрольная работа</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | -         |  |     |
|                                                                                                                                        | <b>Самостоятельные работы</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |           |  |     |

|                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |      |  |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--|-----|
|                                                                                                                       | <p>1. Составление технологических схем приготовления каш и изделий из них</p> <p>2. Подготовить реферат «История каши», «Интересные факты о каше»</p> <p>3. «История появления различных круп» «Использование круп для приготовления закусок», «Рис в рационе питания, разновидности риса» «Искусственные крупы», «Куску, полента, тортальяс, булгур, кеноа» составление презентации «Характеристика круп», «Особенности приготовления блюд из круп в разных кухнях народов мира» Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя</p> | 4    |  |     |
| <b>ПК 2.3 Тема 2.2.</b><br><b>Технология приготовления и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий</b> | <b>Содержание:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |      |  |     |
|                                                                                                                       | <p>Макаронные изделия, товароведная характеристика макаронных изделий</p> <p>Способы варки макаронных изделий. Расчеты для приготовления блюд из макаронных изделий</p> <p>Блюда из макаронных изделий, рецептура, технология приготовления</p> <p>Макаронны отварные с жиром, сыром, с овощами. Макаронник. Лапшевник с творогом.</p> <p>Требования к качеству и сроки хранения.</p>                                                                                                                                                                                                        | 2    |  | 2.3 |
|                                                                                                                       | <b>Лабораторно- практические работы.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 6час |  | 2,3 |
|                                                                                                                       | <p><b>ЛПР№4-6</b> Организация рабочего места, Расчет количества продуктов для приготовления блюд и гарниров. Работа со сборником рецептов.</p> <p>Составление технологических карт.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий Правила оформления и подачи, проведение бракеража.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 6    |  |     |
|                                                                                                                       | <b>Контрольная работа по теме:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | -    |  | -   |
|                                                                                                                       | <b>Самостоятельные работы</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |      |  |     |
|                                                                                                                       | Подготовка рефератов, докладов, презентаций «Из истории появления                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 4    |  |     |

|                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |       |       |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|-----|
|                                                                                                                          | <p>макарон» , « Ассортимент макаронных изделий» « Итальянские пасты» «Азиатская лапша» «Особенности приготовления блюд из макаронных изделий в разных кухнях народов мира».</p> <p>2. Составление технологических карт «Лапшевник с творогом», по сборнику рецептов выбор блюда студентом</p> <p>3. Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя</p>                                                                                                                                                                                                                                              |       |       |     |
| <b>ПК 2.4 Тема 2.3</b><br><b>Технология</b><br><b>приготовления и</b><br><b>оформление простых</b><br><b>блюд из яиц</b> | <b>Содержание:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |       | 3 час |     |
|                                                                                                                          | <p>Характеристика и пищевая ценность и значение яичных блюд в питании. Первичная обработка яичных продуктов и подготовка к производству. процессы происходящие при тепловой обработки. Виды яичных продуктов их взаимозаменяемость</p> <p>Классификация блюд из яиц по способу тепловой обработки.</p> <p>Способы варки яиц, Правила варки яиц . блюда из вареных яиц.</p> <p>Жареные блюда из яиц, технология приготовления, подача Яичница-глазунья с гарниром . требования к качеству</p> <p>Запеченные блюда из яиц, технология приготовления, подача. Омлеты. Драчена Яйца, запеченные под молочным соусом. требования к качеству, сроки хранения.</p> | 4     |       | 2,3 |
|                                                                                                                          | <b>Лабораторно- практические работы</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 6 час |       |     |
|                                                                                                                          | <p><b>ЛПРН№7-9</b> Организация рабочего места. Расчет количества продуктов для приготовления блюд, из вареных, жареных, запеченных яиц.</p> <p>Правила оформления и подачи, проведение бракеража.</p> <p>взаимозаменяемость Составление технолог. карты.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 6     |       |     |
|                                                                                                                          | <b>Контрольная работа</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | -     |       |     |
|                                                                                                                          | <b>Самостоятельные работы</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |       |       |     |
|                                                                                                                          | Подготовка рефератов, докладов, презентаций.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 4     |       |     |

|                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |       |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--|--|
|                                                                                                                                  | <p>«Семья омлетов, история появления » «Яичные блюда из «репертура» хорошего повара» « Из истории приготовления яйца всмятку, в мешочек, вкрутую»</p> <p>«Секреты приготовления яичницы-глазуни», «Пища, приготовленная самой природой (Vita in ovo – жизнь из яйца» «Особенности приготовления блюд из яиц в разных кухнях народов мира» Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя . Оформление технологических карт.</p>                                                                                                                                       |       |  |  |
| <p><b>Тема 2.4</b><br/><b>Технология</b><br/><b>приготовления и</b><br/><b>оформление простых</b><br/><b>блюд из творога</b></p> | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |       |  |  |
|                                                                                                                                  | <p>Значение творожных блюд в питании, Классификация блюд по температуре и способу тепловой обработке, Характеристика блюд из творога.</p> <p>Холодные блюда из творога , рецептура, подача. Творожные пасты, творог натуральный.</p> <p>Горячие блюда из творога , технология приготовления, подача.</p> <p>Требования к качеству. Вареники ленивые, пудинги.</p> <p>Жареные блюда из творога, технология, подача, требования к качеству. Сырники из творога</p> <p>Запеченные блюда из творога, технология, рецептура, подача. Запеканка творожная. Пудинг,</p> <p>Требования к качеству. Сроки хранения блюд из творога</p> | 4     |  |  |
|                                                                                                                                  | <b>Лабораторно-практические работы</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 4 час |  |  |
|                                                                                                                                  | <p><b>ЛПР№10-11</b> Организация рабочего места , Изучение ассортимента блюд из творога. Расчет необходимого количества сырья для приготовления блюд .Составление технологической карты. Работа со сборником рецептов. Приготовление холодных и горячих блюд из творога. Правила</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 4     |  |  |

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |       |   |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------|---|
|                        | оформления и подачи, проведение бракеража.<br>.Приготовление запеченных блюд из творога. Правила подачи, проведение бракеража.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |       |   |
|                        | <b>Контрольная работа по теме :</b> «Приготовление и оформление простых блюд из творога».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 1 |       | 3 |
|                        | <b>Самостоятельные работы.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |       |   |
|                        | Подготовка рефератов, докладов, презентаций.<br>« Пища, не знающая запретов. Историческая справка», «Использование творога в кулинарии», « Замороженные п/ф из творога», «Пасха» - самое древнее изделие из творога», « Тофу» « Ассортимент и технология приготовления творожных масс» « Пудинг – из истории появления»<br>«Особенности приготовления блюд из творога в разных кухнях народов мира» «Блюда из творога, традиционные в русской кухни, особенности их приготовления»<br>. Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя . Оформление технологических карт. | 4 |       |   |
| <b>ПК 2.5 Тема 2.4</b> | <b>Содержание:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   | 5 час |   |

|                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |       |  |     |
|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--|-----|
| <b>Технология приготовления простых блюд и изделий из теста .</b> | <p>Классификация и ассортимент мучных изделий.Значение в питании мучных блюд, классификация видов теста.</p> <p>Способы разрыхления теста. (механический, химический, биологич. Технология приготовления бездрожжевого пресного теста. Тесто для пельменей, вареников, лапши домашней .</p> <p>Фарши и начинки для изделий из пельменного теста и блинов. Овощные, фруктовые, мясные.</p> <p>Технология приготовления изделий из пресного теста. Чебуреки, манты, вареники, пельмени. блинчики</p> <p>Технология приготовления сдобного теста. Изделия из сдобного теста рецептура. Технология приготовления дрожжевого теста. Подготовка сырья. Безопарный способ, Процессы происходящие при замесе теста и выпечки. Изделия из дрожжевого теста. Рецепттура,</p> <p>Технология приготовления дрожжевого теста, опарный способ , изделия из дрожжевого теста. Рецепттура.</p> <p>Пироги, пирожки. Кулебяки, оладьи, блины дрожжевые, рецепттура, подача.</p> | 4     |  | 2,3 |
|                                                                   | <b>Лабораторно- практические работы.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 6 час |  |     |
|                                                                   | <p><b>ЛПРН<sup>№</sup>12-14</b> Организация рабочего места, определение качества сырья. Расчет необходимого количества сырья для приготовления мучных изделий.</p> <p>Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него: лапши домашней, блинчиков, оладий.</p> <p>Приготовление дрожжевого теста опарный и безопарный способ</p> <p>Приготовление и подача мучных блюд, Бракераж готовых изделий,</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 6     |  |     |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |           |  |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----------|--|
|  | <b>Контрольная работа</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | - |           |  |
|  | <b>Самостоятельные работы</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |           |  |
|  | Подготовка рефератов, докладов, презентаций.<br>«Особенности приготовления блюд из теста в разных кухнях народов мира» « История происхождения расстегаев, блинов, кулебяки, рыбника» « Использование БАД в кондитерском производстве» «Рельефные изделия из дрожжевого теста», « История о курнике» « Обычные и необычные пироги», « Блинное пиршество», « Лепешки (пита, китайские блины, пури и т.д) « Тертый калач» «Пекарская скульптура»<br>Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя . Оформление технологических карт. | 4 |           |  |
|  | <b>ДЗ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |           |  |
|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   | <b>20</b> |  |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

#### **4. Условия реализации профессионального модуля.**

##### ***4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению***

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного и кондитерского производства»; учебного кулинарного и кондитерского цеха.

Оборудование учебного и рабочих мест кабинета:

- учебные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- шкафы встроенные;
- книжные шкафы;
- доска школьная;
- стенды для информации;
- комплект учебно-методической документации преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий, дидактического материала;
- комплект электронных учебно-наглядных пособий;
- комплект контрольно-измерительных материалов.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор; экран.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- производственные столы;
- холодильное оборудование (бытовой холодильник);
- тепловое оборудование: шкаф пекарский ШП-2 См-3, плита электрическая с жарочным шкафом ПЭ-051;
- механическое оборудование: кухонный процессор; машина кухонная универсальная; мясорубка электрическая Fimar 12/TS;
- мясорубки ручные;
- весоизмерительное оборудование – весы «Меркурий -315»;
- стеллажи;
- ванны моечные;
- ученические парты и стулья, доска.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- производственный инвентарь и инструменты;
- посуда.

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. Термины и определения.
2. ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- М.: Экономика, 1983. - 720 с.
4. Харченко Н.Э., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, - М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 509 с.
5. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария «Повар. Кондитер». - М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 400 с.
6. Козлова С.Н., Кулинарная характеристика блюд – М.: Издательский центр «Академия», 2021. - 190 с.
7. Харченко Н.Э., Технология приготовления пищи. Практикум.- М.: Издательский центр «Академия», 2022. – 208 с.
8. Качурина Т.А., Контрольные материалы по профессии «Повар» - М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 170 с.
9. Семиряжко Т.Г., кулинария. Контрольные материалы. - М.: Издательский центр «Академия» 2010. – 202 с.
10. Дубовицкая Н.И., Кулинария. Лабораторный практикум – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 240 с.
11. Качурина Т.А., Кулинария. Рабочая тетрадь – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 160 с.
12. Чуканова Н.В., Производственное обучение профессии “Повар” рабочая тетрадь, в 4 частях - М.: Издательский центр “Академия“, 2013
13. Качурина Т.А., Производственное обучение профессии «Повар», в 4 частях - М.: Издательский центр “Академия“, 2013

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.inforvideo.ru/>
2. [http:// www.cheflab.org/](http://www.cheflab.org/)
3. <http://www.videoculinary.ru>
4. <http://www.eda-server.ru/cook-book/osnovnye/raznoe/>
5. <http://www.vibox.ru/view/18317/>
6. <http://www.youtube.com/watch?v=zr29bozjOIY>
7. <http://www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html> - Журнал «Питание и общество»
8. [http:// www.pelmen4eg.ru](http://www.pelmen4eg.ru) - Журнал «Гастроном»

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Профессиональный модуль ПМ.02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста» согласно учебному плану изучается на первом курсе.

Междисциплинарный курс МДК.02.01 «Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста» изучается в кабинете «Технология кулинарного и кондитерского производства». Лабораторные занятия осуществляются на базе учебного кулинарного и кондитерского цеха, проводятся после изучения соответствующих тем. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Для проведения лабораторных занятий группа делится на две подгруппы, занятия проводят преподаватель и мастер производственного обучения.

В процессе изучения междисциплинарного курса преподаватель и мастер производственного обучения используют активные формы проведения занятий с применением Интернет-ресурсов, деловых игр, анализа производственных ситуаций для формирования и развития общих и профессиональных компетенций у обучающихся.

Для развития творческих способностей в программе предусмотрено выполнение самостоятельных творческих, профессионально направленных работ. Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. Каждый обучающийся обеспечен учебным печатным изданием для подготовки; имеет доступ к библиотечным фондам. Обучающимся оказываются консультации в количестве 5 часов.

Освоение данного междисциплинарного курса проходит параллельно с изучением общепрофессиональных дисциплин ОП.01.«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», ОП.02. «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», ОП.03. «Техническое оснащение и организация рабочего места» и междисциплинарного курса МДК.01.01.«Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов» в профессиональном модуле ПМ.01.

Контроль знаний и умений обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Текущая аттестация обучающихся – оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью опросов, тестовых заданий, на лабораторных, практических занятиях, во время проведения учебной практики, по результатам самостоятельной работы обучающихся. Промежуточная аттестация обучающихся по междисциплинарному курсу проводится в форме экзамена.

Учебная практика УП.02. проводится во 2 семестре на базе учебного кулинарного и кондитерского цеха. Для выполнения программы практики учебная группа делится на две подгруппы. Руководство подгруппой

осуществляют мастера производственного обучения. Промежуточная аттестация обучающихся по практике проводится в форме дифференцированного зачета.

Формой итоговой аттестации по ПМ.02. «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста» является проведение экзамена.

#### ***4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса***

**Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:**

- наличие среднего профессионального и высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля;
- обязательный опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- прохождение стажировки в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

**Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:**

- 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 одного раза в 3 года.

### **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

| <b>Результаты<br/>(освоенные<br/>профессиональные<br/>компетенции)</b> | <b>Основные показатели результатов<br/>подготовки</b> | <b>Формы и методы<br/>контроля</b> |
|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|------------------------------------|
|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|------------------------------------|

|                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.</p> | <p>Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Работать в команде, эффективно обращаться с коллегами и руководством. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p> | <p>Экспертная оценка качества готовой продукции, выполнение действия по безопасной эксплуатации инвентаря, инструментов во время учебной практики.</p> <p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельных работ</li> <li>- тестирование</li> <li>- контрольных работ по темам МДК</li> </ul>                                                                                        |
| <p>ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.</p>                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <p>ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.</p>                                            | <p>Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Работать в команде, эффективно обращаться с коллегами и руководством. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p> | <p>Экспертная оценка качества готовой продукции, выполнение действия по безопасной эксплуатации инвентаря, инструментов во время учебной практики.</p> <p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельных работ</li> <li>- тестирование</li> <li>- контрольных работ по темам МДК</li> </ul> <p>Экспертная оценка качества готовой продукции, выполнение действия по безопасной</p> |

|                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.</p>         | <p>Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Работать в команде, эффективно обращаться с коллегами и руководством. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p> | <p>эксплуатации инвентаря, инструментов во время учебной практики.</p> <p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельных работ</li> <li>- тестирование</li> <li>- контрольных работ по темам МДК</li> </ul> <p>Экспертная оценка качества готовой продукции, выполнение действия по безопасной эксплуатации инвентаря, инструментов во время учебной практики.</p> |
| <p>ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.</p> | <p>Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Работать в команде, эффективно обращаться с коллегами и руководством. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p> | <p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельных работ</li> <li>- тестирование</li> <li>- контрольных работ по темам МД</li> </ul> <p>Экспертная оценка качества готовой продукции, выполнение действия по безопасной эксплуатации инвентаря, инструментов во время учебной</p>                                                                                   |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                               |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Работать в команде, эффективно обращаться с коллегами и руководством. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p> | <p>практики.</p> <p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельных работ</li> <li>- тестирование</li> <li>- контрольных работ по темам МДК</li> </ul> |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

| <b>Результаты<br/>(освоенные общие компетенции)</b>          | <b>Основные показатели<br/>результатов подготовки</b> | <b>Формы и методы контроля</b>                                                                         |
|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей | - демонстрация интереса к своей будущей профессии     | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной |

|                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                     | и производственной практик.                                                                                                        |
| <b>ОК.2.</b> Организовывать собственную деятельность, исходя из целей и способов ее достижения, определенных руководителем                                                           | -выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;<br>- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик. |
| <b>ОК.3.</b> Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | - демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов                                                    | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик. |
| <b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.                                    | - нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;                                                               | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик. |
| <b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности                                                                                  | Демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.                                                                                       | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик. |
| <b>ОК 6.</b> Работать в коллективе и в                                                                                                                                               | - взаимодействие с обучающимися,                                                                                                                                                                    | Экспертное наблюдение и оценка на практических и                                                                                   |

|                                                                                                                         |                                                                              |                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями                                                   | преподавателями и мастерами п\о в ходе обучения.                             | лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик.                                                  |
| <b>ОК.7.</b> Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности | - самоанализ и коррекция собственной работы;                                 | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик. |
| <b>ОК.8</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием      | - планирование обучающимися повышения личностного и квалификационного уровня | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик. |
| <b>ОК 9.</b> Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности                         | - проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности   | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик. |
| <b>ОК 10.</b> Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) | - демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.                 | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик. |

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

| Процент результативности (правильных ответов) | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений |                   |
|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------|
|                                               | балл (отметка)                                                | вербальный аналог |

|          |   |                     |
|----------|---|---------------------|
| 90 ÷ 100 | 5 | отлично             |
| 75 ÷ 89  | 4 | хорошо              |
| 41-74    | 3 | удовлетворительно   |
| менее 40 | 2 | неудовлетворительно |

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ШАТУРСКИЙ ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.03 « Приготовление супов и соусов»**

**Адаптированная образовательная профессиональная программа  
для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)**

**по профессии 16675 ПОВАР**

**Шатура**

**2024**

Адаптированная основная профессиональная образовательная программа профессионального обучения разработана для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья на основе требований профессионального стандарта «Повар» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н), методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (утв. Минобрнауки РФ от 20.04.2015 N06-830вн), учебного плана ГБПОУ МО «Шатурский энергетический техникум» программы профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение МО «Шатурский энергетический техникум» г. Рошаль

**Разработчики:**

Брусникина Н.М преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ МО «Шатурский энергетический техникум»

Программа рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии преподавателей ГБПОУ МО «ШЭТ»

Протокол № 1 от «28 » 08 2024 г.

Председатель цикловой комиссии: \_\_\_\_\_ Брусникина Н.М.

Программа согласована с представителем работодателей г. Рошаль Московской области.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**

**4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **ПМ03. Приготовление супов и соусов**

#### **1.1. Область применения программы**

Адаптированная основная профессиональная образовательная программа профессионального обучения разработана для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья на основе требований профессионального стандарта «Повар» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н), методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (утв. Минобрнауки РФ от 20.04.2015 N06-830вн), учебного плана ГБПОУ МО «Шатурский энергетический техникум» программы профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

1. Готовить бульоны и отвары.
2. Готовить простые супы.
3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

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

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

##### **иметь практический опыт:**

- приготовления основных супов и соусов;

##### **уметь:**

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;

- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

**знать:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 128 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 27 часа;

в том числе, лабораторно –практические - 21

самостоятельной работы обучающегося – 24 часов;

учебной и производственной практики – 156 часа..

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Приготовление супов и соусов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код     | Наименование результата обучения                                                                                                                                        |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 3.1. | Готовить бульоны и отвары                                                                                                                                               |
| ПК 3.2. | Готовить простые супы                                                                                                                                                   |
| ПК 3.3. | Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты                                                                                                        |
| ПК 3.4. | Готовить простые холодные и горячие соусы                                                                                                                               |
| ОК 1.   | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес                                                                   |
| ОК 2.   | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее 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)                                                               |

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ03 «Приготовление супов и соусов»

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля                     | Всего, часов | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) |                                                          | Практика                                   |                |                                             |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------|---------------------------------------------|
|                                   |                                                                    |              | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося                   |                                                          | Самостоятельная работа обучающегося, часов | Учебная, часов | Производственная, часов<br>(распределенная) |
|                                   |                                                                    |              | Всего, часов                                                            | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов |                                            |                |                                             |
| 1                                 | 2                                                                  | 3            | 4                                                                       | 5                                                        | 6                                          | 7              | 8                                           |
| ПК 1 – 2                          | Раздел 1. Приготовление, супов                                     | 126          | 28                                                                      | 11                                                       | 14                                         | 84             |                                             |
| ПК 3 – 4                          | Раздел 2. Приготовление соусов                                     |              | 20                                                                      | 10                                                       | 10                                         | 72             |                                             |
|                                   | Производственная практика, часов<br>(итоговая (концентрированная)) | 102          |                                                                         |                                                          |                                            |                |                                             |
|                                   | <b>Всего:</b>                                                      | 228          | 48                                                                      | 21                                                       | 24                                         | 156            |                                             |

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

#### ПМ03.01 «Приготовление супов и соусов»

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем                          | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Объем часов | Уровень усвоения |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------|
| 1                                                                                                                  | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 4           | 5                |
| <b>Раздел1 ПМ 03. 01<br/>Приготовление супов и соусов</b>                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |             |                  |
| <b>МДК.03.01.</b>                                                                                                  | <b>Технология обработки сырья и приготовление супов и соусов</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>48</b>   |                  |
|                                                                                                                    | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>28</b>   |                  |
| <b>Тема 1.1 Технология приготовления супов бульонов, отваров, супов в соответствии с технологическим процессом</b> | <p>Введение. Инструктаж по т/б.Классификация супов. Значение супов в питании .Общие правила приготовления заправочных супов.</p> <p>Технология приготовления бульонов.( мясокостный, костный, рыбный, грибной, отвары</p> <p>Заправочные супы.</p> <p>Характеристика. Щи и Борщи. Технология приготовления , рецептура, подача. Требования к качеству</p> <p>Рассольники и солянки. Технология приготовления , рецептура, подача. Требования к качеству</p> <p>Супы с картофелем, крупами и овощами. супы с макаронными изделиями и с бобовыми, суп-пюре</p> <p>Технология приготовления , рецептура, подача. Требования</p> | 10          | 2                |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    |      |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|
|  |  | к качеству<br>Супы прозрачные, молочные, сладкие супы. Холодные супы. Технология приготовления , рецептура, подача. Требования к качеству                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |    |      |
|  |  | <b>Лабораторно-практические работы</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 12 |      |
|  |  | <b>ЛПР</b> Расчет количества сырья для прозрачных . сладких . холодных супов. Работа со сборником рецептов. Приготовление суп-пюре( мясных, овощных) подача. Составить отчет.. подача, проведение бракеража                                                                                                                                                                                                                                                                                             |    | 2,3  |
|  |  | <b>Контрольные работы</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | -  |      |
|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    |      |
|  |  | <b>Самостоятельные работы</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |      |
|  |  | Проработка лекции, выполнение рефератов, докладов. Составление схемы приготовления супов. Подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Решение задач на определение расчета норм закладки, выхода готовых супов. Оформление технологических карт на холодные и горячие супы (блюда указываются преподавателем) с использованием Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий | 4  | 2, 3 |

|                                                                                                                                                                        |                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |            |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------|
|                                                                                                                                                                        |                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |            |      |
| <b>Раздел 2 ПМ03.01. Приготовление соусов</b>                                                                                                                          |                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |            |      |
| <b>МДК 03.01</b>                                                                                                                                                       |                   | <b>Технология приготовления соусов</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>20</b>  |      |
|                                                                                                                                                                        | <b>Содержание</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 7+9<br>час |      |
| <b>Тема2.1</b><br><b>Приготовление</b><br><b>соусов на бульонах</b><br><b>из мяса, птицы,</b><br><b>грибов, костей,</b><br><b>концентрированного</b><br><b>бульона</b> |                   | <p>Введение. Инструктаж по т/б.</p> <p>Организация рабочего места</p> <p>соусного отделения.</p> <p>Классификация соусов.</p> <p>Приготовление</p> <p>полуфабрикатов для соусов.</p> <p>Значение соусов в питании</p> <p>человека.</p> <p>Приготовление бульонов и</p> <p>мучных пассеровок для</p> <p>соусов. Посуда инвентарь,</p> <p>инструменты, применяемые</p> <p>при приготовлении соусов.</p> <p>Приготовление соуса красного</p> <p>основного Рецептуры,</p> <p>технология приготовления,</p> <p>требования к качеству,</p> <p>использование, хранение.</p> <p>Технология приготовления</p> <p>производных соуса красного –</p> <p>основного. Приготовление</p> <p>бульона (красного - луковый. с</p> <p>горчицей, луком и огурцом (на</p> <p>мясном бульоне), Кисло-</p> <p>сладкий соус. Рецептуры,</p> <p>технология приготовления</p> <p>,требования к качеству,</p> <p>использование, хранение.</p> <p>Технология приготовления</p> <p>соус белый основной на</p> <p>мясном и рыбном бульоне.</p> <p>Соус грибной. Паровой,</p> <p>томатный. Требования к</p> <p>качеству, использование,</p> <p>хранение.</p> | 7          | 1, 2 |
|                                                                                                                                                                        |                   | <b>Лабораторно-практические</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>9</b>   |      |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |      |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------|
|  |  | <b>работы</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |      |
|  |  | <p><b>ЛПР</b> Составление технологической карты Расчет количества сырья для соуса красного (основного) работа по сборнику рецептур согласно треб. Приготовление соуса красного основного и его производные</p> <p><b>ЛПР</b> Составление технологической карты Расчет количества сырья для соуса белого(основного) работа по сборнику рецептур согласно треб. Приготовление белого соуса основного и его производные</p> <p><b>ЛПР</b> Расчет количества сырья для соуса молочного сметанный и его производные. Приготовление соуса молочного и сметанного и его производные согласно треб.. Работа со сборником рецептур</p> <p><b>ЛПР</b> Расчет количества сырья для соуса холодного (заправки салатные) работа по сборнику рецептур его производные. Приготовление соуса холодного желе и его производных</p> <p><b>ЛПР</b> Составление технологической карты Расчет количества сырья для соуса красного (основного) работа по сборнику рецептур согласно треб. Приготовление соуса белого соуса красного основного и его производные</p> | 9 | 2, 3 |
|  |  | <b>Контрольные работы</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | - |      |
|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |      |
|  |  | <b>Самостоятельные работы</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |      |

|                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                 |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|------|
|                                                                                                                                                                                     | <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы.</p> <p>Решение ситуационных задач по приготовлению соусов, взаимозаменяемости продуктов. Составление схем приготовления блюда.</p> <p>Составление алгоритма приготовления соусов.</p> <p>Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов приготовления, установление показателей качества.</p> <p>Выполнение докладов, рефератов.</p> | 2                               | 2, 3 |
| <b>Дифференцированный зачет МДК 03.01.</b>                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                 |      |
| <b>ИТОГО</b>                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>48 час ( 27 (Л)+21 (ЛПР)</b> |      |
| <b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ</b>                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                 |      |
| <b>1.Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                 |      |
| <b>Примерная тематика домашних заданий</b>                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                 |      |
| 1. Составление технологических схем приготовления бульонов (вид бульонов указываются преподавателем)                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                 |      |
| 2. Составление технологических карт с использованием Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                 |      |
| 3. Решение задач на определение массы нетто и брутто; выхода готовых блюд с учетом изменений, происходящих при тепловой обработки;                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                 |      |
| 4. 4.Составление технологических схем приготовления соусов (блюда указываются преподавателем)                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                 |      |
| 5.Выбор и обоснование дополнительных ингредиентов для                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                 |      |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| <p>приготовления холодных и горячих соусов (блюда указываются преподавателем)</p> <p>6.Оформление технологических карт на холодные и горячие соусы (блюда указываются преподавателем) по сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий</p> <p>7.Решение задач на определение расчета норм закладки, выхода готовых соусов</p> <p><b>Учебная практика</b></p> <p>Подбор инвентаря, оборудования, посуды для приготовления супов.</p> <p>Оценивание органолептическим методом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Приготовление супов, соблюдая технологические, санитарные требования.</p> <p>Проведение бракеража по оценке качества приготовленных супов.</p> <p>Оформление, отпуск, требования к качеству. Условия хранения и реализации.</p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление, порционирование оформление, оценка качества супов с крупами макаронными изделиями, бобовыми.</li> <li>2. Приготовление, порционирование, оформление, оценка качества молочных супов с крупами, и овощами.</li> </ol> <p>Приготовление, порционирование , оформление, оценка качества сладких супов.</p> <p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела «Приготовление соусов в соответствии с технологическим процессом»</b></p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы.</p> <p>Решение ситуационных задач по приготовлению соусов, взаимозаменяемости продуктов.</p> <p>Составление схем приготовления блюда.</p> <p>Составление алгоритма приготовления соусов.</p> <p>Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов приготовления, установление показателей качества</p> <p><b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Реферат «История происхождения соусов».</li> </ol> |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| <p>2. Составление алгоритмов по приготовлению и использованию соусов.</p> <p>3. Разработка технологических карт по приготовлению и использованию новых видов сырья для приготовления соусов (основных и производных).</p> <p>4. Составление инструкционной карты «Технология приготовления неэмульгированных масляных соусов».</p> <p>5. Решение задач: «Расчеты для приготовления соусов»</p> <p><b>Учебная практика</b></p> <p>Подбор инвентаря, оборудования, посуды для приготовления соусов.</p> <p>Оценивание органолептическим методом качество продуктов и сырья.</p> <p>Приготовление соусов, соблюдая технологические, санитарные требования.</p> <p>Проведение бракеража по оценке качества приготовленных соусов.</p> <p>Оформление, отпуск, требования к качеству. Условия хранения и реализации.</p> <p>Решение задач: «Расчет количества продуктов для приготовления соусов»</p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>1. Приготовление, порционирование, оформление, оценка качества основных и производных соусов красного, белого, сметанного, молочного.</p> <p>Приготовление и порционирование, оформление холодных соусов без муки: яично – масляные соусы, масляные смеси, соусы на растительном масле, сладких соусов.</p> |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

#### 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО

##### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов - «Технологии кулинарного производства»; «Учебный кулинарный цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии кулинарного производства»: парты, стулья, доска, рабочее место преподавателя.

Комплект учебно-методической документации.

Натуральные наглядные пособия: изобразительные пособия (плакаты, таблицы, схемы, фотографии, карточки, инструкционные карточки, логические

структуры); муляжи, средства контроля (тестовые задания, контрольные работы, экзаменационные материалы).

Технические средства обучения: компьютер, проектор, экран, монитор (с соответствующим программным обеспечением).

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Учебный кулинарный цех: механическое (для обработки овощей, мяса, рыбы, подготовки кондитерского сырья и приготовления полуфабрикатов, нарезки гастрономической продукции), весоизмерительное, тепловое (варочное, жарочное, пекарское, водогрейное), холодильное, немеханическое оборудование (стеллажи для приспособлений, раковины для мытья рук, ванны моечные).

Учебная мебель (учебная доска, столы и стулья для преподавателя, столы и стулья для обучающихся, столы производственные, шкафы для спец. одежды, шкафы для посуды и инвентаря, шкафчик для аптечки).

Посуда, инвентарь, наборы производственного инструмента, приспособления.

Натуральные наглядные пособия (комплект плакатов, фотографий, муляжей комплект учебно-методической документации).

Информационные технологии в профессиональной деятельности: компьютер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

### **Основные источники:**

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М. : Издательский центр «Академия», 2023. – 352 с.
2. Барановский, В.А. Повар: учебное пособие / В.А. Барановский. – Ростов н/Д.: Феникс, 2016. – 320 с.
3. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. – М. : ФОРУМ, 2018. – 400 с.
4. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник / В.Д. Елхина. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 336 с.

5. Зобов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания / А.И. Зобов, В.А. Циганко. – М. : «И. К. Ц.», «ЛАДА», «Арий», 2006. – 680 с.
6. Кондратьев, К.П. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / К.П. Кондратьев. – Улан-Удэ : Изд-во ВСГТУ, 2007. – 108 с.
7. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М. : Издательский центр «Академия», 2007. – 272 с.
8. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. – М. : ФОРУМ, ИНФРА-М, 2008. – 176 с.
9. Общественное питание: сборник нормативных документов – М. : Гроссмедиа, 2006. – 192 с.

**Дополнительные источники:**

1. СанПиН 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы // База данных нормативной технической документации // <http://1000gb.ru/?id=srch&str=%D1%E0%ED%CF%E8%ED+2.3.2.+1324-03&sc=80486>
2. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие / Н. Э. Харченко. – М. : Издательский центр «Академия», 2010. – 296 с.

**Интернет-ресурсы:**

1. Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>
2. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий – 1 академический час (45 минут), занятия проводятся парами.

Образовательный процесс по данному производственному модулю производится по типу аудиторной работы с разделением проведения занятий на теоретическое обучение и практическое обучение. Производственная практика проводится концентрированно.

В целях закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых практических навыков, программой изучения модуля предусмотрено проведение лабораторно-практических работ, теоретических занятий,

консультации с преподавателем; индивидуальные и групповые занятия педагога с обучающимися, самостоятельная работа обучающихся во внеаудиторное время. Консультационная помощь обучающимся организуется в соответствии с распорядком образовательного учреждения. Консультации производятся в индивидуальной и групповой форме.

Для изучения данного профессионального модуля обучающийся должен иметь знания по следующим дисциплинам и модулям: Техническое оснащение и организация рабочего места; Основы микробиологии санитарии и гигиены в пищевом производстве; Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров; Приготовление блюд из овощей и грибов; Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля.

Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Опыт деятельности в организации соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла. Эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

### **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ**

#### **ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

| <b>Результаты<br/><br/>(освоенные<br/>профессиональ<br/>ные</b> | <b>Основные показатели оценки результата</b> | <b>Формы и методы<br/>контроля и оценки</b> |
|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|---------------------------------------------|
|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|---------------------------------------------|

| компетенции)                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Готовить бульоны и отвары</p> | <p>Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бульонов и отваров</p> <p>Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления бульонов и отваров.</p> <p>Точное соблюдение технологии приготовления бульонов и отваров с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Проведение бракеража.</p> <p>Эстетичное сервирование и оформление бульонов и отваров для подачи в виде блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдение температурного режима охлаждения и замораживания, разогревания бульонов и отваров с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Соблюдение сроков, температуры хранения и реализации готовых бульонов и отваров.</p> | <p>Наблюдение на лабораторных работах.</p> <p>Зачеты по лабораторной работе, учебной, производственной практике.</p> <p>Текущий контроль в форме: тестирования</p> <p>Наблюдение на лабораторных работах, учебной, производственной практике.</p> <p>Зачет по выполнению лабораторной работы</p> |
| <p>Готовить простые супы</p>     | <p>Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых супов</p> <p>Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления простых супов</p> <p>Точное соблюдение технологии приготовления супов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <p>Наблюдение на лабораторных работах</p> <p>Зачеты по лабораторной работе, учебной, производственной практике</p> <p>Текущий контроль в</p>                                                                                                                                                     |

|                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                         | <p>Проведение бракеража.</p> <p>Эстетическое оформление супов для подачи блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Соблюдение качеств и требований к безопасности готовой продукции при разогревании супов.</p> <p>Соблюдение сроков, температуры хранения и реализации готовых супов.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <p>форме: тестирования</p> <p>Наблюдение на лабораторной работе</p> <p>Точность оформления технологических карт и правильность расчета.</p>                                                          |
| <p>Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты</p> | <p>Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам.</p> <p>Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления отдельных компонентов и полуфабрикатов для соусов.</p> <p>Точное соблюдение технологии приготовления полуфабрикатов.</p> <p>Проведение бракеража.</p> <p>Соблюдение температурного режима охлаждения и замораживания, разогревания компонентов и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Соблюдение правильного температурного режима при подаче основных соусов и хранении отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых основных соусов, предназначенных для последующего использования.</p> | <p>Наблюдение на лабораторных работах</p> <p>Зачеты по лабораторной работе, учебной, производственной практике</p> <p>Текущий контроль в форме: тестирования</p> <p>Зачет на практической работе</p> |

|                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Готовить простые холодные и горячие соусы</p> | <p>Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов.</p> <p>Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления основных и производных соусов.</p> <p>Точное соблюдение технологии приготовления соусов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Умение определять органолептическим способом правильность приготовления холодных и горячих соусов и их готовность для подачи.</p> <p>Правильное использование в сервировке и оформлении блюд холодных и горячих соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдение сроков, температуры хранения и реализации соусов.</p> | <p>Наблюдение на лабораторных работах</p> <p>Зачеты по лабораторной работе, учебной, производственной практике</p> <p>Текущий контроль в форме: тестирования.</p> <p>Точность оформления технологических карт и правильность расчета.</p> <p>Зачеты по лабораторной работе, учебной, производственной практике, проверочных работах.</p> |
|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

| <p><b>Результаты<br/>(освоенные общие компетенции)</b></p>                                                   | <p><b>Основные показатели оценки результата</b></p>                                              | <p><b>Формы и методы контроля и оценки</b></p>               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| <p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p> | <p>Демонстрация интереса к будущей профессии.</p> <p>Участие в мероприятиях профессиональной</p> | <p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью</p> |

|                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                          | <p>направленности</p> <p>Креативный подход к решению проблемных задач</p>                                                                                                                                                                  | обучающегося в процессе обучения и освоения профессии.                                                                                                                                                                     |
| Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.                                                            | <p>Соблюдение и выполнение функциональных обязанностей, соблюдение трудовой и технологической дисциплины.</p> <p>Осознание цели и задач предстоящей деятельности, качественно выполненная работа.</p>                                      | <p>Наблюдение, тестирование.</p> <p>Проведение контроля по организации рабочего места.</p>                                                                                                                                 |
| Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | <p>Анализ и результатов деятельности, самоанализ: отчет о проделанной работе, вывод.</p> <p>Коррекция своей деятельности по основным этапам работы.</p> <p>Применение различных методов и способов для решения производственных задач.</p> | <p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе обучения и освоения профессии.</p> <p>Создание и решение нестандартных ситуаций на уроках теоретического и производственного обучения</p> |
| Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.                                                                           | <p>Эффективный поиск необходимой информации.</p> <p>Нахождение и использование различных источников информации, для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>                                                                    | Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках                                                                                                     |
| Использовать информационно-                                                                                                                                              | Изучение и использование                                                                                                                                                                                                                   | Наблюдение и                                                                                                                                                                                                               |

|                                                                                                           |                                                                                                                                                   |                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.                                              | <p>новейших технологий при производстве продукции.</p> <p>Умение грамотно пользоваться Интернет – ресурсами.</p>                                  | оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках              |
| Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами                              | <p>Правильно выстраивать межличностные отношения в коллективе, с клиентами.</p> <p>Четкое распределение обязанностей между членами коллектива</p> | Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках |
| Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние                      | Строгое соблюдение санитарных норм и правил при организации технологического процесса.                                                            | <p>Текущий контроль в форме: тестирования.</p> <p>Обход рабочих мест с целью проверки санитарного состояния</p>        |
| Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) | Профессиональная компетентность                                                                                                                   | Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках |

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ШАТУРСКИЙ ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.04.01 «Приготовление и оформление холодных блюд  
и закусок»**

**Адаптированная образовательная профессиональная программа  
для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)**

**по профессии 16675 ПОВАР**

**Шатура  
2024**

Адаптированная основная профессиональная образовательная программа профессионального обучения разработана для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья на основе требований профессионального стандарта «Повар» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н), методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (утв. Минобрнауки РФ от 20.04. 2015 N06-830вн), учебного плана ГБПОУ МО «Шатурский энергетический техникум» программы профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение МО «Шатурский энергетический техникум» г. Рошаль

**Разработчики:**

Брусникина Н.М преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ МО «Шатурский энергетический техникум»

Программа рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии преподавателей ГБПОУ МО « Шатурский энергетический техникум»

Протокол № 1 от «28» \_08 \_2022 г.

Председатель методической комиссии: \_\_\_\_\_ Брусникина Н.М.

Программа согласована с представителем работодателей г. Рошаль Московской области.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
- 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

## **Пояснительная записка**

Адаптированная основная профессиональная образовательная программа профессионального обучения разработана для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья на основе требований профессионального стандарта «Повар» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н), методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (утв. Минобрнауки РФ от 20.04.2015 N06-830вн), учебного плана ГБПОУ МО «Шатурский энергетический техникум» программы профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

### **ПМ.04.01 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»**

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.04 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»**

Для успешного усвоения знаний, овладения умениями формированию компетенций по профессиональному модулю ПМ.06 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» преподаватели профессиональных модулей и мастера производственного обучения применяют элементы новых педагогических технологий: уровневой дифференциации, проблемного обучения с использованием индивидуальной, групповой и звеньевой форм.

По окончании изучения профессионального модуля ПМ.04 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» обучающиеся должны готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями; готовить и оформлять салаты; готовить и оформлять простые холодные закуски; готовить и оформлять простые холодные блюда. При изучении МДК.04.01 «Технология приготовления и оформления блюд и закусок» проводятся практические занятия в количестве 16 часов.

Формой промежуточной аттестации обучающихся по междисциплинарному курсу МДК.04.01 «Технология приготовления и оформления блюд и закусок» является **экзамен**, по учебной практике, по производственной практике **дифференцированный зачет**.

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ04 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК»**

## **1.1. Область применения программы**

Адаптированная основная профессиональная образовательная программа профессионального обучения разработана для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья на основе требований профессионального стандарта «Повар» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н), методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (утв. Минобрнауки РФ от 20.04.2015 N06-830вн), учебного плана ГБПОУ МО «Шатурский энергетический техникум» программы профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

ПК 4.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 4.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 4.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональном обучении работников в области общественного питания .

## **1.2. 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:

### **иметь практический опыт**

- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок.

### **уметь:**

- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд закусок;
- оценивать качество холодных
- блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

### **знать:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;

- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила проведения бракеража;
- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок,
- температурный режим хранения;
- требования к качеству холодных блюд и закусок;
- способы сервировки и варианты оформления;
- температуру подачи холодных блюд и закусок;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования .

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 125 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 53 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 25 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 28 часов;

учебной и производственной практики – 72 часа.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **приготовление и оформление холодных блюд и закусок**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| <b>Код</b> | <b>Наименование результата обучения</b>                                                                                                                                  |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 4.1.    | Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.                                                                                                                |
| ПК 4.2.    | Готовить и оформлять салаты.                                                                                                                                             |
| ПК 4.3.    | Готовить и оформлять простые холодные закуски                                                                                                                            |
| ПК 4.4.    | Готовить и оформлять простые холодные блюда.                                                                                                                             |
| ОК 1.      | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.                                                                   |
| ОК 2.      | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее 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). |

# СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ 04 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля*                                             | Всего часов | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) |                                                   |                                            | Практика       |                         |
|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------|-------------------------|
|                                   |                                                                                             |             | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося                   |                                                   | Самостоятельная работа обучающегося, часов | Учебная, часов | Производственная, часов |
|                                   |                                                                                             |             | Всего, часов                                                            | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия |                                            |                |                         |
| 1                                 | 2                                                                                           | 3           | 4                                                                       | 5                                                 | 6                                          | 7              | 8                       |
| ПК. 4.1 – ПК. 4.4                 | Раздел 1. ПМ 06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок                         | 53          | 25                                                                      | 12                                                | 28                                         |                |                         |
|                                   | Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика) | 72          |                                                                         |                                                   |                                            | 72             |                         |
|                                   | Всего:                                                                                      | 125         | 58                                                                      | 12                                                | 28                                         | 72             |                         |

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 06

#### 3.1 Тематический план профессионального модуля

##### ПМ 04.01 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |              |       |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------|
| <b>Раздел ПМ04. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.</b>            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>130</b>   |       |
| <b>М.Д.К 04.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>53</b>    |       |
| <b>Тема 4.1</b>                                                                    | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>6 час</b> |       |
| <b>Значение в питании холодных блюд и закусок. Бутерброды</b>                      | <p>1. Введение. Значение холодных блюд и закусок в питании. Классификация холодных блюд по основному продукту и характеру кулинарной обработки</p> <p>Товароведная характеристика гастрономических продуктов. Требования к качеству гастрономических продуктов. Упаковка и хранение. Подготовка продуктов для холодных блюд. Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для холодных блюд и закусок. Организация рабочего места в холодном цехе. Оборудование и производственный инвентарь. Бутерброды их ассортимент, рецептуры, технология приготовления, оформление, хранение, отпуск (открытые, закрытые, сложные). Бутербродные закусочки (канапе). технология приготовления, оформление, хранение, отпуск. Требования к качеству бутербродов.</p> | 2            | 1,2,3 |
|                                                                                    | <b>Лабораторно-практические работы</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 4            | 2,3   |

|                              |                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |              |     |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----|
|                              |                                                                                                                                                                                       | <p>Расчет расхода сырья для приготовления бутербродов, канапе»</p> <p>«Приготовление бутербродов, канапе из различных гастрономических продуктов»</p>                                                                                                                                                                                                                         |              |     |
|                              |                                                                                                                                                                                       | <b>Контрольные работы</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | --           |     |
|                              |                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |              |     |
|                              |                                                                                                                                                                                       | <b>Самостоятельные работы</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 6            | 3   |
|                              |                                                                                                                                                                                       | <p>Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Изучение требований к качеству гастрономических продуктов, составление таблицы.</p> <p>Составление технологических схем подготовки продуктов для приготовления бутербродов, закусок фуршетных, варианты подачи. Расчет рецептур холодных блюд и закусок. Подготовка рефератов, докладов, презентаций.</p> |              |     |
| Тема 4.2. Салаты и винегреты | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>6 час</b> |     |
|                              | 1.                                                                                                                                                                                    | <p>Приготовление салатов из свежих овощей; рецептуры,</p> <p>Приготовление салатов из вареных овощей; рецептуры, технология приготовления, оформление, хранение, отпуск.</p> <p>Приготовление винегретов; особенности, рецептуры, технология приготовления, оформление, хранение, отпуск. Требования к качеству.</p>                                                          | 2            | 1,2 |
|                              | 2.                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |              |     |
|                              |                                                                                                                                                                                       | <b>Лабораторно-практические работы:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |              | 4   |
|                              | <p><b>ЛПР.№3</b> «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых блюд из овощей»</p> <p><b>ЛПР.№4</b> «Приготовление салатов из свежих, вареных, приготовление винегретов»</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |              |     |

|                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                      |              |            |
|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------|
|                                                         | <b>Контрольные работы</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                      |              |            |
|                                                         | по разделу «Технология приготовления бутербродов, закусок, винегретов, из овощей»                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                      |              |            |
|                                                         | <b>Самостоятельные работы</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>4</b>     | <b>3</b>   |
|                                                         | Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Изучение требований к качеству гастрономических продуктов, составление таблицы.<br>Составление технологических схем подготовки продуктов для приготовления салатов из свежих и вареных овощей, , винегретов. Расчет рецептур холодных блюд и закусок.<br>Подготовка рефератов, докладов, презентаций. |                                                                                                                                                                                                                                                      |              |            |
| <b>Тема 4.3. Блюда и закуски из яиц, грибов, овощей</b> | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>6 час</b> |            |
|                                                         | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Холодные и горячие блюда и закуски из овощей, яиц и грибов; рецептура, технология приготовления, оформление, хранение, отпуск. Требования к качеству. Рецептура и технология приготовления сложных блюд из яиц, грибов. Оформление. Варианты подачи. | <b>2</b>     | <b>1,2</b> |
|                                                         | <b>Лабораторно-практические работы</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                      |              |            |
|                                                         | <b>ЛПР№5.</b> «Расчет расхода сырья для приготовления холодных и горячих закусок из овощей, яиц, грибов»<br><b>ЛПР№6</b> «Приготовление холодных и горячих закусок из овощей, яиц, грибов» Варианты сервировки и подачи                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>4</b>     | <b>2,3</b> |
|                                                         | <b>Контрольные работы</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                      |              |            |
|                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                      | -            |            |
|                                                         | <b>Самостоятельные работы</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>6</b>     | <b>3</b>   |

|                                                                           |                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |              |            |
|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------|
|                                                                           |                                        | Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Изучение требований к качеству гастрономических продуктов, составление таблицы. Составление технологических схем подготовки продуктов для приготовления холодных блюд и закусок. Расчет рецептур холодных и горячих блюд и закусок из овощей, яиц и грибов.. Подготовка рефератов, докладов, презентаций. |              |            |
| <b>Тема 4.4 Холодные и горячие блюда и закуски из рыбы, морепродуктов</b> | <b>Содержание</b>                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>4 час</b> |            |
|                                                                           | 1.                                     | Холодные и горячие блюда и закуски из рыбы и морепродуктов; рецептуры, технология приготовления, оформление, хранение, отпуск. (кокиль) Требования к качеству.                                                                                                                                                                                                             | <b>2</b>     | <b>1,2</b> |
|                                                                           | <b>Лабораторно-практические работы</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |              |            |
|                                                                           |                                        | <b>ЛПР №7</b> «Расчет расхода сырья для приготовления холодных и горячих закусок из рыбы и морепродуктов»<br>Варианты подачи и сервировки. Варианты подачи и сервировки.                                                                                                                                                                                                   | <b>2</b>     | <b>2,3</b> |
|                                                                           | <b>Контрольные работы</b>              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | --           |            |
|                                                                           | <b>Самостоятельные работы</b>          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |              |            |
|                                                                           |                                        | Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Изучение требований к качеству гастрономических продуктов, составление таблицы.                                                                                                                                                                                                                           | <b>4</b>     | <b>3</b>   |

|                                                            |                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |              |     |
|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----|
|                                                            |                                                                                                                                                  | Составление технологических схем подготовки продуктов для приготовления холодных блюд и закусок. Расчет рецептур холодных и горячих блюд и закусок из рыбы.. Подготовка рефератов, докладов, презентаций.                                                                                                                                                                                                  |              |     |
| <b>Тема 4.5 Холодные и горячие блюда и закуски из мяса</b> | <b>Содержание</b>                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>4 час</b> |     |
|                                                            | 1.                                                                                                                                               | Холодные блюда и закуски из мяса. рецептуры, технология приготовления, оформление, хранение, отпуск. Требования к качеству.<br>Горячие блюда и закуски из мяса; рецептуры, технология приготовления, оформление, хранение, отпуск. Требования к качеству.<br>Холодные и горячие блюда и закуски из мяса птицы. ; рецептуры, технология приготовления, оформление, хранение, отпуск. Требования к качеству. | 2            | 1,2 |
|                                                            | <b>Лабораторно-практическая работа:</b>                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |              | 2,3 |
|                                                            | ЛПР №8. «Расчет расхода сырья, выхода для приготовления холодных и горячих блюд из мяса и домашней птицы»<br>Варианты сервировки и подачи        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2            |     |
|                                                            | <b>Контрольные работы</b>                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |              |     |
|                                                            | « Технология приготовления холодных и горячих блюд из рыбы и мяса»                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | -            |     |
|                                                            | <b>Самостоятельные работы</b>                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |              | 3   |
|                                                            | Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Изучение требований к качеству гастрономических продуктов, составление таблицы. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 8            |     |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                      |           |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <p>Составление технологических схем подготовки продуктов для приготовления холодных блюд и закусок.</p> <p>Расчет рецептур холодных блюд и закусок. Подготовка рефератов, докладов, презентаций.</p> |           |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Дифференцированный зачет/ экзамен</b>                                                                                                                                                             |           |            |
| <p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ06.</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформления практического занятия, отчета и подготовке к его защите.</p>                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                      | <b>28</b> | <b>2,3</b> |
| <p><b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучение требований к качеству гастрономических продуктов, составление таблицы.</li> <li>2. Составление технологических схем подготовки продуктов для приготовления холодных блюд и закусок.</li> <li>3. Составление технологических схем приготовления блюд.</li> <li>4. Расчет рецептур холодных блюд и закусок.</li> </ol>                                                                                  |                                                                                                                                                                                                      |           |            |
| <p><b>Учебная практика.</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка продуктов и приготовлением холодных блюд</li> <li>- подготовка продуктов и приготовление салатов из сырых овощей;</li> <li>- подготовка продуктов и приготовление винегретов (овощного, мясного, с сельдью);</li> <li>- подготовка продуктов и приготовление салатов из вареных овощей;</li> <li>- подготовка продуктов и приготовление бутербродов (открытых, закрытых, сэндвичей, канапе).</li> </ul> |                                                                                                                                                                                                      | <b>72</b> | <b>2,3</b> |

**Производственная практика.**

**Виды работ:**

- подготовка продуктов перед приготовлением холодных блюд;
- приготовление салатов из сырых овощей;
- приготовление винегретов;
- приготовление салатов из вареных овощей;
- приготовление бутербродов.

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  |  |
|--|--|--|

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета технологии кулинарного производства, лаборатории технического оснащения и организации рабочего места и учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета по технологии кулинарного производства:

плакаты;

натуральные образцы;

столовая посуда.

#### **Технические средства обучения:**

персональный компьютер.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

производственные столы;

холодильные шкафы ШХ- 0.7,

электрические плиты ЭП-48К

электрические шкафы ШЖЭСМ-2К

овощерезки CL-30, CL-50

столовый инвентарь;

столовая и кухонная посуда;

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники:**

1.Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская., Кулинария, «Повар, кондитер». М. «Академия», 2022. - 328 с.

2. Г.Г. Дубцов, Технология приготовления пищи, М, Академия,2019, стр.

В.П. Андросов, Производственное обучение по профессии «Повар», Апек,2013.- 125 с.

##### **Нормативные документы:**

А.И. Харченко «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», М, Арий, 2013. -147 с.

##### **Справочники:**

1.Технология приготовления пищи: справочник технолога / Под ред. В.В. Усова – М.: Изд-ий центр «Академия», 2012. - 135 с.

2.Г.Р.Мугинова, Л.В.Рыжова. Сборник технологических задач и методика их решения [Текст]: учеб. пособие . Екатеринбург . Изд-во ГОУ ВПО «Рос. гос. проф.-пед. ун-т», 2009. – 115 с.

##### **Дополнительные источники:**

1. Учебники и учебные пособия:

1. В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.: Учеб. пособие для нач. проф. образования [Текст]. М.: Изд-ий центр «Академия», 2006. – 96 с.

2.Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие [Текст]. – М.: Мастерство, 2009. -272 с .

З.Т. И. Хлебнова, Чудеса из овощей и фруктов: Карвинг.

Издательство: Арт-родник, 2008 г. - 120 с.

Отечественные журналы:

«Питание и общество», «Гастроном», «Кулинарные ведомости», «Школа гастронома», «Здоровье». «Смак», «Лиза», «Хозяюшка», «Хлебосол».

**Интернет-ресурсы:**

«Кулинарный портал», форма доступа: [http:// www.kulina.ru](http://www.kulina.ru),

[http:// povary.ru.](http://povary.ru),

[http:// vkus.by](http://vkus.by).

Главный портал индустрии гостеприимства и питания, форма доступа: [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)

Федеральный центр информационно -образовательных ресурсов.

Форма доступа: <http://fcior.edu.ru>

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Занятия по профессиональному модулю ПМ 06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок проводятся в учебном кабинете «Технология кулинарного производства», на предприятиях общественного питания.

Учебные занятия проводятся с использованием компьютера, учебно-методического компьютерного комплекса «Повар, кондитер».

Изучение междисциплинарного курса проводится параллельно с изучением общепрофессиональных дисциплин ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности, ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Учебная практика проводится после изучения междисциплинарного курса МДК 06.01 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания концентрированно. В период освоения профессионального модуля преподавателями и мастерами производственного обучения организуются индивидуальные и групповые консультации.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических работники, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу - высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

| <b>Результаты<br/>(освоенные<br/>профессиональные<br/>компетенции)</b> | <b>Основные показатели оценки<br/>результата</b>                                                                                                                                                                                           | <b>Формы и<br/>методы<br/>контроля и<br/>оценки</b>                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение готовить основы для бутербродов;</li> <li>- умение подготовить продукты для оформления;</li> <li>- умение оформлять бутерброды;</li> <li>- умение соблюдать температуру подачи;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирование;</li> <li>- решение ситуационной задачи на практическом занятии;</li> <li>оценка выполнения практических работ;</li> <li>устный опрос;</li> <li>оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы</li> </ul> |
| ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение подготовить сырые овощи;</li> <li>- умение нарезать;</li> <li>- умение готовить заправки;</li> <li>- умение оформлять;</li> <li>- умение соблюдать температуру подачи;</li> </ul>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирование;</li> <li>- решение ситуационной задачи на практическом занятии;</li> <li>оценка выполнения практических работ;</li> <li>устный опрос;</li> <li>оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы</li> </ul> |
| ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение проводить тепловую обработку мясных и рыбных продуктов;</li> </ul>                                                                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирование;</li> <li>- решение ситуационной</li> </ul>                                                                                                                                                                       |

|                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение соблюдать формы нарезки;</li> <li>- умение соблюдать правила оформления;</li> <li>- умение подготавливать зелень;</li> <li>- умение соблюдать температуру подачи;</li> </ul>                                                                | задачи на практическом занятии;<br>оценка выполнения практических работ;<br>устный опрос<br>оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы                                           |
| ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение проводить тепловую обработку мясных продуктов;</li> <li>- умение нарезать;</li> <li>- умение ароматизировать специями;</li> <li>- умения соблюдать правила оформления и отпуска;</li> <li>- умение соблюдать температуру подачи;</li> </ul> | -тестирование;<br>- решение ситуационной задачи на практическом занятии;<br>оценка выполнения практических работ;<br>устный опрос;<br>оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

| <b>Результаты<br/>(освоенные общие компетенции)</b>                                                          | <b>Основные показатели оценки результата</b> | <b>Формы и методы контроля и оценки</b>                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | - демонстрация интереса к будущей профессии  | Текущий контроль в форме:<br>-тестирование;<br>-самостоятельное выполнение практического задания (решение ситуационной задачи) |

|                                                                                                                                                                                |                                                                                                                        |                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.                                                            | - выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации собственной деятельности; | Текущий контроль в форме:<br>-тестирование;<br>-самостоятельное выполнение практического задания (решение ситуационной задачи) |
| ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | умение осуществлять контроль качества выполняемой работы;                                                              | Текущий контроль в форме:<br>-тестирование;<br>-самостоятельное выполнение практического задания (решение ситуационной задачи) |
| ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.                                                                           | эффективный поиск необходимой информации;<br>- использование различных источников, включая электронные;                | Текущий контроль в форме:<br>-тестирование;<br>-самостоятельное выполнение практического задания (решение ситуационной задачи) |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности                                                                                   |                                                                                                                        | Текущий контроль в форме:<br>-тестирование;<br>-самостоятельное выполнение практического задания (решение ситуационной задачи) |
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.                                                                                            | - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения                                           | Текущий контроль в форме:<br>-тестирование;<br>-самостоятельное выполнение практического задания (решение ситуационной задачи) |
| ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.                                                                                    | - Соблюдение санитарного состояния рабочего места                                                                      | Текущий контроль в форме:<br>-тестирование;<br>-самостоятельное выполнение практического задания (решение ситуационной задачи) |

|                                                                                                                         |  |                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p> |  | <p>Текущий контроль в форме:<br/>         -тестирование;<br/>         -самостоятельное выполнение практического задания (решение ситуационной задачи)</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «ШАТУРСКИЙ ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПМ05 «Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов»**

**Адаптированная основная профессиональная программа для  
обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)**

**по профессии 16675 ПОВАР**

**Шатура  
2024**

Адаптированная основная профессиональная образовательная программа профессионального обучения разработана для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья на основе требований профессионального стандарта «Повар» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н), методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (утв. Минобрнауки РФ от 20.04.2015 N06-830вн), учебного плана ГБПОУ МО «Шатурский энергетический техникум» программы профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение МО «Шатурский энергетический техникум» г. Рошаль

**Разработчики:**

Брусникина Н.М преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ МО «Шатурский энергетический техникум»

Программа рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии преподавателей ГБПОУ МО «Шатурский энергетический техникум»

Протокол № 1 от «29 » 08 2024 г.

Председатель методической комиссии: \_\_\_\_\_ Брусникина Н.М.

Программа согласована с представителем работодателей г. Рошаль Московской области.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

# **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

## **ПМ05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью адаптированной основной профессиональной образовательной программы профессионального обучения по профессии **16675 Повар**, разработана для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, является частью образовательной программы профессиональной подготовки, входящей в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

**Приготовление блюд из рыбы** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.
2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

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

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

**иметь практический опыт:**

обработки рыбного сырья;  
приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

**уметь:**

проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;  
выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;  
использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;

**знать:**

оценивать качество готовых блюд;  
классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;  
правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;  
последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;  
правила проведения бракеража;  
способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;

- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**  
всего – 196 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 88 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 58 часа; самостоятельной работы обучающегося – 30 часов;

учебной и производственной практики – 108 часов.

## **1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приготовление блюд из рыбы**, в том числе профессиональными (ПК) компетенциями:

| <b>Код</b> | <b>Наименование результата обучения</b>                                             |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 1.      | Производить обработку рыбы с костным скелетом.                                      |
| ПК 2.      | Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. |
| ПК 3.      | Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.                      |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 1.1. Тематический план профессионального модуля

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля*                                                                         | Всего часов<br><i>(макс. учебная нагрузка и практики)</i> | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) |                                                          | Практика                                   |                |                                                                                  |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------|
|                                   |                                                                                                                         |                                                           | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося                   |                                                          | Самостоятельная работа обучающегося, часов | Учебная, часов | Производственная, часов<br><i>(если предусмотрена рассредоточенная практика)</i> |
|                                   |                                                                                                                         |                                                           | Всего, часов                                                            | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов |                                            |                |                                                                                  |
| 1                                 | 2                                                                                                                       | 3                                                         | 4                                                                       | 5                                                        | 6                                          | 7              | 8                                                                                |
| ПК 1.                             | Раздел 1.<br>Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом          | 68                                                        | 10                                                                      | 10                                                       | 10                                         | 38             | -                                                                                |
| ПК 2., ПК 3.                      | Раздел 2.<br>Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из рыбы с костным скелетом | 128                                                       | 18                                                                      | 20                                                       | 20                                         | 70             | -                                                                                |

|  |                                           |            |           |           |           |            |  |
|--|-------------------------------------------|------------|-----------|-----------|-----------|------------|--|
|  | Учебная, производственная практика, часов | 108        |           |           |           |            |  |
|  | <i>Всего:</i>                             | <i>196</i> | <i>58</i> | <i>30</i> | <i>30</i> | <i>108</i> |  |

## 1.2.Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем                                           |                                                                          | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практи-ские занятия, самостоятельная работа обучающихся.   | Объем часов | Уровень освоения |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------|
| 1                                                                                                                                   |                                                                          | 2                                                                                                               | 3           | 4                |
|                                                                                                                                     |                                                                          |                                                                                                                 |             |                  |
| Раздел 1                                                                                                                            |                                                                          |                                                                                                                 | 127         |                  |
| Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом |                                                                          |                                                                                                                 |             |                  |
| МДК.4.                                                                                                                              |                                                                          |                                                                                                                 | 19          |                  |
| Тема 1.1.<br>Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом.                                                             | Содержание                                                               |                                                                                                                 | 4           | 1                |
|                                                                                                                                     |                                                                          | Значение рыбы в питании человека                                                                                |             |                  |
|                                                                                                                                     |                                                                          | Пищевая ценность рыбы. Классификация и виды рыбы.                                                               |             |                  |
|                                                                                                                                     |                                                                          | Подбор оборудования и инвентаря для обработки и приготовления рыбы.                                             | 2           | 2                |
|                                                                                                                                     |                                                                          | Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом. Размораживание и вымачивание. Способы разделки рыбы. |             |                  |
|                                                                                                                                     |                                                                          | Практические занятия                                                                                            | 2           |                  |
|                                                                                                                                     | №1 Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке рыбы. |                                                                                                                 |             |                  |
|                                                                                                                                     | Лабораторная работа №1 Разделка рыбы с костным скелетом.                 | 2                                                                                                               |             |                  |

|                                                                                                                                                          |                   |                                                                                                                                                                                                                |                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Тема 1.2.</b><br><b>Приготовление полуфабрикатов из рыбы скостным скелетом.</b>                                                                       | <b>Содержание</b> |                                                                                                                                                                                                                |                |
|                                                                                                                                                          |                   | <b>Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, жарки.</b> Технология приготовления полуфабрикатов.<br>Панирование: виды, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения рыбных полуфабрикатов. | 4<br><br><br>2 |
|                                                                                                                                                          |                   | <b>Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё.</b><br>Технология приготовления, рецептура, требования к качеству, условия и сроки хранения рыбных полуфабрикатов                                    | 2              |
| <b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 4</b><br>Составление опорных конспектов с помощью учебной и специальной литературы, интернета по теме: |                   |                                                                                                                                                                                                                | 3              |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                          |            |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|------------|--|
| <p>«Механическая кулинарная обработка нерыбных продуктов моря». Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке рыбы. Расчет массы сырья нетто при механической кулинарной обработке рыбы.</p> <p>Подготовка к практическим , лабораторных работ с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических занятий, и лабораторных работ</p>                                                                              |                          |            |  |
| <p><b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b></p> <p>Подготовка конспекта об использовании пищевых рыбных отходов.</p> <p>Составление схемы разделки рыбы с костным скелетом. Составление таблицы «Приготовление рыбных полуфабрикатов».</p>                                                                                                                                                                                                  |                          |            |  |
| <p><b>Учебная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>Обработка рыбы с костным скелетом - в целом виде, на порционные куски, филе. Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, припускания, жарки.</p> <p>Приготовление котлетной рыбной массы и полуфабрикатов из котлетной рыбной массы. Оценка качества рыбных полуфабрикатов, проведение бракеража.</p> <p>Подготовка рыбных полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.</p> |                          | <b>108</b> |  |
| <p style="text-align: center;"><b>Раздел 2</b></p> <p><b>Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из рыбы</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                          |            |  |
| <p><b>МДК.4.</b></p> <p><b>Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                          | <b>21</b>  |  |
| <p><b>Тема 2.1.</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p><b>Содержание</b></p> |            |  |

|                                                                            |                                                                                                                                                                                       |   |   |
|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| <b>Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы с костным скелетом.</b> | <b>Особенности приготовления блюд из рыбы.</b> Классификация по способу тепловой обработки. Изменения и процессы, происходящие в рыбе и рыбных полуфабрикатах при тепловой обработке. | 4 | 2 |
|                                                                            | <b>Приготовление блюд из отварной рыбы.</b><br><b>Приготовление блюд из припущенной рыбы.</b><br>Технология приготовления, оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.        | 4 | 2 |
|                                                                            | <b>Приготовление блюд из жареной рыбы.</b> Технология приготовления, оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.                                                              | 2 | 2 |
|                                                                            | <b>Приготовление блюд из запеченной рыбы.</b><br>Технология приготовления, оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.                                                        | 2 |   |
|                                                                            | <b>Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.</b><br>Технология приготовления, оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.                                                 |   | 2 |
|                                                                            | <b>Лабораторная работа №2</b>                                                                                                                                                         | 4 |   |
|                                                                            |                                                                                                                                                                                       |   |   |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |                                                                                                                                           |            |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  | Приготовление и отпуск простых блюд из отварной, жареной, запеченой рыбы с костным скелетом. Требование к качеству. Проведение бракеража. |            |  |
| <b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 4</b><br>Подготовить презентации по теме: «Блюда из рыбы и морепродуктов».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |                                                                                                                                           | <b>30</b>  |  |
| <b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b><br>Составление опорных конспектов, технологических схем и карточек приготовления блюд из рыбы, опорных конспектов. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторной работ и практических занятий .                                                                                                                                                                                        |  |                                                                                                                                           |            |  |
| <b>Учебная практика</b><br><b>Виды работ:</b><br>Подготовка сырья к производству.<br>Приготовление, оформление, отпуск блюд из отварной, припущенной, жареной и запеченной рыбы. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.<br>Приготовление, оформление, отпуск блюд из рыбной котлетной массы. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. |  |                                                                                                                                           | <b>108</b> |  |
| <b>Производственная практика</b><br><b>Виды работ:</b><br>Подготовка сырья к производству.<br>Механическая кулинарная обработка, приготовление, оформление и подача блюд из чешуйчатой рыбы. Механическая кулинарная обработка, приготовление, оформление и подача блюд из бесчешуйчатой рыбы. Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.<br>Механическая кулинарная обработка пищевых рыбных отходов, приготовление,                                                                                         |  |                                                                                                                                           |            |  |

|                                                                                                                                                                                                                               |            |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--|
| оформление и подача блюд из них. Механическая кулинарная обработка нерыбных продуктов моря, приготовление, оформление и подача блюд из них. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. |            |  |
| <b>Всего</b>                                                                                                                                                                                                                  | <b>196</b> |  |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **4.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей 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;
- плакаты «Механическая кулинарная обработка рыбы», «Разделка рыбы на филе (пластование)», «Тельное из рыбы»
- схемы «Разделка рыбы с костным скелетом», «Обработка осетровой рыбы».

Технические средства обучения: персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрические мясорубки, универсальный электрический привод с комплектом сменных механизмов и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для кулинарной обработки рыбы и приготовления блюд из неё в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд из рыбы.

Реализация рабочей 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, универсальный электрический привод с комплектом сменных механизмов и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для кулинарной обработки рыбы и приготовления блюд из неё в достаточном количестве;

столовая посуда для сервировки и отпуска блюд из рыбы.

## 4.2 ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

### Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2018 г.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2019 г.
3. Качурина Т. А. Кулинария: учебное пособие. – М.: Академия, 2007 г.
4. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник – М.:Академия, 2008 г.
5. Соловьева О. М. Кулинария: учебное пособие. – М.: Академия, 2007 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, 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)
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для диетического питания. - М.: Хлебпродинформ, 2002. Сборник технологических нормативов.
5. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий, ч.5.- М.: Хлебпродинформ, 2001, 2002. Сборник технологических нормативов.
6. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
7. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
9. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования». 10. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
11. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию». ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых

продуктов при производстве продукции общественного питания».

12. СП 2.3.6.1079-01, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2010 г.
2. Татарская Л. Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. – М.: Академия, 2009 г.
3. Семиряжко Т.Г. Кулинария: контрольные материалы. – М.: Академия, 2008 г.
4. Качурина Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2007 г.
5. Татарская Л. А. Сборник дидактических материалов по курсу «Кулинария». –М.: Высшая школа, 2008 г.

Периодические издания:

1. Журнал «Шеф повар».
2. Журнал «Ресторатор».
3. Журнал «Самый вкус».
4. Журнал «Питание и общество».
5. Журнал «Хозяюшка».
6. Журнал «Гастроном».
7. Журнал «Коллекция рецептов».
8. Журнал «Школа гастронома».
9. Журнал «Кулинарный практикум».

Профессиональные информационные системы:

1. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.
2. 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 сэкрана.
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.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» [Электронныйресурс]. – 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.

#### **4.3. 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.

В рабочей программе профессионального модуля предусматриваются следующие виды практики: учебная практика (производственное обучение) и производственная практика.

Теоретические занятия носят практико – ориентированный характер. Учебную практику рекомендуется проводить по завершению изучения теоретической части модуля.

При изучении модуля с обучающимися организуются консультации, которые могут организовываться как со всей группой, так и индивидуально.

Для организации самостоятельной работы обучающихся создаются условия в читальном зале библиотеки или компьютерном классе с выходом в сеть Интернет для выполнения презентаций и подготовки к лабораторным работам.

Учебная практика (производственное обучение) проводится образовательным учреждением в кулинарном цехе и реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках ПМ. Учебная практика (производственное обучение) осуществляется в группах по 12-15 человек. Занятия в кулинарном цехе с обучающимися проводят мастера производственного обучения, закрепленные за учебными группами или за учебными цехами. Ответственность за руководство учебной практикой (производственным обучением) обучающихся несет заместитель директора по учебно-производственной работе. Учет на учебной практике (производственном обучении) обучающихся ведется в учебном журнале мастером производственного обучения. Аттестация по итогам учебной практики проводится в форме выполнения практических работ. Учебная практика завершается оценкой (дифференцированный зачет).

Производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля реализуется концентрированно после завершения изучения теоретической части и прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

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

Производственная практика проводится на промышленных предприятиях и в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами организаций, на которых обучающиеся проходили производственную практику.

Внеаудиторная (самостоятельная) работа осуществляется в форме работы с

информационными источниками, выполнения рефератов, сообщений, презентаций; оформления отчетов, подготовки к практическим работам; составления конспектов; составления технологических карт. Самостоятельная работа сопровождается индивидуальными и групповыми консультациями.

Для обучающихся создана возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, предприятиями и организациями, обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам Интернета.

Процесс освоения профессионального модуля **Приготовление блюд из рыбы**, параллельно сопровождается изучением общепрофессиональных учебных дисциплин:

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

Изучению данного модуля **Приготовление блюд из рыбы** предшествует изучение дисциплин: основы микробиологии, санитарии, и гигиены в пищевом производстве, физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, техническое оснащение и организация рабочего места.

#### **4.4. 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.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Результаты<br>(освоенные<br>профессиональн ые<br>компетенции) | Основные показатели<br>оценки результата                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Формы и методы контроля и<br>оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 1. Производить<br>обработку рыбы с<br>костным скелетом.    | <p>организация рабочего места,<br/>выбор и подготовка инвентаря,<br/>приспособлений, оборудования<br/>при обработке рыбы с<br/>костным скелетом с<br/>соблюдением санитарно –<br/>гигиенических норм и правил;</p> <p>определение годности<br/>первичного сырья<br/>требованиям качества<br/>органолептическим методом;</p> <p>-соблюдение правил техники<br/>безопасности при<br/>эксплуатации инвентаря,<br/>приспособлений и<br/>оборудования (электрическая<br/>плита, жарочный шкаф,<br/>электрическая мясорубка,<br/>микроволновая печь,<br/>холодильник) с соблюдением<br/>правил ТБ;<br/>соблюдение<br/>последовательности<br/>выполнения действий с<br/>единицами нормами времени,<br/>согласно технологического<br/>процесса обработки рыбы с<br/>костным скелетом;</p> | <p>-оценка выполнения<br/>лабораторной работы №1;<br/>контроль и оценка выполнения<br/>работ на учебной и<br/>производственной практике;</p> <p>контроль сырья<br/>органолептическим способом на<br/>учебной и<br/>производственной практике;</p> <p>контроль и оценка соблюдения<br/>правил<br/>безопасной эксплуатации<br/>оборудования, инвентаря<br/>приспособлений на учебной и<br/>производственной практике;</p> <p>контроль и оценка выполнения<br/>работ на учебной и<br/>производственной практике;<br/>оценка результатов составления<br/>конспектов;<br/>оценка результатов составления<br/>схем разделки рыбы;</p> <p>-оценка выполнения</p> |

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ПК 2. Производить приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p> | <p>определение годности сырья по первичным требованиям качества органолептическим методом;</p> <p>организация рабочего места и подготовка инвентаря, приспособлений, оборудования для подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил;</p> <p>- соблюдение последовательности выполнения действий с едиными нормами времени, согласно технологического процесса приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом;</p> <p>соблюдение условий и температурного режима охлаждения, замораживания и хранения приготовленных</p> | <p>контроль сырья органолептическим способом на учебной и производственной практике;</p> <p>контроль и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике;</p> <p>контроль и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике; оценка результатов составления конспектов; оценка результатов составления таблицы;</p> <p>- тестирование;</p> <p>контроль и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике;</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ПК 3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места, выбор тепловых режимов при приготовлении и оформлении простых блюд из рыбы с костным скелетом с соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил;</li> <li>- расчет количества сырья при приготовлении и оформлении простых блюд из рыбы с костным скелетом;</li> <li>- соблюдение последовательности выполнения действий с едиными нормами времени, согласно технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из рыбы с костным скелетом;</li> <li>- выбор посуды для отпуска простых блюд из рыбы;</li> <li>- проведение бракеража, соблюдение условий и сроков хранения, оформления и отпуска простых мучных блюд из рыбы в соответствии с требованиями качества, СанПиНа;</li> </ul> | <p>оценка результатов выполнения лабораторной работы №2;</p> <p>контроль и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике;</p> <p>оценка результатов выполнения практических занятий №2;</p> <p>- оценка результатов решения задач;</p> <p>оценка результатов выполнения лабораторной работы №№1-2;</p> <p>- контроль и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике;</p> <p>- оценка результатов выполнения творческих работ;</p> <p>оценка результатов составления конспектов;</p> <p>- тестирование;</p> <p>- оценка выбора посуды на лабораторных и практических работах на учебной и производственной практике;</p> <p>- защита лабораторной работы №№1-2;</p> <p>- оценка бракеража блюд в соответствии с эталоном лабораторных и практических работ на учебной и производственной практике</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ**  
**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ**  
**УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ**  
**«ШАТУРСКИЙ ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА и ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ**

**Адаптированная образовательная профессиональная программа**  
**для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)**

**по профессии 16675 ПОВАР**

**Шатура**  
**2024**

Адаптированная основная профессиональная образовательная программа профессионального обучения разработана для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья на основе требований профессионального стандарта «Повар» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н), методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (утв. Минобрнауки РФ от 20.04.2015 N06-830вн), учебного плана ГБПОУ МО «Рошальский техникум» программы профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение МО «Шатурский энергетический техникум» г. Рошаль

**Разработчики:**

Брусникина Н.М преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ МО «Шатурский энергетический техникум»

Программа рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии преподавателей ГБПОУ МО «Шатурский энергетический техникум»

Протокол № 1 от «29 » \_08\_ 2024 г.

Председатель методической комиссии: \_\_\_\_\_ Брусникина Н.М.

Программа согласована с представителем работодателей г. Рошаль Московской области.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **ПМ05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью адаптированной основной профессиональной образовательной программы профессионального обучения по профессии **16675 Повар**, разработана для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, является частью образовательной программы профессиональной подготовки, входящей в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

**Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

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

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

### **1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

всего – 254 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 112 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 90 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 32 часов;

учебной и производственной практики – 132 часа.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**, в том числе профессиональными (ПК) компетенциями:

| <b>Код</b> | <b>Наименование результата обучения</b>                                                                |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 1.      | Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.                      |
| ПК 2.      | Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. |
| ПК 3.      | Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.                                         |
| ПК 4.      | Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.                                                  |

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля                                                                                                                 | Всего часов | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) |                                                          | Практика                                   |                |                                                                        |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------|------------------------------------------------------------------------|
|                                   |                                                                                                                                                                |             | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося                   |                                                          | Самостоятельная работа обучающегося, часов | Учебная, часов | Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика) |
|                                   |                                                                                                                                                                |             | Всего, часов                                                            | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов |                                            |                |                                                                        |
| 1                                 | 2                                                                                                                                                              | 3           | 4                                                                       | 5                                                        | 6                                          | 7              | 8                                                                      |
| ПК 1., ПК 2.                      | Раздел 1.<br>Осуществление технологического процесса подготовки, обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. | 130         | 50                                                                      | 30                                                       | 20                                         | 60             | -                                                                      |
| ПК 3., ПК 4.                      | Раздел 2.<br>Осуществление технологического процесса приготовления и оформления                                                                                | 124         | 40                                                                      | 26                                                       | 12                                         | 72             | -                                                                      |

|  |                                                            |            |           |           |           |            |  |
|--|------------------------------------------------------------|------------|-----------|-----------|-----------|------------|--|
|  | простых блюд из мяса и мясных<br>продуктов, домашней птицы |            |           |           |           |            |  |
|  | <b>Производственная практика,</b><br>часов                 |            |           |           |           |            |  |
|  | <b>Всего:</b>                                              | <b>254</b> | <b>90</b> | <b>56</b> | <b>32</b> | <b>132</b> |  |

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем                                                                  | № урока           | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся                                                     | Объем часов | Уровень освоения |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------|
| 1                                                                                                                                                          |                   | 2                                                                                                                                                                 | 3           | 4                |
| <b>Раздел 1.</b>                                                                                                                                           |                   |                                                                                                                                                                   | <b>70</b>   |                  |
| <b>Осуществление технологического процесса подготовки полуфабрикатов и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясо продуктов и домашней птицы.</b> |                   |                                                                                                                                                                   |             |                  |
| <b>МДК 5.</b><br><b>Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.</b>                                                          |                   |                                                                                                                                                                   | <b>50</b>   |                  |
| <b>Тема 1.1.</b><br><b>Подготовка и приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов</b>                                                            | <b>Содержание</b> |                                                                                                                                                                   |             | 1                |
|                                                                                                                                                            |                   | <b>Значение мяса в питании человека.</b>                                                                                                                          |             |                  |
|                                                                                                                                                            |                   | Пищевая ценность. Виды мяса. Определение доброкачественности мяса. Подбор оборудования и инвентаря для обработки и приготовления блюд из мяса и мясных продуктов. |             |                  |
|                                                                                                                                                            |                   |                                                                                                                                                                   | 2           |                  |
|                                                                                                                                                            |                   |                                                                                                                                                                   | 2           |                  |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |   |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
|  | <p><b>Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса.</b> Оттаивание, обмывание, обсушивание, разруб и обвалка. Сортное деление.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2 | 2 |
|  | <p><b>Приготовление полуфабрикатов крупнокусковых, порционных, мелкокусковых из мяса говядины.</b><br/>Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p><b>Приготовление полуфабрикатов крупнокусковых, порционных, мелкокусковых из мяса баранины и свинины.</b><br/>Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> | 2 | 2 |

|                                                                                     |                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   |   |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
|                                                                                     |                   | <p><b>Приготовление рубленой массы из мяса и полуфабрикатов из нее.</b>Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p><b>Приготовление котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из нее.</b>Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>      | 2 | 2 |
|                                                                                     |                   | <b>Практическое занятие №1 Расчет количества отходов при холодной обработке мяса</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2 | 2 |
| <b>Тема 1.2.</b><br><b>Подготовка и приготовление полуфабрикатов из мяса птицы.</b> | <b>Содержание</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   |   |
|                                                                                     |                   | <p><b>Значение птицы в питании человека</b><br/> Пищевая ценность. Виды птицы. Определение доброкачественности мяса птицы. Подбор оборудования и инвентаря для обработки и приготовления блюд из птицы. <b>Механическая кулинарная обработка птицы.</b> Оттаивание; опаливание; удаление головы, шейки, ножек; потрошение; промывание.</p>                            | 2 | 2 |
|                                                                                     |                   | <p><b>Приготовление полуфабрикатов крупнокусковых, порционных, мелкокусковых из мяса птицы.</b><br/> Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. <b>Приготовление полуфабрикатов из филе птицы.</b> Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> | 2 | 2 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--|
| <p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 5</b></p> <p>Составление конспекта, подготовка сообщений с использованием учебной и специальной литературы и интернета по темам: «Технологический процесс обработки мясных субпродуктов», «Технологический процесс обработки субпродуктов из птицы», «Требования к качеству, сроки хранения и реализации обработанного сырья». Расчеты количества отходов при холодной обработке мяса.</p>                                                                                                                              | <p><b>4</b></p>  |  |
| <p><b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b></p> <p>Разработка алгоритма действий при выполнении технологических операций по приготовлению полуфабрикатов из мяса.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                  |  |
| <p><b>Учебная практика</b></p> <p>Определение доброкачественности мяса и домашней птицы органолептическим методом. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса: размораживание, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб и обвалка, сортовое деление и кулинарное использование частей мяса. Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы.</p> <p>Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины.</p> <p>Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них.</p> | <p><b>60</b></p> |  |

|                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                    |   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---|
| Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы и из филе птицы. Оценка качества готовых полуфабрикатов. Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                    |   |
| <b>Раздел 2.</b><br><b>Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы.</b>                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>124</b>         |   |
| <b>МДК 5.</b><br><b>Технология приготовления и оформление основных и простых блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</b>                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>40</b>          |   |
| <b>Тема 2.1.</b><br><b>Приготовление и оформление основных и простых блюд из мяса, мясных продуктов.</b>                                                                                   | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                    |   |
|                                                                                                                                                                                            | Значение блюд из мяса в питании.<br>Классификация по способу тепловой обработки.<br>Процессы, происходящие при тепловой обработке. Подбор оборудования и инвентаря.<br><b>Основные и простые блюда из отварного мяса и мясных продуктов.</b> Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, | 2<br><br><br><br>2 | 2 |

|  |                                                                                                                                                                                                   |   |   |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
|  | требования к качеству, условия и сроки хранения.                                                                                                                                                  | 2 |   |
|  |                                                                                                                                                                                                   | 2 |   |
|  | <b>Основные и простые блюда из жареного мяса и мясных продуктов.</b><br>Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 | 2 |
|  | <b>Основные и простые блюда из тушеного мяса и мясных продуктов.</b><br>Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения. |   | 2 |
|  | <b>Основные и простые блюда из запеченного мяса и мясных продуктов.</b> Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения. |   | 2 |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <b>Основные и простые блюда из рубленой массы.</b><br>Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения. <b>Основные и простые блюда из котлетной массы.</b><br>Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2<br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br> |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                           |   |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.                                                                        |   |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>Лабораторная работа</b><br><b>№2</b> Приготовление и отпуск блюд из отварной, жареной птицы. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража. | 4 |  |
| <b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 5</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                           | 4 |  |
| Выполнение творческих заданий с использованием учебной и специальной литературы и интернета по темам:<br>«Основные и простые блюда из субпродуктов: ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, правила и сроки хранения», «Основные и простые блюда из тушеной птицы: ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, условия и сроки хранения». |                                                                                                                                                           |   |  |
| <b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b><br>Составление технологических карт и схем приготовления блюд из мяса, мясопродуктов и домашней птицы, с использованием учебной, специальной литературы и дополнительных источников.<br>Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций                                             |                                                                                                                                                           |   |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
| преподавателя, оформление лабораторных работ, практических занятий.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |    |  |
| <b>Учебная практика</b><br><b>Виды работ:</b><br>Приготовление, оформление и отпуск основных и простых блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы (отварных, жареных, тушеных, запеченных). Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.<br>Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 72 |  |
| <b>Производственная практика</b><br><b>Виды работ:</b><br>Определение доброкачественности мяса и домашней птицы органолептическим методом.<br>Механическая кулинарная обработка мяса: размораживание, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб и обвалка, сортовое деление и кулинарное использование частей мяса.<br>Механическая кулинарная обработка птицы.<br>Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины.<br>Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них. Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы и из филе птицы.<br>Оценка качества готовых полуфабрикатов.<br>Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. Приготовление, оформление и отпуск основных и простых блюд из мяса, мясных продуктов (отварных, жареных, тушеных, запеченных).<br>Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.<br>Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. |    |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                        |            |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--|
| <p>Приготовление, оформление и отпуск основных и простых блюд из домашней птицы (отварных, жареных, тушеных, запеченных).</p> <p>Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.</p> <p>Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.</p> |            |  |
| <b>Всего:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>254</b> |  |

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей 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 с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

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, 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 рабочей 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, 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.

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

### **Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник – М.: Академия, 2021 г.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2018 г.
3. Качурина Т. А. Кулинария: учебное пособие. – М.: Академия, 2021 г.
4. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник – М.: Академия, 2008 г.
5. Соловьева О. М. Кулинария: учебное пособие. – М.: Академия, 2007 г.

Нормативные документы:

6. 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)
10. «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)
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания.
13. - М.: Хлебпродинформ, 2002. Сборник технологических нормативов.
18. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий, ч.5.- М.:
14. Хлебпродинформ, 2001, 2002. Сборник технологических нормативов.
15. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
16. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
17. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
18. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
23. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
- 19.
20. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

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

22. СП 2.3.6.1079-01, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2010 г.

2. Татарская Л. Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. – М.: Академия, 2009 г.

3. Семиряжко Т.Г. Кулинария: контрольные материалы. – М.: Академия, 2008 г.

4. Качурина Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2007 г. 10. Татарская Л. А. Сборник дидактических материалов по курсу «Кулинария». – М.: Высшая школа, 2008 г.

Периодические издания:

5. Журнал «Шеф повар».

11. Журнал «Ресторатор».

12. Журнал «Самый вкус».

13. Журнал «Питание и общество».

14. Журнал «Хозяюшка».

15. Журнал «Гастроном».

16. Журнал «Коллекция рецептов».

17. Журнал «Школа гастронома».

18. Журнал «Кулинарный практикум».

Профессиональные информационные системы:

3. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.

4. Фильмы по приготовлению различных блюд.

Интернет ресурсы:

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

7. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. –

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

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

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

#### **4.3. 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.

В рабочей программе профессионального модуля предусматриваются следующие виды практики: учебная практика (производственное обучение) и производственная практика.

Теоретические занятия носят практико-ориентированный характер. Учебную практику рекомендуется проводить по завершению изучения теоретической части модуля. Рекомендуется группу обучающихся делить на бригады, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Учебная практика организуется в учебном кулинарном цехе. При изучении модуля с обучающимися организуются консультации, которые могут организовываться как со всей группой, так и индивидуально. Для организации самостоятельной работы обучающихся создаются условия в читальном зале библиотеки или компьютерном классе с выходом в сеть Интернет для выполнения презентаций и подготовки к лабораторным работам

Учебная практика (производственное обучение) проводится образовательным учреждением в кулинарном цехе и реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках ПМ. Учебная практика (производственное обучение) осуществляется в группах по 12-15 человек. Занятия в кулинарном цехе с обучающимися проводят мастера производственного обучения, закрепленные за учебными группами или за учебными цехами. Ответственность за руководство учебной практикой (производственным обучением) обучающихся несет заместитель директора по учебно-производственной работе. Учет на учебной практике (производственном обучении) обучающихся ведется в учебном журнале мастером производственного обучения. Аттестация по итогам учебной практики проводится в форме выполнения практических работ. Учебная практика завершается оценкой (дифференцированный зачет).

Производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля реализуется концентрированно после завершения изучения теоретической части и прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

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

Производственная практика проводится на предприятиях и в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация, по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами организаций, на которых обучающиеся проходили производственную практику.

Внеаудиторная (самостоятельная) работа осуществляется в форме работы с информационными источниками, выполнения рефератов, сообщений, презентаций; оформления отчетов, подготовки к практическим работам; составления конспектов; составления технологических карт. Самостоятельная работа сопровождается индивидуальными и групповыми консультациями.

Для обучающихся создана возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, предприятиями и организациями, обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам Интернета.

Процесс освоения профессионального модуля **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**, параллельно сопровождается изучением общепрофессиональных учебных дисциплин:

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

Изучению данного модуля **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** предшествует изучение дисциплин: основы микробиологии, санитарии, и гигиены в пищевом производстве, физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, техническое оснащение и организация рабочего места.

#### **4.4. 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.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

| Результаты<br>(освоенные<br>профессиональ<br>н ые<br>компетенции)                                            | Основные показатели оценки<br>результата                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Формы и методы контроля и<br>оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 1.<br>Производить<br>подготовку<br>полуфабрикатов<br>из мяса, мясных<br>продуктов и<br>домашней<br>птицы. | <p>определение видов мяса и<br/>домашней птицы</p> <p>определение годности<br/>первичного сырья<br/>органолептическим методом в<br/>соответствии требованиям<br/>качества;</p> <p>организация рабочего места,<br/>выбор и подготовка инвентаря,<br/>приспособлений, оборудования<br/>при<br/>подготовки полуфабрикатов из<br/>мяса, мясных продуктов<br/>и домашней птицы с<br/>соблюдением санитарно –<br/>гигиенических норм и<br/>правил;</p> <p>соблюдение правил<br/>техники безопасности при<br/>эксплуатации инвентаря,<br/>приспособлений и<br/>оборудования<br/>(электрическая плита,<br/>жарочный шкаф,<br/>электрическая мясорубка,<br/>рыхлитель мяса, опалочный горн,<br/>микроволновая печь, холодильник,<br/>весы,<br/>производственные столы);</p> | <p>контроль сырья<br/>органолептическим способом на<br/>учебной и производственной<br/>практике;</p> <p>контроль сырья<br/>органолептическим способом на<br/>учебной и производственной<br/>практике;</p> <p>контроль и оценка выполнения<br/>работ на учебной и<br/>производственной практике;</p> <p>-оценка соблюдения правил<br/>безопасной эксплуатации<br/>оборудования, инвентаря,<br/>приспособлений на учебной и<br/>производственной практике;</p> <p>-оценка результатов<br/>выполнения решения задач на<br/>расчет;</p> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>расчет набора продуктов при подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;</p> <p>выполнение действий при дефростации мяса, мясных продуктов и домашней птицы;</p> <p>соблюдение последовательности выполнения действий в соответствии с едиными нормами времени согласно технологического процесса механической кулинарной обработки мяса, мясных продуктов и домашней птицы;</p> <p>выполнение действий сортового деления и кулинарное использования мяса, мясных продуктов и домашней птицы;</p> <p>точность расчета количества отходов при обработке сырья и подготовке полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;</p> <p>соблюдение выхода полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;</p> <p>проведение оценки качества обработанных и подготовленных полуфабрикатов, соблюдение условий и</p> | <p>контроль и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике;</p> <p>контроль и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике;</p> <p>-оценка творческих работ, конспектов;</p> <p>- тестирование;</p> <p>контроль и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике;</p> <p>-оценка результатов выполнения решения задач на расчет;</p> <p>контроль и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике;</p> <p>контроль и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике</p> <p>-оценка творческих работ, конспектов;</p> |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                 | сроков хранения и правил охлаждения. замораживания полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в соответствии с требованиями СанПиНа;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| ПК 2.<br>Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. | <p>определение видов мяса и домашней птицы;</p> <p>определение годности первичного сырья органолептическим методом в соответствии требованиям качества;</p> <p>организация рабочего места, выбор и подготовка инвентаря, приспособлений, оборудования для обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил;</p> <p>соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка, рыхлитель мяса, опалочный горн, микроволновая печь, холодильник, весы, производственные столы);</p> <p>- расчет набора продуктов</p> | <p>контроль сырья органолептическим способом на учебной и производственной практике;</p> <p>контроль сырья органолептическим способом на учебной и производственной практике;</p> <p>контроль и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике;</p> <p>- оценка соблюдения правил безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, приспособлений на учебной и производственной практике;</p> <p>- оценка результатов выполнения решения задач на расчет;</p> <p>- оценка результатов</p> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>при подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;</p> <p>- соблюдение последовательности выполнения действий в соответствии с едиными нормами времени, согласно технологического процесса механической обработки мяса, мясных продуктов и домашней птицы и приготовления основных полуфабрикатов;</p> <p>точность расчета количества отходов при обработке сырья и подготовке полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;</p> <p>проведение оценки качества обработанных и подготовленных полуфабрикатов, соблюдение условий и сроков хранения, правил охлаждения, замораживания обработанных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в соответствии с требованиями СанПиНа;</p> <p>соблюдение выхода полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;</p> | <p>выполнения практической работы №1</p> <p>контроль и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике;</p> <p>- оценка творческих работ, конспектов;</p> <p>- тестирование;</p> <p>- оценка результатов выполнения решения задач на расчет;</p> <p>контроль и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике</p> <p>- оценка творческих работ, конспектов;</p> |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ПК 3.<br/>Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.</p> | <p>организация рабочего места, выбор и подготовка инвентаря, приспособлений, оборудования, тепловых режимов при приготовлении и оформлении простых блюд из мяса и мясных продуктов с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил;</p> <p>соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник);</p> <p>расчет количества сырья при приготовлении и оформлении простых блюд из мяса и мясных продуктов;</p> <p>соблюдение последовательности выполнения действий с едиными нормами времени, согласно технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов;</p> <p>выбор посуды для отпуска простых блюд из мяса и</p> | <p>оценка результатов выполнения лабораторной работы №1;</p> <p>контроль и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике;</p> <p>-оценка соблюдения правил безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, приспособлений на учебной и производственной практике;</p> <p>- оценка результатов выполнения расчетов технологических карточек блюд</p> <p>оценка результатов выполнения лабораторной работы №1;</p> <p>контроль и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике;</p> <p>-оценка результатов выполнения творческих работ;</p> <p>оценка компьютерных презентаций;</p> <p>- тестирование;</p> <p>оценка выбора посуды на лабораторных и практических работах на учебной и производственной практике;</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ПК 4.<br/>Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.</p> | <p>мясных продуктов;</p> <p>проведение бракеража, соблюдение условий и сроков хранения, оформления и отпуска простых блюд из мяса и мясных продуктов в соответствии с требованиями качества, СанПиНа;</p> <p>организация рабочего места, выбор, подготовка инвентаря, приспособлений, оборудования, выбор тепловых режимов при приготовления и оформления простых блюд из домашней птицы с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил;</p> <p>соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник);</p> <p>расчет количества сырья при приготовлении и оформлении простых блюд</p> | <p>защита лабораторной работы №1;</p> <p>-оценка бракеража блюд в соответствии с эталоном лабораторных и практических работ на учебной и производственной практике</p> <p>оценка результатов выполнения лабораторной работы №2;</p> <p>контроль и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике;</p> <p>-оценка соблюдения правил безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, приспособлений на учебной и производственной практике;</p> <p>- оценка результатов выполнения расчетов технологических карточек блюд</p> <p>оценка результатов выполнения лабораторной работы №2;</p> <p>- контроль и оценка</p> |
|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | из домашней птицы;<br><br>- соблюдение последовательности выполнения действий с едиными нормами, согласно технологического процесса приготовления и оформлении простых блюд из домашней птицы;<br><br>- выбор посуды для отпуска простых блюд из домашней птицы;<br><br>- проведение бракеража, соблюдение условий и сроков хранения, оформления из домашней птицы в соответствии с требованиями качества, СанПиНа; | выполнения работ на учебной и производственной практике;<br>- оценка результатов выполнения творческих работ;<br>оценка результатов выполнения компьютерных презентаций;<br>- тестирование;<br><br>оценка выбора посуды на лабораторных и практических работах на учебной и производственной практике;<br><br>- защита лабораторной работы №2;<br>- оценка бракеража блюд в соответствии с эталоном лабораторных и практических работ на учебной и производственной практике |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

| <b>Результаты<br/>(освоенные общие компетенции)</b>                                                             | <b>Основные показатели<br/>оценки результата</b>                                                                                                                    | <b>Формы и методы<br/>контроля и оценки</b>                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 1.<br>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | - аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;<br>- активность, инициативность в процессе освоения профессиональной | -наблюдение и оценка результатов выполнения лабораторных работ №№1-2, учебной и производственной практики;<br>-мониторинг; |

|                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                | <p>деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· наличие положительных отзывов по итогам учебной производственной практики;</li> <li>-участие в профориентационной деятельности;участи в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях;</li> <li>· эффективность и качество выполнения домашних самостоятельных работ;</li> <li>изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы.</li> </ul>                                                                                                                                               | - оценка содержания портфолио                                                                                                                                             |
| <p>ОК 2.<br/>Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> | <p>определение задач деятельности, с учетом поставленной руководителем цели;</p> <p>формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности;</p> <p>обоснование выбора и успешность применения методов и способов решения профессиональных задач;</p> <p>выполнение действий (во время лабораторных занятий, учебной и производственной практики);</p> <p>личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определенной рабочей ситуации;</p> <p>самооценка качества выполнения поставленных задач;</p> <p>соблюдение техники безопасности и Сан ПиНов.</p> | <p>-оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы;</p> <p>-устный (междисциплинарный, комплексный) экзамен</p> |

|                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ОК 3.</p> <p>Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> | <p>самоанализ и коррекция собственной деятельности в определенной рабочей ситуации;</p> <p>правильность и адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих документов, сырья, инструментов;</p> <p>правильность осуществления самостоятельного текущего контроля со стороны исполнителя.</p> | <p>- наблюдение и оценка практических лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике;</p> <p>- устный (междисциплинарный, комплексный) экзамен</p> |
| <p>ОК 4.</p> <p>Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>                                                                           | <p>Оперативный поиск необходимой информации; отбор, обработка и результативное использование необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач;</p> <p>оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации.</p>                                                                                              | <p>- оценка выполнения самостоятельных работ (конспектов, творческих работ, создание компьютерных презентаций), материалов портфолио</p>                                               |
| <p>ОК 5.</p> <p>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>                                                                                  | <p>работы с различными видами информации; владение различными способами самостоятельного поиска информации;</p> <p>результативное использование ИКТ и их применение в соответствии с конкретным характером профессиональной деятельности;</p> <p>использование новых информационных продуктов для совершенствования профессиональной</p>                      | <p>- контроль и наблюдение за навыками работы в информационных сетях</p>                                                                                                               |

|                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                     | деятельности.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                    |
| ОК 6.<br>Работать в команде,<br>эффективно общаться с<br>коллегами,<br>руководством,<br>клиентами.                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы;</li> <li>- аргументированное представление и отстаивание своего мнения с соблюдением этических норм;</li> <li>- степень владения навыками бесконфликтного общения;</li> <li>- соблюдение принципов профессиональной этики;</li> <li>- успешность взаимодействия обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями производственной практики и наставниками с производства.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль и наблюдение за ролью обучающийся в группе, во время выполнения практических занятий и лабораторных работ, прохождения производственной практики, участие в конкурсах</li> </ul> |
| ОК 7.<br>Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочих мест в соответствии с требованиями охраны труда и СанПиНа.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение и оценка на теоретических, практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ учебной и производственной практике</li> </ul>                                           |
| ОК 8.<br>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | <ul style="list-style-type: none"> <li>- моральная и физическая готовность к исполнению воинской обязанности;</li> <li>- применение профессиональных знаний в ходе прохождения воинской службы.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение и оценка деятельности обучающихся во внеурочных мероприятиях военно-патриотической направленности;</li> <li>- анкетирование;</li> <li>- материалы портфолио</li> </ul>         |

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ШАТУРСКИЙ ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПМ.07 «Приготовление сладких блюд и напитков»**

**Адаптированная основная профессиональная программа для обучения  
лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)**

**по профессии 16675 ПОВАР**

Срок обучения: 1 год 10 мес  
Форма обучения: очная

**Шатура**

**2024**

Адаптированная основная профессиональная образовательная программа профессионального обучения разработана для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья на основе требований профессионального стандарта «Повар» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н), методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (утв. Минобрнауки РФ от 20.04.2015 N06-830вн), учебного плана ГБПОУ МО «Шатурский энергетический техникум» программы профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение МО «Шатурский энергетический техникум» г. Рошаль

**Разработчики:**

Брусникина Н.М преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ МО «Шатурский энергетический техникум»

Программа рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии преподавателей ГБПОУ МО «Шатурский энергетический техникум»

Протокол № 1 от «28» \_\_08\_ 2024 г.

Председатель методической комиссии: \_\_\_\_\_ Брусникина Н.М.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **ПМ. 07 Приготовление сладких блюд и напитков**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью адаптированной основной профессиональной образовательной программы профессионального обучения по профессии **16675 Повар**, разработана для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, является частью образовательной программы профессиональной подготовки, входящей в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

### **1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля ПМ. 07 Приготовление сладких блюд и напитков**

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

#### **иметь практический опыт:**

- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;

#### **уметь:**

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд;

#### **знать:**

- классификацию и ассортимент, пищевую ценность;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, при приготовлении сладких блюд и напитков;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
- требования к качеству сладких блюд и напитков;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

### **1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля ПМ. 07 «Приготовление сладких блюд и напитков»:**

всего – 56 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 46 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 15 часов;

лабораторно-практические работы- 21 час

самостоятельной работы обучающегося – 20 часов;

учебной и производственной практики – 72 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля ПМ.07 **Приготовление сладких блюд и напитков** является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности приготовления сладких блюд и напитков, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код     | Наименование результата обучения                                                                                                                                         |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 7.1. | Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.                                                                                                           |
| ПК 7.2. | Готовить простые горячие напитки                                                                                                                                         |
| ПК 7.3. | Готовить и оформлять простые холодные напитки.                                                                                                                           |
| ОК 1    | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.                                                                   |
| ОК 2.   | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее 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).                                                               |

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля*       | Всего часов | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса |                                                          | Практика                                   |                |                         |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------|-------------------------|
|                                   |                                                       |             | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося          |                                                          | Самостоятельная работа обучающегося, Часов | Учебная, часов | Производственная, часов |
|                                   |                                                       |             | Всего, часов                                                   | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов |                                            |                |                         |
| ПК7.1.-7.3                        | Раздел 07.01<br>Приготовление сладких блюд и напитков | 56          | 36                                                             | 21                                                       | 20                                         |                |                         |
|                                   | Производственная практика, часов                      | 72          | 72                                                             |                                                          |                                            |                |                         |
|                                   | Всего:                                                | 128         |                                                                |                                                          | 20                                         | 72             |                         |

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков

| 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                |
| Раздел 1                                                                                  |                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |             |                  |
| Приготовление и оформление холодных и горячих сладких блюд                                |                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |             |                  |
| МДК 07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков                                |                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 36 час      |                  |
| Тема 1.1.Значение сладких блюд в питании                                                  | Содержание                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2           |                  |
|                                                                                           | 1.                                                                                                            | Пищевая ценность сладких блюд в питании.                                                                                                                                                                                                                                                                                            |             |                  |
|                                                                                           | 2.                                                                                                            | Классификация. Ассортимент. Рациональное использование, совместимость, температура подачи.<br><br>Инструменты, оборудование, приспособление для приготовления сладких блюд. Приемы безопасной эксплуатации механического, теплового оборудования.<br><br>Требования к санитарному состоянию, оборудования, инвентаря, инструментов. |             | 3                |

|                                             |                               |                                                                                                                                                                                                                                        |   |   |
|---------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
|                                             |                               | <b>Лабораторно-практические работы</b>                                                                                                                                                                                                 | 2 |   |
|                                             |                               | Организация рабочего места, подбор оборудования, инструмента, инвентаря                                                                                                                                                                |   |   |
|                                             |                               | <b>Контрольные работы</b>                                                                                                                                                                                                              | - |   |
|                                             |                               |                                                                                                                                                                                                                                        |   |   |
|                                             | <b>Самостоятельная работа</b> |                                                                                                                                                                                                                                        | 2 |   |
|                                             | 1.                            | Подбор информации по теме: «Сладкие блюда и десерты» Разработка и составление технологических карт по теме: «Приготовление горячих сладких блюд» Проработка конспектов занятий, Подготовка презентации , рефератов, докладов. напитков |   |   |
| <b>Тема 1.2. Натуральные фрукты и ягоды</b> | <b>Содержание</b>             |                                                                                                                                                                                                                                        | 2 |   |
|                                             | 1.                            | Ассортимент, характеристика блюд из свежих фруктов и ягод.<br><br>Технологический процесс приготовления и отпуска фруктов и ягод. Требования к качеству, оформлению. Варианты подачи. Условия и сроки хранения.                        |   | 2 |
|                                             |                               | <b>Лабораторно-практические работы</b>                                                                                                                                                                                                 | 2 |   |
|                                             |                               | Расчет количества ингредиентов для приготовления сладких блюд, составление технологической карты.                                                                                                                                      |   |   |
|                                             |                               | <b>Контрольные работы</b>                                                                                                                                                                                                              | - |   |
|                                             |                               |                                                                                                                                                                                                                                        |   |   |
|                                             | <b>Самостоятельная работа</b> |                                                                                                                                                                                                                                        | 2 |   |

|                                      |                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |   |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
|                                      |                                                                 | Подбор информации по теме: «Блюда из натуральных свежих фруктов и ягод», Разработка и составление технологических карт по теме: Проработка конспектов занятий, Подготовка презентации, рефератов, сообщений по данной теме. Подача экзотических фруктов.                  |   |   |
| Тема 1.3. Компоты                    | <b>Содержание</b>                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2 |   |
|                                      | 1.                                                              | Холодные сладкие блюда. Ассортимент холодных сладких блюд. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска компота из плодов и ягод. Правила варки. Требования к качеству, режимы хранения и реализация.                                                     |   | 3 |
|                                      | <b>Лабораторно-практические работы</b>                          |                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2 |   |
|                                      | Расчет количества сырья для приготовления холодных сладких блюд |                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |   |
|                                      | <b>Контрольные работы</b>                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                           | - |   |
|                                      | <b>Самостоятельная работа</b>                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2 |   |
|                                      | 1.                                                              | Подбор информации по теме: «Приготовление и оформление компотов» Разработка и составление технологических карт по данной теме проработка конспектов занятий, Подготовка презентации по теме: «Приготовление и оформление компотов», Выполнение рефератов, докладов и т.д. |   |   |
| Тема 1.4. Желированные сладкие блюда | <b>Содержание</b>                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                           | 6 |   |
|                                      | 1.                                                              | Характеристика, подготовка к использованию желирующих веществ, крахмала, пищевых кислот.<br><br>Требования безопасности при использовании пищевых добавок.                                                                                                                |   | 3 |

|                                        |                                        |                                                                                                                                                                                                                                              |   |   |
|----------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
|                                        | 2.                                     | Технологический процесс приготовления и отпуска желированных сладких блюд: кисели, желе, муссов, самбуков.<br><br>Требования к качеству, оформление, сроки реализации, условия хранения.                                                     |   |   |
|                                        | <b>Лабораторно-практические работы</b> |                                                                                                                                                                                                                                              | 6 |   |
|                                        | 1.                                     | Приготовление желированных сладких блюд:<br><i>Приготовление желе, мусса, самбука</i> на основе фруктов, шоколада.                                                                                                                           |   |   |
|                                        |                                        | Контрольные работы                                                                                                                                                                                                                           |   |   |
|                                        |                                        |                                                                                                                                                                                                                                              |   |   |
|                                        | <b>Самостоятельная работа</b>          |                                                                                                                                                                                                                                              | 4 |   |
|                                        | 1.                                     | Составление технологических карт на сладкие блюда кисель и желе: из свежих ягод, яблок, клюквы, ягодного экстракта, молочный.                                                                                                                |   |   |
| <b>Тема 1.5. Горячие сладкие блюда</b> | 2.                                     | Подготовка рефератов по теме: «Приготовление и оформление киселей и желе». Подготовка презентации по теме. Выполнение рефератов, докладов .                                                                                                  |   |   |
|                                        | <b>Содержание</b>                      |                                                                                                                                                                                                                                              | 4 | 3 |
|                                        | 1.                                     | Горячие сладкие блюда. Ассортимент. Правила безопасного использования. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих сладких блюд. Рецептура, Оформление, отпуск, Варианты подачи. требования к качеству. |   |   |
|                                        | <b>Лабораторно-практические работы</b> |                                                                                                                                                                                                                                              | 2 |   |

|                                                                  |                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |  |
|------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|
|                                                                  | 1.                     | Приготовление горячих сладких блюд:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |  |
|                                                                  |                        | Приготовление гренок с плодами и ягодами, яблок печёных. Ягоды и фрукты жареные в тесте, в карамели, в шоколаде. кунжуте                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |   |  |
|                                                                  |                        | Контрольные работы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |   |  |
|                                                                  |                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |  |
|                                                                  | Самостоятельная работа |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 4 |  |
|                                                                  |                        | Разработка и составление технологических карт по теме:<br>«Приготовление горячих сладких блюд» Систематическая проработка конспектов занятий, Подготовка презентации по теме: «Приготовление и оформление горячих напитков», Заполнение таблицы «Ассортимент кофе и способы подачи»<br><br>Подготовка сообщений по теме: «Национальные русские напитки»<br><br>Подготовка презентации по теме: «Приготовление и оформление холодных напитков» |   |  |
| Раздел 2. Приготовление и оформление горячих и холодных напитков |                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |  |
| МДК 07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков       |                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |  |
| Тема 2.1. Горячие и холодные напитки                             | Содержание             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 4 |  |

|                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |   |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
|                                 | 1.<br>2.                                                                                                                                                                                                                                                                            | Значение напитков в питании. Классификация, ассортимент. Горячие напитки: чай, кофе, какао. Особенности приготовления. Правила отпуска напитков. Варианты подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализация напитков.<br><br>Ассортимент холодных напитков. Характеристика. Особенности приготовления. Национальные холодные напитки.<br><br>Требования к качеству, режиму хранения и реализация. |   | 3 |
| Лабораторно-практические работы |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2 |   |
| 1.                              | Приготовление горячих и холодных напитков:<br><br><i>Приготовление кофе, какао, шоколада, коктейлей молочных, напитка цитрусового.</i><br><br>Решение задач, расчет сырья, определение количества порций напитков с учетом вида сырья, продуктов.                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |   |
|                                 | Контрольные работы                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |   |
|                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |   |
| Самостоятельная работа          |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 8 |   |
| 1.<br>2.<br>3.<br>4.            | Подготовка презентации по теме: «Приготовление и оформление горячих напитков»,<br><br>Заполнение таблицы «Ассортимент кофе и способы подачи»<br><br>Подготовка сообщений по теме: «Национальные русские напитки»<br><br>Подготовка презентации по теме: «Приготовление и оформление |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |   |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |                     |    |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------|----|--|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  | ХОЛОДНЫХ НАПИТКОВ». |    |  |
| Дифференцированный зачёт                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |                     |    |  |
| <b>Самостоятельная работа при изучении ПМ для всех тем</b><br><br>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам, учебных пособий, составленным преподавателем).<br><br>Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя.<br>Оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.<br><br>Работа со сборником рецептов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |                     | 20 |  |
| <b>Учебная практика</b><br><br><b>Виды работ</b><br><br>1. Оценка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформление холодных, горячих сладких блюд и напитков.<br>2. Приготовление и оформление холодных сладких блюд (фруктовый десерт, салат из дыни, свежие фрукты и ягоды; компотов: из свежих плодов и ягод, смеси сухофруктов, из консервированных фруктов, быстрозамороженных плодов и ягод). Оценка качества готовых изделий.<br>3. Приготовление и оформление горячих сладких блюд (гренки с плодами и ягодами, шарлотка с яблоками, пудинг рисовый, манный). Оценка качества готовых изделий.<br>4. Приготовление и оформление железированных блюд (киселей, желе, самбук и мусса из свежих ягод, яблок, клюквы, ягодного экстракта, лимонов, апельсинов, мандаринов, молочных). Оценка качества готовых изделий.<br>5. Приготовление и оформление холодных и горячих напитков (чай; кофе: черный, по-восточному, на молоке, по-варшавски, по-венски; какао: с молоком; напиток клюквенный, лимонный). Оценка качества готовых блюд.<br><br>Проверочная работа по приготовлению сладких блюд и напитков. |  |                     | 72 |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                       |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--|
| <p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и в подборе производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления холодных, горячих сладких блюд и напитков.</li> <li>2. Отработка практических навыков для приготовления и оформления холодных сладких блюд (фруктовый десерт, салат из дыни, свежие фрукты и ягоды; компотов: из свежих плодов и ягод, смеси сухофруктов, из консервированных фруктов, быстрозамороженных плодов и ягод). Оценка качества готовых изделий.</li> <li>3. Отработка практических навыков для приготовления и оформления горячих сладких блюд (гренки с плодами и ягодами, шарлотка с яблоками, пудинг рисовый, манный). Оценка качества готовых изделий.</li> <li>4. Отработка практических навыков для приготовления и оформления железированных блюд (киселей, желе, самбук и мусса из свежих ягод, яблок, клюквы, ягодного экстракта, лимонов, апельсинов, мандаринов, молочных). Оценка качества готовых изделий.</li> <li>5. Отработка практических навыков для приготовления и оформления холодных и горячих напитков (чай; кофе: черный, по-восточному, на молоке, по-варшавски, по-венски; какао: с молоком; напиток клюквенный, лимонный). Оценка качества готовых блюд.</li> </ol> <p>Квалификационный экзамен по приготовлению и оформлению сладких блюд и напитков.</p> |                       |  |
| <p><b>Всего</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <p><b>56 + 72</b></p> |  |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

#### 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 07 Приготовление сладких блюд и напитков

##### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля ПМ. 07 Приготовление сладких блюд и напитков предполагает наличие:

учебного кабинета «Технология кулинарного производства»,

учебной лаборатории «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Новые профессиональные технологии ресторанной индустрии», учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета «Технология кулинарного производства», и рабочих мест:

- комплект инвентаря, инструментов и приспособлений
- комплект бланков технологической документации
- комплект учебно-методической документации
- наглядные пособия (плакаты, схемы)

Технические средства обучения:

- ПК
- м/м проектор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Техническое оснащение и организация рабочего места»:

- комплект инвентаря, инструментов и приспособлений
- комплект нормативной документации (стандарты, ТУ. Технологические карточки)
- комплект учебно-методической документации
- наглядные пособия (плакаты, схемы)
- натуральные образцы посуды
- технологическое оборудование

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- комплект инвентаря, инструментов и приспособлений
- комплект учебно-методической документации

-наглядные пособия (плакаты, схемы)

-технологическое оборудование

-набор сырья

-комплект спецодежды

- посудой, инвентарём.

- действующим производственным оборудованием:

- производственные столы;

- холодильные шкафы ШХ- 0.7, ШХ-0.56

- электрические плиты ЭП-48К

- электрические шкафы ШЖЭСМ-2К

- овощерезки CL-30, CL-50

- столовый инвентарь;

-столовая и кухонная посуда.

Технические средства обучения:

персональный компьютер.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

Реализация профессионального модуля ПМ. 07 Приготовление сладких блюд и напитков предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно, после изучения профессиональных модулей ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов, ПМ. 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, ПМ.03Приготовление супов и соусов, ПМ. 04 Приготовление блюд из рыбы, ПМ. 05Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, ПМ. 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, ПМ. 07 Приготовление сладких блюд и напитков.

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

14. Анфимова Н.А. «Кулинария. Повар, кондитер», Москва, 2018
2. Золин В. П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» Москва, ПрофОбрИздат, 2019
3. Матюхина З. П. «Товароведение пищевых продуктов» Москва, 2005

Нормативные документы:

1. Золин В.Л., Технологическое оборудование предприятий общественного питания – М.: Издательский центр «Академия», 2006
2. Козлова С.Н, Фединишина Е.Б. «Кулинарная характеристика блюд» 2006
3. Радченко Л.А., Организация производства на предприятиях общественного питания – М.: Издательство «Феникс», 2006.
4. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. «Технология приготовления пищи» Изд. центр «Академия», 2007.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2009.

Справочники:

1. Технология приготовления пищи: справочник технолога / Под ред. В.В. Усова – М.: Изд-ий центр «Академия», 2010.
2. Мугинова, Г.Р. Сборник технологических задач и методика их решения [Текст]: учеб. пособие / Г. Р. Мугинова, Л. В. Рыжова. – Екатеринбург : Изд-во ГОУ ВПО «Рос. гос. проф.-пед. ун-т», 2009. – 115 с.

Дополнительные источники:

2. Учебники и учебные пособия:

1. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.: Учеб. пособие для нач. проф. образования [Текст] / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др. – М.: Изд-ий центр «Академия», 2006. – 96 с.

2. Отечественные журналы:

«Питание и общество», «Гастроном», «Кулинарные ведомости», «Школа гастронома», «Здоровье». «Смак», «Лиза», «Хозяюшка», «Хлебосол».

Интернет-ресурсы:

«Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru](http://www.kulina.ru), [http:// povary.ru](http://povary.ru), [http:// vkus.by](http://vkus.by).

#### 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Каждому обучающемуся, в процессе учебной деятельности, выдаются вопросы для сдачи экзаменов и в течение всего учебного процесса по профессиональному модулю ПМ. 07 Приготовление сладких блюд и напитков оказываются консультации.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля ПМ. 07 Приготовление сладких блюд и напитков является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля

ПМ. 07 Приготовление сладких блюд и напитков

#### 5.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

мастера производственного обучения – среднее или высшее образование по направлению подготовки, квалификация по профессии выше, чем получаемая выпускниками.

Преподаватели междисциплинарных курсов и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

## 6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ. 07 Приготовление сладких блюд и напитков

| Результаты<br>(освоенные профессиональные компетенции)                 | Основные показатели оценки результата                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Формы и методы контроля и оценки                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. | <p>- Умение работать с нормативной документацией (инструкционные карты. Технологические карточки, Сборник рецептур)</p> <p>- Умение выбирать технологическое оборудование, инструменты и приспособления в соответствии с технологическим процессом;</p> <p>- Умение проверять органолептическим способом качество продуктов;</p> <p>- Умение обрабатывать различными методами продукты в соответствии с технологическим процессом;</p> <p>- Умение нарезать продукты в соответствии с технологическим процессом;</p> <p>- Умение выбирать правильный температурный режим для приготовления и отпуска холодных и горячих сладких блюд;</p> <p>- Умение оформлять и подавать холодные и горячие сладкие блюда</p> | <p>Текущий контроль в форме:</p> <p>- письменных и устных опросов по разделам темы;</p> <p>- защиты лабораторных работ, практических занятий.</p> |
| ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.                              | <p>- Умение работать с нормативной документацией (инструкционные карты. Технологические карточки, Сборник рецептур)</p> <p>- Умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <p>Текущий контроль в форме:</p> <p>- письменных и устных опросов по разделам темы;</p> <p>- защиты лабораторно-</p>                              |

|                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                        | <p>подготовки сырья и приготовления горячих напитков;</p> <p>- Умение проверять органолептическим способом готовность горячих напитков;</p> <p>- Умение выбирать правильный температурный режим для приготовления и отпуска горячих напитков;</p> <p>- Умение оформлять и подавать горячие напитки.</p>                                                                                                                                                                                  | практических работ                                                                                                                                |
| ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки. | <p>Умение работать с нормативной документацией (инструкционные карты. Технологические карточки, Сборник рецептов)</p> <p>- Умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления холодных напитков;</p> <p>проверять органолептическим способом готовность холодных напитков;</p> <p>- Умение выбирать правильный температурный режим для приготовления и отпуска холодных напитков;</p> <p>- Умение оформлять и подавать холодные напитки.</p> | <p>Текущий контроль в форме:</p> <p>- письменных и устных опросов по разделам темы;</p> <p>- защиты лабораторных работ, практических занятий.</p> |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

| <b>Результаты<br/>(освоенные общие компетенции)</b> | <b>Основные показатели оценки результата</b> | <b>Формы и методы контроля и оценки</b> |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------------------------|
| <b>ОК 1.</b> Понимать сущность и                    | демонстрация интереса к будущей              | Наблюдение,                             |

|                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.                                                                                                       | профессии через:<br>-повышение качества обучения по ПМ;<br>- участие в НСО;<br>- участие в студенческих олимпиадах, научных конференциях;<br>- участие в органах студенческого самоуправления;<br>- участие в социально-проектной деятельности. | мониторинг                                                                                   |
| <b>ОК 2.</b><br>Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.                                                            | -выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологических процессов при приготовлении блюд.                                                                                                               | Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике.                |
| <b>ОК 3.</b><br>Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | -анализ и коррекция результатов собственной работы;<br>- ответственность за результаты собственной работы.                                                                                                                                      | Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике.                |
| <b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения                                                                                                      | - получение необходимой информации;<br>-использование различных источников.                                                                                                                                                                     | Подготовка рефератов, письменных экзаменационных работ, использование электронных источников |

|                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| профессиональных задач.                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                        |
| <b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- работа на оборудовании новейшего поколения,</li> <li>- оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ;</li> <li>- работа с Интернет.</li> </ul>                                                                                                                              | Наблюдение за навыками работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях.                                                                            |
| <b>ОК 6.</b> Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимодействие обучающимися, с преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики;</li> <li>- умение работать в группе;</li> <li>- наличие лидерских качеств;</li> <li>- участие в студенческом самоуправлении;</li> <li>- участие в спортивно- и культурно-массовых мероприятиях</li> </ul> | Наблюдение за ролью обучающихся в группе                                                                                                                               |
| <b>ОК 7.</b> Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка производственного помещения к работе,</li> <li>- поддержание санитарного состояния производственных помещений.</li> </ul>                                                                                                                                                             | Наблюдение за навыками работы обучающихся на учебной и производственной практике                                                                                       |
| <b>ОК 8.</b> Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение техники безопасности;</li> <li>- соблюдение корпоративной этики (выполнение правил внутреннего распорядка);</li> <li>- ориентация на воинскую службу с учетом профессиональных знаний</li> </ul>                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирование по ТБ;</li> <li>- своевременность постановки на воинский учет;</li> <li>- проведение воинских сборов.</li> </ul> |

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ШАТУРСКИЙ ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПМ08 «Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий»**

**Адаптированная образовательная профессиональная программа  
для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)**

**по профессии 16675 ПОВАР**

**Шатура  
2024**

Адаптированная основная профессиональная образовательная программа профессионального обучения разработана для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья на основе требований профессионального стандарта «Повар» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н), методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (утв. Минобрнауки РФ от 20.04.2015 N06-830вн), учебного плана ГБПОУ МО «Шатурский энергетический техникум» программы профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение МО «Шатурский энергетический техникум» г. Рошаль

**Разработчики:**

Брусникина Н.М преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ МО «Шатурский энергетический техникум»

Программа рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии преподавателей ГБПОУ МО «Шатурский энергетический техникум»

Протокол № 1 от « 29» 08 2024 г.

Председатель методической комиссии: \_\_\_\_\_ Брусникина Н.М.

Программа согласована с представителем работодателей г. Рошаль Московской области.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки рабочих для обучающихся с ОВЗ по профессии Повар.

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - приготовление блюд, гарниров и напитков и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 14 Производить подготовку жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и изделий из муки

ПК 15 Готовить и оформлять простые вареные и жареные мучные блюда

ПК 16 Готовить и оформлять простые хлебобулочные и мучные изделия

Опыт работы не требуется. Обучение может проводиться на базе основного общего, среднее (полное) общего, профессионального образования.

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

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

#### **иметь практический опыт:**

- подготовки сырья и приготовления мучных блюд и изделий из теста **уметь:**
- проверять органолептическим способом годность сырья для приготовления мучных блюд и изделий;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления мучных блюд и изделий;
- готовить и оформлять блюда и изделия из теста;

#### **знать:**

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов сырья;
- технику обработки продуктов;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила приготовления мучных блюд и изделий;
- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления и подачи мучных блюд и изделий;
- виды технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при обработке сырья; правила их безопасного использования.

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – **221** часа, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – **113** часа, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 79 часа;
- учебной практики – 108 часов;

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): приготовление блюд, гарниров и напитков, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| <b>Код</b> | <b>Наименование результата обучения</b>                                                               |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 14      | Производить подготовку жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и изделий из муки      |
| ПК 15      | Готовить и оформлять простые вареные и жареные мучные блюда                                           |
| ПК 16      | Готовить и оформлять простые хлебобулочные и мучные изделия                                           |
| ОК 1       | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| ОК 2       | Осуществлять деятельность, исходя из целей и способов ее достижения, определенных руководителем       |
| ОК 3       | Анализировать рабочую ситуацию, нести ответственность за результаты своей работы                      |
| ОК 4       | Уметь пользоваться информацией, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач        |
| ОК 5       | Использовать технологическую документацию (технологические карты) в профессиональной деятельности     |
| ОК 6       | Работать в команде, общаться с коллегами, руководством, посетителями                                  |
| ОК 7       | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние                  |

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля             | Всего часов<br>(макс. учебная нагрузка и + учебная практика) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) |                                                          |                                            | Практика       |                                                                           |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------|
|                                   |                                                            |                                                              | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося                   |                                                          | Самостоятельная работа обучающегося, часов | Учебная, часов | Производственная, часов<br>(если предусмотрена рассредоточенная практика) |
|                                   |                                                            |                                                              | Всего, часов                                                            | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов |                                            |                |                                                                           |
| 1                                 | 2                                                          | 3                                                            | 4                                                                       | 5                                                        | 6                                          | 7              | 8                                                                         |
| ПК 14 - ПК 16                     | Раздел 1. Приготовление и оформление мучных блюд и изделий | 113                                                          | 79                                                                      | 48                                                       | 34                                         |                | -                                                                         |
|                                   | Учебная, Производственная практика, часов                  | 108                                                          |                                                                         |                                                          |                                            | 108            | -                                                                         |
|                                   | Всего:                                                     | 221                                                          | 79                                                                      | 48                                                       | 34                                         | 108            |                                                                           |

#### 3.2. Содержание профессионального модуля ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий

| Наименование профессиональных модулей (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК), тем                                                                                                                                                                              | Содержание учебного материала, практических занятий                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                          | Объем часов |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-------------|
| 1                                                                                                                                                                                                                                                            | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                          | 3           |
| МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных мучных и кондитерских изделий                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                          |             |
| Тема 1. Простые вареные и жареные мучные блюда                                                                                                                                                                                                               | Содержание                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                          | 16          |
|                                                                                                                                                                                                                                                              | Значение блюд из теста в питании. Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству сырья, подготовка его к производству. Оснащение рабочих мест для приготовления блюд из теста. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Подготовка продуктов к производству. Температурный режим и правила приготовления простых блюд из теста с фаршем (вареников, пельменей). Способы сервировки и варианты оформления блюд из теста с фаршем. Температурный режим и правила приготовления простых жареных мучных блюд (блинов, оладий, блинчиков).Требования к качеству, правила проведения бракеража Сроки хранения блюд из теста с фаршем. |                                                          |             |
|                                                                                                                                                                                                                                                              | Практические занятия                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                          | 2           |
|                                                                                                                                                                                                                                                              | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Составление технологических схем приготовления пельменей |             |
|                                                                                                                                                                                                                                                              | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Произведение расчетов сырья для приготовления оладий     |             |
| УП.02. Учебная практика<br>Виды работ:<br>1.Приготовление мучных блюд из теста: блинов, оладий<br>2.Приготовление блинчиков с различными фаршами<br>3.Приготовление вареников с творожным фаршем, овощным фаршем<br>4.Приготовление пельменей мясных, рыбных |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                          | 24          |
| Тема 2. Подготовка                                                                                                                                                                                                                                           | Содержание                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                          | 12          |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                               |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|----|
| сырья и приготовление хлеба и хлебобулочных изделий                                                                                                                                                                                                                            | Классификация хлебобулочных изделий. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба. Оснащение рабочих мест для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила безопасного их использования. Смешивание, замешивание опары, замешивание теста, разделка, порционирование теста, формовка. Расстойка, выпечка изделий на листах и в формах, отделка. Правила выбора методов приготовления различных типов основных хлебобулочных изделий и хлеба. Технологический режим и правила приготовления различных типов хлебобулочных изделий и хлеба. |                                                               | 2  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                | Технология приготовления хлебобулочных изделий и хлеба. Хлеб круглой и продолговатой формы, формовой. Булочки. Плюшки. Кексы. Технология приготовления сладких начинок для хлебобулочных изделий. Правила проведения бракеража.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                               |    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Практические занятия                                          |    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Составление схем приготовления хлеба                          |    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Расчет сырья для приготовления определенного количества хлеба |    |
| УП.02. Учебная практика<br>Виды работ:<br>1. Приготовление: хлеба пшеничного, поляницы украинской, батонов: простого, городского, столичного.<br>2. Приготовление булочки домашней, плюшки, кренделя сдобного юбилейного, булочки школьной, булочки лимонной, булочки с маком, |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                               | 18 |
| Тема 3. Технология приготовления мучных и кондитерских изделий                                                                                                                                                                                                                 | Содержание                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                               | 22 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                | Ассортимент основных мучных и кондитерских изделий. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям.<br>Методы приготовления основных мучных и кондитерских изделий. Смешивание, подогревание, взбивание, замешивание теста, прослаивание теста, заваривание муки, раскатка, формовка, отсаживание из кондитерского мешка, охлаждение теста,                                                                                                               |                                                               |    |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                 |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|----|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | порционирование теста, выпечка изделий, вынимание из формы выпеченных изделий. Правила выбора методов приготовления разных типов теста. Температурный режим и правила приготовления разных типов теста. Способы разрыхления теста.                                                                                                                                                                                  |                                                                 | 2  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Приготовление мучных и кондитерских изделий из дрожжевого теста, вафельного, сдобного пресного, слоеного пресного теста и изделий из него. Приготовление бисквитного полуфабриката и изделий из бисквитного теста, песочного полуфабриката и изделий из песочного теста, изделий из заварного теста. Требования к качеству готовых изделий, правила бракеража.                                                      |                                                                 |    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Практические занятия                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                 |    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Составление технологической схемы приготовления мучного изделия |    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Расчет сырья для приготовления мучных изделий                   |    |
| <b>УП.02. Учебная практика</b><br><b>Виды работ:</b><br>1.Приготовление пиццы, пирожков печеных с различными фаршами<br>2. Приготовление пирогов, кулебяки, куличей, кексов<br>3. Приготовление пончиков, пирожков жареных, беляшей, хвороста<br>4. Приготовление слоек, кручеников слоеных, ватрушки венгерской<br>5. Приготовление сочни с творогом, ватрушек, чебуреков<br>6. Приготовление трубочки вафельной с начинкой, кекса столичного, кекса чайного, кекса орехового<br>7. Приготовление рулета с джемом, рулета «Экстра»<br>8. Приготовление курника, языков слоеных. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                 |    |
| <b>Тема 4. Технология приготовления печенья, пряников, коврижек</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>Содержание</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                 | 16 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Ассортимент печенья, пряников и коврижек. Оснащение рабочих мест для приготовления печенья, пряников, коврижек, виды оборудования и производственного инвентаря. Методы приготовления печенья, пряников и коврижек. Заваривание муки, смешивание ингредиентов, замешивание теста, разделка теста, раскатка теста, формовка изделий, отсаживание из кондитерского мешка, нанесение рисунка, выпечка изделий. Правила |                                                                 |    |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                 |            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                | выбора методов приготовления разных видов печенья, пряников и коврижек. Температурный режим и правила приготовления разных видов печенья, пряников и коврижек. Режим выпечки изделий. Требования к качеству сформованных изделий и готового печенья, пряников и коврижек. |                                                                                 |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                 | 2          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                | 7                                                                                                                                                                                                                                                                         | Составление инструкционно-технологических схем приготовления пряников, коврижек |            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                | 8                                                                                                                                                                                                                                                                         | Расчет сырья для приготовления пряников                                         |            |
| <b>УП.02. Учебная практика:</b><br><b>Виды работ:</b><br>1. Приготовление печенья: сдобного, «крендельки», круглого, лимонного, с маком, с сыром, соленого с тмином, миндального.<br>2. Приготовление пряников: глазированных, медовых, овальных<br>коврижки: медовой, «Южной» |                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                 | 12         |
| <b>Всего</b>                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                 | <b>221</b> |

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета:

1. Технологии кулинарного производства;

Лаборатории:

Учебный кулинарный цех

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно – методической документации;
- комплект документов для организации обучения;
- наглядные пособия

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- весы;
- производственные столы;
- холодильник;
- электрическая плита;
- жарочный шкаф;
- электромясорубка;
- блендер, эл.миксер;
- раковина для мойки рук;
- посуда кухонная и столовая, столовые приборы, инвентарь;
- формы для выпечки, инструменты для оформления мучных изделий.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 9-е изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 400 с.
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования / Н.Г. Бутейкис. – 12-е изд. стер.- М.:Издательский центр «Академия», 2018.–336 с.[8] с. цв. ил.
3. Шумилкина М.Н. Кондитер: учебн. пособие / М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова. – Изд. 3-е перераб. и доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2012. – 315 с.: ил., [4] л. ил. – (Начальное профессиональное образование).
4. Шатун Л.Г. Повар: учебное пособие для учащихся профессиональных лицеев и училищ / Л.Г. Шатун, О.Г. Шатун. – Изд. 10-е стер.- Ростов н/Д.: Феникс, 2013. – 342, [1] с. - (Начальное профессиональное образование).

#### **Дополнительные источники:**

1. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.В. Гранаткина. – 3-е изд. испр. и допол. - М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 240 с. (Ускоренная форма подготовки).
2. Журналы: «Питание и общество», «Ресторатор»
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 8-е изд. перераб. и допол. – М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 320 с.
4. Производственное обучение профессии «Кондитер». В 2-х частях. Ч.1. учеб. пособие для нач.проф.образования / В.П. Андросов.- 4-е изд. стер.- М.: Академия, 2013. – 208 с
5. Производственное обучение профессии «Кондитер». В 2-х частях. Ч.2 : учеб. пособие для нач.проф.образования / В.П. Андросов.4-е изд. стер.- М.: Академия, 2013. – 192 с.
6. Радченко Л.А. Организация производства на предприятии общественного питания: учебник / Л.А. Радченко.- Изд. 12-е испр. и доп. - Ростов н/Д.: Феникс, 2012. – 373, [1] с.: ил. – (Среднее профессиональное образование).
7. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач.проф.образования / Н.Э. Харченко. - М.: Академия, 2008. – 512 с.

#### **Интернет-ресурсы:**

1. «Кулинарный портал». Форма доступа: <http://www.kylina.ru>, <http://www.povary.ru>, <http://www.vkus.ru>.

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «Выполнении работ по профессии рабочего»

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих обучение по модулю и руководство практикой. Преподаватели: высшее образование с опытом работы в отрасли не менее 3 лет. Мастера: высшее или среднее профессиональное образование, разряд не ниже 4-5 разряда

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

| Результаты<br>(освоенные<br>профессиональные<br>и общие<br>компетенции)                                                  | Основные показатели оценки<br>результата                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Формы и методы<br>контроля и оценки                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 14 Производить<br>подготовку жиров,<br>сахара, муки, яиц,<br>молока для<br>приготовления<br>блюд и изделий из<br>муки | <ul style="list-style-type: none"> <li>-характеристика, точность выбора условий и сроков хранения жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления мучных блюд и изделий;</li> <li>-точность определения органолептическим способом качества молочных продуктов, жиров, сахара, муки, яиц;</li> <li>- правильность организации рабочего места при кулинарной обработке сырья для приготовления мучных блюд и изделий;</li> <li>-правильность выполнения действий по хранению сырья для приготовления мучных блюд; и изделий</li> </ul>                                                                                                                                           | Оценка ответов при опросе и тестировании<br>Наблюдение и оценка результативности выполнения практических и индивидуальных заданий, видов работ учебной практики. |
| ПК 15 Готовить и оформлять простые вареные и жареные мучные блюда                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>-правильность подготовки сырья к приготовлению полуфабрикатов и блюд из теста с фаршем;</li> <li>-точность расчета количества сырья для приготовления полуфабрикатов и простых блюд из теста;</li> <li>-обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых мучных блюд и изделий;</li> <li>- правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов и простых мучных блюд и изделий;</li> <li>-правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации теплового и механического оборудования, инструментов, инвентаря, используемых</li> </ul> | Оценка ответов при опросе и тестировании<br>Наблюдение и оценка результативности выполнения практических и индивидуальных заданий, видов работ учебной практики  |

|                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                             | <p>при приготовлении простых блюд из теста;</p> <p>-правильность выполнения действий по приготовлению простых мучных блюд и изделий;</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                             |
| ПК 16 Готовить и оформлять простые хлебобулочные и мучные изделия                                           | <p>- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых хлебобулочных и мучных изделий;</p> <p>- точность проведения процесса проверки исправности оборудования для приготовления хлебобулочных и мучных изделий;</p> <p>- правильность организации рабочего места по приготовлению простых хлебобулочных и мучных изделий;</p> <p>-правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении хлебобулочных и мучных изделий;</p> <p>-правильность выполнения действий по подготовке сырья к производству;</p> <p>-правильность выбора способов отделки и вариантов оформления хлебобулочных и мучных изделий;</p> <p>-точность расчета количества сырья для приготовления простых хлебобулочных и мучных изделий;</p> | <p>Оценка ответов при опросе и тестировании</p> <p>Наблюдение и оценка результативности выполнения практических и индивидуальных заданий, видов работ учебной практики.</p> |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | <p>- демонстрация интереса к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения, производственной практики;</p> <p>- участие в конкурсах предметных недель;</p> <p>-участие в конкурсах профмастерства;</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <p>Оценка ответов при опросе</p> <p>Оценка результативности выполнения практических и индивидуальных заданий, видов работ учебной практики.</p>                             |
| ОК 2. Организовывать                                                                                        | - соответствие способов достижения цели, способам определенным                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Оценка результативности                                                                                                                                                     |

|                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем                                                                                    | руководителем.                                                                                                                                                                                                                                                                   | выполнения практических и индивидуальных заданий, видов работ учебной практики                         |
| ОК 3.<br>Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | <ul style="list-style-type: none"> <li>- положительная динамика в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы;</li> <li>- своевременность выполнения заданий;</li> <li>- качество выполненных заданий.</li> </ul> | Оценка результативности выполнения практических и индивидуальных заданий, видов работ учебной практики |
| ОК 4.<br>Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач                                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективный поиск необходимой информации;</li> <li>- анализ инноваций в области профессиональной деятельности;</li> <li>- обзор публикаций в профессиональных изданиях.</li> </ul>                                                      | Оценка выполнения индивидуальных заданий                                                               |
| ОК 5.<br>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- использование информационных технологий в процессе обучения;</li> <li>- освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности.</li> </ul>                                                                                    | Оценка выполнения индивидуальных и практических заданий                                                |
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения;</li> <li>- соблюдение норм деловой культуры;</li> <li>- соблюдение этических норм.</li> </ul>                           | Наблюдение и оценка результативности выполнения практических заданий, видов работ учебной практики.    |

|                                                                                               |                                                                                                                |                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 7. Готовить к работе<br>производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние | -выполнение работ по подготовке производственного помещения к работе;<br>- демонстрация аккуратности в работе. | Наблюдение и оценка выполнения практических заданий, видов работ учебной практики |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ «ШАТУРСКИЙ  
ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**Учебной практики**

**по профессии 16675 Повар**

**Адаптированная образовательная профессиональная программа  
для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)**

Форма обучения: очная  
Нормативный срок освоения ППКРС: 1 года 10 месяцев  
Квалификация: Повар 2-3 разряда

Шатура  
2024

Адаптированная основная профессиональная образовательная программа профессионального обучения разработана для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья на основе требований профессионального стандарта «Повар» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н), методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (утв. Минобрнауки РФ от 20.04.2015 N06-830вн), учебного плана ГБПОУ МО «Шатурский энергетический техникум» программы профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение МО «Шатурский энергетический техникум» г. Рошаль

**Разработчики:**

Брусникина Н.М преподаватель специальных дисциплин, мастер производственного обучения ГБПОУ МО «Шатурский энергетический техникум»

Программа рассмотрена на заседании цикловой (методической) комиссии преподавателей ГБПОУ МО «Шатурский энергетический техникум»

Протокол № 1 от «28» \_08\_2024 г.

Председатель методической комиссии: \_\_\_\_\_ Брусникина Н.М.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

### **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

#### **2.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

#### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

#### **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной практики является частью адаптированной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09. «Повар, кондитер» (Приказ от 09.12.2016 № 1569)

Профессиональный стандарт по профессии «Повар » (Приказ от 25.12.2014 № 1150н) и адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии 16675 «Повар».

### **1.2. Цели и задачи учебной практики**

С целью овладения видами профессиональной деятельности по профессии обучающийся в ходе освоения учебной практики должен иметь практический опыт:

1. Приготовление блюд из овощей и грибов.
2. Приготовление блюд и гарниров из- круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
3. Приготовление супов и соусов.
4. Приготовление блюд из рыбы.
5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
6. Приготовление холодных блюд и закусок.

#### **Уметь:**

7. Применять правила безопасности труда и производственной санитарии при выполнении работ по приготовлению пищи.
8. Организовывать рабочее место.
9. Проверять органолептическим способом годность продуктов.
10. Производить первичную обработку и нарезку продуктов.
11. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из овощей и грибов.
12. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
13. Готовить и оформлять блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.
14. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
15. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
16. Готовить бульоны и отвары, простые супы.
17. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
18. Готовить простые холодные и горячие соусы.
19. Производить обработку рыбы с костным скелетом.
20. Производить приготовление или подготовку п/ф из рыбы с костным скелетом.
21. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
22. Производить подготовку п/ф из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

23. Производить обработку и приготовление основных п/ф из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

24. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

25. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

26. Готовить бутерброды и гастрономические продукты.

27. Готовить и оформлять салаты.

28. Готовить и оформлять простые холодные блюда и закуски

**Знать:**

29. Технику безопасности при выполнении работ.

30. Основные приёмы при выполнении механической кулинарной обработке продуктов.

31. Правила хранения сырья.

32. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов.

33. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления блюд.

34. Правила проведения бракеража.

35. Оформление и подача простых блюд, температура подачи, сроки хранения.

36. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение**

учебной практики 900 час

производственной практики 360 час

## **ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА**

Профессия: повар

Назначение профессии

Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Квалификация

В системе непрерывного профессионального образования профессия «Повар» относится к 3-ей ступени квалификации.

Тарификация работ (разряд) повара устанавливается на предприятии совместно с образовательным учреждением в соответствии с действующей системой тарификации.

## КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

**Профессия** – повар.

**Квалификация** – 2-й разряд.

**Повар 2-го разряда должен уметь:**

1. вести процесс механической кулинарной обработки сырья; овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывка, очистка, нарезка овощей и зелени; размораживание мяса, рыбы; потрошение дичи, сельскохозяйственной птицы, рыбы; разделка сельди, кильки; обработка субпродуктов); производить заправку сельскохозяйственной птицы для варки и жарки; подготавливать рыбу частиковых пород для тепловой обработки;
2. готовить блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
3. варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия, яйца.

**Повар 2-го разряда должен знать:**

1. правила механической кулинарной обработки сырья и продуктов, и требования к качеству полуфабрикатов из них;
2. виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности;
3. правила, приёмы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке;
4. основы физиологии питания, личной гигиены и санитарии.

**Квалификация** – 3-й разряд.

**Повар 3-го разряда должен уметь:**

производить механическую кулинарную обработку овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, мяса, рыбы, птицы, дичи, субпродуктов и др.:

1. промывать, очищать и нарезать овощи и зелень;
2. размораживать мясо, рыбу;
3. потрошить рыбу, птицу, дичь;
4. обрабатывать субпродукты и др.;
5. подготавливать сырьё для изготовления теста;

6. приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
7. варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия, яйца, каши;
8. формовать, панировать полуфабрикаты из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной);
9. жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики;
10. запекать овощные и крупяные изделия;
11. процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, начинять изделия;
12. приготавливать различные виды теста (дрожжевое, бездрожжевое), формовать пирожки, пончики, булочки, жарить и выпекать их;
13. приготавливать блюда из концентратов;
14. приготавливать бутерброды;
15. порционировать, раздавать блюда мясного спроса.

### **Повар 3-го разряда должен знать:**

1. виды, свойства, кулинарное использование, признаки доброкачественности и способы органолептической оценки качества картофеля, овощей, круп, грибов, макаронных и бобовых изделий, муки, творога, яиц, мяса, рыбы, птицы, дичи, субпродуктов и др.
2. правила, приёмы и последовательность выполнения операций по механической кулинарной обработке овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, муки, мяса, рыбы, птицы, дичи, субпродуктов и др.;
3. рецептуру, технологию приготовления, требования к качеству, виды дефектов и способы их предупреждения и устранения при приготовлении блюд и кулинарных изделий;
4. ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной) и технологию приготовления блюд из неё;
5. правила раздачи (комплектования), сроки и условия хранения блюд и кулинарных изделий;
6. порядок пользования сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

### **Повар 4-го разряда должен уметь:**

1. вести процесс первичной кулинарной обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывка, очистка, нарезка

- овощей и зелени; размораживание мяса, рыбы; потрошение дичи, домашней птицы, рыбы; разделка сельди, кильки; обработка субпродуктов); производить заправку домашней птицы для варки и жаренья; подготавливать рыбу частиковых и осетровых пород для тепловой обработки;
2. изготавливать порционные полуфабрикаты из говядины, баранины, свинины; формовать и панировать полуфабрикаты из котлетной массы (мяса, рыбы, овощей и круп);
  3. варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия, каши; жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (мясной, рыбной, овощной), блины, оладьи, блинчики;
  4. варить бульоны (мясные, мясо-костные, рыбные, грибные), супы (заправочные, пюреобразные, холодные, сладкие, молочные);
  5. приготавливать холодные, первые, вторые, третьи блюда и кулинарные изделия массового опроса, выпускать холодные блюда, закуски (салаты овощные, с мясом, винегрет, рыбу под маринадом, студень, сельдь натуральную с гарниром);
  6. приготавливать различные виды пассировки, соусы (томатный, луковый, паровой, молочный и др.); вторые блюда из мяса, рыбы, овощей, круп в варёном, тушёном, запеченном, жареном виде (мясо отварное, рагу, гуляш, тефтели, биточки в соусе; рыба отварная, жареная, паровая; овощи фаршированные, запеканки из овощей, круп, молочные блюда и др.); блюда из концентратов; горячие и холодные напитки, сладкие блюда;
  7. замешивать тесто (пресное и дрожжевое), выпекать изделия из него (расстегаи, кулебяки, пирожки, лапшу домашнюю) жарить блины, оладьи, блинчики;
  8. определять качество приготовляемой пищи, предупреждать и устранять возможные её недостатки;
  9. работать на машинах и аппаратах с соблюдением требований инструкции по эксплуатации и уходу за ними;
  10. раздавать приготовленные блюда;
  11. бережно обращаться и экономно расходовать топливо, электроэнергию и материалы;
12. применять передовые приёмы работы, способы организации труда и рабочего места;
13. соблюдать требования безопасности труда, пожарной безопасности и правил внутреннего распорядка.

**Повар 4-го разряда должен знать:**

1. основные виды сырья и их кулинарное назначение; признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения; нормы, соотношения и последовательность закладки сырья;
2. правила, приёмы и последовательность выполнения операций по первичной обработке мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов;

3. правила приготовления порционных полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины, домашней птицы; порядок обработки рыб осетровых пород; ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы и приёмы их приготовления;

4. правила тепловой обработки различных пищевых продуктов и полуфабрикатов; виды каш и правила их варки; приёмы варки овощей;

5. технологию приготовления первых, вторых, холодных, сладких блюд и изделий из теста в ассортименте массового спроса; правила приготовления блюд из концентратов;

6. приготовление различных видов пассировок;

7. режим и продолжительность процессов тепловой обработки (варки, жаренья, припускания, выпечки);

правила составления меню; порядок пользования сборником рецептур, выход готовых изделий; проценты уварки, уварки, упёка и увеличения в объёме;

## ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Количество часов | Уровень освоения |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------|
| 1                           | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 3                | 4                |
| ПМ 0.1.                     | <b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>60</b>        |                  |
|                             | 1. Вводное занятие. Охрана труда и пожарная безопасность<br>Образовательные, воспитательные, развивающие задачи производственного обучения. Ознакомление обучающихся с учебной мастерской, организацией рабочего места, порядком, получения инструментов, приборов, посуды, режимом работы, с бригадными формами организации труда и санитарными нормами и правилами. Планирование учебно-производственной деятельности учебной группы, учебного заведения.<br>Формы стимулирования труда | 6                | 1                |

|                |                                                                                                                                                     |           |   |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---|
|                | обучающихся.<br>Инструктаж учащихся по охране труда: ИОТ-001-2010, ИОТ-049-2010, ИОТ-002-2010. Опрос по усвоению знаний ИОТ и сдача зачётов         |           |   |
|                | 2. Ознакомление с предприятием общественного питания. Экскурсия на фабрику-кухню столовой № 15 ГВФ. Проведение инструктажа по охране труда-024-2011 | 6         | 2 |
|                | 3. Знакомство с овощным цехом, оборудованием и инструментами. Ручная обработка овощей. Охрана труда. Обработка и ручная нарезка овощей и картофеля  | 6         | 2 |
|                | 4. Обработка свежих, сушёных и солёных грибов. Обработка капустных луковых и прямых овощей                                                          | 6         | 2 |
|                | 5. Обработка тыквенных и томатных овощей. Машинная обработка и нарезка овощей                                                                       | 6         | 2 |
|                | 6. Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей и тушеных овощей                                                                             | 6         | 2 |
|                | 7. Приготовление блюд из картофельной, морковной и капустной массы                                                                                  | 6         | 2 |
|                | 8. Приготовление блюд из фаршированных овощей, жареных овощей                                                                                       | 6         | 2 |
|                | 9. Приготовление блюд из запеченных овощей                                                                                                          | 6         | 2 |
|                | 10. Приготовление блюд из картофеля отварного, из свеклы, моркови (зразы, крокеты)                                                                  | 6         | 2 |
| <b>ПМ 0.2.</b> | <b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>                                            | <b>60</b> |   |

|                |                                                                                                                                                                                     |           |   |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---|
|                | 1. Первичная обработка продуктов соотношение с водой, режим тепловой обработки, продолжительность варки, процент привара, норма выхода, правила хранения готовых блюд. Охрана труда | 6         | 2 |
|                | 2. Приготовление вязких каш и блюд из них. Приготовление жидких каш                                                                                                                 | 6         | 2 |
|                | 3. Приготовление запеканок из круп                                                                                                                                                  | 6         | 2 |
|                | 4. Приготовление котлет, биточков и клёцк                                                                                                                                           | 6         | 2 |
|                | 5. Приготовление блюд из макаронных изделий                                                                                                                                         | 6         | 2 |
|                | 6. Приготовление блюд из бобовых                                                                                                                                                    | 6         | 2 |
|                | 7. Приготовление лапшевников, запеканок, макаронников                                                                                                                               | 6         | 2 |
|                | 8. Организация рабочего места, режим тепловой обработки, норма выхода и правила хранения блюд. Электробезопасность. Приготовление сырников, ленивых вареников, пудингов и запеканок | 6         | 2 |
|                | 9. Варка яиц вкрутую, всмятку и в мешочек. Приготовление различных яичниц. Приготовление натуральных, смешанных и фаршированных омлетов                                             | 6         | 2 |
|                | 10. Приготовление теста для пельменей, вареников                                                                                                                                    | 6         | 2 |
| <b>ПМ 0.3.</b> | <b>Приготовление супов и соусов</b>                                                                                                                                                 | <b>66</b> |   |
|                | 1. Знакомство с горячим цехом, оборудованием и инструментами. Приготовление мясокостного и мясного бульона. Охрана труда                                                            | 6         | 2 |
|                | 2. Приготовление рыбного, грибного бульона и бульона из птицы                                                                                                                       | 6         | 2 |
|                | 3. Приготовление заправочных супов                                                                                                                                                  | 6         | 2 |

|                |                                                                                                                                     |           |   |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---|
|                | 4. Приготовление молочных супов                                                                                                     | 6         | 2 |
|                | 5. Приготовление холодных супов                                                                                                     | 6         | 2 |
|                | 6. Приготовление пюреобразных супов                                                                                                 | 6         | 2 |
|                | 7. Приготовление сладких супов                                                                                                      | 6         | 2 |
|                | 8. Приготовление прозрачных супов                                                                                                   | 6         | 2 |
|                | 9. Организация рабочего места. Нормы муки и жира, норма выхода, режим варки и условия хранения. Охрана труда                        | 6         | 2 |
|                | 10. Приготовление соусов с мукой: красный соус, молочные соусы, сметанные соусы                                                     | 6         | 2 |
|                | 11. Приготовление соусов без муки: яично-масляные соусы, соусы на растительном масле, соусы на уксусе. Приготовление сладких соусов | 6         | 2 |
| <b>ПМ 0.4.</b> | <b>Приготовление блюд из рыбы</b>                                                                                                   | <b>54</b> |   |
|                | 1. Знакомство с рыбным цехом, оборудованием и инструментом. Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы. Охрана труда                 | 6         | 2 |
|                | 2. Обработка осетровых пород рыб. Обработка и разделка камбалы, солёной и маринованной сельди                                       | 6         | 2 |
|                | 3. Приготовление котлетной массы и фаршей из неё                                                                                    | 6         | 2 |
|                | 4. Виды рыбных блюд, в зависимости от тепловой обработки. Охрана труда                                                              | 6         | 2 |
|                | 5. Режим тепловой обработки, процент уварки, норма выхода и правила хранения горячих готовых блюд                                   | 6         | 2 |
|                | 6. Приготовление блюд из отварной и жареной рыбы                                                                                    | 6         | 2 |
|                | 7. Приготовление блюд из припущенной и тушёной рыбы, запечённой рыбы в кляре                                                        | 6         | 2 |
|                | 8. Приготовление блюд из                                                                                                            | 6         | 2 |

|                             | котлетной массы: зразы, котлет, биточков, тельного, рулетов                                                                                                                                                                                             |                  |                  |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------|
|                             | <b>Всего:</b>                                                                                                                                                                                                                                           | <b>240</b>       |                  |
| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся                                                                                                                                                   | Количество часов | Уровень освоения |
| <b>1</b>                    | <b>2</b>                                                                                                                                                                                                                                                | <b>3</b>         | <b>4</b>         |
| <b>ПМ 0.5.</b>              | <b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>                                                                                                                                                                                                      | <b>144</b>       |                  |
|                             | 1. Охрана труда. Инструктажи при выполнении кулинарных работ. Ознакомление с программой обучения, мясным цехом, инвентарём, посудой, оборудованием. Обработка мяса и мясопродуктов (разделка, сортировка, приготовление крупнокусковых п/ф) из говядины | 6                | 1                |
|                             | 2. Охрана труда. Инструктажи при выполнении кулинарных работ. Обработка мяса и мясопродуктов (разделка, сортировка, приготовление мелкокусковых п/ф) из говядины                                                                                        | 6                | 2                |
|                             | 3. Охрана труда. Инструктажи при выполнении кулинарных работ. Обработка мяса и мясопродуктов (разделка, сортировка, приготовление порционных п/ф) из говядины                                                                                           | 6                | 2                |
|                             | 4. Приготовление блюд из крупнокусковых п/ф говядины с применением всех видов тепловой                                                                                                                                                                  | 6                | 2                |

|  |                                                                                                                                                                                                                                     |   |   |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
|  | обработки (жарка, варка, тушение, запекание). Требования к качеству и сроки хранения. Работа со сборником рецептур и технологическими картами                                                                                       |   |   |
|  | 5. Приготовление блюд из мелкокусковых п/ф говядины с применением всех видов тепловой обработки (жарка, варка, тушение, запекание). Требования к качеству и сроки хранения. Работа со сборником рецептур и технологическими картами | 6 | 2 |
|  | 6. Приготовление блюд из порционных п/ф говядины с применением всех видов тепловой обработки (жарка, варка, тушение, запекание). Требования к качеству и сроки хранения. Работа со сборником рецептур и технологическими картами    | 6 | 2 |
|  | 7. Кулинарная разделка и обвалка свинины. Сортировка свинины и приготовление крупнокусковых и мелкокусковых п/ф                                                                                                                     | 6 | 2 |
|  | 8. Кулинарная разделка и обвалка свинины. Сортировка свинины и приготовление порционных п/ф                                                                                                                                         | 6 | 2 |
|  | 9. Приготовление блюд из крупнокусковых п/ф свинины с применением всех видов тепловой обработки. Требования к качеству и сроки хранения. Работа со сборником рецептур и                                                             | 6 | 2 |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                       |   |   |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
|  | технологическими картами                                                                                                                                                                                                                              |   |   |
|  | 10. Приготовление блюд из мелкокусковых п/ф свинины с применением всех видов тепловой обработки. Требования к качеству и сроки хранения. Работа со сборником рецептур и технологическими картами                                                      | 6 | 2 |
|  | 11. Приготовление блюд из порционных п/ф свинины с применением всех видов тепловой обработки. Требования к качеству и сроки хранения. Работа со сборником рецептур и технологическими картами                                                         | 6 | 2 |
|  | 12. Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши и виды п/ф. приготовление блюд из баранины                                                                                                                                                            | 6 | 2 |
|  | 13. Инструктаж по охране труда при работе с мясорубкой. Приготовление рубленой массы и п/ф из неё. Приготовление блюд из рубленой массы. Требования к качеству и сроки хранения. Работа со сборником рецептур и технологическими картами. Отпуск блюд | 6 | 2 |
|  | 14. Инструктаж по охране труда при работе с мясорубкой. Приготовление рубленой массы и п/ф из неё. Приготовление блюд из рубленой массы. Требования к качеству и сроки хранения. Работа со сборником рецептур и технологическими картами. Отпуск блюд | 6 | 2 |
|  | 15. Приготовление                                                                                                                                                                                                                                     | 6 | 2 |

|  |                                                                                                                                                                                                                                  |   |   |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
|  | котлетной массы и п/ф из неё. Приготовление блюд из котлетной массы. Требования к качеству и сроки хранения. Работа со сборником рецептур и технологическими картами. Отпуск блюд                                                |   |   |
|  | 16. Приготовление котлетной массы и п/ф из неё. Приготовление блюд из котлетной массы. Требования к качеству и сроки хранения. Работа со сборником рецептур и технологическими картами. Отпуск блюд                              | 6 | 2 |
|  | 17. Обработка субпродуктов, приготовление п/ф из субпродуктов. Приготовление блюд из субпродуктов с применением всех видов тепловой обработки. Требования к качеству и сроки хранения. Отпуск блюд. Работа со сборником рецептур | 6 | 2 |
|  | 18. Обработка субпродуктов, приготовление п/ф из субпродуктов. Приготовление блюд из субпродуктов с применением всех видов тепловой обработки. Требования к качеству и сроки хранения. Отпуск блюд. Работа со сборником рецептур | 6 | 2 |
|  | 19. Обработка сельскохозяйственной птицы (механическая кулинарная обработка). Заправка птицы и                                                                                                                                   | 6 | 2 |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |   |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
|  | приготовление п/ф. целые тушки. Приготовление блюд целыми тушками с применением всех видов тепловой обработки                                                                                                                                                            |   |   |
|  | 20. Механическая кулинарная обработка птицы. Приготовление порционных п/ф из птицы. Приготовление блюд из порционных п/ф. Отпуск, сроки хранения, требования к качеству. Применение всех видов тепловой обработки. Работа со сборником рецептур                          | 6 | 2 |
|  | 21. Механическая кулинарная обработка птицы и приготовление мелкокусковых п/ф. Приготовление блюд из мелкокусковых п/ф. Отпуск, сроки хранения, требования к качеству. Применение всех видов тепловой обработки. Работа со сборником рецептур и технологическими картами | 6 | 2 |
|  | 22. Механическая кулинарная обработка птицы. Приготовление п/ф из котлетной массы птицы. Приготовление блюд из котлетной массы. Отпуск, сроки хранения, требования к качеству. Работа со сборником рецептур и технологическими картами                                   |   |   |
|  | 23. Механическая кулинарная обработка мяса диких животных (оленья, лося, кабана, медведя, коз, зайца, кролика). Приготовление блюд из мяса                                                                                                                               | 6 | 2 |

|                |                                                                                                                                                                       |           |   |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---|
|                | диких животных Отпуск, сроки хранения, требования к качеству.                                                                                                         |           |   |
|                | 24. Зачёт по теме «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»                                                                                                       | 6         | 2 |
| <b>ПМ 0.6.</b> | <b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>                                                                                                             | <b>54</b> |   |
|                | 1. Организация рабочего места, нормы отходов при обработке, норма выхода, правила хранения. Подбор посуды и инвентаря. Оформление и отпуск готовых блюд. Охрана труда | 6         | 2 |
|                | 2. Приготовление открытых, закрытых, холодных, горячих бутербродов, канапе.                                                                                           | 6         | 2 |
|                | 3. Приготовление салатов из сырых овощей, фруктов                                                                                                                     | 6         | 2 |
|                | 4. Приготовление салатов из варёных овощей. Приготовление винегретов                                                                                                  | 6         | 2 |
|                | 5. Приготовление закусок из рыбы. Приготовление блюд из сельди. Сельдь с гарниром, натуральная, рубленая                                                              | 6         | 2 |
|                | 6. Приготовление рыбных холодных блюд. Рыба под маринадом                                                                                                             | 6         | 2 |
|                | 7. Приготовление мясных холодных блюд и закусок. Ветчина с гарниром, ростбиф холодный                                                                                 | 6         | 2 |
|                | 8. Приготовление паштетов                                                                                                                                             | 6         | 2 |
|                | 9. Зачёт по теме «Приготовление блюд и закусок из овощей, грибов, яиц»                                                                                                | 6         | 2 |
| <b>ПМ 0.7.</b> | <b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>                                                                                                                          | <b>36</b> |   |

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся | Количество часов | Уровень освоения |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------|
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------|

|  |                                                                                                                                                                                                                                |            |   |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---|
|  | 1. Организация рабочего места, режим тепловой обработки, норма выхода и правила хранения блюд. Температура подачи сладких холодных и горячих блюд. Классификация сладких блюд. Приготовление натуральных свежих фруктов и ягод | 6          | 2 |
|  | 2. Приготовление компотов из свежих, сушёных и консервированных фруктов и ягод одного или нескольких видов                                                                                                                     | 6          | 2 |
|  | 3. Приготовление киселей (густой, средней густоты, полужидкие), отпуск, хранение, требование к качеству                                                                                                                        | 6          | 2 |
|  | 4. Приготовление желе, муссов, самбуков                                                                                                                                                                                        | 6          | 2 |
|  | 5. Приготовление горячих сладких блюд, сладкие блюда из концентратов                                                                                                                                                           | 6          | 2 |
|  | 6. Приготовление пудинга сухарного, каша гурьевская, шарлотка с яблоками. Зачёт по теме « Приготовление сладких блюд и напитков»                                                                                               | 6          | 2 |
|  | <b>Всего:</b>                                                                                                                                                                                                                  | <b>234</b> |   |

| <b>1</b>       | <b>2</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>3</b>  | <b>4</b> |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------|
| <b>ПМ 0.8.</b> | <b>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>                                                                                                                                                                                                                              | <b>66</b> |          |
|                | 1. Ознакомление с кондитерским цехом, инвентарём, оборудованием. Организация рабочего места. Режим варки. Процент упёка, норма выхода. Условия и сроки хранения готовых хлебобулочных изделий и полуфабрикатов. Дрожжи и химические разрыхлители. Охрана труда. Машина для приготовления теста | 6         | 2        |
|                | 2. Бездрожжевое тесто. Приготовление теста для пельменей, вареников, домашней лапши. Приготовление теста для блинов блинчиков и оладий                                                                                                                                                         | 6         | 2        |
|                | 3. Приготовление фаршей. Обработка приёмов раскидки теста, фарша, защипывания                                                                                                                                                                                                                  | 6         | 2        |
|                | 4. Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него. Формирование, выпечка, жарение пирожков во фритюре                                                                                                                                                                       | 6         | 2        |
|                | 5. Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и изделий из него                                                                                                                                                                                                                        | 6         | 2        |
|                | 6. Приготовление бисквитного теста и изделий из него (кексы, печенье, песочники)                                                                                                                                                                                                               | 6         | 2        |
|                | 7. Приготовление слоёного теста и изделий из него (торт, пирожное, крошка, слойка)                                                                                                                                                                                                             | 6         | 2        |
|                | 8. Приготовление заварного теста и изделий из него. Качественная оценка изделий из теста, отпуск                                                                                                                                                                                               | 6         | 2        |
|                | 9. Приготовление бездрожжевого сдобного теста и изделий из него (тарталетки, крушоны).                                                                                                                                                                                                         | 6         | 2        |
|                | 10. Приготовление суфле, зефира, безе, кремов, помадки, глазури                                                                                                                                                                                                                                | 6         | 2        |
|                | 11. Зачёт по теме № Приготовление выпечки и тортов                                                                                                                                                                                                                                             | 6         |          |

|                |                                                                                                                                                                   |            |   |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---|
|                | <b>Всего:</b>                                                                                                                                                     | <b>66</b>  |   |
| <b>ПМ 0.0.</b> | <b>Предвыпускная производственная практика на предприятиях общественного питания</b>                                                                              | <b>216</b> |   |
|                | 1. Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей                                                                                                               | 6          | 2 |
|                | 2. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей и овощей, жареных во фритюре                                                                                   | 6          |   |
|                | 3. Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей. Охрана труда. Приготовление блюд из фаршированных овощей | 6          | 2 |
|                | 4. Приготовление вязких каш и блюд из них                                                                                                                         | 6          | 2 |
|                | 5. Приготовление запеканок из круп                                                                                                                                | 6          | 2 |
|                | 6. Приготовление блюд из макаронных изделий                                                                                                                       | 6          | 2 |
|                | 7. Варка яиц вкрутую, в мешочек, всмятку. Приготовление различных яичниц. Приготовление натуральных, смешанных и фаршированных омлетов                            | 6          | 2 |
|                | 8. Приготовление сырников и ленивых вареников. Приготовление пудингов и запеканок                                                                                 | 6          | 2 |
|                | 9. Приготовление заправочных супов                                                                                                                                | 6          | 2 |
|                | 10. Приготовление молочных супов                                                                                                                                  | 6          | 2 |
|                | 11. Приготовление пюреобразных супов                                                                                                                              | 6          | 2 |
|                | 12. Приготовление холодных супов                                                                                                                                  | 6          | 2 |
|                | 13. Приготовление сладких супов                                                                                                                                   | 6          | 2 |
|                | 14. Приготовление соусов с мукой и без муки                                                                                                                       | 6          | 2 |
|                | 15. Приготовление сладких соусов                                                                                                                                  | 6          | 2 |
|                | 16. Приготовление рыбных блюд на пару и блюд из отварной рыбы. Приготовление блюд из припущенной рыбы. Приготовление жареной рыбы и рыбы жареной во фритюре       | 6          | 2 |
|                | 17. Приготовление блюд из запечённой рыбы. Приготовление рыбы в кляре.                                                                                            | 6          | 2 |
|                | 18. Приготовление блюд из рубленой рыбы (котлеты, биточки, тефтели). Приготовление зраз, тельного                                                                 | 6          | 2 |

|  |                                                                                                              |   |   |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
|  | 19. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов крупнокусковым куском (варка, жарка, тушение, запекание)   | 6 | 2 |
|  | 20. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов мелкокусковыми кусками                                     | 6 | 2 |
|  | 21. Приготовление блюд из порционным куском                                                                  | 6 | 2 |
|  | 22. Приготовление блюд из котлетной и рубленой массы                                                         | 6 | 2 |
|  | 23. Приготовление сэндвичей и открытых бутербродов                                                           | 6 | 2 |
|  | 24. Приготовление салатов из сырых овощей. Приготовление салатов из варёных овощей. Приготовление винегретов | 6 | 2 |
|  | 25. Приготовление холодных рыбных блюд                                                                       | 6 | 2 |
|  | 26. Приготовление холодных мясных блюд                                                                       | 6 | 2 |
|  | 27. Приготовление компотов из свежих, сушёных и консервированных фруктов и ягод                              | 6 | 2 |
|  | 28. Приготовление киселей и пудингов                                                                         | 6 | 2 |
|  | 29. Приготовление муссов, желе и самбуков                                                                    | 6 | 2 |
|  | 30. Приготовление горячих напитков: чая, кофе, какао                                                         | 6 | 2 |
|  | 31. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него                                                         | 6 | 2 |
|  | 32. Приготовление теста для вареников, лапши, пельменей                                                      | 6 | 2 |
|  | 33. Приготовление бисквитного теста и изделий из него                                                        | 6 | 2 |
|  | 34. Приготовление слоёного теста и изделий из него                                                           | 6 | 2 |
|  | 35. Приготовление бездрожжевого сдобного теста и изделий из него                                             | 6 | 2 |
|  | 36. Приготовление помадки, суфле, безе, кремов. Приготовление и выпечка тортов                               | 6 | 2 |

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ШАТУРСКИЙ ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**по профессии 16675 Повар**

(для обучающихся из числа лиц, не имеющих основного общего образования,  
выпускников школ VII и VIII видов)

Форма обучения: очная  
Нормативный срок освоения ППКРС: 1 года 10 месяцев  
Квалификация: Повар 2-3 разряда

Шатура  
2024

Адаптированная основная профессиональная образовательная программа профессионального обучения разработана для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья на основе требований профессионального стандарта «Повар» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н), методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (утв. Минобрнауки РФ от 20.04.2015 N06-830вн), учебного плана ГБПОУ МО «Шатурский энергетический техникум» программы профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение МО «Шатурский энергетический техникум» г. Рошаль

**Разработчики:**

Брусникина Н.М преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ МО «Шатурский энергетический техникум»

Программа рассмотрена на заседании цикловой (методической) комиссии преподавателей ГБПОУ МО «Шатурский энергетический техникум»

Протокол № 1 от « 28» 8 2024 г.

Председатель методической комиссии: \_\_\_\_\_ Брусникина Н.М.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики по профессии 16675 Повар разработана с учетом требований Профессионального стандарта "Повар" (утв. приказом министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. №610н) 16675 Повар.

### **1.2. Цели и задачи:**

Закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений, обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Требования к результатам освоения производственной практики.

В результате прохождения производственной практики обучающиеся должны приобрести практический опыт работы:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей, рыбы, мяса;
- проверять органолептическим способом годность овощей, грибов, рыбы, мяса;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей, рыбы, мяса;
- обрабатывать различными методами овощи, грибы, рыбу и мясо;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи, грибы, рыбу и мясо;

#### **знать:**

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей, грибов, рыбы и мяса;
- технику обработки овощей, грибов, рыбы и мяса;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей, грибов, рыбы и мяса;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей;
- правила хранения полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы и мяса;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря используемых при приготовлении и обработке овощей, грибов, рыбы и мяса.

**1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины:**  
 максимальной учебной нагрузки обучающегося 360 часов.

**Планирование учебного времени**

| №<br>п/п | Профессия/специальность | Курс | Полугодие |     | Итого<br>год |
|----------|-------------------------|------|-----------|-----|--------------|
|          |                         |      | 1         | 2   |              |
| 1        | 16675 Повар             | 2    | -         | 360 | 360          |
|          | <b>Всего:</b>           |      |           |     | <b>360</b>   |

## 2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

### 2.1. Количество часов на освоение производственной практики: 360 часов

#### Программа производственной практики по профессии 16675 Повар

| №  | Виды выполняемых работ                                                     | Количество часов |
|----|----------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 1. | Знакомство с предприятиями общественного питания                           | 6ч               |
| 2  | Механическая и кулинарная обработка грибов                                 | 6ч               |
| 3  | Механическая и кулинарная обработка овощей                                 | 6ч               |
| 4  | Нарезка овощей различными способами                                        | 6ч               |
| 5  | Механическая и кулинарная обработка чешуйчатой рыбы                        | 6ч               |
| 6  | Механическая и кулинарная обработка бесчешуйчатой рыбы                     | 6ч               |
| 7  | Обработка нерыбных продуктов                                               | 6ч               |
| 8  | Механическая и кулинарная обработка мяса                                   | 6ч               |
| 9  | Механическая и кулинарная обработка мяса разделка, обвалка, жиловка.       | 6ч               |
| 10 | Крупнокусковые полуфабрикаты                                               | 6ч               |
| 11 | Порционные полуфабрикаты (бифштекс, лангет, эскалоп...)                    | 6ч               |
| 12 | Мелкокусковые полуфабрикаты бефстроганов, поджарка., гуляш..               | 6ч               |
| 13 | Приготовление котлетной массы                                              |                  |
| 14 | Механическая и кулинарная обработка птицы                                  | 6ч               |
| 15 | Тепловая кулинарная обработка продуктов (варка, жарка                      | 6ч               |
| 16 | Тепловая кулинарная обработка продуктов (пассерование, тушение, запекание) | 6ч               |
| 17 | Приготовление супов заправочных (щи, борщи,                                | 6ч               |
| 18 | Приготовление супов заправочных (рассольники)                              | 6ч               |
| 19 | Супы с крупами и бобовыми                                                  | 6ч               |
| 20 | Супы с макаронными изделиями                                               | 6ч               |
| 21 | Супы прозрачные                                                            | 6ч               |
| 22 | Супы молочные                                                              | 6ч               |
| 23 | Супы холодные                                                              | 6ч               |
| 24 | Соусы красные, белые (основные)                                            | 6ч               |
| 25 | Соус молочный, сметанный.                                                  | 6ч               |
| 26 | Блюда из круп и бобовых                                                    | 6ч               |
| 27 | Блюда из макаронных изделий (макаронник, лапшевник, запеканки)             | 6ч               |

|    |                                                           |              |
|----|-----------------------------------------------------------|--------------|
| 28 | Блюда и гарниры из овощей (жаренных)                      | 6ч           |
| 29 | Блюда из запеченных и тушеных овощей                      | 6ч           |
| 30 | Блюда из фаршированных овощей.                            | 6ч           |
| 31 | Рыбные блюда (рыба жареная)                               | 6ч           |
| 32 | Рыба отварная                                             | 6ч           |
| 33 | Блюда из рыбной котлетной массы                           | 6ч           |
| 34 | Блюда из яиц и творога (запеканки)                        | 6ч           |
| 35 | Яйца фаршированные , омлеты                               | 6ч           |
| 36 | Мясные блюда. Мясо шпигованное                            | 6ч           |
| 37 | Мясные блюда. Мясо запеченное                             | 6ч           |
| 38 | Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы           | 6ч           |
| 39 | Блюда из птицы жаренной, запеченной                       | 6ч           |
| 40 | Блюда из субпродуктов                                     | 6ч           |
| 41 | Холодные блюда и закуски (бутерброды, канапе, сэндвичи)   | 6ч           |
| 42 | Салаты. винегреты                                         | 6ч           |
| 43 | Сладкие блюда и напитки (компоты из свеж)                 | 6ч           |
| 44 | Сладкие блюда и напитки (компоты из сухофруктов)          | 6ч           |
| 45 | Мучные изделия (вареники, пельмени, позы, лапша домашняя) | 6ч           |
| 46 | Мучные изделия (блины, блинчики, оладьи)                  | 6ч           |
| 47 | Изделия из дрожжевого теста (пирожки, пироги)             | 6ч           |
| 48 | Изделия из дрожжевого теста (расстегаи, ватрушки..        | 6ч           |
| 49 | Изделия из песочного теста коржи, печенье                 | 6ч           |
| 50 | Изделия из заварного теста                                | 6ч           |
|    | <b>итого:</b>                                             | <b>240 ч</b> |

### Содержание практики

В ходе производственной практики обучающиеся приобретают опыт профессиональной деятельности, взаимодействия с должностными лицами, коллегами по работе, овладевают конкретными профессиональными навыками и методами решения практических задач.

Основными видами работ, выполняемых обучающимися в период практики, являются:

- организационная работа;
- практическая работа;

**Организационная работа.** Участие в установочном , текущем и заключительном собраниях по практике, подготовка отчетной документации по итогам практики. знакомство с профилем деятельности организации в целом со структурой подразделения прохождения практики.

**Практическая работа.** Выполнение работ по приготовлению блюд на основе технической документации.

### **Руководство практикой**

Руководство производственной практикой осуществляется на приоритетных началах со стороны Профессионального училища и со стороны учреждения-базы практики. Со стороны училища практикой руководит мастер производственного обучения, а также руководитель группы. Со стороны базы практики работой обучающихся - практикантов руководит уполномоченное согласно договору лицо (наставник).

#### **Мастер производственного обучения:**

- Устанавливает связи с базами практики, заключает с ними договора;
- Посещает базы практики с целью контроля работы обучающихся - практикантов;
- Составляет отчет по итогам практики и предоставляет его в учебную часть в установленные сроки.
- Организует проведение практики в соответствии с программой (проводит индивидуальные и групповые консультации)

#### **Руководитель группы**

- Устанавливает и поддерживает связь с базами практики
- Обеспечивает посещаемость, а также выполнение обучающимися практикантами внутреннего распорядка
- Трудовой дисциплины и соблюдение мер безопасности и

#### **Наставник**

- Обеспечивает условия для выполнения практикантами программы производственной практики
- Обеспечивает обучающимся - практикантам условия безопасной работы на каждом рабочем месте
- Проводит обязательные инструктажи по охране труда: вводный и на рабочем месте с оформлением установленной документации 4 в необходимых случаях проводит обучение учащихся безопасным методам работы.
- ведет учет посещений с обучающимися - практикантами базы практики и выполнения ими поставленных задач в установленные сроки;
- проверяет качество подготовленной обучающимися - практикантами отчетной документации и заверяет ее своей подписью;
- составляет отзыв о работе каждого обучающегося - практиканта, проходившего практику на данной базе практики ,вносит свои предложения по ее оценке;

#### **Отчетность по практике**

За период учебной практики обучающие - практиканты готовят и представляют мастеру производственного обучения следующие отчетные документы:

-дневник учета учебно-производственных работ при обучении на производстве.

-производственную характеристику.

Все указанные документы заверяются подписями уполномоченных лиц и печатью организаций – баз практики

***При оценке работы обучающегося - практиканта в период практики руководитель практики исходит из следующих критериев:***

-систематичность работы в ходе практики;

-ответственность отношения к порученному участку работы в целом к своей профессиональной деятельности;

-личное участие в направлениях работы базы практики

-качество выполнения учебных заданий;

-добросовестность в ведении рабочей документации, качество оформления отчетных документов по практике

***Форма итогового контроля***

Итоговый контроль по производственной практике осуществляется в форме «Зачет/Незачет.

Если учащийся – практикант не выполнил комплексный учебный план практики в полном объеме, он не допускается к итоговой аттестации.

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

Информационное обеспечение обучения Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2022 г.

2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2019 г.

3. Качурина Т. А. Кулинария: учебное пособие. – М.: Академия, 2015 г.  
4. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник – М.: Академия, 2016г.

5. Соловьева О. М. Кулинария: учебное пособие. – М.: Академия, 2007

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, 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)

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлеб продинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов

#### Дополнительные источники: Учебники и учебные пособия:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2010 г.

2. Татарская Л. Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. – М.: Академия, 2009 г.

3. Качурина Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2007 г. 4. Татарская Л. А. Сборник дидактических материалов по курсу «Кулинария». – М.: Высшая школа, 2008 г.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)                                                   | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Умения:</b><br>-организовать свою работу в соответствии с заданием.<br>-определять качество поступившей | Наблюдение оценка результатов выполнения практических работ<br>Наблюдение оценка результатов |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>продукции.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить полуфабрикаты из овощей, грибов, мяса, птицы.</li> <li>- определять количество отходов при механической обработке овощей, рыбы, мяса</li> <li>-готовить не сложную кулинарную продукцию.</li> </ul>                                                                                                                                                                                           | <p>выполнения практических работ</p> <p>Оценка результатов выполнения практических работ</p> <p>Оценка результатов выполнения практических работ</p> <p>Оценка результатов выполнения практических работ решение задач.</p>                                                                                                       |
| <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-нормативно правовую документацию, применяемую при работе.</li> <li>- понятие о механической кулинарной обработке, характеристику основных приемов</li> <li>- технологический процесс обработки рыбы, мяса, птицы</li> <li>- технологический процесс приготовления полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса.</li> <li>- технологический процесс приготовления не сложной кулинарной продукции</li> </ul> | <p>Оценка результатов выполнения практических работ</p> <p>Тестирование, оценка результатов выполнения практических работ</p> <p>Оценка результатов выполнения практических работ</p> <p>Оценка результатов выполнения практических работ</p> <p>Устный опрос, тестирование, оценка результатов выполнения практических работ</p> |