

Приложение 5.1
к АОППО по профессии
16675 «Повар» для лиц ОВЗ

**АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИН
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**«ПМ 01. Приготовление блюд из свежих и переработанных овощей,
плодов, ягод и грибов»**

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ** **стр 4-5**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ** **стр 6-17**
- 3. УСЛОВИЯ СОДЕРЖАНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ** **стр 18- 21**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** **стр 22-31**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01

«Приготовления блюд из свежих и переработанных овощей, плодов, ягод и грибов».

1.1 Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Адаптированная рабочая программа предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии 16675 «Повар». Цель изучения курса – подготовить рабочих, обладающих основами знаний по профессиональным модулям. Для овладения первой ступени данной профессии. При изучении этого предмета основное внимание обращается на механическую кулинарную обработку и приготовление блюд из овощей, плодов, ягод. Обучающиеся определяют качество сырья, учатся последовательности обработки продуктов, готовят полуфабрикаты разных видов и предназначенных для различной тепловой кулинарной обработки.

2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 01 «Приготовление блюд из овощей и грибов»

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

Код	Наименование результата обучения
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость профессии «Повар, кондитер», проявлять устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач,
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Готовить к работе производственные помещения и поддерживать его санитарное состояние
ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку приправ и соусов.
ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- механической обработки сырья;
- нарезки и приготовления полуфабрикатов и блюд из овощей и грибов.

	Должен знать	Должен уметь
1.	Приготовления блюд из свежих и переработанных овощей, плодов, ягод и грибов.	Определять качество поступивших продуктов, соблюдать технологический процесс механической кулинарной обработки. Готовить полуфабрикаты из овощей, плодов, грибов, оценивать их качество. Технологию приготовления блюд из овощей, плодов и грибов свежих и переработанных. Соблюдать условия хранения сырья и полуфабрикатов.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Максимальной учебной нагрузки обучающихся -207часов, в том числе:

учебной нагрузки обучающегося –138час,

самостоятельной работы - 69 часов,

учебной практики – 180

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практики	
		Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная
		Всего, часов	Теория	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1.	Раздел 1. Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки овощей, плодов, ягод и грибов.	56	26	30	26	60	12
ПК 1.2.	Раздел 2. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из традиционных видов овощей, плодов, ягод и грибов.	82	42	40	43	120	18
	Всего:	138	68	70	69	180	30

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.01 Приготовление блюд из свежих и переработанных овощей, плодов, ягод и грибов

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
МДК.01.01 Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из овощей, грибов, плодов и ягод			
Раздел 1 Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки овощей и грибов.		56	
1 курс 1 семестр		14	
Тема 1. Характеристика традиционных видов овощей, плодов, ягод и грибов в питании		24	
Тема 1.1 Значение овощей в питании человека. Классификация овощей.	Химический состав и пищевая ценность свежих овощей.	2	
Тема 1.2 Значение плодов и ягод в питании человека и их классификация	Химический состав и пищевая ценность свежих плодов и ягод.	2	
Тема 1.3 Значение грибов в питании человека. Классификация грибов.	Химический состав и пищевая ценность свежих грибов.	2	
Тема 1.4. Характеристика основных видов пряностей, приправ и пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей..	Химический состав и пищевая ценность свежих овощей. Характеристика основных видов пряностей, приправ и пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов.	2	

Тема 1.5 Характеристика основных видов пряностей, приправ и пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из грибов.	Характеристика основных видов пряностей, приправ и пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из грибов	2	
Практическая работа №1	Характеристика основных видов пряностей, приправ и пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов.	2	
Тема 1.6 Характеристика основных видов плодов и ягод.	Характеристика основных видов плодов и ягод.	2	
1 курс 2 семестр		34	
Тема 1.7 Классификация основных видов плодов и ягод.	Классификация основных видов плодов и ягод.	2	
Тема 1.8 Классификация основных видов плодов и ягод.	Классификация основных видов плодов и ягод.	2	
Практическое занятие №2	Определение качества исходного сырья (овощей, грибов) органолептическим методом.	2	
Практическое занятие №3	Определение качества исходного сырья (плодов и ягод) органолептическим методом.	2	
Практическое занятие №4	Товарная характеристика основных видов овощей, грибов, плодов и ягод.	2	
Тема 2. Обработка, нарезка, Формовка традиционных видов овощей, плодов, ягод и грибов		32	
Тема 2.1. Технологический процесс механической кулинарной обработки клубнеплодов и корнеплодов.	Первичная обработка, нарезка, кулинарное использование, требования к качеству, сроки хранения и реализации обработанного сырья. Минимизация отходов.	2	

Лабораторная работа №1	Организация рабочего места в овощном цехе: -ознакомление с технологическим оборудованием и производственным инвентарем;	2	
Лабораторная работа №2	-соблюдение техники безопасности при работе и соблюдение санитарно – гигиенических требований	2	
Практическое занятие №5	Приемка и механическая обработка овощей : клубнеплодов,.	2	
Практическое занятие № 6	Нарезка клубнеплодов простым и сложным способом, их применение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
Практическое занятие №7	Нарезка корнеплодов простым и сложным способом, их применение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
Практическое занятие №8	Сроки реализации подготовленных полуфабрикатов из клубнеплодов и корнеплодов.	2	
Тема 2.2. Технологический процесс механической кулинарной обработки капустных, луковых, салатно- шпинатных овощей и зелени.	Первичная обработка, нарезка, кулинарное использование, требования к качеству, сроки хранения и реализации обработанного сырья. Минимизация отходов.	2	
Практическое занятие № 9	Приемка и механическая обработка овощей: капустных, луковых, салатно-шпинатных, зелени.	2	
Тема 2.3 Технологический процесс механической кулинарной обработки плодовых овощей и грибов.	Первичная обработка, нарезка, кулинарное использование, требования к качеству, сроки хранения и реализации обработанного сырья. Минимизация отходов.	2	
Тема 2.4. Технологический процесс механической кулинарной обработки плодов и ягод.	Технологический процесс механической кулинарной обработки плодов и ягод.	2	

Тема 2.5. Требования к качеству. Сроки и условия хранения обработанных плодов и ягод.	Требования к качеству. Сроки и условия хранения обработанных плодов и ягод.	2	
2 курс 3 семестр		22	
Практическое занятие № 10	Обработка различными методами плодовых овощей и грибов, кулинарное использование, требования к качеству, сроки хранения и реализация обработанного сырья. Минимизация отходов.	2	
Практическое занятие № 11	Требование к качеству и условия хранения полуфабрикатов из плодов и ягод.	2	
Лабораторная работа № 3	Нарезка овощей простыми способами.	2	
Лабораторная работа № 4	Нарезка овощей фигурными способами.	2	
Раздел 2			
Приготовление и отпуск блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов, плодов и ягод.		82	
Тема 3. Тепловая кулинарная обработка традиционных овощей и грибов		34	
Тема 3.1. Тепловая кулинарная обработка. Виды тепловой кулинарной обработки, их характеристика.	Виды тепловой кулинарной обработки, их характеристика.	2	
Тема 3.2. Классификация традиционных блюд из овощей и грибов по способу тепловой обработки.	Процессы, происходящие при тепловой обработке.	2	
Практическое занятие №13 Понятие процессов , происходящих при тепловой обработке.	Процессы , происходящих при тепловой обработке.	2	
Тема 3.3 Характеристика процессов происходящих , при тепловой обработке овощей .	Характеристика процессов происходящих , при тепловой обработке овощей .	2	

Тема 3.4. Характеристика процессов происходящих , при тепловой обработке грибов.	Характеристика процессов происходящих , при тепловой обработке грибов.	2	
Практическое занятие № 14 Сохранение витаминов, углеводов и минеральных веществ при варке овощей и грибов	Сохранение витаминов, углеводов и минеральных веществ при варке овощей и грибов	2	
2 курс 4 семестр.		30	
Практическое занятие № 15 Сохранение витаминов, углеводов и минеральных веществ при жарке овощей и грибов.	Сохранение витаминов, углеводов и минеральных веществ при жарке овощей и грибов.	2	
Тема 3.5.Технологическое оборудование и инвентарь для приготовления блюд из овощей .	Технологическое оборудование и инвентарь для приготовления блюд из овощей.	2	
Тема 3.6.Технологическое оборудование и инвентарь для приготовления блюд из грибов.	Технологическое оборудование и инвентарь для приготовления блюд из грибов.	2	
Практическое занятие № 15	Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовление отварных блюд из овощей и грибов.	2	
Практическое занятие № 16	. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления жареных блюд.	2	
Тема 3.7.Условия и сроки хранения блюд из овощей и грибов.	Создание условий для хранения готовых блюд из овощей и грибов.	2	
Практическое занятие № 17	Температурный режим, правила приготовления и хранения отварных и припущенных блюд из овощей и грибов.	2	
Практическое занятие № 18 Температурный режим, правила	Температурный режим, правила приготовления и хранения жареных блюд из овощей и грибов.	2	

приготовления и хранения жареных блюд из овощей и грибов			
Лабораторная работа № 5	Приготовление и отпуск блюд и гарниров из вареных и жареных овощей и грибов. Температура подачи.	2	
Лабораторная работа № 6	Приготовление и отпуск блюд и гарниров из вареных и жареных овощей и грибов. Температура подачи.	2	
Тема 4 Приготовление блюд и гарниров из традиционных овощей и грибов		40	
Тема 4.1.. Простые блюда, соусы и гарниры из отварных и припущенных овощей и грибов.	Ассортимент блюд и гарниров, технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству.	2	
Тема 4.2. Простые блюда, соусы и гарниры из отварных и припущенных овощей и грибов.	Ассортимент блюд и гарниров, технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству.	2	
Практическое занятие № 19	Технологический процесс приготовления отварных и припущенных овощей и грибов.	2	
Тема 4.3. Простые блюда и гарниры из жареных овощей	Ассортимент блюд и гарниров, технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству.	2	
Тема 4.4. Простые блюда и гарниры из жареных грибов	Ассортимент блюд и гарниров, технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству.	2	
3 курс 5 семестр		22	
Тема 4.5. Требования к качеству. Условия и сроки хранения блюд и гарниров из овощей жареных.	Требования к качеству. Условия и сроки хранения блюд и гарниров из овощей жареных.	2	
Тема 4.6. Требования к качеству. Условия и сроки хранения блюд и гарниров из грибов жареных.	Требования к качеству. Условия и сроки хранения блюд и гарниров из грибов жареных.	2	

гарниров из грибов жареных.			
Практическое занятие №20	Подбор ассортимента блюд из овощей жареных.	2	
Практическое занятие №21	Подбор ассортимента гарниров из овощей жареных.	2	
Практическое занятие №22	Соблюдение сроков и условий хранения блюд и гарниров из овощей и грибов	2	
Тема 4.7. Простые блюда и гарниры из тушеных овощей и грибов.	Ассортимент блюд и гарниров, технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству.	2	
Лабораторная работа № 7	Приготовление блюд и гарниров из овощей тушеных. Варианты оформления.	2	
Лабораторная работа № 8	Приготовление блюд и гарниров грибов тушеных. Варианты оформления.	2	
Тема 4.8. Простые блюда и гарниры из фаршированных и запеченных овощей и грибов.	Ассортимент блюд и гарниров, технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству.	2	
Тема 4.9. Простые блюда и гарниры из фаршированных и запеченных овощей и грибов.	Ассортимент блюд и гарниров, технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству.	2	
Тема 4.10 Оборудование, инвентарь и инструменты для приготовления и оформления блюд из овощей.	Оборудование, инвентарь и инструменты для приготовления и оформления блюд из овощей.	2	
Тема 4.11 Оборудование, инвентарь и инструменты для приготовления и оформления блюд из грибов.	Оборудование, инвентарь и инструменты для приготовления и оформления блюд из грибов.	2	
3 курс 6 семестр		16	
Лабораторная работа № 9	Приготовление блюд и гарниров из запеченных и фаршированных овощей	2	
Лабораторная работа № 10	Приготовление блюд и гарниров из запеченных и фаршированных грибов	2	

Тема 4.12 Требования к качеству	Условия и сроки хранения блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов.	2	
Лабораторная работа № 11	Приготовление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов.	2	
Лабораторная работа № 12	Приготовление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов.	2	
Тема 5 Тепловая кулинарная обработка плодов и ягод		6	
Тема 5.1. Технология приготовления варенья, джемов из плодов и ягод.	Технология приготовления варенья, джемов из плодов и ягод	2	
Лабораторная работа № 13	Приготовление варения, джема из плодов и ягод.	2	
Лабораторная работа № 14	Составление технологической карты Приготовление варения, джема из плодов и ягод.	2	
Всего:		138	
Учебная практика Виды работ: Инструктажи по безопасности труда и организации рабочего места. Значение овощей в питании, их пищевая ценность. Правила обработки овощей с сохранением витаминов, цвета и пищевых веществ. Оборудование и инструменты, используемые для обработки овощей. Последовательность механической кулинарной обработки овощей, плодов, ягод и грибов. Приготовление блюд из овощей, грибов, плодов и ягод. Отпуск блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.			
Всего:		180	

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Наименование вида работ	Содержание	Объём
1	Механическая кулинарная обработка овощей и плодов различных групп.	Организация рабочего места для обработки овощей, подготовка сырья и первичная обработка.	6
2	Выполнение нарезки овощей и плодов простыми способами.	Организация рабочего места для нарезки овощей. Выполнение простых видов нарезки.	6
3.	Выполнение нарезки овощей сложными способами.	Организация рабочего места для нарезки овощей. Выполнение сложных видов нарезки овощей.	6
4.	Механическая кулинарная обработка и нарезка грибов.	Кулинарная обработка отдельных видов грибов.	6
5.	Выполнение фарширования овощей различных групп.	Подготовка овощей для фарширования : капуста, перец, кабачки, картофель.	6
6.	Приготовление блюд из овощей.	Технология приготовления блюд из жареных, запеченных овощей.	6
7.	Картофельное пюре.	Технология приготовления, отпуск.	6
8.	Пюре из моркови или свеклы.	Технология приготовления и отпуск.	6
9.	Капуста отварная с соусом.	Технология приготовления и отпуск.	6
10.	Овощи, припущенные в молочном соусе.	Технология приготовления и отпуск.	6
11.	Морковь с зеленым горошком в молочном соусе.	Технология приготовления и отпуск.	6
12.	Картофель жареный.	Технология приготовления и отпуск.	6
13.	Картофель фри.	Технология приготовления и отпуск.	6
14.	Лук фри.	Технология приготовления и отпуск.	6
15.	Котлеты морковные.	Технология приготовления и отпуск.	6

16.	Шницель из капусты.	Технология приготовления и отпуск.	6
17.	Оладьи из тыквы.	Технология приготовления и отпуск.	6
18.	Котлеты картофельные.	Технология приготовления и отпуск.	6
19.	Зразы картофельные.	Технология приготовления и отпуск.	6
20.	Крокеты картофельные.	Технология приготовления и отпуск.	6
21.	Капуста тушеная.	Технология приготовления и отпуск.	6
22.	Рагу из овощей.	Технология приготовления и отпуск.	6
23.	Картофельная запеканка.	Технология приготовления и отпуск.	6
24.	Рулет картофельный.	Технология приготовления и отпуск.	6
25.	Солянка овощная.	Технология приготовления и отпуск.	6
26.	Голубцы овощные.	Технология приготовления и отпуск.	6
27.	Кабачки фаршированные.	Технология приготовления и отпуск.	6
28.	Баклажаны фаршированные.	Технология приготовления и отпуск.	6
29.	Грибы в сметанном соусе.	Технология приготовления и отпуск.	6
30.	Итоговое занятие.	Дифференцированный зачет.	6
	Итого		180

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

№	НАИМЕНОВАНИЕ ВИДА РАБОТ	ОБЪЕМ ЧАСОВ
1.	ПРОСТЫЕ И СЛОЖНЫЕ ВИДЫ НАРЕЗКИ ОВОЩЕЙ	6
2.	ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ВАРЕННЫХ ОВОЩЕЙ	6
3.	ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ПРОСТЫХ БЛЮД ИЗ ЖАРЕННЫХ ОВОЩЕЙ	6
4.	ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ПРОСТЫХ БЛЮД ИЗ ТУШЕННЫХ ОВОЩЕЙ	6
5.	ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ПРОСТЫХ БЛЮД ИЗ ЗАПЕЧЕННЫХ ОВОЩЕЙ	6
	Итого:	30 ЧАСОВ

.3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета технологии кулинарного и кондитерского производства;

Лаборатории «Учебный кулинарный цех»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

1. Рабочее место преподавателя
2. Рабочие места обучающихся
3. Макеты готовой продукции
4. Таблицы, схемы, технологические карты, комплект плакатов по предмету «Кулинария», разделы «Механическая кулинарная обработка овощей», «Приготовление блюд и гарниров из овощей »

Комплект раздаточного материала по темам: «Механическая кулинарная обработка овощей, грибов и плодов, «Приготовление полуфабрикатов из овощей», «Приготовление блюд из овощей и грибов»э

Тестовые задания по разделам: «Механическая кулинарная обработка овощей и грибов», «Механическая кулинарная обработка плодов » «Приготовление блюд из овощей и грибов».

Инструкционные карты на темы: «Механическая кулинарная обработка овощей », «Нарезка овощей»

Технологические карты на тему : «Блюда из овощей»

Сертификаты качества на овощи, образцы упаковки овощей и плодов.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

1. Овощной цех:

Картофелеочистительная машина МОК -125; овощерезательная машина МРО-50-200; машина для нарезки вареных овощей МРОВ-160; производственные ванны, производственные столы, ведра, тазы, кастрюли, дуршлаг; разделочные маркированные доски «ОВ» и «ОС»; коренчатые ножи; желобковый нож; нож для дочистки; нож для нарезания лука; нож для нарезания помидоров; гофрированный нож; фигурные выемки, весы

2. Горячий цех

Плита ПЭСМ -4ШБ; жарочный шкаф ШЖЭ-2К; универсальный привод ПУ-0,6; сковорода электрическая СЭСМ-0,2; весы; наплитная посуда: сковороды, кастрюли, сотейник, противни; шумовка, лопатка, разливаемые ложки, доски разделочные , производственные столы, терка, сито, толкушка, столовая посуда: тарелки глубокие и мелкие; столовые приборы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария повар кондитер 2018 г.М.: Изд.Центр «Академия»
2. Качурина Т.А. Кулинария Рабочая тетрадь 2018 г. М.: Изд.Центр «Академия»
3. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд 2017 г. М.: Изд.Центр «Академия»
4. Татарская Л.Л. Лабораторно – практические работы для поваров 2018 М.: Изд.Центр «Академия»
5. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий 2017 г М.: Изд.Центр «Академия».
6. Андросов В.П. Механическая кулинарная обработка 2016г. М.: Изд.Центр «Академия»
7. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской 2018г. М.: Изд. Центр.»Мастерство»
8. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов 2018г М.: Изд.Центр «Академия»
9. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общ. п 2017 г М.: Изд.Центр «Академия».
10. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышл.и обществ.2017 М.: Изд.Центр «Академия»
11. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общ.п 2016 г М.: Изд.Центр «Академия»
12. Соловьева О.М. Миронова Г.К.Кулинария: теоретические основы проф. деятельности ч.1 2017 г.
13. Соловьева О.М. Миронова Г.К Кулинария: теоретические основы проф. деятельности ч.2,
14. Амренова М.М. Повар: практические основы проф. деятельности 2016 г.
15. Шаладинова Е.П. Повар Рабочая тетрадь

Дополнительная литература:

1. Степанов И.В. Фантазии из гарниров 2017г.М.: Изд. центр «Эксмо»
2. Украшение блюд. Фантазии из овощей и фруктов 2018 г. М.: Изд центр «АСТ-пресскнига»
3. Фаршированные блюда 2017 г. М.: Изд.центр «АСТ»

Журналы:

6. Журнал «Вкусные рецепты» 2019 год № 1-6
7. Журнал «Общественное питание» № 1-6
8. Журнал «Ням-ням» 2019 г. № 1-6
9. Журнал «Наш кулинар» 2019 г. № 1-24
10. Журнал «Скатерть – самобранка» 2019 год № 1-12
11. Журнал «Наша кухня» 2019 г. № 1-6
12. Журнал «Соляночка», 2019 – 2017 г. № 14 - 24

ИНТЕРНЕТ

WWW.GASTRONOM.RU

WWW.TALERKA.RU

WWW.INFORVIDEO.RU

WWW.GURMAN.RU

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	<p>1. Производит первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов в соответствии с дальнейшей кулинарной обработкой</p> <p>2.Подготавливает пряности и приправы в соответствии с кулинарным назначением</p>	<p>Наблюдение за процессом подготовки сырья к производству</p> <p>Визуальная оценка качества нарезки и формовки</p> <p>Сравнение с технологической и инструкционной картой</p>
ПК 1.2.Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов	<p>1.Готовит основные простые блюда из традиционных видов овощей и грибов с использованием различных способов кулинарной обработки и в соответствии с технологической картой</p> <p>2.Оформляет готовые блюда из овощей и грибов в соответствии с правилами и способами оформления</p>	<p>Наблюдение за процессом приготовления блюд</p> <p>Органолептическая оценка готовых блюд</p> <p>Сравнение с ТК</p> <p>Сравнение с требованиями к качеству</p>

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость профессии «Повар, кондитер», проявлять устойчивый интерес	Демонстрирует понимание сущности социальной значимости профессии «Повар. Кондитер», проявлять к ней устойчивый интерес;	Психологическое анкетирование, наблюдение, собеседование, ролевые игры

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач,	Организовывает собственную деятельность, в соответствии с поставленными задачами	Наблюдение за организацией деятельности в стандартной ситуации
ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы	Анализирует рабочую ситуацию. Осуществляет текущий и итоговый самоконтроль. Оценивает и корректирует собственную деятельность. Несет ответственность за качество готовой кулинарной продукции.	Наблюдение за процессом аналитической деятельности Составление аналитической справки Экспертная оценка аналитической справки
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Использует в работе различные источники информации, в том числе Интернет ресурсы	Наблюдение за организацией работы с информацией. Экспертная оценка результата работы с информацией
ОК5 Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	Использует в работе и общении различные современные средства коммуникации	Наблюдение за процессом использования средств коммуникации.
ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Эффективно взаимодействует с субъектами профессиональной деятельности в соответствии с нормами межличностного общения	Наблюдение за организации коллективной деятельности и процессом общения с клиентом и руководством
ОК7Готовить к работе производственные помещения и поддерживать его санитарное состояние	Организовывает рабочее место в соответствии с требованиями САНПИНа и техпроцесса и техники безопасности	Экспертная оценка подготовленного рабочего места

Приложение 5.2
к АОППО по профессии
16675 «Повар» для лиц ОВЗ

**АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИН
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

«ПМ 02. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов»

2022 г

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ стр3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ стр4-16
3. УСЛОВИЯ СОДЕРЖАНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ стр 17-19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ стр 20-36

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02

1.1. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов

Адаптированная рабочая программа предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии 16675 «Повар». Цель изучения курса – подготовить рабочих, обладающих основами знаний по профессиональным модулям. Для овладения первой ступени данной профессии.

При изучении этого предмета основное внимание обращается на механическую кулинарную обработку и приготовление блюд из рыбы, морепродуктов. Обучающиеся определяют качество сырья, учатся последовательности обработки продуктов, готовят полуфабрикаты разных видов и предназначенных для различной тепловой кулинарной обработки.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

	Должен знать	Должен уметь
1.	Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов	Определять качество поступившего сырья и полуфабрикатов. Выполнять последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы. Соблюдать условия хранения сырья и полуфабрикатов. Технологию приготовления блюд из различных видов рыбы и нерыбных продуктов моря.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Максимальной учебной нагрузки обучающихся – 168 часов, в том числе:

учебной нагрузки обучающегося – 112 часа,

самостоятельной работы- 56

учебной практики – 150 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Наименования разделов профессионального модуля *	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Коды профессиональных компетенций
	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося					
	Всего, часов	Теория	практические и лабораторные занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7
Раздел 1. Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом	40	20	20	26	60	ПК1.2 ПК 2.1-2.4 ПК 3.3; ЛР 1; ЛР 19; ЛР 20; ЛР 22; ЛР 24;
Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из рыбы с костным скелетом	72	36	36	30	90	ПК1 ПК 2.1-2.3 ПК 3.3; ЛР 1; ЛР 19; ЛР 22; ЛР 24; ЛР 28; ЛР 32
Всего:	112	56	56	56	150	

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата 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.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом
ПК 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

2.3. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ.02) Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
1 курс 1 семестр		28	
Раздел 1 Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки и приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.		40	
Тема 1. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом.		18	
Тема 1.1. Значение рыбы в питании человека	Пищевая ценность рыбы. Классификация и виды рыбы. Подбор оборудования и инвентаря для обработки и приготовления рыбы.	2	
Тема 1.2. Значение рыбы в питании человека	Пищевая ценность рыбы. Классификация и виды рыбы. Подбор оборудования и инвентаря для обработки и приготовления рыбы.	2	
Практическое занятие №1	Выбрать производственный инвентарь и оборудование для обработки рыбы и морепродуктов.	2	
Практическое занятие №2	Проверять органолептическим способом качество рыбы и морепродуктов.	2	
Тема 1.4. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом	Размораживание и вымачивание. Способы разделки рыбы.	2	
Тема 1.4. Механическая кулинарная	Размораживание и вымачивание. Способы разделки рыбы.	2	

обработка рыбы с костным скелетом			
Практическое занятие № 3	Обработка и разделка рыбы с костным скелетом. Особенности обработки и разделки сельди. Требования к качеству обработки и разделки рыбы.	2	
Лабораторная работа №1	Последовательность технологических операций при разделки рыбы с костным скелетом.	2	
Лабораторная работа №2	Последовательность технологических операций при разделки рыбы с костным скелетом	2	
	Самостоятельная работа: 1.Оформить схемы разделки рыбы с костным скелетом. 2. Оформить лабораторную работу №1 в тетрадь. 3.Составить сообщение по теме: « Классификация, пищевая ценность, требование к качеству рыбного сырья»	6 6 6	
Тема .2 Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом		22	2
Тема .2.1. Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки и припускания.	Технология приготовления полуфабрикатов для варки и припускания. Требование к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы.	2	
Тема .2.2. Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки и припускания	Технология приготовления полуфабрикатов для варки и припускания. Требование к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы	2	
Практическая работа №4	Технология приготовления полуфабрикатов для варки и припускания.	2	

Тема .2.3 Приготовление рыбных полуфабрикатов для жарки.	Технология приготовления полуфабрикатов. Панирование: виды, назначение. Требование к качеству, условия и сроки хранения.	2	
Тема .2.3 Приготовление рыбных полуфабрикатов для жарки	Технология приготовления полуфабрикатов. Панирование: виды, назначение. Требование к качеству, условия и сроки хранения.	2	
2 курс	3 семестр	22	
Практическое занятие №5	Технология приготовления полуфабрикатов для жарки. Виды панирования, назначение и использование.	2	
Тема .2.4. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё.	Технология приготовления, рецептура, требования к качеству, условия и сроки хранения рыбных полуфабрикатов	2	
Тема .2.5. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё.	Технология приготовления, рецептура, требования к качеству, условия и сроки хранения рыбных полуфабрикатов	2	
Практическое занятие № 6	Последовательность технологических операций при приготовлении котлетной массы из рыбы с костным скелетом.	2	
Лабораторная работа № 3	Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из котлетной массы.	2	
Лабораторная работа №	Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из котлетной массы	2	
	Самостоятельная работа: 1. Подготовка к опросу по теме: «Ассортимент и приготовление натуральных полуфабрикатов из рыбы».	4	
	2. Подготовка к опросу по теме: «Ассортимент и приготовление рубленых полуфабрикатов из рыбы».	4	

Раздел 2			
Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из рыбы с костным скелетом		72	
Тема 1			
Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы с костным скелетом		42	
Тема 1.1 Особенности приготовления блюд из рыбы.	Классификация по способу тепловой обработки. Изменения и процессы, происходящие в рыбе и рыбных полуфабрикатах при тепловой обработке. Требование к качеству, ус ловия и сроки хранения.	2	
Тема 1.2 Особенности приготовления блюд из рыбы.	Изменения и процессы, происходящие в рыбе и рыбных полуфабрикатах при тепловой обработке. Требование к качеству, ус ловия и сроки хранения	2	
Тема 1.3 Особенности приготовления блюд из рыбы.	Изменения и процессы, происходящие в рыбе и рыбных полуфабрикатах при тепловой обработке. Требование к качеству, ус ловия и сроки хранения	2	
Практическое занятие №7	Использование полуфабрикатов по способу тепловой обработки. Требования к качеству.	2	
Практическое занятие № 8	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления блюд.	2	
2 курс 4 семестр		30	
Тема 1.4 Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы.	Технология приготовления, оформление и отпуск блюд, обработка рыбы	2	
Тема 1.5 Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы.	Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы, правила и сроки хранения.	2	

Лабораторная работа № 5	Приготовление и оформление блюд из отварной и припущенной рыбы.	2	
Лабораторная работа № 6	Приготовление и оформление блюд из отварной и припущенной рыбы.	2	
Лабораторная работа № 7	Приготовление и оформление блюд из отварной и припущенной рыбы.	2	
Тема 1.6 Приготовление блюд из жаренной и запеченной рыбы.	Технология приготовления, оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.	2	
Тема 1.7 Приготовление блюд из жаренной и запеченной рыбы.	Технология приготовления, оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.	2	
Лабораторная работа № 8	Приготовление и оформление блюд из жаренной рыбы.	2	
Лабораторная работа № 9	Составление технологической карты	2	
Лабораторная работа № 10	Приготовление и оформление блюд из жаренной и запеченной рыбы.	2	
Тема 1.8 Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.	Технология приготовления, обработка рыбы, подготовка филе для фарша.	2	
Тема 1.8 Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.	.Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения	2	
Тема 1.8 Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.	Технология приготовления, обработка рыбы, подготовка филе для фарша Оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения	2	
Лабораторная работа № 11	Составление технологической картыПриготовление блюд из рыбы.	2	
Лабораторная работа № 12	Приготовление блюд из полуфабрикатов из рыбы.	2	

Лабораторная работа № 13	Приготовление блюд из полуфабрикатов из рыбы.	2	
	Самостоятельная работа: 1. Составить сообщение по теме : «Приготовление полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов». 2. Оформить лабораторную работу в тетрадь. 3. Подготовка к опросу по теме : «Классификация полуфабрикатов по способу тепловой обработки». 4. Составить сообщение по теме: «Ассортимент, оформление и отпуск блюд из рыбы».	24	
Тема 2		30	
Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбных продуктов моря			
Тема 2.1. Классификация, ассортимент и пищевая ценность нерыбных продуктов моря	Последовательность операций по обработке нерыбных морепродуктов. Способы тепловой обработки.	2	2
Тема 2.1. Классификация, ассортимент и пищевая ценность нерыбных продуктов моря	Способы тепловой обработки.	2	
Практическое занятие № 9	Требование к качеству нерыбных продуктов моря	2	
Практическое занятие № 10	Последовательность выполнения технологических операций продуктов моря. Способы тепловой обработки.	2	
Тема 2.2. Приготовление блюд из нерыбных морепродуктов	Технология приготовления, оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.	2	
Тема 2.3. Приготовление блюд из нерыбных морепродуктов	Технология приготовления, оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения	2	
Лабораторная работа № 14	Технология приготовления, оформления и отпуск блюд из нерыбных продуктов моря. Оформление и отпуск.	2	

Лабораторная работа № 15	Варка порционными кусками	2	
Лабораторная работа № 16	Составление технологической карты	2	
Тема 2.4. Ассортимент готовой продукции морепродуктов.	Ассортимент готовой продукции морепродуктов.	2	
Тема 2.5. Ассортимент готовой продукции морепродуктов	Ассортимент готовой продукции морепродуктов.	2	
Лабораторная работа № 17	Ассортимент готовой продукции морепродуктов	2	
Лабораторная работа № 18	. Варианты подачи, условия и сроки хранения готовых блюд.	2	
Тема 2.6. Соблюдение санитарных правил на производстве в рыбном цехе.	Соблюдение санитарных правил на производстве в рыбном цехе.	2	
Тема 2.7. Соблюдение санитарных правил на производстве в рыбном цехе.	Соблюдение санитарных правил на производстве в рыбном цехе.	2	
Всего:		112	
Учебная практика Виды работ: Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оборудование, инвентарь и инструменты для обработки рыбы и нерыбных продуктов моря. Последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы. Нерыбные продукты моря, их характеристика, кулинарное использование, требования к качеству. Требования к качеству рыбных полуфабрикатов. Условия и сроки хранения. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Требования к качеству приготовленных блюд, условия и сроки хранения.		150	
Всего:		262	

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Наименование вида работ	Содержание	часы
1.	Обработка рыбы с костным скелетом	Особенности обработки рыбы.	
2.	Разделка мелкой рыбы для использования целиком с головой и без головы.	Последовательность разделки рыбы для использования целиком.	6
3.	Методы пластования.	Разделка рыбы на филе	6
4.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	Приготовление полуфабрикатов в зависимости от тепловой обработки	6
5.	Фарширование рыбы целиком	Фарширование щуки.	6
6.	Фарширование рыбы порционными кусками	Фарширование горбуши, требования к качеству	6
7.	Фарширование рыбы через спинное отверстие.	Фарширование карпа	6
8.	Рыбная котлетная масса	Приготовление котлетной массы, изделия из нее	6
9.	Рыбная кнельная масса	Приготовление кнельной массы, изделия из нее	6
10.	Морепродукты	Особенности обработки морепродуктов. Обработка кальмаров, креветок.	6
11.	Блюда из отварной рыбы	Характеристика, нарезка рыбы.	6
12.	Рыба по-польски с яйцом	Технология приготовления и отпуск блюда	
13.	Блюда из припущенной рыбы	Приготовление припущенной рыбы с соусом белым с рассолом	6
14.	Щука фаршированная	Технология приготовления и отпуск фаршированной щуки.	
15.	Блюда из жареной рыбы	Рыба жареная с зеленым маслом, рыба жареная с луком по-ленинградски. Технология приготовления и отпуск.	6
16.	Рыба в сырном кляре	Технология приготовления и отпуск рыбы в сырном кляре.	6

17.	Блюда из запеченной рыбы	Солянка из рыбы на сковороде, Рыба запеченная в сметанном соусе с грибами по-московски. Технология приготовления и отпуск.	6
18.	Блюда из рыбной котлетной массы	Котлеты, биточки рыбные, тельное из рыбы. Приготовление и отпуск	6
19.	Блюда из морепродуктов	Кальмары жареные в сухарях, кальмары в сметанном соусе. Приготовление и отпуск.	6
20.	Итоговое занятие	Дифференцированный зачет	6
		Итого:	120

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Наименование вида работ	Содержание	часы
1.	Подбор и проверка качества сырья для приготовления блюд из рыбы	Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов	6
2.	Приготовление блюд из жареной рыбы	Приготовление и оформление блюд из рыбы с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности	6
3.	Приготовление блюд запеченой рыбы	Приготовление и оформление блюд из рыбы с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности	6
4.	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	Приготовление и оформление блюд из рыбы с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности	6
5.	Итоговое занятие	Дифференцированный зачет	6
		Итого:	30

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие:

- учебного кулинарного цеха;
- учебного кабинета технологии кулинарного производства;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

1. Рабочее место преподавателя
2. Рабочие места обучающихся
3. Муляжи готовой продукции
4. Таблицы, схемы, технологические карты

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

1. Холодильное оборудование
2. Жарочные шкафы
3. Ножи
4. Скребки
5. Электрические плиты
6. Стейник
7. Кастрюли
8. Ванны для мытья посуды
9. Раковины для мытья рук
10. Сковороды
11. Разделочные доски
12. Электромясорубка

РЕАЛИЗАЦИЯ ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА МОДУЛЯ ПРЕДЛАГАЕТ ОБЯЗАТЕЛЬНУЮ ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПРАКТИКУ :

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

1. Наличие рыбного цеха
2. Индивидуальное рабочее место практиканта
3. Холодильное оборудование
4. Жарочные шкафы
5. Ножи
6. Скребки
7. Электромясорубка
8. Электрические плиты
9. Сотейник
10. Кастрюли
11. Ванны для мытья посуды
12. Раковины для мытья рук
13. Сковороды
14. Разделочные доски

32. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Л.Л. Татарская. Кулинария – М.: Издательский центр «Академия», 2018.
2. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи – Издательский центр «Академия», 2018
3. Епифанцева Л.Д., Товароведение пищевых продуктов – М.: Издательский центр «Академия», 2018.
4. Золин В.Л., Технологическое оборудование предприятий общественного питания – М.: Издательский центр «Академия», 2018
5. Лабенски С., Техника приготовления пищи – М.: Астрель, 2017.
6. Матюхина З.П., Основы физиологии питания, гигиены и санитарии – М.: Издательский центр «Академия», 2018.
7. Потапова И.И., Калькуляция и учет – М.: Издательство «АСАДЕМП», 2016.
8. Радченко Л.А., Организация производства на предприятиях общественного питания – М.: Издательство «Феникс», 2019.
9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
10. Санитарные правила в сфере продовольственной торговли и общественного питания. Сборник нормативных документов – Екатеринбург: Издательство «Урал», 2019.

Дополнительные источники:

1. Потапова И.И. Рабочая тетрадь – М.: Издательский центр «Академия», 2019.
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2019.
3. Кулинария для всех. Ежемесячный журнал.

Интернет-ресурсы:

1. www.irkzan.ru
2. www.o-urok.ru/prof_p.php
3. www/fartov.com

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом	- Производит обработку рыбы с костным скелетом в соответствии с технологией, в том числе на конкретном предприятии	Наблюдение за технологическим процессом обработки рыбы с костным скелетом Органолептическая оценка рыбного сырья Сравнение с ТК
ПК 2.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	- Готовит полуфабрикаты рыбы с костным скелетом в соответствии с технологией и требованиям к качеству, в том числе на конкретном предприятии.	Наблюдение за технологическим процессом приготовления полуфабрикатов Органолептическая оценка полуфабрикатов из рыбы
ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	- Готовит и оформляет блюда из рыбы с костным скелетом в соответствии с технологией и требованиям к качеству готовой продукции, в том числе на конкретном предприятии.	Наблюдение за технологическим процессом приготовления блюда из рыбы с костным скелетом Органолептическая оценка готовых блюд из рыбы

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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость профессии «Повар, кондитер», проявлять устойчивый интерес	Демонстрирует понимание сущности и социальной значимости профессии	Психологическое анкетирование, наблюдение, собеседование, ролевые игры
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач	Организовывает собственную деятельность в соответствии с поставленными задачами	Наблюдение за организацией деятельности в стандартной ситуации
ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Анализирует рабочую ситуацию. Осуществляет текущий и итоговый самоконтроль. Оценивает и корректирует собственную деятельность. Несет ответственность за качество готовой кулинарной продукции.	Наблюдение за процессом аналитической деятельности Составление аналитической справки Экспертная оценка аналитической справки
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития,	Использует в работе различные источники информации, в том числе Интернет-ресурсы	Наблюдение за организацией работы с информацией Экспертная оценка результата работы с информацией
ОК 5 Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	Использует в работе и общении различные современные средства коммуникации	Наблюдение за процессом использования средств коммуникации
ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Эффективно взаимодействует с субъектами профессиональной деятельности в соответствии с нормами межличностного общения	Наблюдение за организацией коллективной деятельности, общением с клиентами, руководством

Приложение 5.3
к АОППО по профессии
16675 «Повар» для лиц ОВЗ

**АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИН
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**«ПМ 03. Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, пернатой
дичи и субпродуктов»**

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03

«Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, пернатой дичи и субпродуктов».

Адаптированная рабочая программа предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии 16675 «Повар».

Цель изучения курса – подготовить рабочих, обладающих основами знаний по профессиональным модулям. Для овладения первой ступени данной профессии. При изучении этого предмета основное внимание обращается на механическую кулинарную обработку и приготовление блюд из птицы, дичи, мяса, субпродуктов.

Обучающиеся определяют качество сырья, учатся последовательности обработки продуктов, готовят полуфабрикаты разных видов и предназначенных для различной тепловой кулинарной обработки.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен сформировать следующие **общие компетенции**.

Обучающийся освоивший модуль должен обладать общими и профессиональными компетенциями, включающимися в себя способность:

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	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров
ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

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 программы профессионального модуля:

Максимальной учебной нагрузки обучающихся –363 часов, в том числе:

- учебной нагрузки обучающегося – 242 часов,
- лабораторных и практических - 120,
- самостоятельной работы -121 час,
- учебной практики – 180 часов,
- производственной практики -30 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля ПМ 03

Наименования разделов профессионального модуля	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика		
	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная часов
	Всего, часов	теория	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7
Раздел 1. Осуществление технологического процесса подготовки, обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы, дичи, субпродуктов.	100	50	50	51	80	16
Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы, дичи.	142	72	70	70	100	14
Всего:	242	122	120	121	180	30

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 03. Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, пернатой дичи субпродуктов.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
МДК 03. 01. Механическая кулинарная обработка и приготовление блюд из мяса, птицы, дичи. субпродуктов, мяса диких животных.		242	
<i>1 КУРС 1 СЕМЕСТР</i>		28	
Раздел 1. Осуществление технологического процесса подготовки, обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов домашней птицы, дичи, субпродуктов.		100	
Тема 1. Механическая кулинарная обработка и мяса		64	
Тема 1.1. Значение мяса в питании человека.	Пищевая ценность. Виды мяса. Определение доброкачественности мяса.	2	ОК1-ОК8 ПК15-ПК18 ЛР1; ЛР4; ЛР11; ЛР15; ЛР18; ЛР19; ЛР22; ЛР23
Тема 1.2. Значение мяса в питании человека	Подбор оборудования инвентаря для обработки и приготовления блюд из мяса и мясных продуктов.	2	
Тема 1.3. Определение доброкачественности мяса органолептическим методом.	Определение доброкачественности мяса органолептическим методом. Подбор оборудования и инвентаря для обработки мяса.	2	

	<i>Самостоятельная работа №1</i> <i>Изучение конспекта. Подготовка к опросу.</i>	4	
Тема 1.4. Соотношение тканей в основных видах мяса.	Характеристика тканей. Классификация мяса убойных животных.	2	
Тема 1.5. Разделка туш, для розничной торговли	Разделка туш, для розничной торговли.	2	
Лабораторная работа № 1	Классификация мяса убойных животных по характеристике соединительной ткани.	2	
Лабораторная работа №2	Классификация мяса убойных животных по характеристике соединительной ткани.	2	
Лабораторная работа №3	Классификация мяса убойных животных по характеристике соединительной ткани.	2	
	<i>Самостоятельная работа №2</i> <i>Изучение конспекта. Подготовка к опросу.</i>	6	
Тема 1.6. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса	Оттаивание, обмывание, обсушивание, разруб и обвалка мяса.	2	
Тема 1.7. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса	Сортовое деление мяса.	2	

Тема 1.8. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса	Характеристика способов обработки мяса, последовательность операций.	2	
Лабораторная работа № 4	Соблюдение последовательных технологических операций при обработке мяса.	2	
Лабораторная работа № 5	Соблюдение последовательных технологических операций при обработке мяса.	2	
Лабораторная работа № 6	Соблюдение последовательных технологических операций при обработке мяса.	2	
	<i>Самостоятельная работа №3</i> <i>Изучение конспекта. Подготовка к опросу</i>	6	
<i>1 КУРС 2 СЕМЕСТР</i>		<i>34</i>	
Тема 1.9. Приготовление полуфабрикатов крупнокусковых, порционных, мелкокусковых из мяса говядины	Технология приготовления, кулинарное использование,	2	
Тема 1.10. Приготовление полуфабрикатов крупнокусковых, порционных, мелкокусковых из мяса говядины	Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	

Лабораторная работа №7	Технология приготовления крупнокусковых , кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
Лабораторная работа №8	Технология приготовления крупнокусковых , кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
Лабораторная работа №9	Технология приготовления крупнокусковых , кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	Самостоятельная работа №4 <i>Изучение конспекта. Подготовка к опросу.</i>	6
Тема 1.11.Приготовление рубленой массы из мяса и полуфабрикатов из нее.	Приготовление рубленой массы из мяса и полуфабрикатов из нее	2
Тема 1.12.Приготовление рубленой массы из мяса и полуфабрикатов из нее	Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее	2
Тема 1.13.Приготовление рубленой массы из мяса и полуфабрикатов из нее	Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
Лабораторная работа №10	Технология приготовления рубленой массы. Приготовление полуфабрикатов из нее	2
Лабораторная работа №11	Технология приготовления рубленой массы. Приготовление полуфабрикатов из нее	2
Лабораторная работа №12	Технология приготовления рубленой массы. Приготовление полуфабрикатов из нее	2
	Самостоятельная работа №5 <i>Изучение конспекта. Подготовка к опросу.</i>	6

Тема №1.14.Приготовление котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из нее.	Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
Тема № 1.15. Приготовление котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из нее.	Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
Лабораторная работа №13	Технология приготовления котлетной массы. Приготовление полуфабрикатов из нее	2	
Лабораторная работа №14	Технология приготовления котлетной массы. Приготовление полуфабрикатов из н	2	
Лабораторная работа №15	Технология приготовления котлетной массы. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
Урок-зачет		2	
	<i>Самостоятельная работа №6 Изучение конспекта. Подготовка к опросу.</i>	6	
2 КУРС 3 СЕМЕСТР		44	
Тема 2. Механическая обработка и приготовление полуфабрикатов из мяса, птицы и дичи		38	
Тема 2.1. Значение птицы и дичи в питании человека	Пищевая ценность. Виды птицы и дичи.	2	ОК1-ОК8 ПК15-ПК18 ЛР1; ЛР11; ЛР18; ЛР22;

Тема 2.2. Значение птицы и дичи в питании человека	Определение доброкачественности мяса птицы.	2
Тема 2.3. Значение птицы и дичи в питании человека	Подбор оборудования и инвентаря для обработки птицы и дичи.	2
	Подбор оборудования, инвентаря для обработки птицы и дичи	2
Практическое занятие №3	Подбор оборудования, инвентаря для обработки птицы и дичи	2
Тема 2.4. Механическая кулинарная обработка птицы и дичи	Оттаивание; опаливание; удаление головы, шейки, ножек; потрошение; промывание.	2
Тема 2.5. Механическая кулинарная обработка птицы и дичи	Характеристика способов механической кулинарной обработки птицы.	2
Тема 2.6. Механическая кулинарная обработка птицы и дичи	Характеристика способов механической кулинарной обработки птицы	2
Лабораторная работа №16	Последовательность механической кулинарной обработки с/х птицы и дичи.	2
Лабораторная работа № 17	Последовательность механической кулинарной обработки с/х птицы и дичи.	2
Лабораторная работа № 18	Последовательность механической кулинарной обработки с/х	2
Тема 2.7. Приготовление полуфабрикатов из филе дичи и птицы.	Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2

Тема 2.8. Приготовление полуфабрикатов из филе дичи и птицы.	Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
Тема 2.9 .Приготовление полуфабрикатов из филе дичи и птицы.	Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
Лабораторная работа № 19	Приготовление полуфабрикатов из мяса с/х птицы и дичи	2	
Лабораторная работа № 20	Приготовление полуфабрикатов из мяса с/х птицы и дичи	2	
Лабораторная работа № 21	Приготовление полуфабрикатов из мяса с/х птицы и дичи	2	
	<i>Самостоятельная работа №9 Изучение конспекта. Подготовка к опросу.</i>	6	
Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи		142	
Тема 3 Приготовление и оформление основных и простых блюд из мяса, мясных продуктов		80	
Тема3.1. Значение блюд из мяса в питании.	Классификация по способу тепловой обработке.	2	ОК1-ОК8 ПК15-ПК18 ЛР1; ЛР11; ЛР19; ЛР20; ЛР22; ЛР23
Тема3.2. Значение блюд из мяса в питании	Процессы, происходящие при тепловой обработке. Подбор оборудования	2	

Тема 3.3. Значение блюд из мяса в питании	Процессы, происходящие при тепловой обработке. Подбор оборудования	2	
Практическое занятие №4	Подбор оборудования и инвентаря для различных способов тепловой обработке.	2	
Практическое занятие № 5	Подбор оборудования и инвентаря для различных способов тепловой обработке.	2	
	Самостоятельная работа №10 Подготовка сообщений на тему: «Виды тепловой обработки при приготовлении блюд из мяса»	4	
2 КУРС 4 СЕМЕСТР		60	
Тема 3.4. Характеристика биологической ценности белков мяса, в питании человека.	Содержание витаминов в мясе, классификация пищевых веществ.	2	
Тема 3.5. Характеристика биологической ценности белков мяса, в питании человека.	Значение блюд из мяса в питании человека.	2	
Практическое занятие № 6	Значение мяса в питании человека	2	
	Самостоятельная работа №11 Подготовка сообщений на тему: «Основные ткани мяса» «Ценность белка мяса»	6	
Тема 3.6. Характеристика приготовления и оформление основных и	Характеристика приготовления и оформление основных и простых блюд из мяса, мясных продуктов.	2	

простых блюд из мяса, мясных продуктов.			
Тема 3.7. Характеристика приготовление и оформление основных и простых блюд из мяса, мясных продуктов.	Характеристика приготовление и оформление основных и простых блюд из мяса, мясных продуктов	2	
Практическое занятие № 7	Характеристика приготовления простых блюд из мяса, способы подачи.	2	
Практическое занятие № 8	Варианты оформления основных и простых блюд из мяса.	2	
	Самостоятельная работа № 12 <i>Изучение конспекта. Подготовка к опросу.</i>	6	
Тема 3.8. Основные и простые блюда из отварного мяса и мясных продуктов.	Ассортимент, технология приготовления, подготовка продуктов, последовательность операций приготовления блюд из отварного мяса.	2	
Тема 3.9. Основные и простые блюда из отварного мяса и мясных продуктов.	Оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
Лабораторная работа № 22	Технология приготовления основных и простых блюд из отварного мяса и мясных продуктов.	2	
Лабораторная работа № 23	Технология приготовления основных и простых блюд из отварного мяса и мясных продуктов	2	
Лабораторная работа № 24	Технология приготовления основных и простых блюд из отварного мяса и мясных продуктов	2	
	Самостоятельная работа №13 <i>Изучение конспекта. Подготовка к опросу.</i>	4	

Тема 3.10. Основные и простые блюда из жареного мяса и мясных продуктов.	Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
Тема 3.11. Основные и простые блюда из жареного мяса и мясных продуктов.	Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
Лабораторная работа № 25	Технология приготовления, оформление и отпуск блюд из жареного мяса и мясных продуктов.	2	
Лабораторная работа № 26	Технология приготовления, оформление и отпуск блюд из жареного мяса и мясных продуктов	2	
Лабораторная работа № 27	Технология приготовления, оформление и отпуск блюд из жареного мяса и мясных продуктов	2	
	Самостоятельная работа №14 <i>Изучение конспекта. Подготовка к опросу.</i>	4	
Тема 3.12 Основные и простые блюда из тушеного мяса и мясных продуктов.	Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
Тема 3.13. Основные и простые блюда из тушеного мяса и мясных продуктов.	Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
Лабораторная работа № 28	Технология приготовления, оформление и отпуск блюд из тушеного мяса и мясных продуктов.	2	
Лабораторная работа № 29	Технология приготовления, оформление и отпуск блюд из тушеного мяса и мясных продуктов	2	
Лабораторная работа № 30	Технология приготовления, оформление и отпуск блюд из тушеного мяса и мясных продуктов	2	

	Самостоятельная работа №15 Подготовка сообщения на тему: «Блюда из тушеного мяса и мясных продуктов»	4	
Тема 3.14. Основные и простые блюда из запеченного мяса и мясных продуктов.	Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
Тема 3.15. Основные и простые блюда из запеченного мяса и мясных продуктов.	Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
Лабораторная работа № 31	Технология приготовления, оформление и отпуск блюд из запеченного мяса и мясных продуктов.	2	
Лабораторная работа № 32	Технология приготовления, оформление и отпуск блюд из запеченного мяса и мясных продуктов	2	
Лабораторная работа № 33	Технология приготовления, оформление и отпуск блюд из запеченного мяса и мясных продуктов	2	
	Самостоятельная работа №16 Подготовка сообщений на тему: «Блюда из запеченного мяса и мясных продуктов»	4	
ЭКЗАМЕН		6	
3 КУРС 5 СЕМЕСТР		44	
Тема 3.16. Основные и простые блюда из рубленой массы.	Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
Тема 3.17. Основные и простые блюда из рубленой массы.	Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	

Лабораторная работа № 34	Технология приготовления, оформление и отпуск блюд из рубленной массы.	2	
Лабораторная работа № 35	Технология приготовления, оформление и отпуск блюд из рубленной массы	2	
Лабораторная работа № 36	Технология приготовления, оформление и отпуск блюд из рубленной массы	2	
	Самостоятельная работа №17 Подготовка сообщений на тему: «Блюда из рубленной массы»	4	
Тема 3.18. Основные и простые блюда из котлетной массы.	Ассортимент, технология приготовления.	2	
Тема 3.19. Основные и простые блюда из котлетной массы.	Подготовка и обработка продуктов для приготовления котлетной массы, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
Лабораторная работа № 37	Приготовление и отпуск простых блюд из мяса и мясных продуктов. Требования к качеству готовых блюд	2	
Лабораторная работа № 38	Приготовление и отпуск простых блюд из мяса и мясных продуктов. Требования к качеству готовых блюд	2	
Лабораторная работа № 39	Приготовление и отпуск простых блюд из мяса и мясных продуктов. Требования к качеству готовых блюд	2	
	Самостоятельная работа №18 Подготовка сообщений на тему: «Технология приготовления , оформление отпуск готовых блюд из котлетной массы»	4	

Тема 4 Приготовление и оформление основных и простых блюд из домашней птицы и дичи.		62	
Тема 4.1. Значение блюд из домашней птицы в питании	Классификация по способу тепловой обработки. Процессы, происходящие при тепловой обработке. Подбор оборудования и инвентаря.	2	ОК1-ОК8 ПК15-ПК18 ЛР1;ЛР11; ЛР18; ЛР20; ЛР22;ЛР23
Тема 4.2. Значение блюд из домашней птицы в питании.	Классификация по способу тепловой обработки. Процессы, происходящие при тепловой обработке. Подбор оборудования и инвентаря.	2	
Тема 4.3. Значение блюд из домашней птицы в питании	Классификация по способу тепловой обработки. Процессы, происходящие при тепловой обработке. Подбор оборудования и инвентаря.	2	
Лабораторная работа № 40	Подбор оборудования и инвентаря, при обработке и приготовлении блюд из домашней птицы.	2	
Лабораторная работа № 41	Подбор оборудования и инвентаря, при обработке и приготовлении блюд из домашней птицы	2	
Лабораторная работа № 42	Подбор оборудования и инвентаря, при обработке и приготовлении блюд из домашней птицы	2	
	<i>Самостоятельная работа №19</i> <i>Изучение конспекта. Подготовка к опросу.</i>	4	
Тема 4.4. Характеристика приготовления и оформление основных и простых блюд из домашней птицы.	Способы приготовления, требование к качеству, условия и сроки хранения	2	
Тема 4.5. Характеристика приготовления и оформление основных и простых блюд из домашней птицы.	Способы приготовления, требование к качеству, условия и сроки хранения	2	

Тема 4.6. Характеристика приготовление и оформление основных и простых блюд из домашней птицы.	Способы приготовления, требование к качеству, условия и сроки хранения	2
Лабораторная работа № 43	Технология приготовления и оформления основных и простых блюд из домашней птицы.	2
Лабораторная работа № 44	Технология приготовления и оформления основных и простых блюд из домашней птицы	2
Лабораторная работа № 45	Технология приготовления и оформления основных и простых блюд из домашней птицы	2
	Самостоятельная работа №20 <i>Изучение конспекта. Подготовка к опросу.</i>	4
ЗКУРС 6 СЕМЕСТР		32
Тема 4.7. Основные и простые блюда из отварной птицы	Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
Тема 4.8. Основные и простые блюда из отварной птицы	Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
Лабораторная работа № 46	Технология приготовления и оформление основных и простых блюд из отварной птицы.	2
Лабораторная работа № 47	Технология приготовления и оформление основных и простых блюд из отварной птицы.	2
Лабораторная работа № 48	Технология приготовления и оформление основных и простых блюд из отварной птицы.	2
	Самостоятельная работа № 21 <i>Изучение конспекта, Подготовка к опросу.</i>	2

Тема 4.9. Основные и простые блюда из жареной птицы.	Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
Тема 4.10. Основные и простые блюда из жареной птицы.	Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
Тема 4.11. Основные и простые блюда из жареной птицы.	Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
Тема 4.12 Основные и простые блюда из жареной птицы.	Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
Тема 4.13 Основные и простые блюда из филе птицы.	Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
Лабораторная работа № 49	Технология приготовления, оформления и отпуск блюд из птицы .	2	
Лабораторная работа № 50	Технология приготовления, оформления и отпуск блюд из птицы .	2	
Лабораторная работа № 51	Технология приготовления, оформления и отпуск блюд из птицы .	2	
Тема 4.14. Обработка и приготовление блюд из субпродуктов.	Характеристика, способы обработки и приготовление блюд. Условия и сроки хранения, требование к качеству.	2	

Тема 4.15. Обработка и приготовление блюд из субпродуктов.	Характеристика, способы обработки и приготовление блюд. Условия и сроки хранения, требование к качеству.	2
Зачет		2
	Всего:	242
Учебная практика Виды работ: Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оборудование, инструменты и инвентарь для обработки мяса, субпродуктов, сельскохозяйственной птицы. Последовательность операций механической кулинарной обработки мяса. Обработка мясных субпродуктов. Обработка сельскохозяйственной птицы. Заправка птицы. Обработка субпродуктов сельскохозяйственной птицы. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы. Приготовление блюд из мяса, субпродуктов и птицы. Требования к качеству приготовленных блюд, условия и сроки хранения.		180
Всего:		422

4. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Наименование вида работ	Содержание	часы
1.	Порционные полуфабрикаты из говядины	Приготовление полуфабрикатов из вырезки, нарезка	6
2.	Мелкокусковые полуфабрикаты	гуляш, азу нарезка	6
3.	Порционные полуфабрикаты из свинины	Эскалоп, шницель, приготовление полуфабрикатов	6
4.	Мелкокусковые полуфабрикаты из свинины	Рагу, плов приготовление полуфабрикатов	6
5.	Рубленая масса	Фрикадельки, люля-кебаб, приготовление полуфабрикатов	6
6.	Котлетная масса	Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы	6
7.	Обработка субпродуктов	Первичная обработка и нарезка	6
8.	Полуфабрикаты из птицы	Нарезка полуфабрикатов, приготовление котлетной массы	6
9.	Варка мясных продуктов	Мясо отварное, сосиски, сардельки, приготовление и отпуск	6
10.	Жарка мяса мелкими кусками	Поджарка, бефстроганов, приготовление и отпуск	6
11.	Жарка мяса панированными кусками	Ромштекс, шницель, приготовление и отпуск	6
12.	Тушеные мясные блюда	Жаркое по-домашнему, зразы отбивные, приготовление и отпуск	6
13.	Запеченные мясные блюда	Запеканка картофельная с мясом, макаронник с мясом, приготовление и отпуск	6
14.	Блюда из котлетной массы	Зразы, биточки, тефтели приготовление и отпуск	6
15.	Блюда из субпродуктов	Печень по-строгановски, приготовление и отпуск	6
16.	Жареная птица	Цыпленок тапака, приготовление и отпуск	6
17.	Тушеные блюда из птицы	Птица тушеная в соусе	6
18.	Запеченные блюда	Куриное филе с ананасами, приготовление и отпуск	6

19.	Блюда из субпродуктов	Куриная печень, приготовление и отпуск	6
20.	Итоговое занятие	Дифференцированный зачет	6
	ИТОГО:		180

5. ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Наименование вида работ	Содержание	часы
1.	Подбор и проверка качества сырья для приготовления блюд из мяса и домашней птицы	Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов	6
2.	Приготовление блюд из говядины	Приготовление и оформление блюд из говядины с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности	6
3.	Приготовление блюд из домашней птицы	Приготовление и оформление блюд из домашней птицы с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности	6
4.	Приготовление блюд из субпродуктов	Приготовление и оформление блюд из субпродуктов с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности	6
5.	Итоговое занятие	Дифференцированный зачет	6
		Итого:	30

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, пернатой дичи и субпродуктов

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета технологии кулинарного и кондитерского производства;

Лаборатории «Учебная кухня ресторана»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

1. Рабочее место преподавателя
2. Рабочие места обучающихся
3. Макеты готовой продукции
4. Таблицы, схемы, технологические карты

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

1. Холодильное оборудование
2. Весовое электронное оборудование
3. Ножи
4. Сковорода гриль
5. Мясорубка электрическая
6. Блендер
7. Электрические плиты
8. Молоточки
9. Сотейник
10. Миски
11. Сковороды
12. Лопаточки
13. Формочки для запекания
14. Баранчики
15. Порционные сковороды
16. Кастрюли
17. Ванны для мытья посуды
18. Раковины для мытья рук
19. Разделочные доски

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

1. Холодильное оборудование
2. Весовое электронное оборудование
3. Ножи
4. Сковорода гриль
5. Мясорубка электрическая
6. Блендер
7. Электрические плиты
8. Молоточки
9. Сотейник
10. Миски
11. Сковороды
12. Лопаточки
13. Формочки для запекания
14. Баранчики
15. Порционные сковороды
16. Кастрюли
17. Ванны для мытья посуды
18. Раковины для мытья рук
19. Разделочные доски

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература

1. Ботов М. И., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник - М.: Изд. центр «Академия»: образовательно – издательский центр «Академия», 2017.
2. Бурашев Ю. М., Максимов А. С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании: учебник. – М.: Изд. центр «Академия»: образовательно – издательский центр «Академия», 2018.
3. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для НПО; учебное пособие для СПО. – М.: Изд. центр «Академия»: образовательно – издательский центр «Академия», 2017.

4. Матюхин З. П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для НПО; учебное пособие для СПО. – М.: Изд. центр «Академия» образовательно – издательский центр «Академия», 2017.
5. Матюхина З. П., Королькова Э. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для НПО; учебное пособие для СПО. – М.: Изд. центр «Академия»: образовательно – издательский центр «Академия», 2018.
6. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – М.: Изд. центр «Академия»: образовательно – издательский центр «Академия», 2016.
7. Фатыхов Д. Ф., Блехов А. Н. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах, в малом бизнесе и быту: учебное пособие для НПО и СПО. М.: Изд. центр «Академия»: образовательно – издательский центр «Академия», 2019.
8. Анфимова Н.А., Татарская Л. Л. Кулинария: учебник для НПО; учебное пособие для СПО.- М.: Изд. центр «Академия»: образовательно – издательский центр «Академия», 2018.
9. Монахов Г. М. Кулинарные работы: учебное пособие. М.: изд. центр «Академия»: образовательно – издательский центр «Академия», 2019.

Дополнительная литература

1. С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина «Кулинарная характеристика блюд» М.: «Академия» 2018.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.:Хлебпродинформ, 2019 Сборник технологических нормативов.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России.-М., МП «Вика», 2019
4. Сборник рецептур блюд диетического питания. – Киев, Техника, 2019
5. В.В.Усов «Русская кухня» М.: Изд. центр «Академия» 2018.
6. В.В.Усов «Рыбная кухня» М.: Изд. центр «Академия» 2017
7. Журнал «Кухни народов мира», «Школа гастронома», «Коллекция гастронома», «Гастроном», «Питание и общество», «Шеф-повар»
8. WWW.GASTRONOM.RU
9. WWW.TALERKA.RU
10. WWW.INFORVIDEO.RU
11. WWW.GURMAN.RU

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, пернатой дичи и субпродуктов

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 3.1. Подготовка и приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов</p>	<p>Готовит мелко-кусковые, порционные, крупно-кусковые полуфабрикаты для варки, жарки, тушения, готовит котлетную массу и изделия из неё, в соответствии с технологией и требованиям к качеству полуфабрикатов, в том числе с учетом работы на конкретном предприятии.</p>	<p>Наблюдение за процессом приготовления полуфабрикатов Органолептическая оценка приготовленных полуфабрикатов</p>
<p>ПК 3.2. Подготовка и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.</p>	<p>Готовит полуфабрикаты из сельскохозяйственной птицы, в соответствии с технологией и требованиям к качеству полуфабрикатов, в том числе с учетом работы на конкретном предприятии.</p>	<p>Наблюдение за процессом приготовления полуфабрикатов Органолептическая оценка приготовленных полуфабрикатов</p>
<p>ПК 3.3. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов</p>	<p>Готовит простые блюда из мяса и мясных продуктов в соответствии с технологией приготовления, в том числе с учетом работы на конкретном предприятии</p>	<p>Наблюдение за технологическим процессом приготовления блюд из мяса и мясных продуктов. Органолептическая оценка приготовленных блюд из мяса и мясных продуктов</p>
	<p>Оформляет простые блюда из мяса и мясных продуктов, в соответствии с правилами подачи и декора</p>	<p>Наблюдение за процессом оформления блюд из мяса и мясных продуктов Органолептическая оценка оформленного блюда из мяса и мясных продуктов</p>
<p>ПК 3.4. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы, пернатой дичи и субпродуктов</p>	<p>Готовит простые блюда из домашней птицы, в соответствии с технологией приготовления, в том числе с учетом работы на конкретном предприятии</p>	<p>Наблюдение за технологическим процессом приготовления блюд из домашней птицы. Органолептическая оценка приготовленных блюд из домашней птицы.</p>
	<p>Оформляет простые блюда из домашней птицы, в соответствии с правилами подачи и декора</p>	<p>Наблюдение за процессом оформления блюд из домашней птицы. Органолептическая оценка оформленного блюда из домашней птицы.</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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость профессии «Повар, кондитер», проявлять устойчивый интерес	Демонстрирует понимание сущности и социальной значимости профессии	Психологическое анкетирование, наблюдение, собеседование, ролевые игры
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач	Организовывает собственную деятельность в соответствии с поставленными задачами	Наблюдение за организацией деятельности в стандартной ситуации
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Анализирует рабочую ситуацию. Осуществляет текущий и итоговый самоконтроль. Оценивает и корректирует собственную деятельность. Несет ответственность за качество готовой кулинарной продукции.	Наблюдение за процессом аналитической деятельности Составление аналитической справки Экспертная оценка аналитической справки
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития,	Использует в работе различные источники информации, в том числе Интернет-ресурсы	Наблюдение за организацией работы с информацией Экспертная оценка результата работы с информацией
ОК 5. Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	Использует в работе и общении различные современные средства коммуникации	Наблюдение за процессом использования средств коммуникации
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;	Эффективно взаимодействует с субъектами профессиональной деятельности в соответствии с нормами межличностного общения	Наблюдение за организацией коллективной деятельности, общением с клиентами, руководством
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	Организовывает рабочее место в соответствии с требованиями САНПИНа и техпроцесса	Экспертная оценка подготовленного рабочего места

Приложение 5.4
к АОППО по профессии
16675 «Повар» для лиц ОВЗ

**АДАптированная РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИН
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

«ПМ 04. Приготовление супов и соусов»

2022 г

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ стр
2. СТРУКТУРА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ стр
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ стр
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ стр

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04

Приготовление супов и соусов

1.1 Адаптированная рабочая программа предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии 16675«Повар».

Цель изучения курса – подготовить рабочих, обладающих основами знаний по профессиональным модулям, для овладения первой ступени данной профессии. При изучении этого предмета основное внимание обращается на приготовление супов и соусов.

Обучающиеся определяют качество сырья, учатся последовательности обработки продуктов, готовят полуфабрикаты разных видов и предназначенных для различной тепловой кулинарной обработки.

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии «Повар».

Обучающийся освоивший модуль должен обладать общими и профессиональными компетенциями, включающимися в себя способность:

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость профессии «Повар, кондитер», проявлять 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 и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5 Использовать информационно – коммуникативные 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. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

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.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен иметь практический опыт.

	Должен знать	Должен уметь
1.	Приготовление супов и соусов	-Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности. -Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов. -Выполнять технологический процесс приготовления супов и соусов. – Соблюдать условия и сроки хранения готовых блюд.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Максимальной учебной нагрузки обучающихся – 207 часов, в том числе:

- учебной нагрузки обучающегося – 138 часа,
- лабораторных и практических занятий - 60 часов,
- самостоятельной работы – 69 часов,
- учебной практики – 150 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля:

Наименования разделов профессионального модуля *	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Самостоятельная работа обучающегося, часов	Практика Учебная, часов	Коды профессиональных компетенций
	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося					
	Всего, часов	Теория	Лабораторных и практических занятий			
1	2	3	4	5	6	7
Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления бульонов, отваров, простых супов.	68	38	30	39	80	ПК 3.1 ПК 3.2
Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов, простых холодных и горячих соусов.	70	40	30	30	70	ПК 3.3 ПК3.4
Всего:	138	78	60	69	150	

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.04 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	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
МДК 04.01. Подготовка сырья и приготовление супов и соусов			
Раздел 1.			
Осуществление технологического процесса приготовления бульонов, отваров, простых супов		68	
1курс 1 семестр		14	
Тема 1.		20	
Значение супов в питании. Классификация супов. Приготовление бульонов и отваров			
Тема1.1 Значение супов в питании человека.	Пищевая ценность супов. Классификация супов. Характеристика способов приготовления супов. Подбор оборудования и инвентаря для приготовления супов.	2	ПК 3.1;ПК 3.2 ОК1-ОК 3ОК 5;ОК8 ЛР1; ЛР4; ЛР11; ЛР15; ЛР18; ЛР19; ЛР22;ЛР23
Тема1.2 Значение супов в питании человека.	Подбор оборудования и инвентаря для приготовления супов	2	
Тема1.3 Последовательность обработки продуктов, для приготовления супов	Последовательность обработки продуктов, для приготовления супов.	2	
Практическая работа №1	<i>Механическая обработка продуктов для приготовления супов.</i>	2	
	Самостоятельная работа <i>Подготовка сообщений на тему : «Пищевая ценность супов» «Классификация супов</i>	4	

Тема1.4 Приготовление бульонов.	Подбор сырья, технология приготовления и использование.	2	
Тема1.5 Приготовление отваров.	Подбор сырья, технология приготовления и использование.	2	
Тема1.6 Обработка продуктов для приготовления бульонов и отваров.	Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	2	
<u>1 курс 2 семестр</u>		34	
Тема1.7 Подбор оборудования и инвентаря для приготовления супов	Подбор оборудования и инвентаря для приготовления супов.	2	
Лабораторная работа №1	Составление технологической карты	2	
	<i>Самостоятельная работа</i> <i>Изучение материала. Подготовка к опросу.</i>	4	
Тема 2. Приготовление и отпуск супов заправочных		24	ПК 3.1;ПК 3.2 ОК1-ОК 3ОК 5;ОК8 ЛР1; ЛР4; ЛР11; ЛР15; ЛР18; ЛР19; ЛР22;ЛР23
Тема 2.1 Щи.	Технология приготовления, разновидности, требования к качеству, правила отпуска и хранения.	2	
Лабораторная работа №2	Разновидность щей, технология приготовления, правила подачи , отпуска и хранения	2	
Лабораторная работа № 3	Составление технологической карты приготовления, правила подачи , отпуска и хранения	2	
	<i>Самостоятельная работа</i> <i>Подготовка сообщений на тему:</i> <i>«Русское народное блюдо щи»</i>	4	

Тема 2.2 Борщи.	Технология приготовления, разновидности, требования к качеству, правила отпуска и хранения.	2	
Лабораторная работа №4	Разновидность борщей, технология приготовления, правила подачи, требование к качеству, правила отпуска и хранения. Составление технологических карт	2	
	Самостоятельная работа Подготовка сообщений на тему: «Украинское народное блюдо борщ»	4	
Тема 2.3 Рассольники.	Технология приготовления, разновидности, требования к качеству, правила отпуска и хранения.	2	
	Самостоятельная работа Изучение материала. Подготовка к опросу	2	
Тема 2.4 Солянки.	Технология приготовления, разновидности, требования к качеству, правила отпуска и хранения.	2	
Лабораторная работа №5	Ассортимент, особенности приготовления рассольников . Требование к качеству , условия и сроки хранения.	2	
Лабораторная работа №6	Составление технологических карт. Ассортимент, особенности приготовления солянок.	2	
	Самостоятельная работа Подготовка сообщений на тему: «Ассортимент рассольников и солянок».	4	
Тема 2.5 Супы с крупами, бобовыми и макаронными изделиям	Технология приготовления, разновидности, требования к качеству, правила отпуска и хранения.	2	
Лабораторная работа №7	Ассортимент. Особенности приготовления. Требование к качеству, условия и сроки хранения.	2	
Тема 2.6. Санитарные правила при	Санитарные правила при приготовлении супов, и рабочего места.	2	

приготовлении супов, и рабочего места.			
	<i>Самостоятельная работа</i> Изучение материала. Подготовка к опросу.	4	
Тема 3 Приготовление и отпуск супов – пюре, разных супов		24	
Тема 3.1 Супы – пюре.	Характеристика продуктов, для приготовления супа-пюре. Характеристика способов рубки и растирания продуктов, для супа-пюре. Технология приготовления, разновидности, требования к качеству, правила отпуска и хранения.	2	
Лабораторная работа №8	. Составление технологических карт . Ассортимент. Особенности приготовления	2	
Дифференцированный зачет		2	
2 курс 3 семестр		22	
Тема 3.2 Прозрачные супы	Технология приготовления, разновидности, требования к качеству, правила отпуска и хранения	2	
Лабораторная работа № 9	Составление технологических карт. Особенности приготовления молочных супов	2	
	<i>Самостоятельная работа</i> Изучение материала. Подготовка к опросу.	4	
Лабораторная работа №10	Составление технологических карт. Особенности приготовления. Правила отпуска, условия и сроки хранения.	2	
Лабораторная работа №11	Составление технологических карт. Особенности приготовления. Правила отпуска, условия и сроки хранения	2	
Лабораторная работа №12	Составление технологических карт. Особенности приготовления. Правила отпуска, условия и сроки хранения	2	

	<i>Самостоятельная работа</i> <i>Изучение материала. Подготовка к опросу.</i>	4	
Тема 3.3. Холодные супы	Характеристика, технология приготовления, разновидности. Требования к качеству холодных супов и сроки их хранения	2	
Лабораторная работа №13	Составление технологических карт.. Особенности приготовления холодных супов	2	
Лабораторная работа №14	Приготовить окрошку овощную		
Тема 3.4 Сладкие супы	Ассортимент. Особенности приготовления..	2	
Лабораторная работа №15	составление технологической карты. Особенности приготовления сладких супов		
Лабораторная работа №16	Приготовление супа из свежих плодов.	2	
	2 курс 4 семестр	30	
Тема 3.9 Сладкие супы	Приготовление супа из смеси сухофруктов	2	
Тема 3.10 Сладкие супы	. Требования к качеству холодных супов и сроки их хранения		
	<i>Самостоятельная работа</i> <i>Изучение материала. Подготовка к опросу.</i>	4	
	Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов, простых холодных и горячих соусов	70	
Тема 4 Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов, простых холодных и горячих соусов			
Тема 4.1 Значение соусов.	Пищевая ценность, классификация соусов, подбор сырья.	2	ПК 3.3 ПК3.4
Лабораторная работа №17	Подбор сырья. Классификация соусов.		

	<i>Самостоятельная работа</i> <i>Изучение материала. Подготовка к опросу</i>	4	
Тема 4.2 Обработка продуктов для приготовления соусов	Подбор оборудования, инвентаря и посуды для приготовления соусов.	2	
Тема 4.3 Обработка продуктов для приготовления соусов	Требования к качеству и сроки их хранения	2	
Лабораторная работа №18	Подбор оборудования, инвентаря, посуды для приготовления соусов.	2	
Тема 4.4 Приготовление бульонов для соусов.	Виды бульонов для соусов и их назначение.	2	
Тема 4.5 Приготовление отваров для соусов.	Виды отваров для соусов и их назначение.	2	
Лабораторная работа №19	Приготовление бульонов, отваров для соусов	2	
Тема 4.6 Подбор сырья для приготовления пассировок	Виды пассировок и их назначение.	2	
Тема 4.7 Подбор сырья для приготовления пассировок и обработка продуктов	Виды пассировок и их назначение.	2	
Лабораторная работа №20	Приготовление различных видов пассировок для соусов	2	
Тема 4.8 Соус красный основной.	Технология приготовления, его производные, подбор продуктов, обработка.	2	
	Экзамен	2	
	3 курс 5 семестр	22	

Тема 4.9 Соус красный основной	Требования к качеству, кулинарное использование, правила хранения.	2	
Лабораторная работа №21	Подбор продуктов .Технология приготовления соуса красного основного.	2	
Лабораторная работа №22	Составление технологической карты	2	
Лабораторная работа №23	Приготовление соуса красного	2	
Тема 4.10 Соус белый основной.	Технология приготовления, его производные, подбор продуктов, обработка.	2	
Тема 4.11. Соус белый основной.	Требования к качеству, кулинарное использование, правила хранения.	2	
Лабораторная работа №24	Подбор продуктов для приготовления соуса белого основного.	2	
Лабораторная работа №25	Составление технологической карты	2	
Лабораторная работа №26	Приготовление соуса белого	2	
Тема 4.12 Соус молочный.	Технология приготовления, его производные, обработка используемых продуктов. Требования к качеству, кулинарное использование, правила хранения.	2	
Лабораторная работа № 27	Подбор продуктов. Технология приготовления соусов молочных.	2	
3 курс 6 семестр		16	
Тема 4.13 Соус сметанный.	Технология приготовления, его производные, обработка используемых продуктов. Требования к качеству, кулинарное использование, правила хранения.	2	

Лабораторная работа № 28	Технология приготовления, его производные, обработка используемых продуктов. Требования к качеству, кулинарное использование, правила хранения	2	
Тема 4.14 Яичные соусы.	Технология приготовления, его производные, обработка используемых продуктов.	2	
Лабораторная работа №29	Технология приготовления, использование, требования к качеству яичных смесей	2	
Тема 4.15 Масляные соусы	Требования к качеству, кулинарное использование, правила хранения. Масляные смеси, способ приготовления, разновидности, использование.	2	2
Лабораторная работа №30	Технология приготовления, использование, требования к качеству масляных смесей	2	
Тема 4.16 Приготовление заправок, соуса майонеза	Технология приготовления, производные.	2	
Тема 4.15 Приготовление соуса маринада овощного.	Технология приготовления, производные.	2	
	Дифференцированный зачет	2	
	Всего	138	
Учебная практика Виды работ: Подготовка сырья и приготовление супов и соусов. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оборудование, инструменты и инвентарь для приготовления супов и соусов. Подготовка продуктов, технология приготовления супов и соусов. Отпуск блюд. Требования к качеству приготовленных блюд, условия и сроки хранения.		150	
Всего:		288	

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Наименование вида работ	Содержание	Объём часов
1.	Приготовление бульонов	Подготовка сырья, организация рабочего места и оборудования	6
2.	Приготовление мясо-костного бульона	Технология приготовления и отпуск	6
3.	Приготовление заправочных супов	Технология приготовления и отпуск борщей	6
4.	Приготовление щей	Подготовка сырья, технология приготовления и отпуск	6
5.	Приготовление борща сибирского.	Технология приготовления и отпуск.	6
6.	Приготовление борща московского.	Технология приготовления и отпуск.	6
7.	Приготовление рассольников.	Технология приготовления рассольника ленинградского.	6
8.	Приготовление солянки мясной сборной.	Технология приготовления и отпуск.	6
9.	Приготовление солянки рыбной.	Технология приготовления и отпуск.	6
10.	Супы картофельные. Суп крестьянский.	Технология приготовления и отпуск.	6
11.	Приготовление супа с бобовыми.	Технология приготовления и отпуск.	6
12.	Приготовление супов с макаронными изделиями. Суп-лапша домашняя..	Технология приготовления и отпуск.	6

13.	Приготовление супов молочных. Суп молочный с крупой.	Технология приготовления и отпуск супа молочного с крупой.	6
14.	Приготовление супов-пюре. Суп-пюре из птицы.	Технология приготовления и отпуск.	6
15.	Приготовление прозрачных супов. Бульон с яйцом.	Технология приготовления и отпуск.	6
16.	Бульон с пирожками.	Технология приготовления и отпуск.	6
17.	Бульон с фрикадельками.	Технология приготовления и отпуск.	6
18.	Приготовление сладких супов. Суп из свежих плодов.	Технология приготовления и отпуск.	6
19.	Приготовление холодных супов. Окрошка мясная.	Технология приготовления и отпуск.	6
20.	Свекольник холодный.	Технология приготовления и отпуск.	6
21.	Приготовление соусов. Соус красный основной и его производные.	Технология приготовления и отпуск.	6
22.	Приготовление соуса белого	Технология приготовления и отпуск	6
23.	Приготовление соуса белого на рыбном бульоне.	Технология приготовления и отпуск	6
24.	Приготовление грибных соусов.	Технология приготовления и отпуск	6
25.	Приготовление молочных соусов.	Технология приготовления и отпуск	6
26.	Соусы сметанные	Технология приготовления и отпуск	6

27.	Приготовление соусов без муки. Соусы яично-масляные.	Технология приготовления и отпуск.	6
28.	Соус голландский.	Технология приготовления и отпуск	6
29.	Смеси масляные.	Технология приготовления и отпуск.	6
30	Приготовление холодных соусов. Заправки.	Технология приготовления и отпуск.	6
31.	Маринад овощной с томатом.	Технология приготовления и отпуск.	6
32.	Приготовление желе.	Технология приготовления и отпуск.	6
33.	Приготовление сладких соусов.	Технология приготовления и отпуск.	6
34.	Соус абрикосовый.	Технология приготовления и отпуск.	6
35.	Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	6
	Итого		210

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

№	НАИМЕНОВАНИЕ РАБОТ	ОБЪЕМ ЧАСОВ
1.	ПРИГОТОВЛЕНИЕ БУЛЬОНОВ	6
2.	ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАПРАВОЧНЫХ СУПОВ	6
3.	ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАРТОФЕЛЬНЫХ СУПОВ	6
4.	ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ С КРУПОЙ И МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	6
5.	ПРИГОТОВЛЕНИЕ МОЛОЧНЫХ СУПОВ	6
6.	ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ И СЛАДКИХ СУПОВ	6
7.	ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОУСОВ С МУКОЙ	6
8.	ПРИГОТОВЛЕНИЕ МОЛОЧНЫХ И СМЕТАННЫХ СОУСОВ	6
9.	ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ СОУСОВ	6
10.	ПРИГОТОВЛЕНИЕ МАСЛЯНЫХ СМЕСЕЙ	6
	ИТОГО	60

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 04 Приготовление супов и соусов.

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению: Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета технологии кулинарного и кондитерского производства;

Лаборатории «Учебный кулинарный цех»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

1. Рабочее место преподавателя
2. Рабочие места обучающихся
3. Макеты готовой продукции
4. Таблицы, схемы, технологические карты

Технические средства обучения:

1. ПК,
2. ноутбук,
3. мультимедийный проектор,

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

1. Холодильное оборудование
2. Электрические плиты
3. Ножи
4. Миксеры
5. Бледеры
6. Сотейники
7. Кастрюли
8. Ванны для мытья посуды
9. Раковины для мытья рук
10. Разделочные доски
11. Сковороды
12. Миски из нержавеющей стали разных ёмкостей

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

1. Наличие горячего цеха
2. Индивидуальное рабочее место практиканта

3. Холодильное оборудование
4. Электрические плиты
5. Ножи
6. Сотейники
7. Кастрюли
8. Ванны для мытья посуды
9. Раковины для мытья рук
10. Разделочные доски
11. Сковороды
12. Миски из нержавеющей стали разных ёмкостей

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. , Татарская Л.Л. «Кулинария» - 2-е изд. М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2018.
2. Епифанцева Л.Д., Товароведение пищевых продуктов – М.: Издательский центр «Академия», 2018.
3. Золин В.Л., Технологическое оборудование предприятий общественного питания – М.: Издательский центр «Академия», 2018
4. Козлова С.Н, Фединишина Е.Б. «Кулинарная характеристика блюд» 2018
5. Радченко Л.А., Организация производства на предприятиях общественного питания – М.: Издательство «Феникс», 2018.
6. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. «Технология приготовления пищи» Изд. центр «Академия», 2017.
7. Шатун Л.Г. «Технология приготовления пищи»уч. – 3-е издание –М.: Издательско- торговая корпорация «Дашков и К*», 2017.
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

Дополнительные источники:

1. Богушева В.И. «Технология приготовления пищи» М.: ИКЦ «МарТ», Ростов н/Д., 2018.
2. Голубев В.Н., Назаренко Т.Н., Цыбулько Е.И. «Обработка рыбы и морепродуктов». М.: Изд. центр «Академия», 2016.
3. Киреевский И.Р « Кулинария в таблицах» . М.: ИКЦ «МарТ», Ростов н/Д., 2018.
4. Шатун Л.Г. «Технология приготовления пищи» 2 изд. М. – Издательский центр «Академия» 2017г.
5. Журнал «Гастроном», «Питание и общество», «Питание для всех»

3.3.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 04 Приготовление супов и соусов

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1. Готовить бульоны и отвары	Готовить бульоны (мясной, мясокостный, из птицы и рыбы) Готовить отвары (овощной, грибной)	Наблюдение за технологией приготовления бульонов в соответствии с технологической картой
ПК 4.2. Готовить простые супы	Готовит простые супы (щи, овощные супы, супы с макаронными изделиями, крупами, молочные, рассольники)	Наблюдение за технологией приготовления супов в соответствии с технологической картой
П.К. 4.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты	Готовит компоненты (мука, томат-паста, овощи)	Наблюдение за технологией приготовления компонентов в соответствии с технологической картой, проверка

		на соответствие качества согласно технологической карте.
ПК 4.4. Готовить простые холодные и горячие соусы	Готовить простые холодные соусы Готовить простые горячие соусы (белый, красный основной, молочный, сметанный)	Наблюдение за технологией приготовления Сравнение с технологической картой

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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость профессии «Повар, кондитер», проявлять устойчивый интерес	Демонстрирует понимание сущности социальной значимости профессии «Повар. Кондитер», проявлять к ней устойчивый интерес;	Психологическое анкетирование, наблюдение, собеседование, ролевые игры
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач,	Организовывает собственную деятельность, в соответствии с поставленными задачами	Наблюдение за организацией деятельности в стандартной ситуации
ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий итоговый контроль, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы	Анализирует рабочую ситуацию. Осуществляет текущий и итоговый самоконтроль. Оценивает и корректирует собственную деятельность. Несет ответственность за качество готовой кулинарной продукции.	Наблюдение за процессом аналитической деятельности Составление аналитической справки Экспертная оценка аналитической справки
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Использует в работе различные источники информации, в том числе Интернет ресурсы	Наблюдение за организацией работы с информацией. Экспертная оценка результата работы с информацией
ОК5 Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	Использует в работе и общении различные современные средства коммуникации	Наблюдение за процессом использования средств коммуникации.

<p>ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p>Эффективно взаимодействует с субъектами профессиональной деятельности в соответствии с нормами межличностного общения</p>	<p>Наблюдение за организации коллективной деятельности и процессом общения с клиентом и руководством</p>
<p>ОК7 Готовить к работе производственные помещения и поддерживать его санитарное состояние</p>	<p>Организовывает рабочее место в соответствии с требованиями САНПИНа и техпроцесса и техники безопасности</p>	<p>Экспертная оценка подготовленного рабочего места</p>

Приложение 5.5
к АОППО по профессии
16675 «Повар» для лиц ОВЗ

**АДАптированная рабочая программа дисциплин
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**«ПМ 05. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и
макаронных изделий»**

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ стр3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ стр4-16
3. УСЛОВИЯ СОДЕРЖАНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
стр 17-19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ стр 20-36

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 .Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

Адаптированная рабочая программа предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии 16675 «Повар».

Цель изучения курса – подготовить рабочих, обладающих основами знаний по профессиональным модулям. Для овладения первой ступени данной профессии. При изучении этого предмета основное внимание обращается на механическую кулинарную обработку и приготовление блюд из круп, бобовых макаронных изделий. Обучающиеся определяют качество сырья, учатся последовательности обработки продуктов, готовят полуфабрикаты разных видов и предназначенных для различной тепловой кулинарной обработки.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- подготовки сырья ;
- приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.

	Должен знать	Должен уметь
1.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности. Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов. Выполнять технологический процесс приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных. Соблюдать условия и сроки хранения готовых блюд.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 195 часов, в том числе:

учебной нагрузки обучающегося – 130 часов,

лабораторных и практических - 60 часов,

самостоятельной работы – 65 часов,

учебной практики – 150 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика	
		Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	производственная
		Всего, часов	Теория	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1 ПК2.2	Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления блюд и гарниров из круп	60	34	26	30	60	12
ПК 2.3	Раздел 2 Осуществление технологического процесса приготовления и оформления блюд и гарниров из макаронных изделий.	52	28	24	21	60	12
ПК 2.4	Раздел 3 Осуществление технологического процесса приготовления и оформления блюд и гарниров из бобовых.	18	8	19	10	30	6
	Всего:	130	70	60	65	150	30

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.05 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

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
МДК 05.01. Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий			
	1 курс 2 семестр		
Раздел 1 Осуществление технологического процесса приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых.		34	
Тема 1. Приготовление и отпуск блюд из круп, бобовых			
Тема 1.1. Значение круп в питании человека	Значение круп в питании человека	2	ПК1 ПК 2.1-2.3 ПК 3.3; ЛР 1; ЛР 14; ЛР 19; ЛР 20; ЛР 22; ЛР 24;
Тема 1.2 .Подготовка круп к варке	Подготовка сырья для приготовления блюд и гарниров из круп	2	
Тема 1.3 .Подготовка круп к варке	Подготовка сырья для приготовления блюд и гарниров из круп	2	

Лабораторная работа №1	.Расчет количества сырья и воды для приготовления каш	2	ПК1 ПК 2.1-2.3 ПК 3.3; ЛР 1; ЛР 19; ЛР 22; ЛР 24; ЛР 28; ЛР 32
Тема 1.5 Технологический процесс приготовления жидких каш	Технологический процесс приготовления жидких каш	2	
Лабораторная работа №2.	Приготовления жидкой овсяной, манной, рисовой.	2	
Тема 1.6 Технологический процесс приготовления вязких каш	Технологический процесс приготовления вязких каш	2	
Лабораторная работа №3.	Приготовления каш вязкой рисовой.	2	
Лабораторная работа №4.	Приготовление каши пшенной с тыквой.	2	
Тема 1.5 Технологический процесс приготовления каш рассыпчатых	Технологический процесс приготовления каш рассыпчатых .	2	
Лабораторная работа №5	Приготовление каш рассыпчатых рисовой, гречневой	2	
Тема 1.7 Технология приготовления блюд из круп	Технология приготовления блюд из круп	2	
Лабораторная работа №6.	Приготовление котлет, биточков маннх , рисовых	2	
Тема 1.8 Технология приготовления блюд из круп	Технология приготовления запеканки рисовой.	2	
Лабораторная работа №7	Приготовление запеканки рисовой.	2	
Тема 1.9 Технология приготовления запеканки пшенной .	Технология приготовления запеканки пшенной .	2	

Лабораторная работа № 8	Приготовления запеканки рисовой.	2	
	Урок зачет	2	
	2 курс 3 семестр.	22	
Тема 1.10 Технология приготовления запеканки манной	Технология приготовления запеканки манной. !	2	
Лабораторная работа №9	Приготовления запеканки манной!	2	
Тема 1.11. Технология приготовления каш гречневых	Технология приготовления каш гречневых	2	
Лабораторная работа №10.	Приготовление каш гречневых различной консистенции	2	
Тема 1.12 Технология приготовления блюд из гречки	Технология приготовления блюд из гречки	2	
Лабораторная работа №11	Приготовление крупеника гречевого	2	
Тема 1.13. Технология приготовления каш из крупы перловой	Технология приготовления каш из крупы перловой	2	
Лабораторная работа №12	Приготовления блюд из перловой каши.	2	
Тема 1.14 Технология приготовления блюд из концентратов	Технология приготовления блюд из концентратов	2	
Лабораторная работа №13	Приготовления каш из концентратов	2	
Тема 1.15 Требования к качеству блюд и гарниров из круп	Требования к качеству блюд и гарниров из круп	2	

	2 курс 4 семестр	30	
Тема 1.16 Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп	Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп	2	
	Раздел 2 Осуществление технологического процесса приготовления и оформления блюд и гарниров из макаронных изделий.	28	
Тема 2.1 Значение макаронных изделий в питании.	Значение макаронных изделий в питании человека	2	
Тема 2.2 Значение макаронных изделий в питании.	Значение макаронных изделий в питании человека	2	
Тема 2.3 Товароведная характеристика макаронных изделий		2	
Тема 2.4 Товароведная характеристика макаронных изделий	Товароведная характеристика макаронных изделий	2	
Тема 2.5 Классификация и ассортимент макаронных изделий	Классификация и ассортимент макаронных изделий	2	
Тема 2.6 Подготовка макаронных изделий для приготовления блюд	Подготовка макаронных изделий для приготовления блюд	2	
Тема 2.7 Подготовка макаронных изделий для приготовления блюд	Подготовка макаронных изделий для приготовления блюд	2	

Лабораторная работа №14	Приготовление макаронных изделий сливным способом	2
Лабораторная работа №15	Приготовление макаронных изделий несливным способом	2
Лабораторная работа №16	Технология приготовления блюд из макаронных изделий	2
Тема 2.8 Подготовка макаронных изделий для приготовления гарниров.	Подготовка макаронных изделий для приготовления гарниров.	2
Лабораторная работа №17	Приготовление макаронных изделий сливным способом	2
Лабораторная работа №18	Приготовление макаронных изделий несливным способом	2
Тема 2.9 Виды оборудования, посуды, инвентаря для приготовления блюд и гарниров	Виды оборудования, посуды, инвентаря для приготовления блюд и гарниров	2
Лабораторная работа №19	.Организация рабочего места для приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий	2
Урок- зачет		2
3 курс 5 семестр		44
Тема 2.10 Правила техники безопасности	Правила техники безопасности	2
Тема 2.11 Правила личной гигиены	Правила личной гигиены	2
Лабораторная работа №20.	Способы подачи, варианты оформления блюд и гарниров из макаронных изделий	2
Лабораторная работа №21.	Требование к качеству гарниров. из макаронных изделий	2
Лабораторная работа №22.	Требование к качеству блюд из макаронных изделий	2

Лабораторная работа №23.	Условия и сроки хранения гарниров из макаронных изделий	2	
Лабораторная работа №24.	Условия и сроки хранения блюд из макаронных изделий	2	
Контрольная работа по теме		2	
Раздел 3 Осуществление технологического процесса приготовления и оформления блюд и гарниров из бобовых.		28	
Тема 3.1 Блюда из бобовых	Блюда из бобовых. Ассортимент	2	
Тема 3.2 Подготовка бобовых к варке	Подготовка бобовых к варке	2	
Тема 3.3 Приготовление гарниров и блюд из бобовых	Приготовление гарниров из бобовых	2	
Лабораторная работа №25	Варка бобовых	2	
Лабораторная работа №26	Бобовые с жиром	2	
Лабораторная работа №27	Бобовые с луком	2	
Лабораторная работа №28	Бобовые в соусе	2	
Лабораторная работа №29	Пюре из бобовых	2	
Лабораторная работа №30	Пюре из бобовых	2	
Лабораторная работа №31	блюдо из зеленого горошка	2	

Лабораторная работа №32	блюда из спаржевой фасоли	2	
Лабораторная работа №33	Подготовка бобовых для приготовления блюд и гарниров. Требование к качеству готовых блюд и гарниров.	3	
Дифференцированный зачет		2	
	Всего:	130	
	Самостоятельная работа обучающихся <i>Изучение лекций. Подготовка к опросу. Подготовка сообщений по теме.</i>	65	
Учебная практика		150	
Виды работ: Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оборудование, инвентарь и инструменты для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка круп к варке. Общие правила варки, виды каш, приготовление каш различной консистенции. Отпуск блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.			
Всего		280	

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Наименование вида работ	Содержание	Объём часов
1.	Подготовка сырья, РАСЧЕТ КОЛИЧЕСТВА круп и воды.	Технология приготовления каш	6
2.	Приготовление жидких каш	Технология приготовления жидких каш	6
3.	Приготовление рассыпчатых каш. Оформление и подача.	Технология приготовления рассыпчатых каш	6
4.	Приготовление вязких каш	Технология приготовления вязких каш.	6
5.	Приготовление гарниров из круп	Технология приготовления	6
6.	Приготовление запеканок из каш.	Технология приготовления	6
7.	Приготовление рисовых котлет, биточков	Технология приготовления и отпуск рисовых котлет, биточков.	6
8.	Приготовление гарниров и блюд из гречневой крупы	Технология приготовления и отпуск.	6
9.	Приготовление крупеника.	Технология приготовления и отпуск	6
10	Приготовление блюд из крупы перловой.	Технология приготовления и отпуск	6
11	Подготовка сырья, РАСЧЕТ КОЛИЧЕСТВА круп и воды.	Технология приготовления	6
12.	Приготовление макарон сливным способом	Технология приготовления и отпуск	6
13.	Приготовление макарон не сливным способом	Технология приготовления и отпуск.	6
14.	Приготовление блюд из макаронных изделий. Макаронник.	Технология приготовления и отпуск.	6
15.	Приготовление макарон с сыром.	Технология приготовления и отпуск	6
16.	Приготовление макаронных изделий с овощами	Технология приготовления и отпуск.	6
17.	Приготовление	Технология приготовления и отпуск.	6

	лапшевника с творогом.		
18.	Приготовление спагетти (ПАСТЫ)	Технология приготовления и подача.	6
19.	Приготовление макарон по-флоцки.	Технология приготовления и отпуск.	6
20.	Условия и сроки хранения	Требования к качеству.	6
21.	Подготовка сырья, РАСЧЕТ КОЛИЧЕСТВА круп и воды.	Технология приготовления.	6
22.	Приготовление гороховой каши.	Технология приготовления и отпуск.	6
23.	Приготовление фасоли с овощами	Технология приготовления и отпуск.	6
24.	Приготовление чечевицы с рисом	Технология приготовления, оформление и отпуск.	6
25.	УСЛОВИЯ И СРОКИ ХРАНЕНИЯ	Требования к качеству	6
		Итого	150

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

№	Наименование вида работ	Объем часов
1.	Приготовление блюд из круп,	6
2.	Приготовление гарниров из круп	6
3.	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий	6
4.	Приготовление гарниров из макаронных изделий	6
5.	Приготовление простых блюд бобовых	6
	Итого	30 часов

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов

1. Кулинарии

2. Учебной лаборатории

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

Оборудование учебных кабинетов:

1. Рабочее место преподавателя
2. Рабочие места для обучающихся
3. Макеты блюд и изделий
4. Технологические карты
5. Схемы технологических процессов
6. Плакаты
7. Инструкции по технике безопасности

Технические средства обучения:

1. Экран

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

1. Холодильное оборудование
2. Электрическая плита
3. Жарочный шкаф
4. Кастрюли
5. Миксеры
6. Пекарский шкаф
7. Разделочные доски
8. Ножи
9. Венчики
10. Сито

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

1. Холодильное оборудование

2. Электрическая плита
3. Жарочный шкаф

4.Тепловой мармит

5.Суповой мармит

6.Протирочная машина

7.Кухонный комбайн

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. «Основы кулинарии. - М.: ИЦ «Академия», 2018.
2. Елкина В.Д., Золин В.П «Механическое оборудование предприятий общественного питания. -М.: ИЦ «Академия», 2018. – 336с.
3. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания М.: ИЦ «Академия»2018 г.
4. Качурина Т.А. «Кулинария. М.: ИЦ «Академия», 2018.
5. КозловаС. Н. «Кулинарная характеристика блюд. М.: ИЦ «Академия»,2018г.
6. Кирпичников В.П. «Тепловое оборудование предприятий общественного питания. М.: ИЦ «Академия» 2017г.
7. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. «Часть 2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. - М.: ИЦ«Академия», 2018.-128с.
8. Сопина Л.Н. «Пособие для повара. - М.: ИЦ «Академия» 2018г.
9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - М.: ИЦ «Академия», 2018.-496с.
10. Технологическое оборудование предприятий общественного питания М.:ИЦ «Академия». 2017г.
- 11.Харченко Н.Э «Технология приготовления пищи. Практикум. - М.: ИЦ «Академия», 2018.- 288с.

Дополнительные источники:

1. Потапова И.И «Первичная обработка продуктов.- М.: ИЦ «Академия» 2017г.
2. Потапова И.И. «Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. - М.: ИЦ «Академия» ,2017г.

3. Семиряжко Т.Г. «Кулинария. Контрольные материалы.- М.: ИЦ «Академия», 2018.-192с
4. Татарская Л.Л. «Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. - М.: ИЦ «Академия», 2018.-112с.
5. Усов В.В. «Основы кулинарного мастерства». - М.: ИЦ «Академия», 2017.- 608с.
6. Шатун Л.Г. «Повар». - М.: ИЦ «Академия» 2018г.

Интернет-ресурсы: > <http://www.kylina.ru>, <http://www.povary.ru>,
<http://www.vkus.ru> > <http://knigakulinara.ru/books/> >
<http://www.eda-server.ru/culinary-school/> > <http://www.eda-server.ru/gastronom/> >
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1 Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	1.Проверяет органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц жиров и сахара в том числе на конкретном предприятии 2.Выбирает производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья к производству в соответствии с технологией, в том числе на конкретном предприятии	Наблюдение за процессом подготовки сырья к производству Органолептическая оценка качества продуктов Наблюдение за подбором инвентаря
ПК 5.2.Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса.	1.Готовит каши и гарниры из круп и риса: варит вязкие и жидкие каши из цельных дробленых круп и хлопьев на воде каши и молоке: пшенная каша, рисовая каша молочная, манная каша молочная, каша овсяная из геркулеса ; варит рассыпчатые каши и гарниры из цельных круп(риса, гречки, перловой) в соответствии с технологией, в том числе на	Наблюдение за процессом приготовления каш и гарниров из круп и риса Органолептическая оценка готовых блюд Сравнение с ТК

	<p>конкретном предприятии</p> <p>2.Оформляет каши и гарниры из круп: порционирует и сервирует в соответствии с технологией, в том числе на конкретном предприятии</p>	<p>Органолептическая оценка готовых блюд</p>
<p>ПК 5.3.Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.</p>	<p>1.Готовит простые блюда из макаронных изделий сливным и не сливным способом: макароны отварные с жиром или сметаной, макароны отварные с овощами, макароны с томатом, макаронник, макароны запеченные с сыром, лапшевник с творогом в соответствии с технологией, в том числе на конкретном предприятии</p> <p>2.Оформляет простые блюда из макаронных изделий: макароны отварные с жиром или сметаной, макароны отварные с овощами, макароны с томатом, макаронник, макароны запеченные с сыром, лапшевник с творогом в соответствии с технологией и правилами подачи, в том числе на конкретном предприятии</p>	<p>Наблюдение за процессом приготовления блюд из макаронных изделий</p> <p>Органолептическая оценка готовых блюд</p> <p>Сравнение с ТК</p> <p>Органолептическая оценка готовых блюд</p> <p>Сравнение с требованиями к качеству</p>
<p>ПК 2.4. Готовить и оформлять каши и гарниры простые блюда из бобовых и кукурузы.</p>	<p>3.Готовит простые блюда из бобовых и кукурузы: бобовые (горох, фасоль) с жиром и луком, фасоль в соусе, кукурузу в початках, в соответствии с технологией, в том числе на конкретном предприятии</p> <p>4.Оформляет простые блюда из бобовых и кукурузы: порционирует и сервирует для подачи в виде блюд и гарниров в том числе на конкретном предприятии</p>	<p>Наблюдение за процессом приготовления простых блюд из бобовых и кукурузы</p> <p>Сравнение с ТК</p> <p>Органолептическая оценка готовых блюд</p> <p>Сравнение с требованиями к качеству</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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость профессии «Повар, кондитер», проявлять устойчивый интерес	Демонстрирует понимание сущности социальной значимости профессии «Повар. Кондитер», проявлять к ней устойчивый интерес;	Психологическое анкетирование, наблюдение, собеседование, ролевые игры
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, определенных руководителем	Организовывает собственную деятельность, в соответствии с поставленными задачами	Наблюдение за организацией деятельности в стандартной ситуации
ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий итоговый контроль, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы	Анализирует рабочую ситуацию. Осуществляет текущий и итоговый самоконтроль. Оценивает и корректирует собственную деятельность. Несет ответственность за качество готовой кулинарной продукции.	Наблюдение за процессом аналитической деятельности Составление аналитической справки Экспертная оценка аналитической справки
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Использует в работе различные источники информации, в том числе Интернет ресурсы	Наблюдение за организацией работы с информацией. Экспертная оценка результата работы с информацией
ОК 5 Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	Использует в работе и общении различные современные средства коммуникации	Наблюдение за процессом использования средств коммуникации.
ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Эффективно взаимодействует с субъектами профессиональной деятельности в соответствии с нормами межличностного общения	Наблюдение за организацией коллективной деятельности и процессом общения с клиентом и руководством
ОК 7 Готовить к работе производственные помещения и поддерживать его санитарное состояние	Организовывает рабочее место в соответствии с требованиями САНПИНа и техпроцесса и техники безопасности	Экспертная оценка подготовленного рабочего места

Приложение 5.6
к АОППО по профессии
16675 «Повар» для лиц ОВЗ

**АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИН
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**«ПМ 06. Приготовление и оформление холодных блюд, закусок,
блюд из яиц, творога, теста и напитков»**

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06

Приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков.

1.1.Адаптированная рабочая программа предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии «Повар». Цель изучения курса – подготовить рабочих, обладающих основами знаний по профессиональным модулям. Для овладения первой ступени данной профессии.

При изучении этого предмета основное внимание обращается на механическую кулинарную обработку и приготовление блюд из творога, яиц, теста, а так же приготовление холодных блюд и напитков. Обучающиеся определяют качество сырья, учатся последовательности обработки продуктов, готовят полуфабрикаты разных видов и предназначенных для различной тепловой кулинарной обработки. Обучающийся освоивший модуль должен обладать общими и профессиональными компетенциями, включающимися в себя способность:

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	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров
ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические закуски порциями
ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты
ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- подготовки сырья и приготовления блюд яиц, творога, теста;
- Приготовление горячих и холодных напитков.

	Должен знать	Должен уметь
1.	Приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков.	Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности. Определять качество поступающего сырья. Выполнять технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков. Соблюдать условия и сроки хранения готовых блюд. Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности. Определять качество поступающего сырья. Выполнять технологический процесс приготовления напитков. Соблюдать условия и сроки хранения готовых блюд.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Максимальной учебной нагрузки обучающихся – 181,5 часов,

учебной нагрузки обучающегося – 121 час,

лабораторно и практической – 60 часов,

самостоятельной работы – 61 час,

учебной практики – 150 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Наименования разделов профессионального модуля *	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика		
	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная практика часов	
	Всего, часов	Теория				в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов
1	2	3	4	5	6	7
Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями, приготовления и оформления салатов.	20	12	8	12	30	6
Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых холодных закусок и блюд.	23	13	10	12	30	6
Раздел 3. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога	26	12	14	12	30	6

Раздел 4. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из теста	26	12	14	12	30	6
Раздел 5. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых холодных и горячих напитков	25	11	14	13	30	6
Всего:	121	61	60	61	150	30

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ 06) Приготовление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 06.01. Подготовка сырья и приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков.		121	
Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями, приготовления и оформления салатов.		20	
Тема 1. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов, приготовление и оформление салатов.		14	
1 курс 1 семестр		14	
Тема 1.1. Значение холодных блюд и закусок в питании.	Санитарно – гигиенические требования к обработке продуктов. Классификация по основному продукту. Подбор оборудования и инвентаря.	2	

Тема 1.2. Ассортимент, характеристика, пищевая ценность бутербродов.	Их разновидности, технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения Характеристика продуктов, для приготовления бутербродов.	2	
Лабораторная работа №1	Технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.	2	
Лабораторная работа №2	Технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.	2	
Тема 1.3. Технология приготовления и оформления салатов	Технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.	2	
Тема 1.4. Салаты из сырых овощей.	Технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.	2	
Тема 1.5. Салаты из вареных овощей.	Технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.	2	
1 курс 2 семестр		17	
Тема 1.6. Винегрет овощной	Технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.	2	
Лабораторная работа №3	Приготовление и отпуск салатов и винегретов. Определение качества готовых блюд.	2	
Лабораторная работа №4	Приготовление и отпуск салатов и винегретов. Определение качества готовых блюд.	2	

Раздел 2 Осуществление технологического процесса приготовления и оформления холодных закусок и блюд.		23	
Тема 2 Приготовление и оформление простых холодных закусок и блюд.		23	
Тема 2.1. Холодные блюда и закуски	Ассортимент, общие требования к приготовлению холодных блюд и закусок	2	
Тема 2.2. Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из овощей.	Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из овощей. Требования к качеству, правила хранения.	2	
Лабораторная работа №5	Технология приготовления и оформления простых холодных закусок и блюд из овощей. Требования к качеству, правила хранения.	2	
Лабораторная работа №6	Технология приготовления и оформления простых холодных закусок и блюд из овощей. Требования к качеству, правила хранения	2	
Лабораторная работа №7	Технология приготовления и оформления простых холодных закусок и блюд из овощей. Требования к качеству, правила хранения	2	
Урок-зачет.		1	
	2курс 3 семестр	22	

Тема 2.4. Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из рыбы и морепродуктов.	Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству, правила хранения	2	
Лабораторная работа № 8	Приготовление , оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из рыбы и морепродуктов. Требование к качеству.	2	
Лабораторная работа № 9	Приготовление , оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из рыбы и морепродуктов. Требование к качеству	2	
Тема 2.5. Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из мяса и субпродуктов.	Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из мяса и субпродуктов. Требования к качеству, правила хранения	2	
Тема 2.6. Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из мяса и субпродуктов.	Приготовление , оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из мяса и субпродуктов. Требование к качеству, правила хранения.	2	
Тема 2.7. Виды подачи холодных блюд и закусок.	Оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд	2	
Раздел 3. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога		26	
Тема 3	Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц и творога	26	

Тема 3.1. Блюда из яиц.	Ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск, характеристика яичных продуктов.	2	
Тема 3.2. Блюда из яиц.	Ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск, характеристика яичных продуктов,	2	
Тема 3.3. Блюда из яиц.	Условия и сроки хранения. Требования к качеству готовых блюд из яиц.	2	
Лабораторная работа №10	Ассортимент, технология приготовления. Оформление и отпуск блюд из яиц. Требование к качеству готовых блюд.	2	
Лабораторная работа №11	Ассортимент, технология приготовления. Оформление и отпуск блюд из яиц. Требование к качеству готовых блюд.	2	
	2 курс 4 семестр	30	
Тема 3.4. Блюда из творога.	Блюда из творога. Значение блюд из творога в питании. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря.	2	
Тема 3.5. Блюда из творога.	Блюда из творога: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых блюд из творога.	2	
Практическое занятие №1	Технология приготовления « <i>Вареников ленивых</i> ». Правила подачи.	2	
Тема 3.6. Блюда из творога.	Блюда из творога: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых блюд из творога.	2	
Лабораторная работа №12	Ассортимент, технология приготовления. Оформление и отпуск блюд из творога. Требование к качеству готовых блюд.	2	
Лабораторная работа №13	Ассортимент, технология приготовления. Оформление и отпуск блюд из творога. Требование к качеству готовых блюд.	2	
Лабораторная работа №14	Ассортимент, технология приготовления. Оформление и отпуск блюд из творога. Требование к качеству готовых блюд.	2	

Раздел 4. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из теста		26	2
Тема 4 Приготовление и отпуск мучных блюд из теста с фаршем			
Тема 4.1. Мучные блюда из теста с фаршем.	Значение блюд из теста с фаршем в питании. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря.	2	
Тема 4.2. Мучные блюда из теста с фаршем.	Значение блюд из теста с фаршем в питании. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря.	2	
Тема 4.3. Виды теста.	Виды теста: дрожжевое. Процессы, происходящие при брожении теста. Характеристика приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способом.	2	
Тема 4.4. Виды теста.	Виды теста: пресное. Процессы, происходящие при брожении теста. Характеристика приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способом.	2	
Лабораторная работа №15	Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным методом	2	
Лабораторная работа №16	Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным методом	2	
Лабораторная работа №17	Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным методом	2	

Тема 4.5. Процессы, происходящие при брожении теста, характеристика.	Процессы, происходящие при брожении теста, характеристика.	2	
	3 курс 5семестр	22	
Тема 4.6. Приготовление фаршей	Виды фаршей, способы приготовления и кулинарное использование.	2	
Лабораторная работа №18	Приготовление фаршей разными способами. Способы использования	2	
Лабораторная работа №19	Приготовление фаршей разными способами. Способы использования.	2	
Лабораторная работа №20	Приготовление фаршей разными способами. Способы использования	2	
Лабораторная работа №21	Приготовление и отпуск блюд из теста с фаршем. Требования к качеству готовых блюд. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения	2	
Тема 4.10. Требования к хранению блюд из теста, с соблюдением режимов и условий хранения.	Требования к хранению блюд из теста, с соблюдением режимов и условий хранения.	2	
Раздел 5. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых холодных и горячих и напитков		25	
Тема Приготовление простых холодных и горячих напитков			
Тема 5.1. Простые холодные напитки.	Простые холодные напитки. Ассортимент, технология приготовления, оформление, отпуск.	2	2
Тема 5.2. Простые холодные	Простые холодные напитки. Ассортимент, технология приготовления, оформление, отпуск.	2	

напитки. Требования к качеству	Условия и сроки хранения, температура и варианты подачи.	2	
Лабораторная работа №10	Ассортимент, технология приготовления, отпуск, оформление.	2	
Урок-зачет		2	
3 курс 6 семестр		16	
Тема 5.3. Простые горячие напитки.	Простые горячие напитки. Ассортимент, технология приготовления, оформление, отпуск.	2	
Тема 5.4. Простые горячие напитки.	Требования к качеств. Условия и сроки хранения, температура и варианты подачи.	2	
Тема 5.5. Требования к качеству горячих напитков.	Лабораторная работа № 12 Условия и сроки хранения, температура и варианты подачи холодных и горячих напитков. Требование к качеству.	6	
Лабораторная работа №11	Ассортимент, технология приготовления, оформление , отпуск.	2	
Лабораторная работа №11	Ассортимент, технология приготовления, оформление , отпуск.	2	
Лабораторная работа №11	Ассортимент, технология приготовления, оформление , отпуск.	2	
	Всего:	121	
Учебная практика		150	

<p>Виды работ: Подготовка сырья и приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оборудование, инструменты и инвентарь для приготовления холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков. Обработка продуктов для приготовления холодных блюд и закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков. Технология приготовления холодных блюд и закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков. Виды теста, способы рыхления, технология приготовления теста. Способы и технология приготовления различных видов мучных блюд и изделий. Режимы выпечки. Требования к качеству приготовленных блюд, условия и сроки хранения.</p>		
<p>Всего:</p>	<p>271</p>	

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Наименование вида работ	Содержание	часы
1.	Открытые бутерброды	Технология приготовления, оформление и подача	6
2.	Закрытые бутерброды	Технология приготовления, оформление и подача	6
3.	Закусочные бутерброды	Технология приготовления, оформление и подача	6
4.	Салаты из свежих овощей	Технология приготовления, оформление и подача	6
5.	Салаты из вареных овощей	Технология приготовления, оформление и подача	6
6.	Теплые салаты	Технология приготовления, оформление и подача	6
7.	Салат-коктейль	Технология приготовления, оформление и подача	6
8.	Винегреты	Технология приготовления, оформление и подача	6
9.	Блюда и закуски из овощей	Технология приготовления, оформление и подача	6
10.	Блюда и закуски из яиц	Технология приготовления, оформление и подача	6
11.	Блюда и закуски из грибов	Технология приготовления, оформление и подача	6
12.	Рыбные блюда и закуски	Технология приготовления, оформление и подача	6
13.	Заливные блюда из рыбы	Технология приготовления, оформление и подача	6
14.	Холодные закуски из морепродуктов	Технология приготовления, оформление и подача	6
15.	Мясные блюда и закуски	Технология приготовления, оформление и подача	6
16.	Холодные закуски из субпродуктов	Технология приготовления, оформление и подача	6
17.	Холодные блюда из отварной птицы	Технология приготовления, оформление и подача	6

18.	Холодные закуски из субпродуктов сельскохозяйственной птицы	Технология приготовления, оформление и подача	6
19.	Заливные куриные блюда	Технология приготовления, оформление и подача	6
20.	Промежуточная аттестация	Экзамен	6
	ИТОГО:		120

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Наименование вида работ	Содержание	часы
1.	Подбор и проверка качества сырья для приготовления холодных блюд и закусок	Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов	6
2.	Приготовление бутербродов	Приготовление и оформление бутербродов с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности	6
3.	Приготовление салатов	Приготовление и оформление салатов с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности	6
4.	Приготовление закусок из овощей	Приготовление и оформление закусок из овощей с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности	6
5.	Приготовление рыбных закусок	Приготовление и оформление рыбных закусок с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности	6
6.	Приготовление мясных закусок	Приготовление и оформление мясных закусок с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности	6
7.	Приготовление заливных блюд	Приготовление и оформление заливных блюд с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности	6
8.	Приготовление холодных блюд из домашней птицы	Приготовление и оформление холодных блюд из домашней птицы с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности	6
9.	Приготовление холодных закусок из субпродуктов	Приготовление и оформление холодных закусок из субпродуктов с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности	6

10.	Итоговое занятие	Дифференцированный зачет	6
		Итого:	30

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению»

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета технологии кулинарного и кондитерского производства;

Лаборатории «Учебная кухня ресторана»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

Столы

Стулья

Классная доска.

Учебные пособия, муляжи.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

производственные столы

электрические плиты

холодильник

шкафы для посуды

кухонные комбайны

процессор

электровафельница

тостер

миксер,

фритюрница

электромясорубка

посуда и инвентарь маркированные

весы электронные.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Наличие холодного цеха

Наличие овощного цеха

Производственные столы

Стеллажи для хранения овощей

Контейнеры для хранения овощей

Инвентарь и посуда маркированные

Раковина для мытья рук

Механическая овощерезка со съёмными механизмами

Холодильник

Универсальный привод со сменными механизмами

Весы

6.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Л.Л. Татарская. Кулинария – М.: Издательский центр «Академия», 2018.
- 2.
3. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи – Издательский центр «Академия», 2013
4. Епифанцева Л.Д., Товароведение пищевых продуктов – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
5. Золин В.Л., Технологическое оборудование предприятий общественного питания – М.: Издательский центр «Академия», 2018
6. Лабенски С., Техника приготовления пищи – М.: Астрель, 2017.
7. Матюхина З.П., Основы физиологии питания, гигиены и санитарии – М.: Издательский центр «Академия», 2018.
8. Потапова И.И., Калькуляция и учет – М.: Издательство «АСАДЕМП», 2016.
9. Радченко Л.А., Организация производства на предприятиях общественного питания – М.: Издательство «Феникс», 2018.
10. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2018.
11. Санитарные правила в сфере продовольственной торговли и общественного питания. Сборник нормативных документов – Екатеринбург: Издательство «Урал», 2017.

Дополнительные источники:

1. Потапова И.И. Рабочая тетрадь – М.: Издательский центр «Академия», 2019.
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2019
3. Кулинария для всех. Ежемесячный журнал.

Интернет-ресурсы:

1. www.irkzan.ru
2. www.o-urok.ru/prof_p.php
3. [www/fartov.com](http://www.fartov.com)

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06.Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	Готовит и оформляет различные виды бутербродов	Наблюдение за технологическим процессом приготовления различных видов бутербродов и гастр.продуктов порциями. Органолептическая оценка готовой продукции. Дегустация Сравнение с технологической картой.
Готовить и оформлять салаты	Готовит и оформляет различные виды салатов.	Наблюдение за технологическим процессом приготовления различных видов салатов. Органолептическая оценка готовой продукции. Дегустация блюда Сравнение с технологической картой.
Готовить и оформлять простые холодные закуски блюда.	Готовит и оформляет простые холодные закуски блюда.	Наблюдение за технологическим процессом приготовления различных видов салатов. Органолептическая оценка готовой продукции. Дегустация блюда Сравнение с технологической картой.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость профессии «Повар, кондитер», проявлять устойчивый интерес	Демонстрирует понимание сущности и социальной значимости профессии	Психологическое анкетирование, наблюдение, собеседование, ролевые игры
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач	Организовывает собственную деятельность в соответствии с поставленными задачами	Наблюдение за организацией деятельности в стандартной ситуации
ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и	Анализирует рабочую ситуацию. Осуществляет текущий и итоговый	Наблюдение за процессом

итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	самоконтроль. Оценивает и корректирует собственную деятельность. Несет ответственность за качество готовой кулинарной продукции.	аналитической деятельности Составление аналитической справки Экспертная оценка аналитической справки
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития,	Использует в работе различные источники информации, в том числе Интернет-ресурсы	Наблюдение за организацией работы с информацией Экспертная оценка результата работы с информацией
ОК 5 Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	Использует в работе и общении различные современные средства коммуникации	Наблюдение за процессом использования средств коммуникации
ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;	Эффективно взаимодействует с субъектами профессиональной деятельности в соответствии с нормами межличностного общения	Наблюдение за организацией коллективной деятельности, общением с клиентами, руководством
ОК 7 Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	Организовывает рабочее место в соответствии с требованиями СанПиНа и техпроцесса	Экспертная оценка подготовленного рабочего места