

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЗИМИНСКИЙ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНЫЙ ТЕХНИКУМ»

**АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

**ПМ.01 Приготовление блюд, напитков и
кулинарных изделий**

адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения
по профессии **16675 Повар**

Квалификация: Повар 3 разряд

Форма обучения: очная

Срок освоения: 1 год 10 месяцев на базе специального (коррекционного)
образования

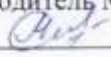
Зима, 2024 г.

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий по профессии 16675 Повар составлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1569, зарегистрирован Министерством юстиции 22 декабря 2016 года № 44898, с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения РФ от 03.07.2024 года N 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюсте России от 09.08.2024 года № 79088), приказа Минтруда России от 09.03.2022 N 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 N 68148).

Рабочая программа адаптирована для профессиональной подготовки лиц, не имеющих основного общего образования, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без получения среднего общего образования сроком обучения 1год 10мес, методических рекомендаций по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития), утвержденными ФГБОУ ДПО ИРПО от 30.08.2022 №12.

Разработчик:

Морозова Наталья Сергеевна, преподаватель спец дисциплин ГБПОУ ИО «Зиминский железнодорожный техникум»

Согласовано:
Руководитель МК преподавателей ПМ и ОПД и мастеров п/о
 (Красилова А.А.)
Ф.И.О.
Протокол № 7 от «11» апреля 2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий

1.1. Область применения рабочей программы

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля является частью адаптированной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС для профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар и Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», статья 79, п.8.

1.2. Место профессионального модуля в структуре адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения: профессиональный модуль входит в профессиональный цикл.

1.3. Цель и задачи дисциплины-требования к результатам освоения профессионально модуля:

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **уметь:**

- выполнять вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий;

- выполнять очистку, доочистку картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений;

- перебирать зелень, плоды, овощи, ягоды, картофель, удалять дефектные экземпляры и посторонние примеси;

- мыть овощи, промывать их после очистки, доочистки;

- нарезать хлеб, картофель, овощи, зелень, готовить полуфабрикаты.

- размораживать рыбу, мясо, птицу, производить разделку, потрошение рыбы, птицы, дичи, сельди, кильки, обработку субпродуктов;

- готовить не сложные кулинарные изделия.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них;

- правила нарезки хлеба;

- сроки и условия хранения очищенных овощей.

Выпускник, освоивший адаптированную программу профессионального модуля, должен обладать следующими элементами общих и профессиональных компетенций

1.4. Результаты освоения профессионального модуля

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

1.5. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 2070 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 290 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 100 часов;

учебной практики – 1380;

производственной практики – 300.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля и виды учебной деятельности

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	390
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	290
в том числе:	
- практические занятия	150
- в форме <i>практической подготовки</i>	290
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	100
Учебная практика в форме практической подготовки	1380
Производственная практика в форме практической подготовки	300
Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.01 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий

Наименование разделов и тем	Тема учебного занятия и содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа		Объем часов	Формируемые ОК и ПК
1	2		3	4
Раздел 1. Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки овощей и грибов.			37	
Тема 1.1. Характеристика традиционных видов овощей и грибов в питании	Содержание учебного материала		2	ОК 1, ПК 1.3
	1-2	Введение. Задачи и содержание предмета. Значение овощей в питании человека. Классификация овощей и грибов. Пищевая ценность овощей и грибов. Ассортимент, требования к качеству.		
	3-5	Практическое занятие №1 «Определение ассортимента овощей». Определение качества овощей и грибов органолептическим методом.	3	ОК 1, ОК 4, ОК 6, ПК 1.3, ПК 2.5, ПК 3.3, 4.3
	Самостоятельная работа обучающихся: Написать реферат «Значение овощей и грибов в жизни человека».		3	
Тема 1. 2. Обработка, нарезка, различных видов овощей и грибов	Содержание учебного материала		5	
	6	Технологический процесс первичной кулинарной обработки овощей и грибов. Понятие о сырье, полуфабрикатах, готовой продукции. Оборудование и инструменты, используемые для обработки овощей. Сортировка, промывка овощей.		
	7	Технологический процесс механической кулинарной обработки свежих овощей, нарезка. Очистка овощей, ее назначение, способы. Нарезка овощей (простая, сложная), ее назначение, способы и виды нарезки. Обработка овощей для фарширования. Отходы при механической кулинарной обработки овощей.		

		Полуфабрикаты из овощей, ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование. Требования к качеству, условия и сроки хранения		
	8	Технологический процесс механической кулинарной обработки плодов. Обработка плодов, ягод, способы обработки, назначение. Кулинарное использование плодов. Обработка орехов, кулинарное использование. Отходы при обработке, количество, использование. Полуфабрикаты из плодов, ягод, кулинарное использование. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	9	Технологический процесс механической кулинарной обработки свежих и консервированных грибов. Оборудование и инструменты и инвентарь для обработки овощей. Кулинарное использование. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	10	Технологический процесс механической кулинарной обработки переработанных плодов и овощей. Оборудование, инвентарь и инструмент для обработки переработанных овощей и грибов. Обработка соленых, квашенных, сушеных и мороженых овощей. Требования к качеству условия и сроки хранения.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Разгадать кроссворд на тему «Овощи»		4	
	11-13, 14-17, 18-21	Практическое занятие №2 «Сортировка, калибровка, мойка плодов и овощей». Практическое занятие №3 «Очистка, различные формы нарезки». Практическое занятие №4 «Расчет нормы отходов».	3 4 4	ОК 1, ОК 5, ОК 4, ОК 10, ПК 1.3, ПК 3.3, 4.3
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить отчет по ПЗ		5	
Раздел 2. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов			43	
Тема 2.1. Тепловая кулинарная	Содержание учебного материала			
	22-25	Тепловая кулинарная обработка. Классификация блюд из овощей по способу тепловой обработки. Виды тепловой	4	

обработка овощей и грибов		кулинарной обработки, их характеристика		
Тема 2.2. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание учебного материала		10	
	26-27	Простые блюда и гарниры из отварных, припущенных овощей и грибов. Ассортимент блюд и гарниров, технология приготовления, оформление, отпуск. Требование к качеству овощных блюд. Сроки хранения		
	28-29	Простые блюда и гарниры из жареных, тушеных овощей и грибов. Ассортимент блюд и гарниров, технология приготовления, оформление, отпуск. Требование к качеству овощных блюд. Сроки хранения		
	30-32	Простые блюда и гарниры из фаршированных, запеченных овощей и грибов. Ассортимент блюд и гарниров, технология приготовления, оформление, отпуск. Требование к качеству овощных блюд. Сроки хранения		
	33-34	Блюда из консервированных полуфабрикатов. Ассортимент блюд и гарниров, технология приготовления. Требования к качеству.		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить презентацию «Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов»		4	
	35-39	Практическое занятие №5 «Приготовление блюд из вареных овощей».	5	
	40-44	Практическое занятие №6 «Приготовление блюд из жареных, тушеных овощей и грибов».	5	
	45-49	Практическое занятие №7 «Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей и грибов».	5	
	50-53	Практическое занятие №8 «Приготовление блюд из консервированных овощей».	4	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить отчет по ПЗ		5	
Раздел 3. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы			68	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 4, ОК 10, ПК 1.3, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 2.5, ПК 3.3,
Тема 3.1 Механическая	Содержание учебного материала			
	54-55	Значение рыбы в питании человека Пищевая ценность рыбы и нерыбных морепродуктов. Классификация и виды рыбы.		

кулинарная обработка рыбы и нерыбных морепродуктов.	56-57	Механическая кулинарная обработка рыбы. Оборудование, инвентарь для обработки рыбы. Размораживание и вымачивание. Способы разделки рыбы. Обработка чешуйчатой рыбы. Обработка бесчешуйчатой рыбы. Обработка осетровых пород рыб. Отходы кулинарное использование.	6	4.3
	58-59	Механическая кулинарная обработка нерыбных морепродуктов. Оборудование, инструменты и инвентарь для обработки. Особенности обработки различных видов нерыбных морепродуктов.		
	Самостоятельная работа обучающихся Выполнить творческую работу «Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов».		4	
	60-64 65-68	Практическое занятие №9 «Обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы». Практическое занятие №10 «Расчет количества нормы отходов».	5 4	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить отчет по ПЗ		5	
Тема 3.2 Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	Содержание учебного материала			
	69-70	Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, жарки. Технология приготовления полуфабрикатов. Требования к качеству, условия и сроки хранения рыбных полуфабрикатов.	4	
	71-72	Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Технология приготовления котлетной массы, требования к качеству, условия и сроки хранения рыбных полуфабрикатов		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить презентацию «Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее»		3	
Тема 3.3 Приготовление, блюд из рыбы с костным скелетом.	Содержание учебного материала			OK 1, OK,2, OK 3, OK 5, OK 4, OK 10, OK 11, ПК
	73-74	Особенности приготовления блюд из рыбы. Классификация по способу тепловой обработки. Изменения и процессы, происходящие в рыбе и рыбных полуфабрикатах при тепловой обработке.	14	
	75-76	Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы Ассортимент, технология приготовления блюд, правила и сроки хранения		

	77-78	Приготовление блюд из жареной рыбы. Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.		1.3, ПК 1.2, ПК1.3, ПК 1.4, ПК.2.3, ПК 2.5, ПК 3.3, 4.3
	79-80	Приготовление блюд из запеченной рыбы. Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.		
	81-83	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.		
	84-86	Блюда из морепродуктов. Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск блюд условия и сроки хранения.		
	Самостоятельная работа обучающихся Заполнить технологическую карту «Блюда из рыбы и нерыбных морепродуктов»		4	
	87-90	Практическое занятие №11 «Приготовление блюд из отварной рыбы».	4	
	91-94	Практическое занятие № 12 «Приготовление блюд из жареной рыбы».	4	
	95-98	Практическое занятие №13 «Приготовление блюд из запеченной рыбы».	4	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить отчет по ПЗ		5	
	99 Контрольная работа № 1 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы».		1	
Раздел 4. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.			94	
Тема 4.1 Обработка и приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных субпродуктов.	Содержание учебного материала.			
	100-102	Значение мяса в питании человека. Пищевая ценность. Виды мяса. Определение доброкачественности мяса. Оборудование и инвентарь для обработки и приготовления блюд из мяса.	18	ОК 1, ОК,2, ОК 3, ОК 5, ОК 4, ОК 10, ОК 11, ПК 1.3, ПК
	103-105	Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса и мясных субпродуктов. Оттаивание, обмывание, обсушивание, разруб и обвалка. Механическая кулинарная обработка мясных субпродуктов.		

	106-108	Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины баранины и свинины. Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.		1.2, ПК1.3, ПК 1.4, ПК.2.3, ПК 2.5, ПК 3.3, 4.3
	109-111	Приготовление рубленой массы из мяса. Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	112-114	Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	115-117	Блюда из мясных субпродуктов. Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
Самостоятельная работа Разгадать кроссворд «Субпродукты»			3	
	118-122	Практическое занятие №14 «Приготовление полуфабрикатов».	5	
	123-127	Практическое занятие №15 «Приготовление рубленой массы».	5	
	128-133	Практическое занятие №16 «Приготовление котлетной массы».	6	
	134-139	Практическое занятие №17 «Приготовление блюд из субпродуктов».	6	
Самостоятельная работа Подготовить отчет по ПЗ			6	
Тема4.2 Обработка и приготовление полуфабрикатов из птицы.	Содержание учебного материала			
	140-149	Значение птицы в питании человека Механическая кулинарная обработка птицы. Оттаивание; опаливание; потрошение; промывание.	20	
	150-159	Приготовление полуфабрикатов из филе птиц Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству.		
	Самостоятельная работа Заполнить технологическую карту «Мясо мясные субпродукты и полуфабрикаты из них»		5	
	160-169	Практическое занятие №18 «Обработка птицы».	10	
	170-179	Практическое занятие №19 «Приготовление полуфабрикатов из птицы».	10	
	Самостоятельная работа Подготовить отчет по ПЗ		5	
	180 Контрольная работа №2 «Мясо, птица и мясные продукты»		1	

Раздел 5. Приготовление супов и соусов		64	
Тема 5.1 Технология приготовления бульонов, отваров, простых супов. .	Содержание учебного материала		
	181-182 Приготовление бульонов и отваров. Содержание учебного материала: Подбор сырья, технология приготовления и использование, требования к качеству.	12	
	183-184 Приготовление бульонов и отваров. Содержание учебного материала: Подбор сырья, технология приготовления и использование, требования к качеству.		
	185-186 Щи. Содержание учебного материала: Технология приготовления, разновидности, требования к качеству, правила отпуска и хранения.		
	187-188 Борщи. Содержание учебного материала: Технология приготовления, разновидности, требования к качеству, правила отпуска и хранения.		
	189-190 Рассольники. Содержание учебного материала: Технология приготовления, разновидности, требования к качеству, правила отпуска и хранения.		
	191-192 Солянки. Содержание учебного материала: Технология приготовления, разновидности, требования к качеству, правила отпуска и хранения.		
	Самостоятельная работа обучающихся Посмотреть видео «Сладкие супы, их разновидности»	3	
	193-196 Практическое занятие №20 «Приготовление щей». 197-200 Практическое занятие №21 «Приготовление борщей». 201- 204 Практическое занятие №22 «Приготовление солянки».	4 4 4	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить отчет по ПЗ	5	

	Содержание учебного материала			
	205-207	Значение соусов. Приготовление бульонов и пассеровок для соусов. Содержание учебного материала: Пищевая ценность, классификация соусов, подбор сырья, подбор оборудования, инвентаря и посуды для приготовления соусов. Требования к качеству. Виды бульонов для соусов и их назначение. Виды пассеровок и их назначение.	10	
	208-209	Соус красный основной. Содержание учебного материала: Технология приготовления, его производные, требования к качеству, кулинарное использование, правила хранения.		
	210-211	Соус белый основной. Содержание учебного материала: Технология приготовления, его производные, требования к качеству, кулинарное использование, правила хранения.		
	212-214	Соус молочный, сметанный, приготовление заправок, соуса майонеза, маринада овощного. Содержание учебного материала: Технология приготовления, его производные, требования к качеству, кулинарное использование, правила хранения.		
	Самостоятельная работа обучающихся Выучить инструкцию «Требования к качеству соусов, условия и сроки хранения».		4	
	215-218	Практическое занятие № 23 «Приготовление соуса красного основного».	4	
	219-222	Практическое занятие № 24 «Приготовление соуса белого основного».	4	
	223-225	Практическое занятие № 25 «Приготовление молочного соуса».	3	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить отчет по ПЗ		5	
Раздел 6. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий			54	

	Содержание учебного материала			
Тема 6.1 Технология приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	226-228	Значение круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Содержание учебного материала: Классификация. Товароведная характеристика. Подготовка сырья.	8	
	229-231	Приготовление и отпуск простых блюд и гарниров из круп и бобовых. Содержание учебного материала: Блюда и гарниры из круп: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск.		
	232-233	Приготовление и отпуск простых блюд и гарниров из макаронных изделий. Содержание учебного материала: Способы варки макаронных изделий. Блюда и гарниры из макаронных изделий: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск.		
	Самостоятельная работа обучающихся Заполнить таблицу «Значение бобовых в питании»		4	
Тема 6.2 Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога кулинарных изделий.	Содержание учебного материала			
	234-236	Блюда из яиц. Содержание учебного материала: Значение блюд из яиц в питании. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря. Блюда из яиц: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых блюд из яиц.	15	
	237-239	Блюда из творога. Содержание учебного материала: Значение блюд из творога в питании. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря. Блюда из творога: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых блюд из творога.		
	240-242	Мучные блюда из теста с фаршем. Содержание учебного материала: Значение блюд из теста с фаршем в питании. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря. Виды теста: пресное, дрожжевое.		
	243-245	Приготовление фаршей. Содержание учебного материала: Виды фаршей: приготовление и использование.		
	246-248	Приготовление и отпуск простых мучных блюд из теста с фаршем.		

		Содержание учебного материала: Блюда из теста с фаршем: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых блюд из теста с фаршем.		
		Самостоятельная работа обучающихся Написать рецепт «Блюда из яиц»	4	
	249-252	Практическое занятие №26 «Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий».	4	
	253-256		4	
	257-261	Практическое занятие №27 «Приготовление блюд и гарниров из круп».	5	
	262-266	Практическое занятие №28 «Приготовление блюд из яиц и творога».	5	
		Практическое занятие №29 «Приготовление блюд из теста с фаршем».		
		Самостоятельная работа обучающихся Подготовить отчет по ПЗ	5	
Раздел 7. Технология приготовления сладких блюд и напитков.			22	
Тема 7.1 Технология приготовления сладких блюд и напитков.		Содержание учебного материала		
	267-268	Холодные нежелированные сладкие блюда. Содержание учебного материала: Ассортимент, технология приготовления, оформление, отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения, температура и варианты подачи.	9	
	269-270	Кисели, компоты. Содержание учебного материала: Ассортимент, технология приготовления, оформление, отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения, температура и варианты подачи.		
	271-272	Горячие сладкие блюда. Содержание учебного материала: Ассортимент, технология приготовления, оформление, отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения, температура и варианты подачи.		
	273-275	Простые горячие напитки. Содержание учебного материала: Ассортимент, технология приготовления, оформление, отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения, температура и варианты подачи.		
		Самостоятельная работа обучающихся Подготовить презентацию «Горячие напитки»	4	
	276-280	Практическое занятие №30 «Приготовление киселей и компотов».	5	

	281-285	Практическое занятие №31 «Приготовление холодных нежелированных сладких блюд».	5	
	286-288	Практическое занятие №32 «Приготовление простых горячих напитков».	3	
Самостоятельная работа обучающихся Подготовить отчёт по ПЗ			5	
	289-290	Дифференцированный зачет	2	
	Итого		390	
	Учебная практика		1380	
	Производственная практика		300	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий

3.1. Требования материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета по профессии Повар:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно–методической документации по темам;
- комплект учебных заданий для самостоятельной работы по темам.

Оборудование лабораторно-практического кабинета:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

Программы дисциплины включает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания.

Технические средства обучения: мультимедиапроектор, обучающие программы по дисциплине.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- рабочее место преподавателя
- рабочие места учащихся.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Дополнительные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2010 г.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2009 г.
3. Качурина Т. А. Кулинария: учебное пособие. – М.: Академия, 2007 г.
4. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник – М.: Академия, 2008 г.
5. Соловьева О. М. Кулинария: учебное пособие. – М.: Академия, 2007 г. Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)

6.«Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)

7.Новейший Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: ООО «Дом Славянской книги», 2012.

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Новейший Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: ООО «Дом Славянской книги», 2012.
2. Татарская Л. Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. – М.: Академия, 2009 г.
3. Качурина Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2007 г.
4. Татарская Л. А. Сборник дидактических материалов по курсу «Кулинария». – М.: Высшая школа, 2008 г

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, самостоятельной работы и сдачи квалификационного экзамена

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: <ul style="list-style-type: none"> - выполнять вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий; - выполнять очистку, доочистку картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений; - перебирать зелень, плоды, овощи, ягоды, картофель, удалять дефектные экземпляры и посторонние примеси; - мыть овощи, промывать их после очистки, доочистки; - нарезать хлеб, картофель, овощи, зелень, готовить полуфабрикаты. - размораживать рыбу, мясо, птицу, производить разделку, потрошение рыбы, птицы, дичи, сельди, кильки, обработку субпродуктов; - готовить не сложные кулинарные изделия. 	Наблюдение, оценка результатов выполнения практических работ наблюдение
Знания: <ul style="list-style-type: none"> - правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них; - правила нарезки хлеба; - сроки и условия хранения очищенных овощей. 	оценка результатов выполнения практических работ тестирование устный опрос