

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, 2025 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 изменениям, 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).

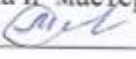
Рабочая программа адаптирована для профессиональной подготовки лиц, не имеющих основного общего образования, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без получения среднего общего образования сроком обучения 1год 10мес, методических рекомендаций по организации и осуществлению образовательной 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 дисциплин профессионального цикла и мастеров производственного обучения

 (Красилова А.А.)

Ф.И.О.

Протокол № 8 от «2» апреля 2025 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 деятельности	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>390</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>290</b>
в том числе:	
- практические занятия	150
- в форме <i>практической подготовки</i>	<b>290</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>100</b>
<b>Учебная практика в форме практической подготовки</b>	<b>1380</b>
<b>Производственная практика в форме практической подготовки</b>	<b>300</b>
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
<b>Раздел 1.</b> Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки овощей и грибов.			<b>37</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика традиционных видов овощей и грибов в питании	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	ОК 1, ПК 1.3
	1-2	<b>Введение.</b> Задачи и содержание предмета. Значение овощей в питании человека. Классификация овощей и грибов. Пищевая ценность овощей и грибов. Ассортимент, требования к качеству.		
	3-5	<b>Практическое занятие №1 «Определение ассортимента овощей».</b> Определение качества овощей и грибов органолептическим методом.	<b>3</b>	ОК 1, ОК 4, ОК 6, ПК 1.3, ПК 2.5, ПК 3.3, 4.3
	Самостоятельная работа обучающихся: <b>Написать реферат «Значение овощей и грибов в жизни человека».</b>		<b>3</b>	
<b>Тема 1. 2.</b> Обработка, нарезка, различных видов овощей и грибов	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>5</b>	ОК 1, ПК 1.3
	6	<b>Технологический процесс первичной кулинарной обработки овощей и грибов.</b> Понятие о сырье, полуфабрикатах, готовой продукции. Оборудование и инструменты, используемые для обработки овощей. Сортировка, промывка овощей.		
	7	<b>Технологический процесс механической кулинарной обработки свежих овощей, нарезка.</b> Очистка овощей, ее назначение, способы. Нарезка овощей (простая, сложная), ее назначение, способы и виды нарезки. Обработка овощей для фарширования. Отходы при механической кулинарной обработке овощей.		

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

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

кулинарная обработка рыбы и нерыбных морепродуктов.	56-57	<b>Механическая кулинарная обработка рыбы.</b> 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	<b>Механическая кулинарная обработка нерыбных морепродуктов.</b> Оборудование, инструменты и инвентарь для обработки. Особенности обработки различных видов нерыбных морепродуктов.		
	Самостоятельная работа обучающихся <b>Выполнить творческую работу «Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов».</b>		4	
	60-64 65-68	<b>Практическое занятие №9 «Обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы».</b> <b>Практическое занятие №10 «Расчет количества нормы отходов».</b>	5 4	
	Самостоятельная работа обучающихся <b>Подготовить отчет по ПЗ</b>		5	ОК 1, ПК 1.3
<b>Тема 3.2</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	<b>Содержание учебного материала</b>			
	69-70	<b>Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, жарки.</b> Технология приготовления полуфабрикатов. Требования к качеству, условия и сроки хранения рыбных полуфабрикатов.	4	
	71-72	<b>Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.</b> Технология приготовления котлетной массы, требования к качеству, условия и сроки хранения рыбных полуфабрикатов		
	Самостоятельная работа обучающихся <b>Подготовить презентацию «Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее»</b>		3	
<b>Тема 3.3</b> Приготовление, блюд из рыбы с костным скелетом.	<b>Содержание учебного материала</b>			
	73-74	<b>Особенности приготовления блюд из рыбы.</b> Классификация по способу тепловой обработки. Изменения и процессы, происходящие в рыбе и рыбных полуфабрикатах при тепловой обработке.	14	ОК 1, ОК,2, ОК 3, ОК 5, ОК 4, ОК 10, ОК 11, ПК
	75-76	<b>Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы</b> Ассортимент, технология приготовления блюд, правила и сроки хранения		

	77-78	<b>Приготовление блюд из жареной рыбы.</b> 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	<b>Приготовление блюд из запеченной рыбы.</b> Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.		
	81-83	<b>Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.</b> Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск блюд, правила и сроки хранения.		
	84-86	<b>Блюда из морепродуктов.</b> 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	<b>Практическое занятие №11 «Приготовление блюд из отварной рыбы».</b>	4	
	91-94	<b>Практическое занятие № 12 «Приготовление блюд из жареной рыбы».</b>	4	
	95-98	<b>Практическое занятие №13 «Приготовление блюд из запеченной рыбы».</b>	4	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить отчет по ПЗ		5	
	99 Контрольная работа № 1 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы».		1	
<b>Раздел 4.</b> Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.			94	
<b>Тема 4.1</b> Обработка и приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных субпродуктов.	<b>Содержание учебного материала.</b>			
	100-102	<b>Значение мяса в питании человека.</b> 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	<b>Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса и мясных субпродуктов.</b> Оттаивание, обмывание, обсушивание, разруб и обвалка. Механическая кулинарная обработка мясных субпродуктов.		

	106-108	<b>Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины баранины и свинины.</b> 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	<b>Приготовление рубленой массы из мяса.</b> Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	112-114	<b>Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.</b> Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	115-117	<b>Блюда из мясных субпродуктов.</b> Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Самостоятельная работа <b>Разгадать кроссворд «Субпродукты»</b>		3	
	118-122	<b>Практическое занятие №14 «Приготовление полуфабрикатов».</b>	5	
	123-127	<b>Практическое занятие №15 «Приготовление рубленой массы».</b>	5	
	128-133	<b>Практическое занятие №16 «Приготовление котлетной массы».</b>	6	
	134-139	<b>Практическое занятие №17 «Приготовление блюд из субпродуктов».</b>	6	
	Самостоятельная работа <b>Подготовить отчет по ПЗ</b>		6	
Тема4.2 Обработка и приготовление полуфабрикатов из птицы.	<b>Содержание учебного материала</b>			
	140-149	<b>Значение птицы в питании человека</b> Механическая кулинарная обработка птицы. Оттаивание; опаливание; потрошение; промывание.	20	ОК 1, ПК 1.3
	150-159	<b>Приготовление полуфабрикатов из филе птиц</b> Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству.		
	Самостоятельная работа <b>Заполнить технологическую карту «Мясо мясные субпродукты и полуфабрикаты из них»</b>		5	
	160-169	<b>Практическое занятие №18 «Обработка птицы».</b>	10	ОК 1, ОК,2, ОК 3, ОК 5, ОК 4, ОК 10, ОК 11, ПК 1.3, ПК
	170-179	<b>Практическое занятие №19 «Приготовление полуфабрикатов из птицы».</b>	10	

	Самостоятельная работа Подготовить отчет по ПЗ		5	
	180 Контрольная работа №2 «Мясо, птица и мясные продукты»		1	
<b>Раздел 5.</b> Приготовление супов и соусов			64	
<b>Тема 5.1</b> 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».	4	

197-200 201- 204	<b>Практическое занятие №21 «Приготовление борщей».</b> <b>Практическое занятие №22 «Приготовление солянки».</b>	4 4	ОК,2, ОК 3, ОК 5, ОК 4, ОК 10, ОК 11, ПК 1.3, ПК
Самостоятельная работа обучающихся <b>Подготовить отчет по ПЗ</b>		5	
<b>Содержание учебного материала</b>			
205-207	<b>Значение соусов. Приготовление бульонов и пассеровок для соусов.</b> 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	ОК 1, ПК 1.3
208-209	<b>Соус красный основной.</b> Содержание учебного материала: Технология приготовления, его производные, требования к качеству, кулинарное использование, правила хранения.		
210-211	<b>Соус белый основной.</b> Содержание учебного материала: Технология приготовления, его производные, требования к качеству, кулинарное использование, правила хранения.		
212-214	<b>Соус молочный, сметанный, приготовление заправок, соуса майонеза, маринада овощного.</b> Содержание учебного материала: Технология приготовления, его производные, требования к качеству, кулинарное использование, правила хранения.		
Самостоятельная работа обучающихся <b>Выучить инструкцию «Требования к качеству соусов, условия и сроки хранения».</b>		4	
215-218 219-222 223-225	<b>Практическое занятие № 23 «Приготовление соуса красного основного».</b> <b>Практическое занятие № 24 «Приготовление соуса белого основного».</b> <b>Практическое занятие № 25 «Приготовление молочного соуса».</b>	4 4 3	ОК 1, ОК,2, ОК 3, ОК 5, ОК 4, ОК 10, ОК 11, ПК

				1.3, ПК
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить отчет по ПЗ		5	
<b>Раздел 6.</b> Осуществление технологического процесса приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий			54	
	Содержание учебного материала			
<b>Тема 6.1</b> Технология приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	226-228	<b>Значение круп, бобовых и макаронных изделий в питании.</b> Содержание учебного материала: Классификация. Товароведная характеристика. Подготовка сырья.	8	
	229-231	<b>Приготовление и отпуск простых блюд и гарниров из круп и бобовых.</b> Содержание учебного материала: Блюда и гарниры из круп: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск.		
	232-233	<b>Приготовление и отпуск простых блюд и гарниров из макаронных изделий.</b> 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	
<b>Тема 6.2</b> Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога кулинарных изделий.	Содержание учебного материала			
	234-236	<b>Блюда из яиц.</b> 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	<b>Блюда из творога.</b> 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	<b>Мучные блюда из теста с фаршем.</b> Содержание учебного материала: Значение блюд из теста с фаршем в питании. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря. Виды теста: пресное, дрожжевое.		
	243-245	<b>Приготовление фаршей.</b> Содержание учебного материала: Виды фаршей: приготовление и использование.		ОК 1, ПК 1.3
	246-248	<b>Приготовление и отпуск простых мучных блюд из теста с фаршем.</b> 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 <b>Написать рецепт «Блюда из яиц»</b>			4	
	249-252	<b>Практическое занятие №26 «Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий».</b> <b>Практическое занятие №27 «Приготовление блюд и гарниров из круп».</b> <b>Практическое занятие №28 «Приготовление блюд из яиц и творога».</b> <b>Практическое занятие №29 «Приготовление блюд из теста с фаршем».</b>	4	
	253-256		4	
	257-261		5	
	262-266		5	
Самостоятельная работа обучающихся <b>Подготовить отчет по ПЗ</b>			5	
<b>Раздел 7.</b> Технология приготовления сладких блюд и напитков.			22	
<b>Тема 7.1</b> Технология приготовления сладких блюд и напитков.	<b>Содержание учебного материала</b>			
	267-268	<b>Холодные нежелированные сладкие блюда.</b> Содержание учебного материала: Ассортимент, технология приготовления, оформление, отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения, температура и варианты подачи.	9	
	269-270	<b>Кисели, компоты.</b> 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	ОК 1, ОК,2, ОК 3, ОК 5, ОК 4, ОК 10, ОК 11, ПК 1.3, ПК 1.2, ПК1.3, ПК 1.4, ПК.2.3, ПК 2.5, ПК 3.3, 4.3
	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.

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