

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГБПОУ «БРИЭТ»)



**АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 01
«ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ И БЛЮД, ТРЕБУЮЩИХ ПРОСТОЙ КУЛИНАРНОЙ
ОБРАБОТКИ»**

для профессиональной подготовки рабочих
из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья выпускников специальной
(коррекционной) общеобразовательной школы VIII вида

Профессия ОК 016-94: 16675 «Повар»

г. Улан-Удэ
2022

Рабочая адаптированная программа ПМ 01 разработана на основании документации для профессиональной подготовки рабочих по профессии «Повар» из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья выпускников специальной (коррекционной) общеобразовательной школы VIII вида, допущенной Министерством образования Российской Федерации в качестве примерной учебно-программной документации (протокол № 6, от 25 мая 2004г. Министерства образования Российской Федерации.) и профессионального стандарта профессии Повар утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н, регистрационный номер 557

Организация-разработчик: ГБПОУ «Бурятский республиканский информационно-экономический техникум»

Разработчики:

Русина М.В. - преподаватель профессионального цикла высшей категории

Хартахоева Э.Д. – преподаватель профессионального цикла первой категории

Программа рассмотрена ЦК РП

Протокол № 11 от «20» 06 2022г.

Председатель ЦК РП

Русина М.В. / М.В.Русина
Подпись ФИО

Программа одобрена на заседании МС

Протокол № 5 от «22» 06 2022г.

Председатель МС

Цыренов Е.Д. / Е.Д.Цыренов
Подпись ФИО

Рецензент: Очирова А.А. Очирова А.А., психолог ГБПОУ «БРИЭТ»

Рецензент: Трофимова А.А. зав. производством кафе "Бассетинга"
ФИО, учения степень, звание, должность, наименование ОО

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА	38
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА	44

1. ПАСПОРТ ПРЕДМЕТА

1.1. Адаптированная рабочая программа предмета является частью профессиональной образовательной программы для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья (выпускников СКОШ VIII вида) по профессии «Повар»

1.2. Место предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы: предмет входит в общепрофессиональный цикл, в части освоения обобщенной трудовой функцией (ОТФ): Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара и соответствующих трудовых функций (ТФ): ТФ 1 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы по профессии 16675 «Повар»: -

Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Государственная программа Российской Федерации «Доступная среда» на 2011 - 2015 годы, утвержденная постановлением Правительства Российской Федерации от 17 марта 2011 г. № 175;

– Государственная программа Российской Федерации «Развитие образования» на 2013-2020 годы, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 792-р;

– Порядок приема граждан на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 января 2014 г. № 36;

– Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464;

– Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291;

- Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 января 2014 г. № 2;
- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.04.2015г. № 06-830вн "Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования"
- Устав ГБПОУ «Бурятский республиканский информационно – экономический техникум»;
- Документация для профессиональной подготовки рабочих по профессии «Повар» из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья выпускников специальной (коррекционной) общеобразовательной школы VIII вида, допущенной Министерством образования Российской Федерации в качестве примерной учебно-программной документации (*протокол № 6 , от 25 мая 2004г. Министерства образования Российской Федерации.*)
- Профессиональный стандарт профессии Повар утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н, регистрационный номер 557

1.3. Цели рабочей программы – социализация обучающихся с ОВЗ через профессиональную подготовку профессии «Повар»

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

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

Цель изучения курса - освоение знаний специального предмета: кулинария, для овладения уровнем (подуровнем) квалификации 3 код А/01.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места профессии «Повар» (Помощник повара; Младший повар).

Сформировать у обучающихся основы теоретических и практических знаний для овладения технологией приготовления простых блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки;

Сформировать навыки самоконтроля обучающихся на всех этапах технологического процесса приготовления блюд.

Предмет способствует формированию

- трудовых функций квалифицированного рабочего по профессии Повар;

При изучении этого предмета основное внимание обращается на приобретение практического опыта по технологии приготовления блюд из овощей и грибов; блюд из мяса и домашней птицы; рыбы и нерыбных продуктов; блюд и гарниров из макаронных изделий; блюд из яиц и творога; холодных и горячих сладких блюд; приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд, а так же умений позволяющих определять качество сырья, аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда.

Освоение программы идет с учетом педагогической дифференциация обучающихся с нарушениями интеллекта, решений психолого-педагогического консилиума.

С целью овладения указанной обобщенной трудовой функцией и соответствующими трудовыми функциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
- Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара
- Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара
- Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
- Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара
- Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара

- Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара
- Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара
- Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара
- Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара
- Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара
- Приготовление блюд из яиц по заданию повара
- Приготовление блюд из творога по заданию повара
- Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара
- Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара
- Приготовление горячих напитков по заданию повара
- Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара
- Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара
- Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара
- Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара
- Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара
- Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара
- Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации
- Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара
- Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара

Должен знать:

3 1 Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

3 2 Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

- 3 3 Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
- 3 4 Правила пользования Сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
- 3 5 Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
- 3 6 Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- 3 7 Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
- 3 8 Правила и технологии расчетов с потребителями
- 3 9 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

Должен уметь:

- У 1 Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- У 2 Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания
- У 3 Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
- У 4 Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара
- У 5 Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- У 6 Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
- У 7 Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
- У 8 Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его
- У 9 Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты

У 10 Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающихся 118 часов, в том числе:

из них теория – 75 часов;

лабораторно-практические занятия - 40 часов

контрольные работы - 3 часа

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА

Результатом освоения программы предмета является овладение обучающимися трудовыми функциями:

Код	Наименование результата обучения
ТФ1	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места
ТФ 2	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДМЕТА

2.1. Объем предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>118</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>118</i>
в том числе:	
лабораторные работы	<i>40</i>
практические занятия не предусмотрены	-
контрольные работы	<i>3</i>
Итоговая аттестация: Экзамен	

ПМ 01. 1 курс – 118 часов

ПМ 02. 2 курс – 146 часов

Итого: 264 часа

2.2. Тематический план и содержание программы

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	№ занятия	Календарные сроки	Объем часов	Уровень усвоения	Трудовые функции
1	2	3	4	5	6	7
ПМ 01. «Приготовление полуфабрикатов и блюд, требующих простой кулинарной обработки»						
МДК 01.01. Технология обработки и приготовления блюд из овощей и грибов. Тема 1. Введение	Содержание учебного материала	64				
	Входной контроль. Введение. Задачи, взаимосвязь с другими предметами. Квалификационная характеристика. Роль повара при выполнении вспомогательных работ	1-2		2	1	3-1, У-2, У-3.
	Лабораторные работы не предусмотрены	3-4				
	Практические занятия не предусмотрены					
	Контрольные работы не предусмотрены					
	Содержание учебного материала		сентябрь	2	1	
	Соблюдение производственной и технологической дисциплины в обеспечении качества выпускаемой продукции. Сборник рецептур и кулинарных изделий					3-1, 3-4, 3-9 У-2, У-3.
	Лабораторные работы не предусмотрены					
	Практические занятия не предусмотрены					
	Контрольные работы не предусмотрены					
Тема 2. Первичная кулинарная обработка овощей и грибов	Содержание учебного материала	5-6				
	Понятие о сырье, полуфабрикатах, готовой продукции. Значение овощей в питании. Пищевая ценность		сентябрь	2	1	3-6, У-7.
	Лабораторные работы не предусмотрены					
	Практические занятия не предусмотрены					
	Контрольные работы не предусмотрены	7-8				
	Содержание учебного материала		сентябрь	2		
	Правила обработки овощей с сохранением витаминов, цвета и пищевых веществ. Оборудование и инструменты, используемые для обработки овощей. Основные технологические операции по кулинарной обработке свежих овощей. сортировка овощей, промывка, особенности промывки картофеля, корнеплодов, капустных, плодовых, листовых овощей. качество поступивших овощей и грибов.					3-5, 3-6, У-1, У-2, У-7.
	Лабораторные работы не предусмотрены					
	Практические занятия не предусмотрены					
	Контрольные работы не предусмотрены					

Тема 3. Механическая кулинарная обработка свежих овощей, нарезка	Содержание учебного материала		9-10	сентябрь	2			
		Очистка овощей, ее назначение. Клубнеплоды. Ручная и машинная очистка, доочистка. Ее назначение				2	3-5, 3-6, У-1, У-2, У-7.	
	Лабораторные работы не предусмотрены							
	Практические занятия не предусмотрены							
	Контрольные работы не предусмотрены							
	Содержание учебного материала			11-12	октябрь	2		
		Обработка корнеплодов. Очистка, доочистка				2	3-5, У-1, У-2, У-7.	
	Лабораторные работы							
		«Технологические операции по кулинарной обработке плодов, овощей» № 1	13-14	октябрь	2		3-5, 3-6, 3-9, У-1, У-2, У-7	
		«Механическая кулинарная обработка свежих овощей (корнеплоды, клубнеплоды). Очистка, доочистка». № 2	15-16	октябрь	2			
	Содержание учебного материала		17	октябрь	1			
		Нарезка овощей. Ее назначение. Способы нарезки овощей (ручная и машинная). Их характеристика. Значение правильной нарезки овощей. Инструмент используемый для нарезки овощей.					3-5, 3-6, 3-9, У-1, У-2, У-7	
	Практические занятия не предусмотрены							
	Контрольные работы не предусмотрены							
	Лабораторные работы не предусмотрена							
	Содержание учебного материала		18-19	октябрь	2			
		Простые формы нарезки картофеля. Кулинарное использование простых форм нарезки картофеля.					3-5, 3-6, 3-9, У-1, У-2, У-7	
	Практические занятия не предусмотрены							
	Контрольные работы не предусмотрены							
	Лабораторные работы не предусмотрены							
	Содержание учебного материала		20-21	ноябрь	2			
		Простые Формы нарезки моркови . Кулинарное использование простых форм нарезки моркови					3-5, 3-6, 3-9, У-1, У-2, У-7	
	Лабораторные работы не предусмотрены							
	Практические занятия не предусмотрены							
	Контрольные работы не предусмотрены							
	Лабораторные работы		22-23	ноябрь	2	2	3-5, 3-6, 3-9, У-1, У-2, У-7	

	«Простая форма нарезки клубнеплодов и корнеплодов». Простая форма нарезки картофеля и моркови. № 3					
	Практические занятия не предусмотрены					
	Контрольные работы не предусмотрены					
	Содержание учебного материала	24-25	ноябрь	2	2	
	Сложные формы нарезки картофеля. Сложные формы нарезки моркови . Их кулинарное использование					3-5, 3-6, 3-9, У-1, У-2, У-7
	Лабораторные работы не предусмотрены					
	Практические занятия не предусмотрены					
	Контрольные работы не предусмотрены					
	Содержание учебного материала	26-27	ноябрь	2		
	Обработка капустных овощей. Растирание и рубка. Назначение этих процессов. Виды нарезки. Ее использование. Обработка луковых овощей. Виды нарезки. Ее использование					3-5, 3-6, 3-9, У-1, У-2, У-7
	Лабораторные работы не предусмотрены					
	Практические занятия не предусмотрены					
	Контрольные работы не предусмотрены					
	Содержание учебного материала	28-29	ноябрь	2	2	
	Обработка плодовых овощей. Тыквенные, томатные, бобовые, зерновые.					3-5, 3-6, 3-9, У-1, У-2, У-7
	Лабораторные работы не предусмотрены					
	Практические занятия не предусмотрены					
	Контрольные работы не предусмотрены					
	Содержание учебного материала	30-31	ноябрь	2		
	Обработка салатных, пряных и десертных овощей. Их кулинарное использование					3-5, 3-6, 3-9, У-1, У-2, У-7
	Лабораторные работы не предусмотрены					
	Практические занятия не предусмотрены					
	Контрольные работы не предусмотрены					
	Содержание учебного материала	32-33	ноябрь	2		
1	Обработка овощей для фарширования: кабачки, баклажаны, помидоры, огурцы, перец, репа. Отходы при механической кулинарной обработке овощей, количество, использование.				2	3-3, 3-5, 3-6, 3-9, У-1, У-2, У-7
	Лабораторные работы	34-37	ноябрь	4	2	
	«Подготовка к фаршированию свежих овощей». Подготовка свежих помидоров, кабачков, капусты, перцев для фарширования. № 4					3-3, 3-5, 3-6, 3-9, У-1, У-2, У-7
	Практические занятия не предусмотрены					

Тема 4. Механическая кулинарная обработка плодов	Контрольные работы						
	Содержание учебного материала		38-39	ноябрь	2		
		Механическая кулинарная обработка плодов, ягод. Кулинарное использование плодов для приготовления блюд. Полуфабрикаты из плодов, ягод, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отходы и их использование. Механическая кулинарная обработка орехов, кулинарное использование.				2	3-3, 3-5, 3-6, 3-9, У-1, У-2, У-7
	Лабораторные работы		40-41	ноябрь	2		
		Механическая кулинарная обработка свежих плодов, использование. № 5					3-3, 3-5, 3-9, У-1, У-2, У-7.
	Контрольные работы не предусмотрены						
	Содержание учебного материала						
		Оборудование, инвентарь и инструменты для обработки свежих грибов. Последовательность обработки. Последовательность обработки сушеных, соленых и маринованных грибов. Кулинарное использование грибов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	42-43	декабрь	2	2	3-3, 3-5, 3-9, У-1, У-2, У-7
	Практические занятия не предусмотрены						
	Контрольные работы не предусмотрены						
Тема 5. Механическая кулинарная обработка свежих и консервированных грибов	Лабораторные работы						
	« Механическая кулинарная обработки консервированных грибов» № 6		44-45	декабрь	2	2	3-3, 3-5, 3-9, У-1, У-2, У-7.
	Содержание учебного материала		46	декабрь	1		
		Оборудование, инвентарь и инструменты для обработки переработанных плодов и овощей. Последовательность операций по обработке консервированных овощей (соленые, квашеные). Требования к качеству, условия и сроки хранения.					3-3, 3-5, 3-9, У-1, У-2, У-7
	Лабораторные работы не предусмотрены						
	Практические занятия не предусмотрены						
	Контрольные работы не предусмотрены						
	Содержание учебного материала		47	декабрь	1		
		Последовательность операций по обработке сушеных и мороженных овощей. Требования к качеству, условия и сроки хранения					3-3, 3-5, 3-9, У-1, У-2, У-7
	Лабораторные работы		48-49	декабрь	2	2	
		« Механическая кулинарная обработка переработанных плодов и овощей. Механическая кулинарная обработка соленых огурцов, квашеной капусты. № 7					3-5, 3-6, 3-9, У-1, У-2, У-7, У-8
	Практические занятия не предусмотрены						
	Контрольные работы						

	Практикоориен. тестирование по теме: «Механическая кулинарная обработка овощей, плодов, грибов», «Кулинарная обработка переработанных плодов и овощей» №1	50	декабрь	1		
Тема 6. Технология приготовления блюд из овощей и грибов.	Содержание учебного материала	51-52	декабрь	2	2	
	Отварные и припущенные блюда из овощей. Признаки и органолептические методы определения доброкачественности продуктов. Виды, свойства и кулинарное назначение овощей. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.					3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-9, У-1, У-2, У-4, У-7
	Блюда из жареных овощей. Признаки и органолептические методы определения доброкачественности продуктов. Виды, свойства и кулинарное назначение овощей. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.	53-54	декабрь	2	2	3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-9, У-1, У-2, У-4, У-7
	Лабораторные работы					
	Приготовление картофеля жареного во фритюре, лук фри. Приготовление крокетов картофельных №8 Приготовление котлет морковных № 9 Приготовление картофельного пюре, пюре из тыквы №10	55-56	декабрь	2	2	3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-9, У-1, У-2, У-4, У-7
	Практические занятия не предусмотрены					
	Содержание учебного материала					
	Блюда из тушеных овощей Признаки и органолептические методы определения доброкачественности продуктов. Виды, свойства и кулинарное назначение овощей. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.	57-58	декабрь	2	2	3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-9, У-1, У-2, У-4, У-7
	Блюда из запечённых и фаршированных овощей. Блюда из грибов. Признаки и органолептические методы определения доброкачественности продуктов. Виды, свойства и кулинарное назначение овощей. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря. Требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд.	59-60	декабрь	2		3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-9, У-1, У-2, У-4, У-7
	Лабораторные работы					

		Приготовление запеканки картофельной. Рулета картофельного №11 Рагу из овощей № 12	61-62	январь	2	2	3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-9, У-1, У-2, У-4, У-7
МДК 01.02. Технология обработки и приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Тема 1. Механическая кулинарная обработка рыбы		Приготовление перца фаршированного. Приготовление помидоров фаршированных. № 13	63-64	январь	2	2	
		Практические занятия не предусмотрены					
		Контрольная работа					
		Учебная практика Виды работ					
		1.Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. 2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. 3. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. 4. Приготовление полуфабрикатов и блюд из овощей и грибов. Оформление, подача. 5. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов. 6. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи плоды и грибы. 7. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. 8.Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.					
		Содержание учебного материала	54				
		Общие требования к рыбе. Пищевая ценность рыбы. Живая, охлажденная, мороженая рыба. Оборудование, инвентарь и инструменты для обработки рыбы и нерыбных продуктов моря. Механическая кулинарная обработка рыбы. Способы оттаивания рыбы. Вымачивание соленой рыбы.	65-66	январь	2	2	3-3, 3-5, 3-9, У-1, У-2, У-4, У-7
		Практические занятия не предусмотрены					
		Контрольные работы не предусмотрены					
		Лабораторные работы					
		«Способы оттаивания рыбы». Оттаивание горбуши. Омуля. № 14 «Вымачивание соленой рыбы. Вымачивание соленой сельди, соленого омуля. № 15	67-68	январь	2		3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-9, У-1, У-2, У-4, У-7
				январь			
		Содержание учебного материала					
Тема 2. Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы		Обработка чешуйчатой рыбы. Обработка рыбы для использования в целом виде. Обработка рыбы на порционные куски (кругляши).	69-72	январь	4	2	3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-9, У-1, У-2, У-4, У-7

	Лабораторные работы не предусмотрены						
	Практические занятия не предусмотрены						
	Контрольные работы не предусмотрены						
	Содержание учебного материала						
		Обработка рыбы на филе. Обработка бесчешуйчатой рыбы	73-74	январь	2		3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-9, У-1, У-2, У-4, У-7
	Лабораторные работы						
		Обработка рыбы на филе № 16	75-78	январь	4	2	3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-9, У-1, У-2, У-4, У-7
	Практические занятия не предусмотрены						
	Контрольные работы не предусмотрены						
		Особенности обработки некоторых видов рыб	79-80	январь	2	2	3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-9, У-1, У-2, У-4, У-7
	Лабораторные работы		81-82	январь	2	2	
		«Обработка различных видов рыб. Механическая кулинарная обработка камбалы, сельди». № 17					3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-9, У-1, У-2, У-4, У-7
	Практические занятия не предусмотрены						
	Контрольные работы не предусмотрены						
	Содержание учебного материала						
		Обработка осетровой рыбы	83-84	февраль	2		3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-9, У-1, У-2, У-4, У-7
	Лабораторные работы не предусмотрены						
	Практические занятия не предусмотрены						
	Контрольные работы не предусмотрены						

Тема 3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	Содержание учебного материала						
		Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Рыба отварная, припущенная.	85-86	февраль	2	2	3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-9, У-1, У-2, У-4, У-7
	Лабораторные работы не предусмотрены						
	Практические занятия не предусмотрены						
	Контрольные работы не предусмотрены						
	Содержание учебного материала						
		Рыба жареная основным способом. Панирование. рыба жареная во фритюре.	87-90	февраль	4	2	
	Лабораторные работы не предусмотрены						
	Практические занятия не предусмотрены						
	Контрольные работы не предусмотрены						
	Содержание учебного материала						
		Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы. Котлеты, биточки, тефтели, зразы, тельное, фрикадельки	91-94	февраль	4	2	3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-9, У-1, У-2, У-4, У-7
	Лабораторные работы		95-98	февраль	4		
		Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Котлеты, биточки, тефтели, зразы, тельное, фрикадельки № 18					3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-9, У-1, У-2, У-4, У-7
	Практические занятия не предусмотрены						
	Контрольные работы не предусмотрены						
	Содержание учебного материала					2	3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-9, У-1, У-2, У-4, У-7
		Обработка рыбы для фарширования. Приготовление кнельной массы	99-100	февраль	2		
	Лабораторные работы не предусмотрены						
	Практические занятия не предусмотрены						
	Контрольные работы не предусмотрены						

Тема 4. Обработка морепродуктов.	Содержание учебного материала						3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-9, У-1, У-2, У-4, У-7
		Обработка пищевых рыбных отходов и их использование. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов	101	февраль	1		
	Лабораторные работы не предусмотрены						
	Практические занятия не предусмотрены						
	Контрольные работы не предусмотрены						
	Содержание учебного материала					2	
Тема 5. Приготовление и оформление блюд из рыбы.		Обработка морепродуктов	102	февраль	1		3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-9, У-1, У-2, У-4, У-7
	Лабораторные работы		103-104	февраль	2		3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-9, У-1, У-2, У-4, У-7
		Обработка морепродуктов: кальмаров № 19					
	Практические занятия не предусмотрены						
	Контрольные работы						
	Практикоориентированное тестирование по теме : Механическая Кулинарная обработка рыбы №2		105	февраль	1		3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-9, У-1, У-2, У-4, У-7
	Содержание учебного материала					2	
		Блюда из отварной рыбы. Блюда из припущенной рыбы. Приготовление, оформление и правила подачи	106-107	март	2		
		Блюда из жареной рыбы. Приготовление, оформление и правила подачи.	108-109	март	2		
	Лабораторные работы не предусмотрены						
	Практические работы не предусмотрены						
	Контрольные работы не предусмотрены						
Содержание учебного материала							

		Блюда из запеченной рыбы. Приготовление, оформление и правила подачи. Качество и хранение готовых блюд	110-111	март	2		3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-9,У-1, У-2, У-4, У-7
		Лабораторные работы не предусмотрены					
		Практические работы не предусмотрены					
		Контрольные работы не предусмотрены					
		Содержание учебного материала	112-113	март	2		
		Блюда из рыбной котлетной массы Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья и готовых блюд из рыбы. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления блюд. Правила проведения бракеража. Способы сервировки, варианты оформления и температура подачи. Правила хранения и требования к качеству.					3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-9,У-1, У-2, У-4, У-7
		Контрольная работа: Технология приготовления и оформление блюд из рыбы. №3	114	март	1		
		Практические занятия не предусмотрены					
		Лабораторные работы	115-118	март	4		
		Приготовление тельного из рыбы № 20					
		Учебная практика Виды работ					
		1.Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. 3.Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. 2. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). 3. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). 4. Приготовление блюд из рыбы. 5. Хранить обработанную рыбу, и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 6.Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.					
	Производственная практика Виды работ					3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-9,У-1, У-2, У-4, У-7	

	1.Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. 3. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья, различными методами. 4.Нарезка, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, различными методами. 5. Приготовление блюд из рыбы. 6.Обработка овощей, грибов различными методами. 7.Нарезка, формовка овощей, грибов различными методами. 8. Приготовление блюд из овощей и грибов. 7. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Хранение обработанного сырья, с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.					
ИТОГО: за I курс				118		
Экзамен						

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРЕДМЕТА

3.1. Материально-техническое обеспечение

Технические средства обучения:

- компьютер 1; - мультимедиа проектор 1; - экран 1.

1. SARA CE устройство для сканирования и чтения. Версия с камерой.

2. Portable Led TV. Телевизор NS – 901.

3. Электронный ручной видео увеличитель. Videomouse.

4. ПО для брайлевского дисплея ElecGeste BD-40-001 Pro L PB под операционной системой WINDOWS 7

5. Zoomax Panda Стандартное разрешение настольный видеоувеличитель.

6. Универсальный учебно-методический компьютерный комплекс для работы с мультимедийным проектором или интерактивной дос-кой по профессии «Повар, кондитер» [Электронный ресурс]: Корпорация «Диполь», Саратов, 2012.

Реализация программы предмета осуществляется в кабинете:

- Технология кулинарного и кондитерского производства,

учебные кабинеты:

- Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

- Товароведения продовольственных товаров;

- лаборатория: «Учебная кухня ресторана»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии кулинарного и кондитерского производства»:

- посадочные места по количеству обучающихся –32

- рабочее место преподавателя (компьютеризованное) -1

— классная доска;

— муляжи овощей;

— наглядные пособия (комплект плакатов «Приготовление блюд из овощей и грибов»);

— комплект технологических карт «Приготовление блюд из овощей и грибов»

Технические средства обучения:

- компьютер 1; - мультимедиа проектор 1; - экран 1.

1. SARA CE устройство для сканирования и чтения. Версия с камерой.

2. Portable Led TV. Телевизор NS – 901.

3. Электронный ручной видео увеличитель. Videomouse.

4. ПО для брайлевского дисплея ElecGeste BD-40-001 Pro L PB под операционной системой WINDOWS 7

5. Zoomax Panda Стандартное разрешение настольный видеоувеличитель.

6. Универсальный учебно-методический компьютерный комплекс для работы с мультимедийным проектором или интерактивной дос-кой по профессии «Повар, кондитер» [Электронный ресурс]: Корпорация «Диполь», Саратов, 2012.

Оборудование «Учебный кондитерский цех»:

Плита электрическая ПЭ-0,5

Пароварочный конвективный аппарат ПКА 10-1/1ПМ

Блендер VT -1463

Соковыжималка VT-1601

Мясорубка ТМ -32

Миксер VT -1406

Фритюрница JEJU

Микроволновая печь

Холодильник «LG»

Холодильник «Samsung»

Комбайн кухонный «Moulinex»

Шкаф жарочный электрический ШЖЭ-2

Машина картофелеочистительная МОК -150 М РЭ

Автоматическая хлеборезательная машина АХМ -300Т

Сковорода электрическая универсальн кухонная ЭСК-90-0,47-70

Овощерезка CL 30Bistro

Куттер FimarCL-3 м

Водонагреватель termex

Мармиткухонный ЭМК 40Н

Мультиварка REDMONDRMC-M4525

Электрочайник
Весы электронные
Стол пристенный
Стол рабочий для обуч-ся
Тумба напольная
Шкафы навесные для хранения посуды и инвентаря
Ванна для мытья посуды 2-х секц
Ванна для обработки продуктов 3-х секц
Ванна для обработки яйца
Раковина для мытья рук
Оборудование кондитерского цеха
Печь кондитерская хлебопекарная ПК- 5Э
Машина тестомесильная ТММ-33
Мукопросеиватель «Каскад
Шкаф расстоечный кондитерский ШРК
Миксер «BoschFD 9103 CNHR» 19
Холодильник «Nord»
Электроплита «Мечта» 12-06-01
Чайник электрический «Verloni»
Вафельница электрическая «Аксмон» В-11
Миксер «Скарлет»SC -043
Комбайн кухонный «KEUWOOD»
Блендер «Массар»
Ванна для обработки яиц
Стол пристенный
Ванная для мытья посуда
Тумба напольная
Витрина стеклянная выставочная
Стулья
Стол рабочий
Раковина для мытья рук

Вентиляция
Шкафы навесные для хранения посуды и инвентаря
Шкаф для хранения спецодежды
Весы электронные
Аппарат шоковой заморозки
Су вид
Вакуум аппарат

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативная документация:

1. Документация для профессиональной подготовки рабочих по профессии «Повар» из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья выпускников специальной (коррекционной) общеобразовательной школы VIII вида, допущенной Министерством образования Российской Федерации в качестве примерной учебно-программной документации (*протокол № 6 , от 25 мая 2004г. Министерства образования Российской Федерации.*).
2. Профессиональный стандарт: Приказ Минтруда России от 08.09.2015 N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 N 39023)
3. Здобнов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий/ А.И.Здобнов, - Киев, А.С.К., 2010-656 с
4. ГОСТ Р 50647-07. Общественное питание. Термины и определения. – Введ. 2007- 07- 01. – М.: Изд-во стандартов, 2004 - 11 с.
5. ГОСТ Р 50763-07 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.- Введ. 1995-07-01. Переиздан 2006 –08.- М.: ИПК Изд-во стандартов, 2004 -11 с.
6. ГОСТ Р 50762-07 Общественное питание. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.- Введ.2007 – 12 – 07.- М.: Стандартиформ 2008.-11 с.
7. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).
8. Постановление от 23.07.2008 г. № 45 «Об утверждении Сан ПиН 2.4.5.2409-08.
9. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 01.07.2001 г. № 18 с последующими изменениями от 27.03.2007 г. «О введении в действие санитарных правил СП 1.1.1058-01».

10.Постановление от 08.11.2001 г. № 31 «О введении в действие санитарных правил».

11.Инструкция - Техника безопасности при работе в горячем цехе (межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ Р М – 011- 2000 (извлечения).

Основные источники:

1. Анфимова,Н.А. Кулинария:учебник /Н.А.Анфимова. – М.:Издательский центр «Академия», 2017 - 400 с.
2. Шатун,Л.Г. Кулинария:учебник для нач.проф.образования / Л.Г.Щатун.- М.:Издательский центр «Академия», 2011. – 320 с.

Дополнительные источники:

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебник для учащихся учреждений нач.проф.образования/ И.И.Потапова – 7-е изд., перераб.-М.:Издательский центр «Академия», 2012-176с.
2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для нач.проф.образования/ Л.В.Мармузова. – 4-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2011.-160с.

Электронные ресурсы:

а) локального доступа

Универсальный учебно-методический компьютерный комплекс для работы с мультимедийным проектором или интерактивной доской по профессии «Повар, кондитер»[Электронный ресурс]: Корпорация «Диполь», Саратов, 2012.

б) электронный ресурс удаленного доступа

Рецепты и кулинария на Поварёнок. Ру. Режим доступа: [http:// www.book-cook.net](http://www.book-cook.net)

Общественное питание. Режим доступа <http://www.twirpx.com>

Электронные учебники:

1. Анфимова,Н.А. Кулинария:учебник /Н.А.Анфимова. – М.:Издательский центр «Академия», 2013-400 с.
[Электронный ресурс]
2. Голунова Л.Е. Сборник рецептов / Л.Е.Голунова издательство «Профикс» С-Петербург, 2003 – 350 с.
[Электронный ресурс]
3. Матюхина, З.П. «Товароведение пищевых продуктов» : учебник/ З.П.Матюхина. –М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 1998.-272 с.

[Электронный ресурс]

4. Радченко Л.А. «Организация производства на ПОП»: учебник/ Л.А.Радченко. — Ростов н/Д: Феникс, 2006- 352 с.

[Электронный ресурс]

5. Золин В.П. «Технологическое оборудование ПОП»: учебник/ В.П.Золин. - М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2000. - 256 с.

[Электронный ресурс]

6. Богушева В.И. «Технология приготовления пищи»: учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. — Ростов н/Д: Феникс, 2007. —374 с.

[Электронный ресурс]

7. **Качурина Т.А., Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб, пособие для нач. проф. Образования/ Т.А.Качурина— М.: Издательский центр «Академия», 2011.**

[Электронный ресурс]

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения предмета осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования.

Результаты обучения			Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ТФ формированию которых способствует программа предмета	освоенные умения	усвоенные знания	
ТФ 1 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	У 1 Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	З 4 Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними З 5 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	1. Текущий контроль: 1.1.Входной контроль. Оценка выполнения тестовых заданий. 1.2. Оперативный контроль: 1.2.1. Наблюдение и оценка выполненных лабораторных работ 1.3. Рубежный контроль: Практикоориентированное тестирование по темам: Кулинарная обработка свежих овощей. Виды нарезки. № 1 «Кулинарная обработка плодов, грибов» № 2 Кулинарная обработка переработанных плодов и овощей» № 3 Кулинарная обработка рыбы № 4 Практикоориентированное тестирование по теме: Механическая кулинарная обработка мяса .№ 5 Практикоориентированное тестирование по теме: «Кулинарная обработка птицы» № 6 Практикоориентированное тестирование по теме: Кулинарная обработка субпродуктов» № 7 1.4. Итоговый контроль Экзамен. Оценка выполнения тестовых практикоориентированных заданий

ТФ 1 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	У 2 Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания	3 1 Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	1. Текущий контроль: 1.1.Входной контроль. Оценка выполнения тестовых заданий. 1.2. Оперативный контроль: 1.2.1. Наблюдение и оценка выполненных лабораторных работ Технологические операции по кулинарной обработке плодов, овощей» № 1 «Механическая кулинарная обработка свежих овощей (корнеплоды, клубнеплоды). Очистка, доочистка». № 2 «Простая форма нарезки клубнеплодов и корнеплодов». Простая форма нарезки картофеля и моркови. № 3 «Подготовка к фаршированию свежих овощей». Подготовка свежих помидоров, кабачков, капусты, перцев для фарширования. № 4 Механическая кулинарная обработка свежих плодов, использование. № 5 « Механическая кулинарная обработки консервированных грибов» № 6 « Механическая кулинарная обработка переработанных плодов и овощей. Механическая кулинарная обработка соленых огурцов, квашеной капусты. № 7 Приготовление картофеля жареного во фритюре, лук фри. Приготовление крокетов картофельных. №8 Приготовление котлет морковных. №9 Приготовление картофельного пюре, пюре из тыквы. №10 «Способы оттаивания рыбы». Оттаивание горбуши. Омуля. № 8 «Вымачивание соленой рыбы. Вымачивание соленой сельди, соленого омуля. № 9 «Обработка рыбы на филе» № 10 «Обработка различных видов рыб». Механическая кулинарная обработка камбалы. № 11 Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Котлеты, биточки, тефтели, зразы, тельное, фрикадельки № 12 Обработка морепродуктов: кальмаров № 13 Размораживание, мойка, нарезание мяса. № 14 Приготовление гуляша из мяса говядины. № 15 Приготовление порционных мелкокусковых полуфабрикатов из свинины № 16 Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее. № 17 Механическая кулинарная обработка птицы» № 18 Приготовление полуфабрикатов «Котлеты по-киевски» № 18 1.3. Рубежный контроль: Практикоориентированное тестирование по темам: Кулинарная обработка свежих овощей. Виды нарезки. № 1 «Кулинарная обработка плодов, грибов» № 2 Кулинарная обработка переработанных плодов и овощей» № 3 Кулинарная обработка рыбы № 4 Практикоориентированное тестирование по теме: Механическая кулинарная обработка мяса .№ 5 Практикоориентированное тестирование по теме: «Кулинарная обработка птицы» № 6 Практикоориентированное тестирование по теме: Кулинарная обработка субпродуктов» № 7 1.4. Итоговый контроль Экзамен. Оценка выполнения тестовых практикоориентированных заданий.
--	--	--	--

ТФ 1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	У 3 Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий	3 2 Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий 3 3 Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	1. Текущий контроль: 1.1.Входной контроль. Оценка выполнения тестовых заданий. 1.2. Оперативный контроль: 1.2.1. Наблюдение и оценка выполненных лабораторных работ Технологические операции по кулинарной обработке плодов, овощей» № 1 «Механическая кулинарная обработка свежих овощей (корнеплоды, клубнеплоды). Очистка, доочистка». № 2 «Простая форма нарезки клубнеплодов и корнеплодов». Простая форма нарезки картофеля и моркови. № 3 «Подготовка к фаршированию свежих овощей». Подготовка свежих помидоров, кабачков, капусты, перцев для фарширования. № 4 Механическая кулинарная обработка свежих плодов, использование. № 5 « Механическая кулинарная обработки консервированных грибов» № 6 « Механическая кулинарная обработки переработанных плодов и овощей. Механическая кулинарная обработка соленых огурцов, квашеной капусты. № 7 «Способы оттаивания рыбы». Оттаивание горбуши. Омуля. № 8 «Вымачивание соленой рыбы. Вымачивание соленой сельди, соленого омуля. № 9 «Обработка рыбы на филе» № 10 1.3. Рубежный контроль: Практикоориентированное тестирование по темам: Практикоориентированное тестирование по темам: Кулинарная обработка свежих овощей. Виды нарезки. № 1 «Кулинарная обработка плодов, грибов» № 2 Кулинарная обработка переработанных плодов и овощей» № 3 Кулинарная обработка рыбы № 4 Практикоориентированное тестирование по теме: Механическая кулинарная обработка мяса .№ 5 Практикоориентированное тестирование по теме: «Кулинарная обработка птицы» № 6 Практикоориентированное тестирование по теме: Кулинарная обработка субпродуктов» № 7 1.4. Итоговый контроль Экзамен. Оценка выполнения тестовых практикоориентированных заданий.
---	---	--	--

			1. Текущий контроль: 1.1. Входной контроль. Оценка выполнения тестовых заданий. 1.2. Оперативный контроль: 1.2.1. Наблюдение и оценка выполненных лабораторных работ Технологические операции по кулинарной обработке плодов, овощей» № 1 «Механическая кулинарная обработка свежих овощей (корнеплоды, клубнеплоды). Очистка, доочистка». № 2 «Простая форма нарезки клубнеплодов и корнеплодов». Простая форма нарезки картофеля и моркови. № 3 «Подготовка к фаршированию свежих овощей». Подготовка свежих помидоров, кабачков, капусты, перцев для фарширования. № 4 Механическая кулинарная обработка свежих плодов, использование. № 5 «Механическая кулинарная обработки консервированных грибов» № 6 «Механическая кулинарная обработка переработанных плодов и овощей. Механическая кулинарная обработка соленых огурцов, квашеной капусты. № 7 «Способы оттаивания рыбы». Оттаивание горбуши. Омуля. № 8 «Вымачивание соленой рыбы. Вымачивание соленой сельди, соленого омуля. № 9 «Обработка рыбы на филе» № 10 1.3. Рубежный контроль: Практикоориентированное тестирование по пройденным темам: Практикоориентированное тестирование по темам: Кулинарная обработка свежих овощей. Виды нарезки. № 1 «Кулинарная обработка плодов, грибов» № 2 Кулинарная обработка переработанных плодов и овощей» № 3 Кулинарная обработка рыбы № 4 Практикоориентированное тестирование по теме: Механическая кулинарная обработка мяса .№ 5 Практикоориентированное тестирование по теме: «Кулинарная обработка птицы» № 6 Практикоориентированное тестирование по теме: Кулинарная обработка субпродуктов» № 7 1.4. Итоговый контроль Экзамен. Оценка выполнения тестовых практикоориентированных заданий.
--	--	--	--

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575798

Владелец Цыренов Евгений Данзанович

Действителен с 15.03.2022 по 15.03.2023