

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



АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 02
«ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД, НАПИТКОВ И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ДРУГОЙ ПРОДУКЦИИ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

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 02 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 « 10 » 06 2022г.

Председатель ЦК РП

 / М.В.Русина
Подпись ФИО

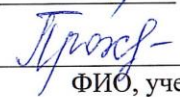
Программа одобрена на заседании МС

Протокол № 5 от « 10 » 06 2022г.

Председатель МС

 / Е.Д.Цыренов
Подпись ФИО

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

Рецензент:  Тсыренов А.А. зав. производством кафе "Бессонида"
ФИО, ученая 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 146 часов, в том числе:

из них теория – 88 часов;

лабораторно-практические занятия - 50 часов

контрольные работы - 8 часов

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>146</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>146</i>
в том числе:	
лабораторные работы	<i>50</i>
практические занятия не предусмотрены	-
контрольные работы	<i>8</i>
Итоговая аттестация: Экзамен	

ПМ 01. 1курс – 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 02. «Приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента»							
МДК 02.01. Технология обработки и приготовления блюд из мяса и домашней птицы. Обработка субпродуктов. Тема 1. Механическая кулинарная обработка мяса.							
	Содержание учебного материала		72				
		Пищевая ценность мяса. Механическая кулинарная обработка мяса. Размораживание, обмывание, обсушивание. Оборудование, инструменты, инвентарь	1-2	март	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		3-4	март	2	2	
Тема 2. Приготовление мясных п/фабрикатов		Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши. Разделка передней четвертины. Разделка задней четвертины					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		5-6	март	2	2	
		Приготовление мясных полуфабрикатов. Нарезание, отбивание, шпигование, панирование, маринование. Крупнокусковые полуфабрикаты					3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-9, У-1, У-2, У-4, У-7

Тема 3. Кулинарная разделка свиной и бараньей туши.	Лабораторные работы не предусмотрены					
	Практические занятия не предусмотрены					
	Контрольные работы не предусмотрены					
	Содержание учебного материала		7-8	апрель	2	
		Порционные полуфабрикаты, мелкокусковые полуфабрикаты				
	Лабораторные работы					
		Размораживание, мойка, нарезание мяса. № 1 Приготовление п/ф гуляш из мяса говядины. № 2	9-10 11-12	апрель	2 2	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					
	Содержание учебного материала		13-14	апрель	2	2
		Кулинарная разделка, обвалка свиной и бараньей туши				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		15-16	апрель	2	
		Кулинарная разделка и обвалка свиной туши				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		17-18	сентябрь	2	
		Полуфабрикаты из баранины и свинины. Крупнокусковые, порционные, мелкокусковые				2 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-9, У-1, У-2, У-4, У-7
	Лабораторные работы					
		Приготовление порционных мелкокусковых полуфабрикатов из свинины № 3	19-20	сентябрь	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						
	Содержание учебного материала		21-22	сентябрь	2		
		Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее					3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-9, У-1, У-2, У-4, У-7
	Лабораторные работы		23-24	сентябрь	2		
		Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее. № 4					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		25-26	сентябрь	2		
		Обработка костей. Обработка поросят, кроликов. Обработка мяса диких животных					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		27-28	сентябрь	2	2	
		Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из мяса					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						
Тема 4. Приготовление блюд из мяса.	Контрольные работы						
		Практикоориентированное тестирование по теме: Механическая кулинарная обработка мяса. №1	29	сентябрь	1		
	Содержание учебного материала		30-31	сентябрь	2	2	

		Отварные и припущенные мясные блюда. Жаренные мясные блюда Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья и готовых блюд из мяса. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления блюд. Бракераж. 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
	Практические работы не предусмотрены						
	Контрольные работы не предусмотрены						
	Лабораторные работы не предусмотрены						
	Содержание учебного материала		32-33	сентябрь	2	2	
		Тушеные мясные блюда. Запеченные мясные блюда Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья и готовых блюд из мяса. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления оформления и температура подачи. Правила хранения и требования к качеству. блюд. Правила проведения бракеража. Способы сервировки, варианты					3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-9, У-1, У-2, У-4, У-7
	Практические работы не предусмотрены						
	Контрольные работы не предусмотрены						
	Лабораторные работы не предусмотрены						
	Содержание учебного материала		34-35	октябрь	2	2	
		Блюда из рубленого мяса и котлетной массы. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья и готовых блюд из мяса. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса. 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
	Лабораторные работы не предусмотрены						
	Практические занятия не предусмотрены						
	Контрольная работа не предусмотрены						
Тема 5. Механическая кулинарная обработка птицы							
	Содержание учебного материала		36-37	октябрь	2	2	
		Пищевая ценность птицы. Оборудование, инструменты и инвентарь для обработки птицы. Механическая кулинарная обработка птицы и дичи. Размораживание, опаливание, потрошение					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		38-39	октябрь	2	2	
		Заправка птицы и дичи. Полуфабрикаты из птицы и дичи. Котлеты натуральные, панированные, котлетная масса					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		40-41	октябрь	2	2	
		Обработка субпродуктов птицы и дичи. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из птицы и дичи.					3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-9, У-1, У-2, У-4, У-7
	Лабораторные работы					2	
		«Механическая кулинарная обработка птицы» № 5	42-43	октябрь	2		
Тема 6. Приготовление блюд из птицы.		Приготовление полуфабрикатов «Котлеты по-киевски» № 6	44-45	октябрь	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		46	октябрь	1		
		Практикоориентированное тестирование по теме: «Кулинарная обработка птицы» №2					
	Содержание учебного материала						
		Отварные и припущенные блюда из птицы. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья и готовых блюд из домашней птицы. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из домашней птицы. 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.	47-50	октябрь	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						
	Контрольная работа не предусмотрены						
	Содержание учебного материала		51-54	ноябрь	4	2	

		Жареные блюда из птицы. Тушеные блюда из птицы. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья и готовых блюд из домашней птицы. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из домашней птицы. 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
	Лабораторные работы						
		Приготовление антрекота. Проверка органолептическим способом качества мяса и соответствие технологическим требованиям к блюдам из мяса. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса. Оценка качества готового блюда № 7	55-56	ноябрь	2	2	3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-9, У-1, У-2, У-4, У-7
		Приготовление рулета из птицы. Проверка органолептическим способом качества мяса и соответствие технологическим требованиям к блюдам из мяса. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса. Оценка качества готового блюда № 8	57-58	ноябрь	2		
	Практические занятия не предусмотрены						
	Контрольная работа по теме: Технология приготовления блюд из мяса и домашней птицы. №3		59	ноябрь	1		
Тема 7. Механическая кулинарная обработка субпродуктов	Содержание учебного материала		60-61	ноябрь	2	2	
		Пищевая ценность субпродуктов, их характеристика. Оборудование, инструменты и инвентарь для обработки субпродуктов.					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		62-65	ноябрь	4		
		Механическая кулинарная обработка субпродуктов: ноги, головы, мозги, печень. Механическая кулинарная обработка субпродуктов: почки, печень, желудки, сердце, вымя, легкое.					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						
	Лабораторные работы		66-69	ноябрь	4		3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-9, У-1, У-2, У-4, У-7
	«Механическая кулинарная обработка свиной, говяжьей и куриной печени» № 9						
	Практические занятия не предусмотрены						
	Контрольные работы не предусмотрены						
	Содержание учебного материала		70-71	ноябрь	2		

МДК 02.02. Приготовление супов и соусов Тема 1. Технология приготовления бульонов и отваров субпродуктов	Полуфабрикаты из субпродуктов. Требования к качеству, условия и сроки хранения субпродуктов.					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. Технология приготовления блюд из субпродуктов. №4	72	ноябрь	1		
	Учебная практика Виды работ					
	1. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. 2. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика. 3. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 4. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 5. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.					
	6. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. 7. Приготовление блюд из мяса и птицы. 8. Оценивать качество мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; 9. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные, полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 10. Хранить обработанное мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 11. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.					
		20				
	Содержание учебного материала	73	ноябрь	1		
	Общая характеристика и классификация супов. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству основных супов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов. Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супов. Температурный режим и правила приготовления супов. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Виды необходимого технологического оборудования и инвентаря, правила их безопасного использования. Бульоны и отвары. Приготовление бульонов и отваров: костного, мясокостного, бульона из птицы, рыбного, грибного отвара					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					
	Контрольная работа не предусмотрены					
	Содержание учебного материала	74	ноябрь	1		

	Щи. Борщи. Ассортимент и различные технологии приготовления. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству, бракераж, режим и сроки хранения.					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					
	Контрольная работа не предусмотрены					
	Содержание учебного материала					
	Рассольники. Солянки. Супы картофельные. Ассортимент и различные технологии приготовления. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству, бракераж, режим и сроки хранения.	75	ноябрь	1		3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-9, У-1, У-2, У-4, У-7
	Супы картофельные. Супы молочные. Сладкие супы, Супы- пюре. Ассортимент и различные технологии приготовления. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству, бракераж, режим и сроки хранения.	76	ноябрь	1		
	Практические занятия не предусмотрены					
	Контрольная работа по теме: Технология приготовления супов. №5	77	ноябрь	1		
	Лабораторная работа					
	Приготовление рассольника № 10	78-81	ноябрь	4		3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-9, У-1, У-2, У-4, У-7
	Приготовление борща № 11					
	Приготовление щи № 12	82-85		4		
	Приготовление молочные, сладкие супы № 13					
	Содержание учебного материала	86	ноябрь	1		
Тема 2. Приготовление соусов. Технология приготовления горячих соусов и их производных.	Общая характеристика и классификация соусов. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству соусов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении соусов. Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении соусов. Температурный режим и правила приготовления соусов. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Виды необходимого технологического оборудования и инвентаря, правила их безопасного использования. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов (бульонов, мучных и овощных пассеровок).					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					
	Контрольная работа не предусмотрены					
	Содержание учебного материала					

Тема 3. Приготовление соусов. Технология приготовления холодных соусов и их производных.		Красный основной соус. Белый основной соус. Приготовление красного основного соуса и его производных с использованием различных технологий приготовления и оформления основных соусов; оценивание качества готовых соусов, режим и сроки хранения.	87	ноябрь	1		3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-9, У-1, У-2, У-4, У-7
		Молочные, сметанные и грибные соусы. Приготовление молочных, сметанных, грибных соусов и их производных с использованием различных технологий приготовления и оформления основных соусов; оценивание качества готовых соусов, режим и сроки хранения.	88	ноябрь	1		
	Лабораторные работы не предусмотрены						
	Практические занятия не предусмотрены						
	Контрольная работа не предусмотрены						
	Содержание учебного материала						
		Соус майонез и его производные. Приготовление соуса майонез и его производных, с использованием различных технологий приготовления и оформления, подачи; оценивание качества готовых соусов; режим и сроки хранения.	89-90	декабрь	2		3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-9, У-1, У-2, У-4, У-7
		Маринады и салатные заправки. Горчица. Приготовление с использованием различных технологий приготовления и оформления, подачи; оценивание качества готовых маринадов и заправок; режим и сроки хранения.	91-92	декабрь	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						
	Контрольная работа						
	Учебная практика						
	Виды работ						

МДК 02.03. Приготовление блюд из круп и макаронных изделий, яиц и творога, пресного теста.	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов. 3. Приготовление, оформление супов и соусов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 4. Оценка качества готовых супов и соусов перед отпуском, упаковкой на вынос. 5.Хранение с учетом температуры подачи супов и соусов на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов и соусов. 7. Оценка качества готовых супов и соусов, перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи супов и соусов на раздаче. 11. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.						
			30				
	Содержание учебного материала		93-94	декабрь	2		
Тема 1. Технология приготовления блюд из круп и макаронных изделий		Каши и блюда из них. 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
	Лабораторные работы						
		Приготовление каши манной жидкой. Приготовление каши гречневой рассыпчатой № 14	95-96	декабрь	2		3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-9,У-1, У-2, У-4, У-7
		Приготовление запеканки рисовой № 15	97-98	декабрь	2		
	Практические занятия не предусмотрены						
	Содержание учебного материала						
		Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом.	99	декабрь	1		3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-9,У-1, У-2, У-4, У-7
		Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	100-101	декабрь	2		
	Лабораторные работы		102-103	декабрь	2		

		Варка макаронных изделий сливным и несливным способами. Приготовление блюда макаронны с сыром. Приготовление лапшевника с творогом. № 16				3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-9, У-1, У-2, У-4, У-7
	Практические занятия не предусмотрены					
Тема 2. Технология приготовления простых блюд из яиц, творога	Содержание учебного материала		104-105	декабрь	2	
		Характеристика и подготовка сырья. Варка яиц. Жареные блюда из яиц. Запечённые блюда из яиц. Виды, свойства и кулинарное назначение яиц. Признаки и органолептические методы определения доброкачественности продуктов. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, посуды и правила ухода за нами.				
	Лабораторные работы		106-107	декабрь	2	
		Приготовление яиц вареных. Приготовление омлета (смешанного, фаршированного), драчени, яичницы-глазуньи. Варка яиц пашот. № 17				
	Практические занятия не предусмотрены					
	Содержание учебного материала		108-109	январь	2	
		Характеристика и подготовка сырья. Холодные блюда из творога. Виды, свойства и кулинарное назначение творога. Признаки и органолептические методы определения доброкачественности продуктов. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к обработке. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, посуды и правила ухода за нами.				
	Лабораторные работы не предусмотрены					
	Практические занятия не предусмотрены					3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-9, У-1, У-2, У-4, У-7
	Содержание учебного материала		110-111	январь	2	
		Горячие блюда из творога. Признаки и органолептические методы определения доброкачественности продуктов. Правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к тепловой обработке. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, посуды и правила ухода за нами.				
	Лабораторные работы		112-113	январь	2	
		Приготовление запеканки из творога. Приготовление сырников № 18				
	Контрольная работа. Технология приготовления блюда и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога. №6		114	январь	1	
	Практические занятия не предусмотрены					

	Лабораторные работы не предусмотрены					
Тема 3. Технология приготовления пресного теста и изделия из теста	Содержание учебного материала		115-116	январь	2	
		Характеристика и подготовка сырья. Требования к качеству муки, жиров, сахара, дрожжей. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении пресного теста и фаршей.				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					
	Содержание учебного материала		117-118	январь	2	
		Пресное тесто и изделия из него. Технология приготовления и правила подачи лапши домашней, вареников, пельменей, поз, блинчиков.				3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-9, У-1, У-2, У-4, У-7
	Лабораторные работы		119-120	январь	2	
		Приготовление вареников с картофелем, с творогом. № 19				
	Содержание учебного материала		121-122	январь	2	
		Дрожжевое тесто и изделия из него. Технология приготовления дрожжевого теста безопарным способом и приготовление изделий из него.				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					
	Учебная практика Виды работ					

		1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста, с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов. 3. Приготовление, оформление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд. 7. Оценка качества готовых блюд, перед отпуском, упаковкой на вынос. 8. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.				
		Содержание учебного материала	12	<i>январь</i>		
МДК 02.04. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.		Гастрономические продукты. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд закусок. Нарезка, оформление, подача. Требования к качеству готовых блюд, режим хранения. Правила проведения бракеража.	123		1	3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-9, У-1, У-2, У-4, У-7
Тема 1. Технология приготовления бутербродов		Бутерброды. Виды бутербродов, их характеристика. Приготовление, сервировка. Режим и сроки хранения.	124	<i>февраль</i>	1	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				
		Контрольная работа не предусмотрены				
		Содержание учебного материала				
		Общие правила приготовления салатов. Характеристика, правила санитарии и гигиены при приготовлении. Оформление, сервировка	125	<i>февраль</i>	1	3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-9, У-1, У-2, У-4, У-7

Тема 2. Технология приготовления салатов из сырых и вареных овощей		Салаты из сырых и вареных овощей. Винегреты. Ассортимент и приготовление. Требования к качеству готовых блюд, режим хранения.	126	февраль	1		3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-9, У-1, У-2, У-4, У-7
	Лабораторные работы						
		Приготовление простых и сложных бутербродов № 20	127-130	февраль	4		
		Приготовление салатов из сырых и вареных овощей № 21					
	Практические занятия не предусмотрены						
	Контрольная работа не предусмотрены						
	Содержание учебного материала		131	февраль	1		
Тема 3. Технология приготовления блюд и закусок из овощей, грибов, яиц.		Блюда и закуски из овощей и грибов. Блюда и закуски из яиц. Ассортимент блюд и закусок. Требования к качеству готовых блюд и закусок. Правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления холодных блюд и закусок. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи холодных блюд и закусок. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования					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						
	Контрольная работа не предусмотрены						
	Содержание учебного материала						
Тема 4. Технология приготовления блюд и закусок из рыбы, мяса.		Блюда и закуски из рыбы. Ассортимент блюд и закусок. Требования к качеству готовых блюд и закусок. Правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления холодных блюд и закусок. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи холодных блюд и закусок. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования	132	март	1		3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-9, У-1, У-2, У-4, У-7
		Блюда и закуски из мяса. Ассортимент блюд и закусок. Требования к качеству готовых блюд и закусок. Правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления холодных блюд и закусок. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи холодных блюд и закусок. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования	133	март	1		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						
	Контрольная работа по теме: «Технология приготовления холодных блюд и закусок» №7		134	март	1		

Учебная практика Виды работ					
1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи. 5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.					
7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.					
		12			
МДК 02.05. Приготовление и оформление сладких блюд и напитков.	Содержание учебного материала				
Тема 1. Технология приготовления холодных сладких блюд и напитков	Характеристика сладких блюд и подготовка продуктов и сырья для приготовления блюд. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сладких блюд. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Правила проведения бракеража. Правила охлаждения и хранения сладких блюд. Температурный режим хранения сладких блюд.	135	март	1	3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-9, У-1, У-2, У-4, У-7
	Компоты. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении компотов. Способы сервировки и правила подачи компотов из свежих, сушёных, консервированных, замороженных фруктов и ягод. Требования к качеству сладких блюд. Желированные блюда. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении желированных блюд. Способы сервировки и правила подачи киселей различной консистенции, желе, муссов, самбуков. Требования к качеству.	136-137	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 занятия не предусмотрены					
Контрольная работа не предусмотрены					
Содержание учебного материала		138-139	март	2	

Тема 2. Технология приготовления горячих сладких блюд.		Гренки. Блюда из яблок. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд. Способы сервировки и правила подачи гренков и блюд из яблок. Требования к качеству сладких блюд. Пудинги. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении пудингов. Способы сервировки и правила подачи. Требования к качеству.					3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-9, У-1, У-2, У-4, У-7
		Практические занятия не предусмотрены Контрольная работа по теме: Технология приготовления сладких блюд и напитков. № 8 Лабораторные работы: Приготовление желе № 22 Приготовление мусса яблочного на манной крупе № 23 Приготовление шарлотки из яблок № 24	140	апрель	1		3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-9, У-1, У-2, У-4, У-7
		Учебная практика Виды работ					
		1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.					
		2. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 3. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 4. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 5. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 6. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.					
		Производственная практика Виды работ					

		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 мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 4. Нарезка, формовка мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. 5. Приготовление блюд из мяса и птицы. 6. Выполнение задания по приготовлению супов и соусов, в соответствии заданием производственной программы. 7. Упаковка готовых супов и соусов на вынос и для транспортирования. 8. Приготовление, оформление и подача блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста. 9. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок. 10. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок. 11. Выполнение задания по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием производственной программы. 12. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 13. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.					
Итого за II курс						146	
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.: Стандартинформ 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