

Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Иркутской области  
«Профессиональное училище №58 р.п. Юрты»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБОУ ПУ № 58 р.п. Юрты



Л. М. Бунис

*Л. М. Бунис* 2021 год

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.01 КУЛИНАРИЯ**

адаптированная программа профессионального обучения и социально-  
профессиональной адаптации для обучающихся по профессии 16675 Повар

р.п. Юрты, 2021 г.

Рассмотрена и  
одобрена МС  
Протокол № 12  
«22» июня 2021 г.  
С.А. Н.А. Савченко

Согласована:  
индивидуальный  
предприниматель  
ИП «Харченко С.Н.»  
Харченко / С.Н. Харченко

Согласовано:  
Заместитель директора  
по УПР  
Сав О.В. Савицкая

Автор: Стаброва М.Ю., преподаватель общеобразовательных дисциплин  
ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты

Рабочая программа профессионального модуля профессионального обучения по профессии **16675 Повар** составлена Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Профессиональное училище № 58 р. п. Юрты» на основании:

- Профессиональный стандарт "Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н);
- Комплекта примерной учебно-программной документации, разработанной институтом профессионального образования в 2002 г;
- Модели учебного плана для профессиональной подготовки лиц с отклонением в развитии. Министерство труда и социального развития Российской Федерации. М., 2002;
- письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 18 марта 2014 г. № 06-281;
- Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) (далее - ФГОС для обучающихся с умственной отсталостью), утвержденного приказом Минобрнауки России 19 декабря 2014 г. № 1599;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02.08.2013 г.

Рецензенты: - внутренние - О.В. Савицкая, зам. директора по УПР ГБПОУ  
ПУ № 58.

## СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
4	ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
5	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
6	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 КУЛИНАРИЯ

## 1.1. Область применения программы

Настоящая программа профессионального модуля ПМ.01 Кулинария является частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и направлена на освоение профессии «Повар» 16675. Цель изучения курса – освоение вида деятельности (ВД или ОТФ) Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции под руководством повара (ТФ - ПК1.1 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места и ПК1.2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий). По окончании курса кулинарии, обучающиеся выборочно сдают квалификационный экзамен на 3 разряд.

## 1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

### **выполнять трудовые действия:**

подготовка рабочего места,  
определение качества сырья,  
механическая кулинарная обработка различных видов сырья,  
соблюдение последовательности обработки продуктов,  
соблюдение последовательности приготовления полуфабрикатов разных видов и предназначенных для различной тепловой кулинарной обработки,  
соблюдение температурного режима тепловой обработки продуктов,  
соблюдение температурного режима подачи блюд.

### **уметь:**

выполнять вспомогательные работы по приготовлению блюд и кулинарных изделий;  
оказывать самопомощь и первую помощь при несчастных случаях, пользоваться медицинской аптечкой;  
обеспечивать пожарную безопасность при выполнении заданий;  
организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности;  
определять качество поступивших овощей, плодов и грибов, соблюдать технологический процесс механической кулинарной обработки;  
выполнять основные приемы, используемые при механической обработке сырья: сортирование, измельчение, перемещение, взбивание, прессование, дозирование, формование;  
готовить полуфабрикаты из овощей, плодов, грибов, оценивать их качество;  
определять количество отходов при механической обработке овощей;

соблюдать условия хранения сырья и полуфабрикатов.

готовить блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки: варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц; жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков; запекание овощных и крупяных изделий; процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формование, фарширование, начинка изделий; приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов;

порционировать (комплектовать), раздача блюд массового спроса;

организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности;

определять качество поступившего сырья и полуфабрикатов;

выполнять последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы: оттаивание рыбы, вымачивание соленой рыбы;

обрабатывать чешуйчатую, бесчешуйчатую рыбу, уметь обрабатывать некоторые особые виды рыб, рыбу осетровых пород;

обрабатывать сельдь, кильку;

использовать отходы при механической кулинарной обработке рыбы;

использовать меры по снижению отходов.

выполнять последовательность операций механической кулинарной обработки различных видов мяса;

обрабатывать поросят и кроликов, мясо диких животных;

обрабатывать кости;

определять кулинарное назначение отдельных частей туш.

**знать:**

роль повара в осуществлении задач, стоящих перед работниками общественного питания;

основные виды травматизма на предприятиях общественного питания, основные требования охраны труда;

пожарную безопасность;

понятие о механической кулинарной обработке продуктов;

характеристику основных приемов, используемых при механической обработке сырья: сортирование, измельчение, перемещение, взбивание, прессование, дозирование, формование;

основные приемы механической кулинарной обработки овощей, плодов и грибов свежих и переработанных;

рецептуры, технологию приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;

правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке;

назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

технологический процесс обработки различных видов рыбы и нерыбных продуктов моря, приготовление полуфабрикатов;

технологический процесс механической кулинарной обработки мяса, птицы, субпродуктов.

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы:**

всего теоретического обучения – 146 часов,

в том числе:

лабораторно-практические работы – 32 часа.

Самостоятельная работа обучающегося – 4 часа (не входит в общее количество часов).

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности (ВПД):

1. Приготовление блюд из свежих и переработанных овощей, плодов, ягод и грибов.

2. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов

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

4. Приготовление супов и соусов

5. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

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

и соответствующих знаний, и умений:

Вид профессиональной деятельности: 1. Приготовление блюд из свежих и переработанных овощей, плодов, ягод и грибов.

1. Определять качество поступивших продуктов, соблюдать технологический процесс механической кулинарной обработки.

2. Готовить полуфабрикаты из овощей, плодов, грибов, оценивать их качество. Технологию приготовления блюд из овощей, плодов и грибов свежих и переработанных.

3. Соблюдать условия хранения сырья и полуфабрикатов.

Вид профессиональной деятельности: 2. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов

1. Определять качество поступившего сырья и полуфабрикатов.

2. Выполнять последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы.

3. Соблюдать условия хранения сырья и полуфабрикатов.

4. Технологию приготовления блюд из различных видов рыбы и нерыбных продуктов моря.

Вид профессиональной деятельности: 3. Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, пернатой дичи и субпродуктов.

1. Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.

2. Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов.

3. Выполнять последовательность операций механической кулинарной

обработки различных видов мяса.

4. Соблюдать условия и сроки хранения сырья и полуфабрикатов.

5. Технологию приготовления блюд из мяса, птицы, субпродуктов.

Вид профессиональной деятельности: 4. Приготовление супов и соусов

1. Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.

2. Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов.

3. Выполнять технологический процесс приготовления супов и соусов.

4. Соблюдать условия и сроки хранения готовых блюд.

Вид профессиональной деятельности: 5. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

1. Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.

2. Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов.

3. Выполнять технологический процесс приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных.

4. Соблюдать условия и сроки хранения готовых блюд.

Вид профессиональной деятельности: 6. Приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков

1. Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.

2. Определять качество поступающего сырья.

3. Выполнять технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков. Соблюдать условия и сроки хранения готовых блюд.

4. Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.

5. Определять качество поступающего сырья.

6. Выполнять технологический процесс приготовления напитков.

7. Соблюдать условия и сроки хранения готовых блюд.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 КУЛИНАРИЯ

#### 3.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	В том числе по курсам и семестрам			
		1 курс		2 курс	
		1 сем	2 сем	3 сем	4 сем
Максимальная учебная нагрузка (всего)	152	34	22	68	28
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	146	34	22	68	22
в том числе:					
практические занятия	32	14	8	10	
контрольные работы	8	2	2	4	
Самостоятельная работа обучающегося (всего) (не входит в общее количество часов)	4	1	1	2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6				6

#### 4 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 Кулинария

Наименование разделов	Наименование тем и содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся (если предусмотрены)		Объем часов		Уровень освоения
			Теоретические	ЛПЗ	
1	2		3	4	5
<b>1 курс I семестр - 34 часа (в т.ч. ЛПЗ - 14 часов)</b>					
<b>Тема 1. Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>		
	1-2	Задачи и содержание предмета «Кулинария», его связи с другими дисциплинами, перспективы развития общественного питания в свете современных требований. Квалификационная характеристика и программа обучения по профессии. Этапы профессионального роста и трудового становления рабочего. Соблюдение производственной и технологической дисциплины в обеспечении качества выпускаемой продукции. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.	2		1
<b>Тема 2. Первичная кулинарная обработка овощей и грибов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>		
	3-4	Понятие о сырье, полуфабрикатах, готовой продукции. Значение овощей в питании, их пищевая ценность, правила обработки овощей с сохранением витаминов, цвета и пищевых веществ. Оборудование и инструменты, используемые для обработки овощей.	2		2
	5-6	Последовательность операций обработки овощей: сортировка овощей, ее назначение и виды; промывка овощей (ручная и машинная), ее характеристика; особенности промывки картофеля, корнеплодов, капустных, плодовых, листовых овощей и зеленого лука.	2		2
	7-8	<b>Лабораторно-практическое занятие №1.</b> Отборка, сортировка, калибровка, мойка плодов, овощей и грибов		2	
<b>Тема 3. Механическая кулинарная обработка свежих овощей, нарезка</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>		
	9-10	Очистка овощей, ее назначение, способы (ручная и машинная), их характеристика в зависимости от кулинарного использования; нарезка овощей, ее назначение, способы нарезки (ручная и машинная), их характеристика, значение правильной нарезки, кулинарное использование овощей различных форм нарезки для приготовления блюд; Рубка и растирания некоторых видов овощей, назначение этих процессов. Обработка овощей для фарширования (кабачков, баклажанов, помидоров, огурцов, перца, репы).	2		2
	11-12	Отходы при механической кулинарной обработке овощей, количество, использование. Полуфабрикаты из овощей, ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2		2
	13-14, 15-16 17-18	<b>Лабораторно-практическое занятие №2.</b> Очистка, доочистка, нарезка, подготовка к фаршированию свежих овощей		6	
<b>Тема 4. Механическая</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>		

кулинарная обработка свежих плодов, использование	19-20	Обработка плодов, ягод, назначение, способы обработки, ее характеристика в зависимости от кулинарного использования; кулинарное использование плодов для приготовления блюд; Механическая кулинарная обработка орехов, кулинарное использование. Отходы при механической кулинарной обработке плодов, количество, использование. Полуфабрикаты из плодов, ягод, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2		2
	21-22	<b>Лабораторно-практическое занятие №3.</b> Очистка, доочистка, нарезка, подготовка к тепловой обработке плодов		2	
Тема 5. Механическая кулинарная обработка свежих и консервированных грибов	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>		
	23-24	Оборудование, инвентарь и инструменты для обработки грибов, ее последовательность, кулинарное использование грибов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2		2
	25-26	<b>Лабораторно-практическое занятие №4.</b> Отборка, сортировка, калибровка, мойка грибов; обработка соленых, маринованных и сушеных грибов		2	
Тема 6. Механическая кулинарная обработка переработанных плодов и овощей	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>		
	27	Оборудование, инвентарь и инструменты для обработки переработанных плодов и овощей. Последовательность операций по обработке солено-квашеных, сушеных и мороженых овощей. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1		2
	28	<b>Контрольная работа №1.</b> Кулинарная обработка овощей, плодов, грибов; виды нарезки	1		2
	29-30	<b>Лабораторно-практическое занятие №5.</b> Отборка, сортировка, мойка переработанных плодов и овощей		2	
Тема 7. Технология приготовления полуфабрикатов и простых блюд из овощей, плодов и грибов	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>		
	31-32	Значение блюд из овощей, плодов и грибов в питании. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря. Полуфабрикаты из овощей и грибов: ассортимент, технологический процесс их приготовления.	2		2
	33	Блюда из овощей, плодов и грибов: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых блюд из овощей, плодов и грибов.	1		2
	34	<b>Контрольная работа №2.</b> Технология приготовления полуфабрикатов и простых блюд из овощей, плодов и грибов	1		2
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b> Нарисовать блюдо из овощей		<b>1</b>		2
<b>1 курс II семестр - 22 часа (в т. ч. ЛПЗ - 8 часов)</b>					
Тема 8. Технология приготовления гарниров и простых блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>		2
	35-36	Значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря. Ознакомление с режимом тепловой обработки, продолжительность варки каш, процентами привара круп и макаронных изделий, правилами хранения готовых блюд. Первичная обработка круп, бобовых и макаронных изделий, соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости для варки	2		2

		каш различной консистенции и гарниров из макаронных изделий.			
	37-38	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск.	2		2
	39	Требования к качеству готовых блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	1		2
	40	<b>Контрольная работа №3.</b> Технология приготовления простых блюд из круп, бобовых, макаронных изделий	1		2
<b>Тема 9. Пищевая ценность, механическая кулинарная обработка рыбы, нерыбных морепродуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>12</b>		
	41-42	Оборудование, инвентарь и инструменты для обработки рыбы и нерыбных продуктов моря. Последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы. Способы оттаивания рыбы. Способы вымачивания соленой рыбы. Обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы, рыбы осетровых пород. Обработка сельди, особенности обработки некоторых видов рыб (камбалы и др.). Основные виды нарезки рыбы в зависимости от назначения. Приготовление полуфабрикатов из рыбы в целом виде, тушками, порционными натуральными и панированными кусками. Порядок приготовления полуфабрикатов для варки, припускания, жарки. Отходы при механической кулинарной обработке рыбы, количество, использование, меры по снижению отходов.	2		2
	43-44	Нерыбные продукты моря. Оборудование, инвентарь и инструменты для обработки нерыбных продуктов моря. Последовательность операций механической кулинарной обработки нерыбных продуктов, их характеристика, кулинарное использование, требования к качеству. Условия и сроки хранения.	2		2
	45-46,47-48, 49-50,51-52	<b>Лабораторно-практическое занятие №6.</b> Оттаивание, вымачивание, обработка различных видов рыб и нерыбных морепродуктов		<b>8</b>	2
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b> Нарисовать схему разделки рыбы		<b>1</b>		
<b>Тема 10. Технология приготовления полуфабрикатов и простых блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>		2
	53-54	Значение блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря в питании. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря. Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных продуктов моря: ассортимент, технологический процесс их приготовления. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск.	2		
	55	Требования к качеству готовых блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.	1		
	56	<b>Контрольная работа №4.</b> Кулинарная обработка рыбы. <b>Технология</b> приготовления полуфабрикатов и простых блюд из рыбы	1		
<b>2 курс III семестр - 68 часов (в т. ч. ЛПЗ - 10 часов)</b>					
<b>Тема 11. Пищевая ценность, механическая кулинарная обработка мяса</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>14</b>		
	57-58	Пищевая ценность мяса, виды тканей мяса, их характеристика. Оборудование, инструменты и инвентарь для обработки мяса.	2		2
	59-60	Последовательность операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание	2		2

		мороженого мяса, обмывание, обсушивание.			
	61-62	Кулинарная разделка и обвалка различных видов мяса.			
	63-64	Кулинарное назначение отдельных частей туш.	2		2
	65-66	Обработка костей, обработка поросят и кроликов, мяса диких животных. Условия и сроки хранения мяса.	2		2
	67-68,69-70, 71-72	<b>Лабораторно-практическое занятие №7.</b> Размораживание, мойка, обсушивание мяса; обвалка		<b>6</b>	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b> Нарисовать схему разделки туши мяса		<b>2</b>		
<b>Тема 12. Технология приготовления полуфабрикатов и простых блюд из мяса</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>12</b>		
	73-74	Значение блюд из мяса в питании.	2		2
	75-76	Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря.	2		2
	77-78	Полуфабрикаты из мяса: ассортимент, технологический процесс их приготовления.	2		2
	79-80	Блюда из мяса: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых блюд из мяса.	2		2
	81-82	Блюда из мяса: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых блюд из мяса.	2		2
	83	Блюда из мяса: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых блюд из мяса.	1		2
	84	<b>Контрольная работа №5.</b> Кулинарная обработка мяса, технология приготовления п/ф и простых блюд из мяса	1		
<b>Тема 13. Механическая кулинарная обработка птицы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>		
	85-86	Пищевая ценность птицы, характеристика мяса птицы и дичи. Оборудование, инструменты и инвентарь для обработки птицы.	2		2
	87-88	Последовательность операций механической кулинарной обработки птицы: оттаивание мороженой птицы, потрошение, промывание. Обработка дичи.	2		2
	89-90	Заправка птицы и дичи. Обработка субпродуктов птицы и дичи. Требования к качеству, условия и сроки хранения птицы и дичи.	2		2
	91-92	<b>Лабораторно-практическое занятие №8.</b> Размораживание, мойка, обсушивание мяса птицы, разделка		<b>2</b>	
<b>Тема 14. Технология приготовления полуфабрикатов и простых блюд из птицы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>		
	93-94	Значение блюд из птицы в питании. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря.	2		2
	95-96	Блюда из птицы: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых блюд из птицы.	2		2
	97-98	Блюда из птицы: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых блюд из птицы.	2		2
	99	Блюда из птицы: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых блюд из птицы.	1		

	100	<b>Контрольная работа №6.</b> Кулинарная обработка птицы, технология приготовления полуфабрикатов и простых блюд из птицы	1		
<b>Тема 15. Механическая кулинарная обработка субпродуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>		
	101-102	Пищевая ценность субпродуктов, их характеристика. Оборудование, инструменты и инвентарь для обработки субпродуктов.	2		2
	103-104	Механическая кулинарная обработка различных видов субпродуктов: голов крупного и мелкого рогатого скота, ног крупного и мелкого рогатого скота, мозгов, печени, почек, языков, желудков, сердца, горла, легкого, вымя, хвостов бараньих и говяжьих. Требования к качеству, условия и сроки хранения субпродуктов.	2		2
	105-106	<b>Лабораторно-практическое занятие №9.</b> Размораживание, мойка, обсушивание, обработка различных видов субпродуктов		2	2
<b>Тема 16. Технология приготовления простых блюд из субпродуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>		
	107-108	Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря.	2		2
	109-110	Блюда из субпродуктов: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых блюд из субпродуктов.	2		
	111	Блюда из субпродуктов: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых блюд из субпродуктов.	1		
	112	<b>Контрольная работа №7.</b> Кулинарная обработка субпродуктов, технология приготовления полуфабрикатов и простых блюд из субпродуктов	1		
<b>Тема 17. Технология приготовления супов и соусов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>12</b>		
	113-114	Значение супов в питании. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря.	2		2
	115-116	Супы: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству супов.	2		2
	117-118	Супы: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству супов.	2		2
	119-120	Значение соусов в питании. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря.	2		2
	121-122	Соусы: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству соусов.	2		2
	123	Соусы: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству соусов.	1		2
	124	<b>Контрольная работа №8.</b> Технология приготовления супов и соусов	1		
<b>2 курс IV семестр – 22 часа</b>					
<b>Тема 18. Технология приготовления блюд из яиц и творога</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>		
	125-126	Значение блюд из яиц в питании. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря.	2		2
	127-128	Блюда из яиц: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых блюд из яиц.	2		2
	129-130	Значение блюд из творога в питании. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря.	2		2
	131-132	Блюда из творога: ассортимент, технологический процесс их приготовления,	2		2

		оформление и отпуск. Требования к качеству готовых блюд из творога.			
<b>Тема 19. Технология приготовления холодных блюд и закусок</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>		
	133-134	Значение холодных блюд и закусок в питании. Холодные блюда и закуски: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых холодных блюд и закусок.	2		2
	135-136	Холодные блюда и закуски: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых холодных блюд и закусок.	2		2
	137-138	Холодные блюда и закуски: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых холодных блюд и закусок.	2		2
<b>Тема 20. Технология приготовления сладких блюд и напитков</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>		
	139-140	Значение сладких блюд и напитков в питании. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря.	2		2
	141-142	Сладкие блюда и напитки: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству сладких блюд и напитков.	2		2
	143-144	Сладкие блюда и напитки: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству сладких блюд и напитков.	2		2
	145-146	Сладкие блюда и напитки: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству сладких блюд и напитков.	2		2
<b>Всего</b>			<b>146</b>		
<b>Экзамен</b>			<b>6</b>		

## **5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **5.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологии кулинарного производства, учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологии кулинарного производства:

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

Технические средства обучения: персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

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

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

### **5.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.:

Академия, 2016 г.

Нормативные документы:

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

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

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2016г.

Периодические издания:

1. Кулинарный практикум;

2. Коллекция рецептов.

Профессиональные информационные системы:

3. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.

4. Фильмы по приготовлению различных блюд.

Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

4. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.

5. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.

### **5.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Занятия проводятся в учебном кабинете Технологии кулинарного производства, учебном кулинарном цехе, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся. Производственное обучение организуется в учебном кулинарном цехе.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

### **5.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование по направлению подготовки "Образование и педагогика" или в области, соответствующей преподаваемому модулю, либо высшее профессиональное образование или среднее

профессиональное образование и дополнительная профессиональная подготовка по направлению деятельности в образовательном учреждении. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

## 6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, виды профессиональной деятельности)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ВПД 1. Приготовление блюд из свежих и переработанных овощей, плодов, ягод и грибов.</p> <p>1. Определять качество поступивших продуктов, соблюдать технологический процесс механической кулинарной обработки.</p> <p>2. Готовить полуфабрикаты из овощей, плодов, грибов, оценивать их качество. Технологию приготовления блюд из овощей, плодов и грибов свежих и переработанных.</p> <p>3. Соблюдать условия хранения сырья и полуфабрикатов.</p>	<p>Лабораторно-практическая работа, проверка конспектов, устный фронтальный опрос, тест, устные сообщения</p>
<p>ВПД 2. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов</p> <p>1. Определять качество поступившего сырья и полуфабрикатов.</p> <p>2. Выполнять последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы.</p> <p>3. Соблюдать условия хранения сырья и полуфабрикатов.</p> <p>4. Технологию приготовления блюд из различных</p>	<p>Лабораторно-практическая работа, проверка конспектов, устный фронтальный опрос, тест, устные сообщения</p>

<p>видов рыбы и нерыбных продуктов моря.</p>	
<p>Вид профессиональной деятельности: 3.          Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, пернатой дичи и субпродуктов.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.</li> <li>2. Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов.</li> <li>3. Выполнять последовательность операций механической кулинарной обработки различных видов мяса.</li> <li>4. Соблюдать условия и сроки хранения сырья и полуфабрикатов.</li> <li>5. Технологию приготовления блюд из мяса, птицы, субпродуктов.</li> </ol>	<p>Лабораторно-практическая работа, проверка конспектов, устный фронтальный опрос, тест, устные сообщения</p>
<p>Вид профессиональной деятельности: 4.          Приготовление супов и соусов</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.</li> <li>2. Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов.</li> <li>3. Выполнять технологический процесс приготовления супов и соусов.</li> <li>4. Соблюдать условия и сроки хранения готовых блюд.</li> </ol>	<p>Лабораторно-практическая работа, проверка конспектов, устный фронтальный опрос, тест, устные сообщения</p>
<p>Вид профессиональной деятельности: 5.          Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.</li> <li>2. Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов.</li> <li>3. Выполнять технологический процесс приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных.</li> <li>4. Соблюдать условия и сроки хранения готовых блюд.</li> </ol>	<p>Лабораторно-практическая работа, проверка конспектов, устный фронтальный опрос, тест, устные сообщения</p>
<p>Вид профессиональной деятельности: 6.          Приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.</li> <li>2. Определять качество поступающего сырья.</li> <li>3. Выполнять технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок, блюд из</li> </ol>	<p>Лабораторно-практическая работа, проверка конспектов, устный фронтальный опрос, тест, устные сообщения</p>

<p>яиц, творога, теста и напитков. Соблюдать условия и сроки хранения готовых блюд.</p> <p>4. Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.</p> <p>5. Определять качество поступающего сырья.</p> <p>6. Выполнять технологический процесс приготовления напитков.</p> <p>7. Соблюдать условия и сроки хранения готовых блюд.</p>	
---	--