

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
«Талицкий лесотехнический колледж им. Н.И. Кузнецова»

Утверждаю:  
Директор ГАПОУ СО  
«ТЛК им. Н.И. Кузнецова»




С.И.Ляшок  
01 сентября 2022 г.

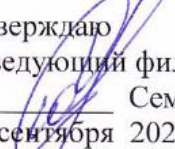


**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных  
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

2022г.

Согласовано  
на заседании цикловой комиссии  
протокол № 1 от «31» августа 2022 г.

 / О.С. Маслакова

Утверждаю  
Заведующий филиала  
  
Семакова Ю.И.  
01 сентября 2022 г.

Программа профессионального модуля ПМ.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента для профессии среднего профессионального образования 16675 Повар.

Программа разработана на основе профессионального стандарта утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610.

Автор: Маслакова Ольга Сергеевна, преподаватель

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>14</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>15</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности ПМ.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

Программа разработана в соответствии с особенностями образовательных потребностей инвалидов и лиц с ОВЗ, с учетом возможностей их психофизиологического развития, индивидуальных возможностей и методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Науки России от 20 апреля 2015г. № 06-830.

Образование инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья организовано совместно с другими обучающимися.

Адаптированная программа разработана в отношении студентов с конкретными видами ограничений здоровья (нарушения слуха, нарушения зрения, соматические заболевания), студентов совместно с другими студентами в учебной группе по специальности.

Реализация адаптированной программы осуществляется с использованием различных форм обучения, в том числе с использованием электронного обучения

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВДП.1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ПК 1.1.	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.
ПК 1.2.	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе.
ПК 1.3.	Выполнение заданий повара по приготовлению, оформлению, презентации и реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<p>Иметь практический опыт</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии и с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</li> <li>- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</li> <li>- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- обработки, нарезки и приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов;</li> <li>- обработки рыбного сырья;</li> <li>- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;</li> <li>- обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>- подготовки сырья из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</li> </ul>
<p>Уметь</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- выстраивать траектории профессионального и личностного развития;</li> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>- составить план действия;</li> <li>- определять необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовать составленный план;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</li> <li>- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;</li> <li>- обрабатывать различными методами овощи и грибы;</li> <li>- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;</li> <li>- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;</li> <li>- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;</li> <li>- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления</li> </ul>

	<p>полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья.</li> </ul>
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</li> <li>- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</li> <li>- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>- способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>- правила электробезопасности, пожарной безопасности;</li> <li>- правила охраны труда в организациях питания;</li> <li>- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;</li> <li>- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;</li> <li>- технику обработки овощей, грибов, пряностей;</li> <li>- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;</li> <li>- правила хранения овощей и грибов;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей;</li> <li>- правила их безопасного использования.</li> </ul>

**Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов 1430 часов

Из них на освоение МДК 270 часов

В том числе, самостоятельная работа-120

на практики, в том числе учебную 680 часов

на производственную 360 часов

## 2. Структура и содержание профессионального модуля

### Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.						
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация
			Обучение по МДК			Практики			
			Всего	В том числе		Учебная	Производственная		
Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 1-6 ПК 1.1-1.3	Раздел 1. МДК.01.01. Организация приготовления, подготовка к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	100	70	54	-	-	-	30	-
ОК 1-6 ПК 1.1-1.3	Раздел 2. МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	100	70	54	-	-	-	30	-
ОК 1-6 ПК 1.1-1.3	Раздел 3. МДК.01.03. Организация приготовления, подготовка к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, Закусок разнообразного ассортимента	90	60	40	-	-	-	30	-
ОК 1-6 ПК 1.1-1.3	Раздел 4. МДК.01.04. Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	100	60	40	-	-	-	30	-
ОК 1-6 ПК 1.1-1.3	Учебная практика	680	-	-	-	680	-	-	-
ОК 1-6 ПК 1.1-1.3	Производственная практика (по профилю специальности), часов	360					360	-	-
	<b>Всего:</b>	1430	270	188	X	680	360	120	-

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

### ПМ.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа(проект)	Объем в часах
1	2	3
<b>Раздел 1. МДК.01.01. Организация</b>	<b>приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>	<b>70</b>
Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка овощей, плодов и грибов	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Механическая кулинарная обработка клубнеплодов и корнеплодов</li> <li>2. Механическая кулинарная обработка овощей. Технологическая последовательность выполнения механической кулинарной обработки капустных, луковых, плодовых и салатных овощей</li> <li>3. Механическая кулинарная обработка свежих плодов и ягод. Требования к качеству плодов и ягод определяемые органолептическим способом</li> <li>4. Технологическая последовательность выполнения механической кулинарной обработки семечковых, косточковых, тропических плодов и ягод</li> <li>5. Обработка консервированных овощей, плодов</li> <li>6. Технологическая последовательность выполнения механической кулинарной обработки квашеной капусты, соленых огурцов, сушеных и замороженных овощей и плодов</li> <li>7. Механическая кулинарная обработка грибов. Технологическая последовательность выполнения механической кулинарной свежих, сушеных, соленых и замороженных грибов</li> </ol> <p><b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки клубнеплодов</li> <li>2. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки корнеплодов</li> <li>3. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки капустных овощей</li> <li>4. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки луковых овощей</li> <li>5. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки плодовых овощей</li> <li>6. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки салатных овощей</li> <li>7. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки семечковых плодов и ягод</li> <li>8. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки квашеной капусты</li> <li>9. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки соленых огурцов</li> <li>10. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки сушеных и замороженных овощей и плодов</li> <li>11. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки свежих грибов</li> <li>12. Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки соленых и замороженных грибов</li> <li>13. Простые способы нарезки овощей и плодов</li> <li>14. Сложные способы нарезки овощей и плодов</li> </ol>	<p><b>42</b></p> <p>14</p> <p><b>28</b></p> <p>28</p>
Тема 1.2. Приготовление овощных полуфабрикатов	<p><b>Содержание</b></p> <p><b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка овощей для фарширования</li> <li>2. Технологическая последовательность фарширования кабачков, перца, помидор.</li> </ol>	<p><b>26</b></p> <p><b>26</b></p> <p>26</p>



	3.	Выполнение нарезки клубнеплодов простыми формами	
	4.	Выполнение нарезки клубнеплодов сложными формами	
	5.	Выполнение нарезки корнеплодов сложными формами	
	6.	Выполнение нарезки корнеплодов сложными формами	
	7.	Выполнение нарезки капустных овощей	
	8.	Выполнение нарезки луковых овощей, салатных овощей	
	9.	Выполнение нарезки грибов	
	10.	Выполнение фарширования овощей различных групп: кабачков	
	11.	Выполнение фарширования овощей различных групп: перца	
	12.	Выполнение фарширования овощей различных групп: помидор	
	13.	Выполнение фарширования различных групп	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			<b>2</b>
<b>Раздел 2. МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>			<b>70</b>
Тема 2.1. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом	<b>Содержание</b>		<b>22</b>
	1.	Классификация, пищевая ценность рыбы, требования к качеству рыбного сырья	10
	2.	Виды необходимого оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования	
	3.	Дефростация рыбы. Вымачивание соленой рыбы	
	4.	Обработка бесчешуйчатой рыбы	
	5.	Обработка чешуйчатой рыбы	
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>12</b>
	1.	Классификация, пищевая ценность рыбы, требования к качеству рыбного сырья	12
	2.	Классификация, пищевая ценность рыбы, требования к качеству рыбного сырья	
	3.	Виды необходимого оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования	
	4.	Дефростация рыбы. Вымачивание соленой рыбы	
	5.	Обработка бесчешуйчатой рыбы.	
	6.	Обработка чешуйчатой рыбы	
Тема 2.2. Приготовление рыбных полуфабрикатов	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>46</b>
	1.	Приготовление рыбных полуфабрикатов	4
	2.	Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы. Температурный режим и правила охлаждения рыбного сырья полуфабрикатов.	
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>42</b>
	1.	Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы. Температурный режим и правила охлаждения рыбного сырья полуфабрикатов.	42
	2.	Замораживание рыбного сырья полуфабрикатов	
	3.	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	
	4.	Хранения рыбного сырья полуфабрикатов	
	5.	Оценка качества поступившей рыбы	
	6.	Механическая кулинарная обработка рыбы	
	7.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки	
	8.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом	
	9.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки во фритюре	
10.	Приготовление котлетной массы из рыбы		
11.	Приготовление кнельной массы из рыбы		
12.	Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы		

	13.	Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	
	14.	Приготовление рыбных полуфабрикатов в зависимости от кулинарного назначения	
	15.	Приготовление рыбных полуфабрикатов в зависимости от кулинарного назначения	
	16.	Определение массы отходов и выхода полуфабрикатов из рыбы	
	17.	Определение массы отходов и выхода полуфабрикатов из рыбы	
	18.	Фарширование рыбы	
	19.	Фарширование рыбы	
	20.	Оценка качества полуфабрикатов	
	21.	Расчёт сырья, количества порций полуфабрикатов изготавливаемых из данного количества и вида сырья /рыбы и нерыбного водного сырья/, размеров рыбы, способов обработки, кондиции	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			2
<b>Раздел 3. МДК 01.03. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>			<b>60</b>
Тема 3.1. Кулинарный разруб говядины, свинины, баранины. Приготовление полуфабрикатов говядины, свинины, баранины	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>32</b>
	1.	Последовательность операций механической кулинарной обработки мяса. Оттаивание мороженого мяса.	10
	2.	Кулинарный разруб туш мелкого рогатого скота; кулинарное назначение отдельных частей туш.	
	3.	Обработка мясных субпродуктов. Требование к качеству мяса и мясопродуктов	
	4.	Виды полуфабрикатов. Назначение. Полуфабрикаты из мяса крупного рогатого скота, их характеристика, кулинарное назначение	
	5.	Полуфабрикаты из баранины и свинины, их характеристика, кулинарное назначение. Требование к качеству полуфабрикатов из мяса	
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>22</b>
	1.	Кулинарный разруб туш крупного рогатого скота; кулинарное назначение отдельных частей туши	22
	2.	Ознакомление с технологическим оборудованием и инвентарем мясного цеха	
	3.	Ознакомление с организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	
	4.	Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря	
5.	Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья, оценка его качества		
6.	Распознавание ветеринарной и товароведной маркировки (штампов, клейки) Подготовка туш мяса к разделке		
7.	Овладение навыками кулинарного разруба туш		
8.	Жиловка, зачистка, выделение крупнокусковых полуфабрикатов		
9.	Овладение навыками приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов		
10.	Приготовление мясной натуральной, рубленой и котлетной массы		
11.	Обеспечение условий и контроля за сроками хранения полуфабрикатов в соответствии с санитарными нормами и требованиями		
Тема 3.2. Механическая кулинарная обработка птицы	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>26</b>
	1.	Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы, дичи, кролика: размораживание, опаливание, удаление головы, шеи» ног, потрошение, мытьё. Особенности обработки дичи	8
	2.	Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи: целыми тушками, из филе (порционные), мелкокусковых. Ассортимент, нормы выходов полуфабрикатов, требования к качеству ,режим хранения и реализации	
	3.	Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной массы из птицы, кролика, дичи. Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы. Совместимость взаимозаменяемость сырья при приготовлении котлетной и кнельной массы, режимы хранения. Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из птицы, выпускаемых промышленностью	
	4.	Требование к качеству, хранению, транспортировке. Обработка и кулинарное использование пищевых отходов. Нормы выхода отходов, режимы хранения и реализации	
<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>18</b>	

	1.	Подготовка тушек птицы к разделке	18
	2.	Ознакомление с организацией работы гольевого цехов, технологическим оборудованием, инвентарем	
	3.	Овладение навыками безопасности эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря	
	4.	Ознакомление с организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	
	5.	Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья, оценка его качества	
	6.	Овладение навыками при приготовлении полуфабрикатов из птицы	
	7.	Овладение навыками приготовления фарша для фарширования полуфабрикатов из птицы	
	8.	Овладение навыками приготовления котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее	
	9.	Санитарные требования к продуктам общественного питания	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			2
<b>Раздел 4. МДК.01.04. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд , кулинарных изделий, закусок</b>			<b>70</b>
Тема 4.1. Подготовка сырья для приготовления из круп, бобовых, кукурузы	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>36</b>
	1.	Характеристика блюд из круп	16
	2.	Подготовка зерновых и бобовых продуктов для дальнейшего приготовления блюд	
	3.	Подготовка зерновых и бобовых продуктов для дальнейшего приготовления блюд правила организации рабочего места.	
	4.	Виды оборудования и инструментов для подготовки сырья	
	5.	Технология приготовления блюд из круп: правила организации рабочего места, виды оборудования, посуды и инвентаря для приготовления и подачи блюд круп	
	6.	Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов	
	7.	Ознакомление с организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	
	8.	Безопасная эксплуатация технологического оборудования и производственного инвентаря	
	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>20</b>
1.	Ознакомление с организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	20	
2.	Овладение навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию		
3.	Определение типа имеющегося технологического оборудования, его мощности		
4.	Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря		
5.	Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов		
6.	Освоение навыков подготовки сырья и приготовления;		
7.	Освоение навыков подготовки сырья и приготовления; блюд и гарниров из круп различной консистенции, изделий из каш; блюд и гарниров из бобовых, кукурузы		
8.	Освоение навыков подготовки сырья и приготовления; блюд и гарниров из круп различной консистенции		
9.	Освоение навыков подготовки сырья и приготовления; блюд и гарниров из круп различной консистенции, изделий из каш		
10.	Освоение навыков подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из бобовых, кукурузы		
Тема 4.2. Подготовка сырья для приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц, творога, теста	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>32</b>
	1.	Классификация, ассортимент блюд из яиц, творога. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд	12
	2.	Подготовка яиц, яичных продуктов /меланжа, яичного порошка/ к кулинарному использованию. Общие правила оформления и отпуска блюд, в том числе заказных, фирменных	
	3.	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из макаронных изделий	
	4.	Режимы хранения, требования к качеству, сроки реализации блюд и гарниров из макаронных изделий	
	5.	Технологический процесс приготовления теста	
6.	Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из яиц и творога		

	<b>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>20</b>
	1. Ознакомление с ассортиментом продукции из яиц и творога	20
	2. Ознакомление с оборудованием, посудой, инвентарем, используемых для производства блюд из яиц и творога	
	3. Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из яиц и творога	
	4. Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из яиц и творога	
	5. Овладение навыками подготовки яиц, яичных продуктов и творога к кулинарному использованию	
	6. Овладение навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию	
	7. Освоение навыков приготовления фаршей и начинок для мучных изделий	
	8. Освоение навыков подготовки сырья, приготовления теста	
	9. Освоение навыков подготовки сырья, приготовления теста	
	10. Оценка качества теста, полуфабрикатов	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		<b>2</b>
<b>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1. МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b> 1. Реферат «Пищевая ценность овощей»; 2. Реферат «Значение овощей в питании человека»; 3. Реферат «Механическая и кулинарная обработка грибов»; 4. Кроссворд «Формы нарезки и кулинарное использование»; 5. Презентация. 6. Темы на выбор: - «Подготовка овощей для фарширования»; - «Фарширование кабачков»; - «Фарширование перцев»; - «Фарширование помидор». 7. Реферат «Обработка овощей».		<b>30</b>
<b>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2. МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b> 1. Реферат «Блюда из рыбы»; 2. Реферат «Рыба бесценный источник кулинарных шедевров»; 3. Реферат «Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия»; 4. Реферат «Современные тенденции развития и формирования ассортимента рыбной кулинарии»; 5. Реферат «Фаршированная рыба».		<b>30</b>
<b>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3. МДК 01.03. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b> 1. Реферат «Приготовление полуфабрикатов из говядины»; 2. Реферат «Приготовление полуфабрикатов из свинины»; 3. Реферат «Приготовление полуфабрикатов из баранины»; 4. Реферат «Приготовление полуфабрикатов из птицы»; 5. Реферат «Полуфабрикаты из мяса, пищевая ценность, ассортимент, оценка качества, условия и сроки хранения».		<b>30</b>

<p><b>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 4. МДК.01.04. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд , кулинарных изделий, закусок</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Реферат «Блюда из круп»;</li> <li>2. Реферат «Технология возделывания кукурузы»;</li> <li>3. Реферат «Бобовые блюда»;</li> <li>4. Реферат «Макаронные изделия. Блюда и гарниры из макаронных изделий»;</li> <li>5. Реферат «Творожные изделия».</li> </ol>	<b>30</b>
<p><b>Учебная практика ПМ.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Механическая кулинарная обработка овощей, плодов и грибов</li> <li>2. Приготовление овощных полуфабрикатов</li> <li>3. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом</li> <li>4. Приготовление рыбных полуфабрикатов</li> <li>5. Кулинарный разруб говядины, свинины, баранины</li> <li>6. Приготовление полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины</li> <li>7. Механическая кулинарная обработка птицы</li> <li>8. Подготовка сырья для приготовления из круп, бобовых, кукурузы</li> <li>9. Подготовка сырья для приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц, творога, теста</li> </ol>	<b>680</b>
<p><b>Производственная практика ПМ.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Механическая кулинарная обработка овощей, плодов и грибов</li> <li>2. Приготовление овощных полуфабрикатов.</li> <li>3. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом</li> <li>4. Приготовление рыбных полуфабрикатов</li> <li>5. Кулинарный разруб говядины, свинины, баранины. Приготовление полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины.</li> <li>6. Механическая кулинарная обработка птицы.</li> <li>7. Подготовка сырья для приготовления из круп, бобовых, кукурузы.</li> <li>8. Подготовка сырья для приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц, творога, теста</li> </ol>	<b>360</b>
<b>Всего</b>	<b>1430</b>

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

**3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет «Механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудио визуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Учебный кабинет оснащен для студентов с различными видами ограничений здоровья (нарушения зрения, слуха, нервно–психические нарушения соматические заболевания). Для слабовидящих студентов в учебной аудитории предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране). Обучение лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах.

Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места оснащенная в соответствии с п.6.2.2. ООП по профессии 16675 Повар.

Технологическое оборудование:

- универсальный привод;
- процессор кухонный;
- набор ножей для овощерезки;
- рыбчистка;
- мясорубка;
- блендер;
- миксер;
- лайсер;
- мангал;
- дефростер;
- рыхлитель для мяса;
- оборудование для вакуумирования продуктов;
- шкаф шоковой заморозки;
- холодильник;
- жарочный шкаф;
- пароконвектомат;
- электроплита;
- опалочный шкаф;
- электрофритюрница;
- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- расстоечный шкаф;
- тестомесильная машина;
- пекарский шкаф.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

##### **3.2.1. Печатные издания**

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. Пособие для сред. проф. образования/Е.Б.Мрыхина.-М.:ИД«Форум»;ИНФРА–М,2019.-176с.

### 3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания  
<http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования  
[www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)

### 3.2.3. Дополнительные источники

1. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 №610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2019 №39023).
2. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий [Текст]: Академия, 2019.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - 18-е изд., испр. и доп. - СПб.: «Лавелин Я.С.», 2019.
4. Анфимова Н.А. Кулинария: Н.А. Анфимова. – 6-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 400с.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<b><u>При выполнении практических работ</u></b> <b>Оценка 5 (отлично)</b> - успешное и систематическое применение навыков, сформированное умение использовать полученные знания при овладении умениями, владении навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности.	Выполнение практических работ  Выполнение самостоятельных работ
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	<b>Оценка 4 (хорошо)</b> - в целом успешное, но содержащее определенные пробелы применения навыков, обучающийся совершает незначительные ошибки, погрешности, и после замечаний может самостоятельно их исправить.	Прохождение учебной практики  Прохождение производственной практики
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	<b>Оценка 3 (удовлетворительно)</b> - в целом успешное, но не систематическое применение навыков, при выполнении работ необходима помощь преподавателя, возможность пользоваться учебником и тетрадь, справочными таблицами и т.д.	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	<b>Оценка 2 (неудовлетворительно)</b> - фрагментарные умения, навыки; обучающийся не может выполнить задание, не умеет пользоваться учебником, справочной литературой  <b><u>Устный ответ:</u></b>	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные	<b>Оценка 5 (отлично)</b> - обучающийся полностью раскрывает основные понятия, оперирует терминами, успешно применяет	

технологии профессиональной деятельности	в	знания к данному заданию, приводит примеры.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами		<b>Оценка 4 (хорошо)</b> - обучающийся раскрывает основные понятия, оперирует терминами, успешно применяет знания к данному заданию, но не может привести примеры.
ВДП 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.		<b>Оценка 3 (удовлетворительно)</b> - раскрывает основные понятия, оперирует терминами, но не может применить знания к данной теме, привести примеры. <b>Оценка 2 (неудовлетворительно)</b> - фрагментарные знания.
ПК 1.1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.		<b>При выполнении самостоятельных работ</b> <b>Оценка 5 (отлично)</b> - успешное и систематическое применение знаний, сформированное умение использовать полученные знания.
ПК 1.2. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе.		<b>Оценка 4 (хорошо)</b> - в целом успешное, но содержащее не существенные пробелы применения знаний. <b>Оценка 3 (удовлетворительно)</b> – обучающимся необходима помощь преподавателя при выполнении работ, возможность пользоваться учебником и тетрадь, справочными таблицами и т.д.
ПК 1.3. Выполнение заданий повара по приготовлению, оформлению, презентации и реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.		<b>Оценка 2 (неудовлетворительно)</b> - студенту не хватает знаний для выполнения задания, не умеет пользоваться учебником, справочной литературой.
		<b>При выполнении теста</b> <b>Оценка 5 (отлично)</b> - «15-18» правильных ответов; <b>Оценка 4 (хорошо)</b> - «13-14» правильных ответов; <b>Оценка 3 (удовлетворительно)</b> – «10-12» правильных ответов; <b>Оценка 2 (неудовлетворительно)</b> - менее 10 правильных ответов.

Для осуществления мероприятий итоговой аттестации инвалидов и лиц с ОВЗ применяются фонды оценочных средств, адаптированные для таких студентов и позволяющие оценить достижение ими запланированных в основной профессиональной образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех заявленных компетенций.

С целью определения особенностей восприятия студентов инвалидов и лиц с ОВЗ и их готовности к освоению учебного материала предусмотрен входной контроль с помощью тестирования.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателями в соответствии с разработанным комплектом оценочных средств по учебной дисциплине, адаптированным к особым потребностям студентов инвалидов и лиц с ОВЗ, в процессе проведения практических занятий и



лабораторных работ, а так же выполнение индивидуальных работ и домашних заданий, в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.). В обучении используются карты индивидуальных заданий (и т.д.).

Форма проведения промежуточной аттестации для студентов инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (письменное тестирование, компьютерное тестирование и т.д.). При необходимости инвалидам и лиц с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

Промежуточная аттестация для студентов и лиц с ОВЗ по необходимости может проводиться в несколько этапов, формы и срок проведения которых определяется преподавателем.

В качестве внешних экспертов при проведении промежуточной аттестации студентов инвалидов и лиц с ОВЗ привлекаются председатель цикловой комиссии и (или) преподаватель смежной дисциплины.