

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ  
ТЕХНОЛОГИЙ**

**АДАптированная образовательная программа  
профессионального обучения**

**ПМ 02 Выполнение работ по профессии повар**

**МДК 02.01 Технология приготовления простых блюд и напитков по  
профессии повар**

**Для обучения лиц с ОВЗ на базе специального коррекционного  
образовательного учреждения по программам профессиональной  
подготовки.**

**ПО ПРОФЕССИИ**

**13249 Кухонный рабочий**

Срок обучения - 1 год 10 месяцев.  
на базе специальной (коррекционной)  
общеобразовательной школы

Ростов 2018

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГПОАУ ЯО Ростовский колледж отраслевых технологий  
(наименование ОУ)

\_\_\_\_\_ /Т. Н. Кудрявцева/  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_ г

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ:

на заседании методической комиссии.....

(Протокол № \_\_ от \_\_\_\_\_ 201\_ г.)

Председатель комиссии \_\_\_\_\_ /О.А. Семяшкина/

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии начального профессионального образования,  
**13249 Кухонный рабочий**

(код и наименование профессии)

положения об учебной практике (производственном обучении) и производственной практике Организация-разработчик:

ГПОАУ ЯО Ростовский колледж отраслевых технологий

Разработчики:

Сиротина И. Ф. зам. директора по УПР, Вострова А.Н..- мастер п/о

(фамилия, имя, отчество, должность разработчика программы)

## **Содержание:**

Общие положения	стр.
Паспорт рабочей программы	стр.
Результаты освоения программы учебной практики	стр.
Содержание	стр.
Условия реализации программы	стр.
Контроль и оценка результатов программы	стр.

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Основная характеристика программы.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения представляет собой комплекс нормативно-методической документации, разработанной на основе профессиональной характеристики по профессии 13249 Кухонный рабочий, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по профессии 13249 Кухонный рабочий обеспечивает достижение обучающимися результатов обучения, установленных Единым тарифно-квалификационным справочником (ЕКС).

Адаптированная образовательная программа ежегодно пересматривается, при необходимости обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ учебной и производственной практик, контрольно-оценочных средств, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и переутверждается.

Основными пользователями являются:

- преподаватели, сотрудники ГПОАУ ЯО РК ОТ
- обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья по профессии Кухонный рабочий;
  - администрация и коллективные органы управления ГПОАУ ЯО РК ОТ;
  - абитуриенты и их родители (лица, заменяющие их);
  - работодатели.

1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы профессионального обучения

Нормативную правовую основу разработки адаптированной образовательной программы профессионального обучения составляют:

- Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации";
- Федеральный закон РФ от 29 декабря 2012 г. N 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;
- Профессиональный стандарт "Повар" (утв. [приказом](#) Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н);

- 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;
- Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 (ред. от 27.06.2014) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение», зарегистрированного в Минюсте России 08.08.2013 № 29322;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».
- Устав ГПОАУ ЯО РК ОТ

Методическую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 18 марта 2014 г. № 06-281), Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 « 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», утв. Минобрнауки России 20.04.2015 № 06- 830 вн).

Используемые термины, определения и сокращения

**Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья**- физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

**Адаптированная образовательная программа профессионального обучения**- программа подготовки рабочих, адаптированная для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

**Адаптационная дисциплина** - это элемент адаптированной образовательной программы профессионального обучения, направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

**Специальные условия для получения образования** - условия обучения, воспитания и развития обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания организаций, осуществляющих образовательную деятельность, и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

## 1.2. Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программы

Срок освоения программы профессионального обучения по профессии 13249 Кухонный рабочий 1 год 10 месяцев при очной форме подготовки.

При условии успешного освоения образовательной программы профессионального обучения обучающемуся будет присвоена квалификация Помощник повара 2 разряда.

## 1.3. Требования к абитуриенту

На обучение по адаптированной образовательной программе профессионального обучения по профессии 13249 Кухонный рабочий поступают лица, окончившие специальные (коррекционные) образовательные учреждения I- VIII вида.

Инвалид при поступлении на адаптированную образовательную программу должен предъявить индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

Лицо с ограниченными возможностями здоровья при поступлении на адаптированную образовательную программу должно предъявить заключение психолога – медико – педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

Работа с учебной литературой в связи с невысокой скоростью чтения частично заменяется разработанными преподавателями адаптированными информационными материалами в комплекте с опорными конспектами, схемами деятельности, карточками-заданиями, наглядным материалом (рисунки, образцы и т.д.).

Текущая аттестация обучающихся оценивается на основе 5 – бальной системы отметок: 5 - «отлично», 4 - «хорошо», 3 - «удовлетворительно», «2» - «неудовлетворительно». Исходя из особенностей развития обучающихся оценка «2» не используется для мотивации обучающихся. Текущий контроль успеваемости проводится в форме тестирования, собеседования, выполнение контрольных и практических работ.

Форма проведения промежуточной аттестации по дисциплинам адаптационного цикла – зачет.

Форма проведения промежуточной аттестации по общепрофессиональным дисциплинам и дисциплинам профессионального цикла - дифференцированный зачет, экзамен. Уровень знаний обучающихся оценивается в баллах: "5" - отлично; "4" - хорошо; "3" - удовлетворительно; "2" - неудовлетворительно. В критерии оценки уровня подготовки обучающихся входят: уровень освоения учебного материала, предусмотренного учебной программой дисциплины; умение использовать теоретические знания при выполнении практических задач; обоснованность, четкость, краткость изложения ответа и ответов на дополнительные вопросы. Консультации проводятся во внеурочное время в групповой форме. Часы для проведения консультаций распределяются в первую очередь на учебные дисциплины и профессиональные модули, по которым предполагается проведение промежуточной аттестации и итоговой аттестации.

Практика является обязательным разделом адаптированной образовательной программы. При реализации программы предусматривается учебная и производственная практика.

Учебная практика проводится на базе образовательного учреждения.

Производственная практика проводится в организациях – партнерах, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

## 1.1. Область применения программы:

Рабочая программа является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии:

**13249 Кухонный рабочий**

## 1.2. Цели и задачи:

Формирование у обучающихся первоначальных теоретических профессиональных знаний по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии

### **Требования к результатам освоения МДК 02.01:**

В результате освоения обучающийся должен знать:

### **МДК 02.01 Технология приготовления простых блюд и напитков по профессии повар:**

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- правила хранения овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования.
- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных видов супов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков.



## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Результатом освоения рабочей является сформированность у обучающихся первоначальных теоретических профессиональных знаний в рамках модулей ППКРС по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

### МДК 02.01 Технология приготовления простых блюд и напитков.

#### 2.1 Виды профессиональной деятельности и компетенции

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей 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
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

#### Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Вид профессиональной деятельности	Код ПК	Наименование ПК
Приготовление блюд из овощей и грибов	ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
	ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных	ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

изделий, яиц, творога, теста	ПК 2.2.	.Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
	ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
	ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
	ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
Приготовление супов и соусов	ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары.
	ПК 3.2.	Готовить простые супы.
	ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
	ПК 3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы.
Приготовление сладких блюд и напитков	ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
	ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки.
	ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ

#### 3.1. Структура

Код междисциплинарных курсов	Наименование междисциплинарных курсов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)	
		Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	
		Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов
1	2	3	4
МДК 02.01	<b>Технология приготовления простых блюд и напитков по профессии повар</b>	200	105



### 3.2 Содержание

Код и наименование междисциплинарных курсов, наименование тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 02.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов.		200	
Тема № 1.1 Организация работы овощного цеха.	Содержание	1	1
	1. Требования к организации работы овощного и горячего цехов. Организация рабочих мест, виды технологического оборудования и производственного инвентаря, техника безопасности при обработке овощей, грибов и пряностей.		
	Лабораторно-практические занятия	2	2
	1. Выбор оборудования и инвентаря для обработки овощей. Организовать рабочее место. 2. Выбор оборудования и инвентаря для обработки грибов. Организовать рабочее место.		
Тема № 1.2 Обработка овощей и грибов.	Содержание	9	1
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству различных видов овощей и грибов.		
	2. Обработка и формы нарезки картофеля, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	3. Обработка и формы нарезки корнеплодов, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	4. Обработка и формы нарезки капустных овощей, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	5. Обработка и формы нарезки луковых овощей, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	6. Обработка и формы нарезки плодовых овощей. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	7. Обработка и формы нарезки салатных и десертных овощей. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		

	8. Обработка консервированных овощей, подготовка овощей к фаршированию, обработка грибов.		
	9. Охлаждение и замораживание подготовленных овощей и грибов.		
	Лабораторно-практические занятия	10	2
	1. Заполнение таблицы «Формы нарезки картофеля»		
	2. Заполнение таблицы «Формы нарезки моркови»		
	3. Заполнение таблицы «Формы нарезки свеклы»		
	4. Заполнение таблицы «Формы нарезки капустных овощей»		
	5. Заполнение таблицы «Формы нарезки луковых овощей»		
	6. Заполнение технологической схемы «Обработка луковых овощей»		
	7. Заполнение таблицы «Формы нарезки плодовых овощей»		
	8. Заполнение таблицы «Формы нарезки салатных и десертных овощей»		
	9. Заполнить технологические схемы «Обработка и подготовка консервированных овощей» и «Обработка грибов»		
	10. Заполнение технологических схем «Охлаждение подготовленных овощей и грибов» и «Замораживание подготовленных овощей и грибов»		
Тема № 1.3 Виды пряностей, пищевых применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов.	Содержание	2	1
	1. Характеристика основных видов пряностей, приправ, их использование при приготовлении блюд из овощей и грибов.		
	2. Характеристика пищевых добавок, их использование.		
	Лабораторно-практические занятия	2	2
	1. Практическая работа № 1 Заполнение таблицы «Классификация основных видов пряностей и приправ»		
	2. Практическая работа № 2 Заполнение таблицы «Классификация пищевых добавок»		
Тема № 1.4 Правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов.	Содержание	10	1
	1. Виды тепловой обработки овощей и грибов.		
	2. Изменения, происходящие при тепловой обработке овощей и грибов.		
	3. Температурный режим и технология приготовления блюд и гарниров из отварных овощей. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи блюд.		
	4. Температурный режим и технология приготовления блюд и гарниров из припущенных овощей. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи блюд.		
	5. Температурный режим и технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи блюд.		
	6. Температурный режим и технология приготовления блюд и гарниров из тушеных		

	овощей. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи блюд.		
	7. Температурный режим и технология приготовления блюд и гарниров из запеченных овощей. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи блюд.		
	8. Температурный режим и технология приготовления блюд и гарниров из замороженных полуфабрикатов овощей. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи блюд.		
	9. Температурный режим и технология приготовления фаршированных блюд из овощей и грибов. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи блюд.		
	10. Температурный режим и технология приготовления блюд из свежих, сушеных и консервированных грибов и овощных полуфабрикатов. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи блюд.		
	Лабораторно-практические занятия	13	2
	1. Заполнение таблицы «Основные, комбинированные, вспомогательные способы тепловой обработки»		
	2. Заполнение таблицы «Изменения белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ при тепловой обработке»		
	3. Заполнение технологической схемы приготовления «Картофельное пюре».		
	4. Заполнение технологической схемы приготовления «Морковь, припущенная в молоке».		
	5. Заполнение технологической схемы приготовления «Картофель жареный».		
	6. Заполнение технологической схемы приготовления «Рагу из овощей».		
	7. Заполнение технологической схемы приготовления «Картофеля запеченного».		
	8. Заполнение технологической схемы приготовления «Котлеты из моркови».		
	9. Заполнение технологической схемы приготовления «Перец фаршированный».		
	10. Заполнение технологической схемы приготовления «Грибы со сливками».		
	11. Выполнить механическую обработку картофеля заданного количества вручную и на оборудовании. Оформить технико-технологическую карту. Рассчитать минимизацию отходов. Сделать сравнительный анализ.		
	12. Выполнить механическую обработку овощей для приготовления рагу овощного. Рассчитать % отходов по сезонам года. Сделать сравнительный анализ.		
	13. Выполнить механическую и тепловую обработку овощей для приготовления капусты тушеной на гарнир. Рассчитать % отходов. Сделать сравнительный анализ.		
Тема № 1.5 Организация	Содержание	2	1

работы горячего цеха и отделения для мойки яиц.	1. Требования к организации работы горячего цеха. Оборудование и инвентарь. Организация рабочего места.		
	2. Требования к организации работы отделения для мойки яиц. Оборудование и инвентарь. Организация рабочего места.		
	Лабораторно-практические занятия	1	2
Тема № 1.6 Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	1. Выбор оборудования и производственного инвентаря для подготовки сырья и приготовления блюд из круп.		
	Содержание	14	1
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, требование к качеству различных видов круп.		
	2. Ассортимент, товароведная характеристика, требование к качеству различных видов бобовых.		
	3. Ассортимент, товароведная характеристика, требование к качеству различных видов макаронных изделий.		
	4. Подготовка круп к варке. Общие правила варки каш. Температурный режим, приготовление рассыпчатых каш, требования к качеству, сроки реализации.		
	5. Температурный режим, приготовление вязких каш, требования к качеству, сроки реализации.		
	6. Температурный режим, приготовление жидких каш, требования к качеству, сроки реализации.		
	7. Блюда из вязких каш: рецептура, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, сроки хранения.		
	8. Блюда из концентратов, особенности их приготовления.		
	9. Подготовка бобовых к варке, особенность варки, температурный режим, технология приготовления простых блюд из фасоли. Правила подачи, требования к качеству.		
	10. Особенность варки, температурный режим, технология приготовления простых блюд из гороха.		
	11. Подготовка кукурузы к варке, особенность варки, температурный режим, технология приготовления простых блюд из кукурузы, правила подачи, требование к качеству.		
	12. Способы варки макаронных изделий.		
	13. Блюда из макаронных изделий. Технология приготовления, правила подачи.		
14. Требования к качеству, сроки реализации блюд из макаронных изделий.			
Лабораторно-практические занятия	6	2	
1. Рассчитать потребное количество сырья для приготовления блюда «Каша вязкая с морковью»			
2. Рассчитать потребное количество сырья для приготовления блюда «Пюре из			

	бобовых»		
	3. Рассчитать потребное количество сырья для приготовления блюда «Фасоль с яйцом»		
	4. Рассчитать потребное количество сырья для приготовления блюда «Макаронны запеченные с яйцом»		
	5. Рассчитать потребное количество сырья для приготовления блюда «Макаронны отварные с грибами»		
	6. Рассчитать потребное количество сырья для приготовления блюда «Лапшевик с творогом»		
Тема № 1.7 Технология приготовления блюд из яиц.	Содержание	4	1
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству яиц.		
	2. Яйцепродукты: меланж, яичный порошок. Товароведная характеристика, требования к качеству.		
	3. Температурный режим и правила варки яиц, требования к качеству, сроки реализации.		
	4. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении жареных и запеченных блюд из яиц. Способы сервировки, варианты оформления, требования к качеству, сроки реализации.		
Тема № 1.7 Технология приготовления блюд из яиц.	Лабораторно-практические занятия	4	2
	1. Составить таблицу «Классификация яиц по категориям»		
	2. Составить таблицу «Использование яиц в кулинарии»		
	3. Составить таблицу «Использование в кулинарии меланжа, яичного порошка»		
	4. Составить технологическую схему приготовления блюда «Омлет с мясным гарниром». Расчет сырья.		
Тема № 1.8. Технология приготовления блюд из творога.	Содержание	6	1
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству к блюдам из творога.		
	2. Пищевая ценность блюд из творога.		
	3. Последовательность выполнения операций при приготовлении холодных блюд из творога.		
	4. Последовательность выполнения операций при приготовлении горячих отварных блюд из творога.		
	5. Последовательность выполнения операций при приготовлении горячих жареных блюд из творога.		
	6. Последовательность выполнения операций при приготовлении горячих запеченных блюд из творога.		
Лабораторно-практические занятия	4	2	



	1. Расчет необходимого количества сырья для приготовления блюда «Творожная масса со сметаной».		
	2. Расчет необходимого количества сырья для приготовления блюда «Вареники ленивые».		
	3. Расчет необходимого количества сырья для приготовления блюда «Сырники».		
	4. Расчет необходимого количества сырья для приготовления блюда «Запеканка творожная с изюмом».		
Тема № 1.9. Организация работы горячего цеха.	<b>Содержание</b>	1	1
	1. Требования к организации работы горячего цеха, виды технологического оборудования, производственного инвентаря, посуды, правила их безопасного использования, организация рабочего места.		
	<b>Лабораторно-практические занятия</b>	1	2
	1. Выбор оборудования и производственного инвентаря для подготовки сырья и приготовления и приготовления бульонов, отваров, супов и соусов.		
Тема № 1.10. Правила приготовления бульонов и супов.	<b>Содержание</b>	15	1
	1. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству основных видов бульонов.		
	2. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству основных видов супов.		
	3. Правила выбора основных и дополнительных продуктов при приготовлении бульонов, отваров.		
	4. Правила выбора основных и дополнительных продуктов при приготовлении супов.		
	5. Последовательность выполнения технологических операций и правила безопасного использования оборудования при приготовлении бульонов, отваров.		
	6. Общие правила приготовления супов.		
	7. Температурный режим, требования к качеству, сроки реализации бульонов, супов, отваров.		
	8. Технология приготовления заправочных супов (щей, борщей, рассольников), рецептура, правила подачи, требования к качеству, сроки хранения.		
	9. Технология приготовления заправочных супов (солянок, супов картофельных), рецептура, правила подачи, требования к качеству, сроки хранения.		
	10. Технология приготовления заправочных супов (супы овощные), рецептура, правила подачи, требования к качеству, сроки хранения.		
	11. Технология приготовления молочных супов. Правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	12. Технология приготовления супов-пюре. Правила подачи, варианты оформления, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	13. Технология приготовления прозрачных супов. Правила подачи, варианты		

	оформления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление гарниров.		
	14. Технология приготовления сладких супов. Правила подачи, варианты оформления, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	15. Технология приготовления холодных супов. Правила подачи, варианты оформления, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	<b>Лабораторно-практические занятия</b>	33	2
	1. Работа со сборником рецептур. Рассчитать потребное количество сырья для приготовления 10 л. бульона костного (мясного, мясо-костного).		
	2. Работа со сборником рецептур. Рассчитать потребное количество сырья для приготовления 10 л. бульона рыбного (из птицы, грибного).		
	3. Работа со сборником рецептур. Рассчитать потребное количество сырья для приготовления 4 порций супа (щей, борщей, рассольников).		
	4. Организовать рабочее место повара в горячем цехе для приготовления супов. Приготовление щей, борщей, рассольников.		
	5. Работа со сборником рецептур. Рассчитать потребное количество сырья для приготовления 4 порций супа (солянок, супов картофельных).		
	6. Организовать рабочее место повара в горячем цехе для приготовления супов. Приготовление солянок, супов картофельных.		
	7. Работа со сборником рецептур. Рассчитать потребное количество сырья для приготовления 4 порций супа (супа овощного).		
	8. Организовать рабочее место повара в горячем цехе для приготовления супов. Приготовление супов овощных.		
	9. Работа со сборником рецептур. Рассчитать потребное количество сырья для приготовления 4 порций супа молочного.		
	10. Организовать рабочее место повара в горячем цехе для приготовления супов. Приготовление супов молочных.		
	11. Работа со сборником рецептур. Рассчитать потребное количество сырья для приготовления 4 порций супа-пюре.		
	12. Организовать рабочее место повара в горячем цехе для приготовления супов. Приготовление супов-пюре.		
	13. Работа со сборником рецептур. Рассчитать потребное количество сырья для приготовления 4 порций супа прозрачного.		
	14. Организовать рабочее место повара в горячем цехе для приготовления супов. Приготовление супов прозрачных.		
	15. Работа со сборником рецептур. Рассчитать потребное количество сырья для		

	приготовления 4 порций супа сладкого.		
	16. Организовать рабочее место повара в горячем цехе для приготовления супов. Приготовление супов сладких.		
	17. Работа со сборником рецептур. Рассчитать потребное количество сырья для приготовления 4 порций супа холодного.		
	18. Организовать рабочее место повара в горячем цехе для приготовления супов. Приготовление супов холодных.		
Тема № 1.11. Правила приготовления соусов.	<b>Содержание</b>	13	1
	1. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству основных видов соусов. Выбор и подготовка основных и дополнительных продуктов для приготовления соусов.		
	2. Правила безопасного использования оборудования и последовательность выполнения технологических операций при подготовке отдельных компонентов для соусов.		
	3. Общие правила приготовления соусов		
	4. Технология приготовления соуса красного основного и производного от него, правила подачи, требования к качеству.		
	5. Технология приготовления соуса белого основного и производного от него, правила подачи, требования к качеству, сроки реализации.		
	6. Технология приготовления соуса грибного, правила подачи, требования к качеству, сроки реализации.		
	7. Технология приготовления соуса молочного разной густоты, правила подачи, требования к качеству, сроки реализации.		
	8. Технология приготовления соуса сметанного основного и производных от него, правила подачи, требования к качеству.		
	9. Технология приготовления яично-масляных соусов, правила подачи, требования к качеству.		
	10. Технология приготовления соусов и заправок на растительном масле, правила подачи, требования к качеству.		
	11. Технология приготовления масляных смесей, правила подачи, требования к качеству.		
	12. Технология приготовления сладких соусов, правила подачи, требования к качеству.		
	13. Технология приготовления соусов и заправок на растительном масле, правила подачи, требования к качеству.		
<b>Лабораторно-практические занятия</b>	18	2	
1. Работа со сборником рецептур. Расчет потребного количества сырья для			

		приготовления 10 порций соуса красного основного и производных от него.		
		2. Работа со сборником рецептур. Расчет потребного количества сырья для приготовления 10 порций соуса белого основного и производных от него.		
		3. Работа со сборником рецептур. Расчет потребного количества сырья для приготовления 10 порций соуса грибного.		
		4. Работа со сборником рецептур. Расчет потребного количества сырья для приготовления 10 порций молочного соуса.		
		5. Работа со сборником рецептур. Расчет потребного количества сырья для приготовления 10 порций соуса сметанного основного.		
		6. Работа со сборником рецептур. Расчет потребного количества сырья для приготовления 10 порций яично-масляного соуса.		
		7. Работа со сборником рецептур. Расчет потребного количества сырья для приготовления 10 порций соусов на растительном масле.		
		8. Работа со сборником рецептур. Расчет потребного количества сырья для приготовления 10 порций масляных смесей и сладких соусов.		
		9. Работа со сборником рецептур. Расчет потребного количества сырья для приготовления 10 порций желе мясного и рыбного.		
Тема № 1.12. Организация работы отделения для приготовления сладких блюд	<b>Содержание</b>	1. Организация рабочего места для приготовления сладких блюд и напитков. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, используемые для приготовления сладких блюд и напитков, правила их безопасного использования.	1	1
	<b>Лабораторно-практические занятия</b>	1. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды для приготовления сладких блюд и напитков. Организация рабочего места.	1	2
Тема № 1.13. Правила приготовления сладких блюд	<b>Содержание</b>	1. Ассортимент свежих плодов. Требования к качеству, болезни, хранение.	13	1
		2. Ассортимент ягод и орехов. Требования к качеству, болезни, хранение.		
		3. Классификация, ассортимент, пищевая ценность сладких блюд.		
		4. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.		
		5. Способы сервировки, варианты оформления блюд из натуральных свежих фруктов и ягод.		
		6. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении компотов. Требования к качеству, условия хранения, температура подачи.		
		7. Правила охлаждения, хранения компотов. Способы сервировки, варианты оформления.		

	8. Ассортимент желирующих веществ. Требования к качеству, хранение.		
	9. Пищевые кислоты. Использование в кулинарии.		
	10. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении желированных блюд. Требования к качеству.		
	11. Правила охлаждения, хранения, температура подачи желированных блюд. Способы сервировки, варианты оформления.		
	12. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих сладких блюд. Требования к качеству.		
	13. Правила хранения, температура подачи горячих сладких блюд. Способы сервировки, варианты оформления.		
	<b>Лабораторно-практические занятия</b>	8	2
	1. Работа со сборником рецептур. Расчет необходимого количества сырья для приготовления блюд из натуральных свежих фруктов и ягод.		
	2. Организация рабочего места повара в отделении приготовления сладких блюд. Приготовление блюд из натуральных свежих фруктов и ягод.		
	3. Работа со сборником рецептур. Расчет необходимого количества сырья для приготовления компотов.		
	4. Организация рабочего места повара в отделении приготовления сладких блюд. Приготовление компотов.		
	5. Работа со сборником рецептур. Расчет необходимого количества сырья для приготовления желированных блюд.		
	6. Организация рабочего места повара в отделении приготовления сладких блюд. Приготовление желированных блюд.		
	7. Работа со сборником рецептур. Расчет необходимого количества сырья для приготовления горячих сладких блюд.		
	8. Организация рабочего места повара в отделении приготовления сладких блюд. Приготовление горячих сладких блюд.		
Тема № 1.14. Правила приготовления напитков	<b>Содержание</b>	6	1
	1. Вкусовые продукты для приготовления напитков.		
	2. Классификация, ассортимент, пищевая ценность напитков.		
	3. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих напитков. Требования к качеству.		
	4. Правила хранения, температура подачи горячих напитков. Способы сервировки, варианты оформления.		
	5. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных напитков. Требования к качеству.		

	6. Правила хранения, температура подачи холодных напитков. Способы сервировки, варианты оформления.		
	<b>Лабораторно-практические занятия</b>	4	2
	1. Работа со сборником рецептур. Расчет необходимого количества сырья для приготовления горячих напитков.		
	2. Организация рабочего места повара в отделении приготовления сладких блюд. Приготовление горячих напитков.		
	3. Работа со сборником рецептур. Расчет необходимого количества сырья для приготовления холодных напитков.		
	4. Организация рабочего места повара в отделении приготовления сладких блюд. Приготовление холодных напитков.		
	Дифференцированный зачет	2	

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

#### **3.1. 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 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.

#### **3.2. 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:

2. 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).
3. «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 рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2016г.

Периодические издания:

2. Кулинарный практикум;
3. Коллекция рецептов.

Профессиональные информационные системы:

1. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.
2. 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.

### **3.3. 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. Учебная практика организуется в учебном кулинарном цехе.

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

### **3.4. 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





#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

##### Формирование общих компетенций (ОК)

Название ОК	Результат, который Вы должны получить при прохождении практики	Результаты должны найти отражение
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Проявлять серьезную мотивацию к профессии - Стремится пополнить багаж новыми профессиональными знаниями и умениями - Стремится разобраться и быстро освоить необходимые знания и умения - Проявлять сообразительность, аналитические способности, системное мышление, эрудицию - Отличаться тщательной подготовкой по основам профессиональных знаний	В понимании сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявлении к ней устойчивого интереса.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Способность к анализу и синтезу - Способность применять знания на практике - Способность ставить цели - Проявляет организаторские способности - Стремится к планированию при выполнении поставленных задач - Способность оценивать качество выполненной работы -Способность самостоятельно решать возникающие проблемы	В организации собственной деятельности, 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.	- Планировать, организовывать и контролировать свою деятельность - Опознавать нестандартные ситуации - Оперативно реагировать на нестандартные ситуации - Проявлять способность адаптироваться к новым ситуациям - Способность порождать новые идеи (креативность) - Склонность анализировать нестандартные ситуации - Выступать инициатором принятия решения в нестандартных ситуациях по совершенствованию деятельности - Уметь обосновать свои решения и отстаивать их при возникновении возражений. - Проявлять умение брать на себя ответственность за принятые решения - Осознавать меру ответственности за принятые	В умении анализировать рабочую ситуацию, осуществлении текущего и итогового контроля, оценки и коррекции собственной деятельности, ответственности за результаты своей работы.

	решения	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Владеть письменной и устной коммуникацией на родном языке</li> <li>- Стремится самостоятельно искать, извлекать, систематизировать, анализировать и отбирать необходимую для решения учебных задач информацию, организовывать, преобразовывать, сохранять и передавать ее</li> <li>- Склонность ориентироваться в информационных потоках, умеет выделять в них главное и необходимое</li> <li>- Уметь осознанно воспринимать информацию, распространяемую по каналам СМИ</li> <li>- Стремится критически осмысливать полученные сведения, применять их для расширения своих знаний-</li> </ul>	В осуществлении поиска информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Стремится освоить работу с разными видами информации: диаграммами, символами, графиками, текстами, таблицами и т.д.</li> <li>- Владеть современными средствами получения и передачи информации (компьютер, принтер, модем) и информационными и телекоммуникационными технологиями (аудио- видеозапись, электронная почта, СМИ, Интернет)</li> <li>- Проявлять желание работать с книгами, учебниками, справочниками, энциклопедиями, каталогами, интернетом</li> </ul>	В использовании информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Проявлять навыки межличностного общения</li> <li>- Уметь слушать собеседников</li> <li>- Проявлять умение работать в команде на общий результат</li> <li>- Проявлять справедливость, доброжелательность</li> <li>- Вдохновлять всех членов команды вносить полезный вклад в работу</li> <li>- Организовывать работу малой группы</li> <li>- Определять, какая поддержка требуется членам команды, и оказывает такую поддержку</li> <li>- Положительно реагировать на вклад в команду коллег</li> <li>- Демонстрировать организаторские способности</li> </ul>	В работе в команде, эффективности общения с коллегами, руководством, клиентами.