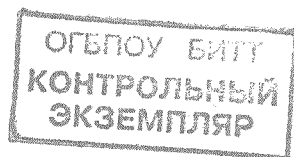


4-20

**Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Барышский индустриально – технологический техникум»**



**АДАптированная РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ
ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

для подготовки рабочих по профессии

16675 Повар

для лиц с ограниченными возможностями здоровья

Курс: 1

г. Барыш

2020

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	26
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	28

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.

ПМ. О1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

1.1. Область применения адаптированной рабочей программы.

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии 16675 «Повар» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

1.2. Цели и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля слушатель должен освоить вид «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции

1.2.1. Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	<i>Наименование общих компетенций</i>
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость профессии повар, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовать собственную деятельность, исходя из цели и ее способов 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-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций.

<i>Код</i>	<i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i>
ВД.1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места
ПК 1.2.	Осуществлять подготовку инвентаря, оборудования и рабочего места к работе
ПК 1.3.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку пищевых продуктов по заданию повара
ПК 1.4.	Осуществлять выполнение задания повара по приготовлению, оформлению простых блюд, напитков и кулинарных изделий

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля слушатель должен:

<p>Иметь практический опыт</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготовки, уборки рабочего места; - подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; - приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента.
<p>уметь</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - распознавать недоброкачественные продукты; - выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, править кухонные ножи; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; - проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения.
<p>знать</p>	<ul style="list-style-type: none"> - требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; - требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; - способов сокращения потерь при обработке сырья - требований к качеству, условиям и срокам хранения рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; - способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов. - требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

	<p>ческого оборудования и правил ухода за ним;</p> <ul style="list-style-type: none"> - требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; - способов сокращения потерь при обработке сырья - требований к качеству, условиям и срокам хранения рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; - способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов. - требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; - способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.
--	--

При реализации основной профессиональной образовательной программы допускается использование дистанционных образовательных технологий, электронных и цифровых образовательных серверов и платформ, работающих в онлайн-режиме.

Темы для дистанционного обучения:

по МДК 01.01.

1. Тема 1.2. Обработка овощей и грибов.
2. Тема 1.5. Механическая обработка сельскохозяйственной птицы и дичи.

по МДК 01.02.

1. Тема 1.2. Способы тепловой кулинарной обработки
2. Тема 1.3. Подготовка плодов для приготовления блюд и изделий.

1.3. Количество часов адаптированной рабочей программы профессионального модуля:

Всего часов: **1504 часа**
Из них на освоение МДК – **196 часов**;
Учебной практики – **1068 часов**;
Производственной практики – **240 часов.**

2. Структура и содержание профессионального модуля

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс, учебная нагрузка и практика)	Теория	Практика	
			Обучение по МДК часов	Учебная практика, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
1	2	3	4	7	8
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ОК 1-2. ОК 4-7.	Раздел 1. ✓ Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов ✓		80 ✓		
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ОК 1-7. ОК 9-10.	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов ✓		116 ✓		240 ✓
	Всего:	1504 ✓	196 ✓	1068 ✓	240 ✓

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем.	Содержание учебного материала и практические занятия.	Объем часов
1	2	3
ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различной ассортимента		
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		
МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		80
	I полугодие	34
Тема 1.1. Введение	Содержание	2
	1.Предмет, цели, задачи. Понимание сущности и социальной значимости профессии повар, проявление к ней устойчивого интереса.	1
	2.Ключевые понятия: кулинария, пищевые продукты, продовольственное сырье. Их назначение, общность и различия признаков.	1
Тема 1.2.Обработка овощей и грибов.	Знать: -подготавливать рабочее место для нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов; -подбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, необходимые в процессе нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов; -производить все действия с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов и техники безопасности.	25

	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -проверить качество обработанных овощей и грибов перед нарезкой и формовкой; -нарезать корнеплоды и клубнеплоды соломкой и тонкой соломкой (жульен), крупными и мелкими брусочками, крупными и мелкими кубиками, кружочками, ломтиками, дольками; -нарезать капустные овощи соломкой и очень тонкой соломкой (жульен), шашками, кубиками, крупными дольками; -нарезать луковичные овощи соломкой и очень тонкой соломкой (жульен), кубиками и очень мелкими кубиками (мелюсье), дольками, кольцами и полукольцами; -нарезать томатные и тыквенные овощи ломтиками, кубиками, дольками, -кружочками; -формовать овощи в виде бочонка, крупного шарика, орешка, стружки (пай), лодочки, чесночка; очищать помидоры от кожицы, семян и жидкости; -подготавливать овощи и грибы для фарширования; -формовать и нарезать грибы ломтиками и кубиком; -нарезать и измельчать овощи с помощью терок и механических приспособлений; -охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы для последующего использования; -хранить нарезанные и формованные овощи и грибы в охлажденном и мороженом виде. 	2
	<p>1.Значение овощей и грибов в питании. Пищевая ценность: понятие. Свойства пищевой ценности: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая, биологическая ценность, усвояемость и безопасность показателей, характеризующих их.</p>	1
	<p>2.Правила обработки клубнеплодов. Первичная обработка картофеля: сортировку, мытье, чистку, калибровку. Переработку очистков картофеля. Питательную ценность картофеля.</p>	2
	<p>3.Формы нарезки клубнеплодов.</p>	1
	<p>4.Правила обработки корнеплодов. Последовательность обработки корнеплодов. Форму нарезки корнеплодов. Понятие качество. Кулинарное использование.</p>	2
	<p>5.Форма нарезки корнеплодов.</p>	1
	<p>6.Кулинарное назначение овощей.</p>	1

	<p>7. Правила обработки капустных овощей. Первичная обработка капустных овощей. Пищевая ценность, форма нарезки капустных овощей.</p> <p>8. Правила обработки луковых овощей. Первичная обработка луковых овощей. Пищевая ценность, форма нарезки капустных овощей.</p> <p>9. Правила обработки плодовых овощей. Первичная обработка плодовых овощей. Пищевая ценность, форма плодовых овощей.</p> <p>10. Правила обработки салатных овощей. Первичная обработка салатных овощей. Пищевая ценность, форма нарезки салатных овощей</p> <p>11. Правила обработки десертных овощей. Первичная обработка десертных овощей. Пищевая ценность, форма нарезки десертных овощей.</p> <p>12. Правила обработки консервированных овощей. Первичная обработка консервированных овощей. Пищевая ценность.</p> <p>13. Подготовка овощей для фарширования. Методы обработки клубнеплодов, плодовых, капустных овощей для фарширования. Форму нарезки овощей.</p> <p>14. Требования к качеству овощей, условия и сроки их хранения. Методы обработки клубнеплодов, плодовых, капустных овощей для фарширования. Форму нарезки овощей.</p> <p>15. Подготовка полуфабрикатов из овощей. Методы подготовки овощей к полуфабрикатам.</p> <p>16. Механическая кулинарная обработка грибов. Механическая обработка грибов. Пищевая ценность грибов.</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>1</p>	
		<p><i>Самостоятельная работа</i></p>	<p>1</p>

<p>Тема 1.3. Обработка рыбы и нерыбных продуктов.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент непанированных и панированных рыбных полуфабрикатов собственного и промышленного производства, используемый в приготовлении простых блюд из рыбы. -требования к качеству замороженных и охлажденных рыбных полуфабрикатов. -правила проверки панированных и непанированных замороженных и охлажденных рыбных полуфабрикатов на соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы. -правила хранения замороженных и охлажденных рыбных полуфабрикатов. -правила размораживания непанированных рыбных полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. -способы устранения допустимых отклонений у рыбных полуфабрикатов после размораживания. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -хранить замороженные и охлажденные рыбные полуфабрикаты; -размораживать замороженные непанированные рыбные полуфабрикаты; -проверять годность рыбных полуфабрикатов для дальнейшего приготовления блюд; -проводить дополнительную подготовку непанированных рыбных полуфабрикатов. 	<p>17</p>
	<p>1.Пищевая ценность рыбы. Виды рыб и их кулинарное назначение. Энергетическая ценность рыбы, кулинарное назначение, содержание витаминов. Классификация вид рыб по видовым признакам, свойственным различным семействам.</p>	<p>2</p>
	<p>2.Механическая кулинарная обработка рыбы. Строение рыбы, Обработка рыбы: оттаивание, вымачивание, разделка, приготовление полуфабрикатов.</p>	<p>2</p>
	<p>3.Правила обработки чешуйчатой рыбы. Последовательность механической обработки чешуйчатой видов рыб.</p>	<p>2</p>
	<p>Самостоятельная работа</p>	<p>1</p>
	<p>II полугодие</p>	<p>46(10)</p>

	<p>Уметь: -хранить замороженные и охлажденные полуфабрикаты из мяса; -размораживать замороженные непанированные полуфабрикаты из мяса; -проверить годность полуфабрикатов из мяса для дальнейшего приготовления блюд; -проводить дополнительную подготовку непанированных полуфабрикатов из мяса .</p>	
	<p>1.Пищевая ценность мяса. Энергетическая ценность мяса, кулинарное назначение, содержание витаминов. Классификация мяса по видовым признакам, свойственным различным категориям.</p>	1
	<p>2.Правила обработки мяса. Последовательность механической обработки мяса. Технологические операции первичной обработки мяса: размораживание, обмывание, обсушивание, разделка туши (деление туши на части - отруба), обвалка, жиловка и зачистка мяса.</p>	2
	<p>3.Правила разделки и обвалки говяжьей полутуши. Обвалка лопаточной части, обвалка порционной части, обвалка газобедренной части. Кулинарные свойства частей туши.</p>	3
	<p>4.Правила разделки и обвалки бараньей туши. Разделка и обвалка передней части туши. Разделка и обвалка задней части туши. Кулинарные свойства частей туши.</p>	2
	<p>5.Правила разделки и обвалки свиной туши. Разделка и обвалка газобедренной части. Кулинарные свойства частей туши.</p>	1
	<p>6.Технология приготовления полуфабрикатов из баранины и свинины. Ассортимент полуфабрикатов из свинины. Порционные, мелкокусковые п/ф.</p>	2
	<p>7.Приготовление мясных полуфабрикатов. Ассортимент крупнокусковых, порционных, мелкокусковых п/ф из говядины.</p>	1
	<p>8.Кулинарное назначение частей мяса. Части мяса, назначение частей мяса при приготовлении п/ф.</p>	1
	<p>9.Приготовление рубленой массы.</p>	2

	<p>10. Ассортимент крупнокусковых, порционных, мелкокусковых п/ф из говядины.</p> <p>11. Кулинарное назначение частей мяса. Части мяса, назначение частей мяса при приготовлении п/ф.</p> <p>12. Технология приготовления рубленой массы. Использование частей мяса для приготовления рубленой массы.</p> <p>13. Продукты быстрого приготовления. Типы и виды мясных продуктов быстрого приготовления и способы приготовления.</p> <p>14. Технология приготовления котлетной массы. Использование частей мяса для приготовления котлетной массы.</p> <p>15. Обработка и кулинарное назначение отдельных видов животных. Мясо диких животных. Обработка поросят, кроликов.</p> <p>16. Правила обработки мясных субпродуктов. Хранение мясных субпродуктов</p> <p>17. Требования к качеству, и сроки их хранения. Условия и сроки хранения. Методы хранения. Сроки годности и хранения.</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>11</p>
<p>Тема 1.5. Механическая обработка сельскохозяйственной птицы и дичи.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать условия хранения полуфабрикатов из домашней птицы в охлажденном и мороженом виде. - проверять органолептическим способом пригодность полуфабрикатов из домашней птицы для приготовления блюд из домашней птицы. - выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при подготовке полуфабрикатов из домашней птицы для последующего приготовления блюд. - обеспечивать температурный и временной режим размораживания полуфабрикатов из домашней птицы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 	<p>1</p> <p>11</p>

	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -хранить замороженные и охлажденные полуфабрикаты из домашней птицы; -размораживать замороженные непанированные полуфабрикаты из домашней птицы; -проверить годность полуфабрикатов из домашней птицы для дальнейшего приготовления блюд; -проводить дополнительную подготовку непанированных полуфабрикатов из домашней птицы. 	
	<p>1.Пищевая ценность мяса птицы и дичи. Энергетическая ценность мяса птицы и дичи, кулинарное назначение, содержание витаминов. Классификация мяса птицы и дичи по видовым признакам, свойственным различным категориям</p>	1
	<p>2.Механическая кулинарная обработка птицы. Ощипывание, ошпаривание, опаливание, потрошение, размораживание птицы и дичи. Обработка и заправка птицы.</p>	1
	<p>3.Заправка птицы и дичи. Заправка птицы в одну и в две нитки. Заправка дичи (в одну нитку(крестом), ножка в ножку, клювом)</p>	1
	<p>4.Технология приготовления п/ф из с/х птицы. Способы приготовления и ассортимент п/ф из птицы и дичи.</p>	2
	<p>5.Технология приготовления котлетной и кнельной массы. Виды и типы птицы для приготовления котлетной и кнельной массы. Способы формовки полуфабрикатов.</p>	1
	<p>6.Обработка пищевых отходов птицы. Виды пищевых отходов из птицы и дичи и их кулинарное использование.</p>	2
	<p>7.Требования к качеству полуфабрикатов и сроки их хранения. Условия и сроки хранения, транспортировка п/ф из мяса птицы и дичи, размещение на хранение: правила, принципы и способы. Методы хранения. Сроки годности и хранения.</p>	2
	<p>Самостоятельная работа</p>	1

<p>МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.</p>	<p>116</p>
<p>Тема 1.1. Технология приготовления мясных и рыбных полуфабрикатов</p>	<p>70</p> <p>Знать: - ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; - виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; - основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусячьей печени; - требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусячьей головы, поросят и поросячьей печени; - требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусячьей печени; - требования к безопасности хранения качества тушек ягнят и поросячьей головы, утиной и гусячьей печени в охлажденном и мороженом виде; - способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы; - основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени; - методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы; - технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы; - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; - способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; - актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; - правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; - требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>Уметь: - органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; - принимать решение по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; - обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусячьей печени;</p>

	<p>1. Технология приготовления крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из говядины: ростбиф, мясо тушеное, шпигованное и отварное, бифштекс т.д. Требования качества особенности приготовления, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов</p> <p>2. Технология приготовления крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из баранины: грудинка фаршированная, жареная, котлета натуральная (в панировке), котлета натуральная (без панировки) т.д. Требования качества особенности приготовления, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.</p> <p>3. Технология приготовления крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из свинины: грудинка фаршированная, жареная, котлета натуральная (в панировке), котлета натуральная (без панировки), эскалоп, шницель (без панировки) и в панировке), свинина духовая. Требования качества особенности приготовления, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов</p> <p>4. Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины: бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, говядина для тушения, субпродукты Требования качества особенности приготовления, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.</p> <p>5. Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из баранины: рагу, плов, шашлык. Требования качества особенности приготовления, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.</p> <p>6. Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из свинины: рагу, рагу по - домашнему, шашлык, поджарка, гуляш. Требования качества особенности приготовления, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.</p> <p>7. Технология приготовления рыбных полуфабрикатов: для варки, припускания: рыбы в целом виде, звенья, порционные куски из пластованной рыбы с кожей и костями, с кожей и без костей, без кожи и костей. Виды и технология приготовления мучной панировки: красная, белая, сухая, льезон, фигурная. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы.</p>	<p>5</p> <p>4</p> <p>5</p> <p>4</p> <p>5</p> <p>4</p> <p>6</p>
	<p><i>Самостоятельная работа</i></p>	<p>1</p>
	<p><i>2 полугодие</i></p>	<p>23</p>

<p>8.Технология приготовления рыбных полуфабрикатов: для жарки основным способом, для жарки во фритюре: рыба в целом виде, звенья, порционные куски круглой формы, порционные куски, нарезанные из пластованной рыбы с кожей и костями. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы.</p>	8
<p>9.Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов: котлеты, биточки, тефтели, рулет, зразы, тельное, фрикадельки. Технология приготовления кнельной массы. Температурный режим , правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы. Правила хранения и требования к качеству готовых полуфабрикатов из рыбы.</p>	10
<p>10.Технология приготовления полуфабрикатов из домашней птицы: целые тушки, рагу, шлов, котлеты (натуральные, панированные), котлеты пожарские, котлеты по - киевски, шницель по-столичному, котлеты рубленые, биточки рубленые и фаршированные . Требования качества особенности приготовления, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Температурный режим , правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов</p>	3
<p><i>Самостоятельная работа</i></p>	
<p>2 курс (1 полугодие)</p>	2
<p>11.Технология приготовления полуфабрикатов из домашней птицы: целые тушки, рагу, шлов, котлеты (натуральные, панированные), котлеты пожарские, котлеты по - киевски, шницель по-столичному, котлеты рубленые, биточки рубленые и фаршированные. Требования качества особенности приготовления, условия и сроки хранения. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов</p>	6
<p>12.Технология приготовления полуфабрикатов из субпродуктов птицы: головки, гребешки, шеи, ножки, крылышки, печени: утиной, гусиной, куриной, сердце. Органолептическая оценка качества. Требования к качеству, сроки хранения. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов.</p>	7
	13

<p>Тема 1.2. Способы тепловой кулинарной обработки</p>	<p>Знать: -основные виды тепловой обработки продуктов. -вспомогательные приемы тепловой обработки продуктов. -комбинированные приемы тепловой обработки продуктов. -изменение продуктов и витаминов при тепловой обработке продуктов. -нормы потерь при тепловой обработке продуктов.</p> <p>Уметь: -производить расчет потерь при механической и тепловой обработке продуктов.</p>	<p>13</p>
	<p>1.Общие положения. Усвояемость пищевых продуктов при способах тепловой обработки. Способы и выбор тепловой обработки, применение оборудования, потеря витаминов.</p>	<p>1</p>
	<p>2.Основные приемы тепловой обработки продуктов. Варка основным способом, жаренье. Жаренье основным способом, жаренье во фритюре, жаренье в инфракрасных лучах, жаренье без жира.</p>	<p>1</p>
	<p>3.Вспомогательные приемы тепловой обработки продуктов. Пассерование, ошпаривание, термостагирование, фламбирование, опаливание.</p>	<p>1</p>
	<p><i>Самостоятельная работа</i></p>	<p>1</p>
	<p>2 курс 2 полугодие</p>	<p>23</p>
	<p>4.Комбинированные приемы тепловой обработки продуктов. Тушение, запекание, варка с последующим обжариванием, брезирование, глазирование.</p>	<p>2</p>
	<p>5.Изменение продуктов и витаминов при тепловой обработке. Потеря питательных веществ в продуктах после тепловой обработки. Вкус, запах продуктов прошедших тепловую обработку.</p>	<p>2</p>

	<p>1. Виды и способы нарезки и измельчения плодов. Правила, способы и виды нарезки плодов.</p> <p>2. Последовательность выполнения работ по очистке плодов. Химический и механический способы очистки плодов.</p> <p>3. Способы минимизации отходов при подготовке плодов.</p> <p>4. Правила охлаждения и замораживания ягод и нарезанных фруктов. Способы и методы охлаждения и замораживания нарезанных ягод и фруктов.</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>1</p>
<p>Тема 1.4. Подготовка зерновых и молочных продуктов для приготовления блюд и изделий.</p>	<p style="text-align: center;">Самостоятельная работа</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент и основные характеристики различных видов зерновых продуктов. -ассортимент и основные характеристики различных видов муки. -ассортимент и основные характеристики яиц (куриные и перепелиные) и яичных продуктов. -ассортимент и основные характеристики молока и молочных продуктов. -ассортимент и основные характеристики жиров (растительные и животные). -ассортимент и основные характеристики сахара и сахаросодержащих продуктов. -пищевая ценность различных видов зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара. -требования к качеству различных видов зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара. -правила хранения различных видов зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. -технику выполнения действий в соответствии с типом основного продукта: перебирания, промывания, ошпаривания, замачивания, просеивания, обработки яиц, растапливания масла, смешивания, измельчения, нагревания. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -хранить зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар; -проверять качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; -перебирать, промывать, ошпаривать горячей водой, замачивать и подсушивать отдельные виды 	<p>7</p>

	<p>зерна и круп;</p> <ul style="list-style-type: none"> -перебирать, промывать и замачивать бобовые; -просеивать муку ручным и механическим способом; -просеивать и растворять крахмал в воде; -проверять яйца на свежесть, мыть и обрабатывать их перед использованием; -отделять белок от желтка; -использовать яичные продукты в приготовлении блюд и изделий; -использовать молоко и готовые к употреблению молочные продукты в питании потребителей; -растапливать сливочное масло; -смешивать растительные и животные жиры для приготовления фритюра; -измельчать сахар для получения сахарной пудры; -нагревать мед и пагоку. 		
	<p>1.Ассортимент и основные характеристики различных видов зерновых продуктов и муки.</p> <p>2.Ассортимент и основные характеристики яиц (куриные и перепелиные) и яичных продуктов и молока и молочных продуктов.</p> <p>3.Пищевая ценность различных видов зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара.</p> <p>4.Требования к качеству и сроки хранения</p> <p style="text-align: center;"><i>Самостоятельная работа</i></p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент открытых и закрытых бутербродов. -ассортимент и характеристики хлебобулочных изделий и разновидностей хлеба, используемых для приготовления бутербродов. -основные характеристики рыбных и мясных гастрономических продуктов. -основные характеристики наиболее распространенных видов сыра. -пищевая ценность различных видов рыбных и мясных гастрономических продуктов и сыра. 		<p>2</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>8</p>

	<p>- требования к качеству хлебобулочных изделий и разновидностей хлеба, рыбных и мясных гастрономических продуктов.</p> <p>-правила хранения хлебобулочных изделий и разновидностей хлеба, рыбных и мясных гастрономических продуктов и сыра с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>-принципы сочетаемости хлебобулочных изделий и разновидностей хлеба, рыбных и мясных гастрономических продуктов, сыра и других продуктов при приготовлении бутербродов.</p> <p>-варианты сочетаемости хлебобулочных изделий и разновидностей хлеба с различными продуктами для бутербродов.</p> <p>-требования к качеству готовых бутербродов и порционных гастрономических продуктов.</p> <p>-методы приготовления холодных и горячих бутербродов: нарезка вручную и на слайсере, намазывание, укладка наполнителей, порционирование, запекание.</p> <p>Уметь:</p> <p>-соблюдать условия хранения рыбных и мясных гастрономических продуктов, сыра, хлебобулочных изделий и разновидностей хлеба.</p> <p>-проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам и порционным гастрономическим продуктам.</p> <p>-выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении бутербродов и порционных гастрономических продуктов.</p> <p>-соблюдать технологию приготовления бутербродов и порционных гастрономических продуктов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>-определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность бутербродов и порционных гастрономических продуктов для подачи.</p> <p>-оформлять бутерброды и порционные гастрономические продукты порциями для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>-обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче и хранении бутербродов и порционных гастрономических продуктов, предназначенных для последующего использования.</p>	
	<p>1.Виды бутербродов. Характеристика хлебобулочных изделий и разновидностей хлеба, используемых для приготовления бутербродов.</p>	2

	<p>2.Технология приготовления бутербродов Приготовление бутербродов и порционных гастрономических продуктов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>3.Пищевая ценность гастрономических продуктов. Пищевая ценность рыбных, мясных, гастрономических продуктов и сыра. Основные характеристики наиболее распространенных видов сыра.</p> <p>4.Требования к качеству хлебобулочных изделий Правила хранения хлебобулочных изделий и разновидностей хлеба, рыбных и мясных гастрономических продуктов и сыра с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p style="text-align: center;">Самостоятельная работа</p>	<p>2</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>1</p>
<p>Тема 1.6. Приготовление блюд и гарниров из традиционных видов овощей.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей. -правила выбора овощей и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к простым блюдам и гарнирам из традиционных видов овощей. -требования к качеству простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей. -методы приготовления традиционных видов овощей для простых блюд и гарниров: бланширование, варка в воде, жарка во фритюре, жарка на открытом огне, запекание в фольге, варка на пару замороженных овощей, прогревание, протираание, смешивание, порционирование. -температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров с учетом разных типов овощей и диетического питания. -способы доведения до готовности замороженных овощных полуфабрикатов высокой степени готовности. -органолептические способы определения степени готовности простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и их соответствие стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. -способы сервировки и подачи простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей. -температура подачи простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей. -варианты оформления простых блюд из традиционных видов овощей для подачи в виде блюда и 	<p>9</p>

	<p>гарнира.</p> <p>-требования к безопасности хранения приготовленных простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -проверять органолептическим способом качество и соответствие овощей и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к простым блюдам и гарнирам из традиционных видов овощей. -выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей. -соблюдать технологию приготовления простых блюд из традиционных видов овощей с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. -определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность традиционных видов овощей для подачи. -сервировать и оформлять простые блюда и гарниры из традиционных овощей для подачи в виде блюда и гарнира с учетом требований к безопасности готовой продукции. -обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и хранения приготовленных овощей, предназначенных для последующего использования 	
	<p>1.Значение блюд из картофеля, овощей и грибов. Блюда из картофеля и овощей: картофель отварной, картофель в молоке, цветная капуста или брюссельская отварная.</p>	2
	<p>2.Технология приготовления овощей жареных. Способы приготовления жареных овощей: картофель жареный, картофель фри, шницель капустный, котлеты капустные.</p>	2
	<p>3.Технология приготовления овощей тушеных и запеченных и припущенных.</p>	2
	<p>4.Требования к качеству приготовленных блюд из овощей и сроки их хранения</p>	2
	<p><i>Самостоятельная работа</i></p>	1

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Реализация учебной дисциплины требует наличие учебного кабинета «Кулинария»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству слушателей;
 - рабочее место преподавателя;
 - комплект учебно - наглядный пособий Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария. Учебник для нач. проф. образования;
- Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Лаборатория: Учебная лаборатория

3.2. Информационное обеспечение обучения

Учебники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л.. Кулинария. Учебник для нач. проф. образования;– М.: Издательский центр «Академия», 2007.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. образования;– М.: Издательский центр «Академия», 2008.
3. Матюхина З. П., Королькова Э. П. «Товароведение пищевых продуктов», Учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2008.
4. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для нач. проф. образования, – М.: Издательский центр «Академия», 2007.
5. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: Учебник для начального проф. образования: – М.: Издательский центр «Академия», 2007.
6. Шатун Л.Г. Кулинария: учебник для нач. проф. образования: – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 320 с.

Нормативная литература:

ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья;
Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276);

Методические пособия:

Инструкционно – технологические карты.
Методические рекомендации по проведению бракеража готовой продукции.
Методические рекомендации для практических занятий.
Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы.
Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы.

Справочная литература:

Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2006 г.
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, – М; Экономика. 2006 г.

Интернет-ресурсы:

1. <http://supercook.ru>

2. <http://www.millionmenu.ru/>
<http://www.gastronom.ru/>
<http://www.restoran.ru/>
<http://knigakulinara.ru/books/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1.</p> <p>Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p><i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i></p>
<p>ПК 1.2.</p> <p>Осуществлять подготовку инвентаря, оборудования и рабочего места к работе</p>	<p>рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</p>	<p><i>- практических заданий по учебной и производственной практикам;</i></p> <p><i>- заданий по самостоятельной работе.</i></p>
<p>ПК 1.3.</p> <p>Производить первичную обработку, нарезку и формовку пищевых продуктов по заданию повара</p>	<p>использование моющих и дезинфицирующих средств; правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p>	<p>Промежуточная аттестация:</p> <p><i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i></p>
<p>ПК 1.4.</p> <p>Осуществлять выполнение задания повара по приготовлению, оформлению простых блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); соответствие методов подготовки к</p>	<p><i>- практических заданий на зачете по МДК</i></p> <p><i>- заданий по самостоятельной работе.</i></p> <p><i>- тестирования</i></p> <p><i>- заданий зачета по</i></p>

	<p>работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p> <p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p> <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>раздельное использование контейнеров</p>	<p><i>модулю</i></p> <p><i>- отчетов по учебной и производственной практикам</i></p>
--	---	--

	<p>для органических и неорганических отходов;</p> <p>соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</p> <p>точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</p> <p>аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;</p> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос;</p>	
<p>ОК 1.</p> <p>Понимать сущность и социальную значимость профессии повар, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<p>Уметь:</p> <p>ориентироваться в наиболее общих проблемах, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста.</p> <p>Знать:</p> <p>о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки и техники.</p>	<p><i>Текущий контроль:</i></p> <p><i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i></p> <p><i>- заданий по учебной и производственной практике;</i></p>
<p>ОК 2.</p> <p>Организовать собственную деятельность, исходя из</p>	<p>Уметь:</p> <p>организовывать собственную деятельность и оценивать результаты деятельности</p> <p>Знать:</p>	

<p>цели и ее способов достижения, определенных руководителем</p>	<p>методы и способы организации деятельности, адекватная самооценка результатов деятельности</p>	<p>- заданий для самостоятельной работы</p>
<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы</p>	<p>Уметь: планировать и контролировать свою деятельность, рационально использовать рабочее время, своевременно корректировать собственную деятельность, отвечать за результат своего труда Знать: виды и периодичность контроля, последствия без контрольной деятельности, виды ответственности</p>	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	<p>Уметь: найти необходимую информацию и правильно ее интерпретировать, быть способным к личностному и профессиональному самоопределению и развитию Знать: различные информационные источники и правила поиска информации, основные требования информационной безопасности, способы профессионального самопознания и саморазвития.</p>	
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Уметь: подготовить и представить доклад, сообщение, результаты научно исследовательской деятельности, используя современные технические средства и информационные технологии Знать: основные понятия автоматизированной обработки информации, возможности современных технических средств.</p>	
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Уметь: презентовать себя и свой коллектив, продуктивно взаимодействовать в команде, избегая конфликтных ситуаций. Знать: способы эффективного общения с коллегами и руководством, знать и соблюдать профессиональную этику.</p>	

	<p>-ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>- способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</p>
--	--

При реализации основной профессиональной образовательной программы допускается использование дистанционных образовательных технологий, электронных и цифровых образовательных серверов и платформ, работающих в онлайн-режиме.

Темы для дистанционного обучения:

по МДК 01.01.

1. Тема 1.2. Обработка овощей и грибов.
2. Тема 1.5. Механическая обработка сельскохозяйственной птицы и дичи.

по МДК 01.02.

1. Тема 1.2. Способы тепловой кулинарной обработки
2. Тема 1.3. Подготовка плодов для приготовления блюд и изделий.

1.3. Количество часов адаптированной рабочей программы профессионального модуля:

Всего часов: **1502 часа**

Из них на освоение МДК – **212 часов;**

Учебной практики – **1080 часов;**

Производственной практики – **210 часов.**

2. Структура и содержание профессионального модуля

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс, учебная нагрузка и практика)	Теория	Практика	
			Обучение по МДК часов	Учебная практика, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
1	2	3	4	7	8
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ОК 1-6.	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		80		
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ОК 1-6.	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		132		210
	Всего:	1502	212	1080	210

Лист изменений, дополнений и утверждений, внесенных в адаптированную рабочую программу

ПМ. 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента

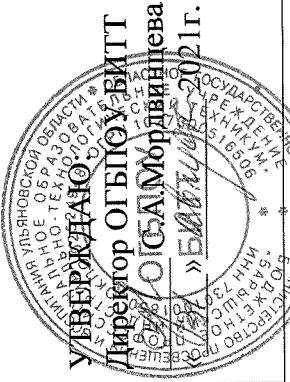
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

2021-2022 учебный год

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу «ОДОБРЕНЬЫ» на заседании

ЦМК реализующих адаптированные образовательные программы для детей с ОВЗ протокол № 11 от «27» 08 2021г.

Председатель ЦМК Рyf Рулькова Е.М.

№п/п	Раздел и тема, в который вносятся изменения	Изменения и дополнения	№ страницы	Основания	Согласование и утверждение
1	Тема 1.7 Приготовление супов и соусов	Увеличение количества часов с 116 до 132 часов. Изменения коснулись темы 1.7 Приготовление супов и соусов Увеличение количества часов с 116 до 124 (на 8 часов)	26	Изменения в учебном плане	СОГЛАСОВАНО: зам.директора по УР <u>Мmf</u> О.В. Шаталова « <u>27</u> » <u>08</u> 2021г.
2	Тема 1.8 Лечебное питание. Лечебные диеты	Изменения коснулись темы 1.8 Лечебное питание. Лечебные диеты Увеличение количества часов с 124 до 131 (на 7 часов)	27		 УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ ВГАТТ ОГСАИМФр д.и.и.с.а.и.с.а. « <u>27</u> » <u>08</u> 2021г.

<p>Тема 1.7. Приготовление супов и соусов</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент основных супов и соусов - пищевую ценность, классификацию и требования к качеству основных супов и соусов. - правило выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов. - правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супов и соусов. - температурный режим и правила приготовления супов и соусов - правило проведения бракеража; - способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; - правила хранения и требования к качеству готовых блюд. - виды технологического оборудования и производственного инвентаря; правила их безопасного использования - требования к безопасности хранения приготовленных супов и соусов, предназначенных для дальнейшего использования. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к основным супам и соусам; - охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов; - выбирать производственный инвентарь для приготовления супов и соусов - использовать различные технологии приготовления и оформления супов и соусов - оценивать качество готовых блюд - обеспечивать правильный температурный и временной режим при подаче супов и соусов и хранения, предназначенных для дальнейшего использования 	<p>8</p>
	<p>Значение супов в питании человека. Классификация супов.</p>	<p>2</p>
	<p>Бульоны и их приготовление.</p>	<p>2</p>
	<p>Пассерование овощей для супов. Требования к качеству.</p>	<p>2</p>
	<p>Ассортимент соусов. Требования к качеству.</p>	<p>2</p>

<p>Тема 1.8. Лечебное питание. Лечебные диеты</p>	<p>Знать: - значение отдельных продуктов в диетическом питании - лечебные диеты - диетические супы</p> <p>Уметь: - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к продуктам, используемым в диетическом питании - выбирать производственный инвентарь для приготовления блюд диетического питания - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд диетического питания - оценивать качество готовых блюд - обеспечивать правильный температурный режим подачи и временной режим хранения</p>	<p>7</p>
	<p>Значение отдельных продуктов в диетическом питании.</p>	<p>2</p>
	<p>Лечебные диеты №1, №2, №3, №5, №7, №9</p>	<p>4</p>
	<p>Диетические супы</p>	<p>1</p>
	<p><i>Дифференцированный зачет</i></p>	<p>1</p>