

Департамент образования и науки Костромской области
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение «Буйский техникум железнодорожного транспорта Костромской области»

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора ОГБПОУ
«БТЖТ Костромской области»
№ 44 от 30 августа 2019 года

Адаптированная рабочая программа профессиональной дисциплины
АПД.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов,
гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»
по профессии: 16675. «Повар».

Одобрено на
педагогическом совете
Протокол № 1
от «30» августа 2019г.

Буй, 2019

СОГЛАСОВАНО
Зам директора по УПР


О.В. Сырцева

ОДОБРЕНА

на заседании предметно-цикловой
комиссии
общепрофессиональных
дисциплин

Протокол № 1
от «30» августа 2019 г.

Председатель предметно-
цикловой комиссии


Габидуллина В.С.

Составитель:

Мастер п/о ОГБПОУ «БТЖТ Костромской области»

Кудрявцева А.Е.

Адаптированная образовательная программа учебной дисциплины разработана на основе п. 28 ст.2, п.6 ст.28, п.1, п.2, п.3, п. 4 ст.79 Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273, ФГОС образования обучающихся с легкой степенью умственной отсталости (интеллектуальными нарушениями) от 19.12.2014, письма 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 №06-830вн) по программе профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	18

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

АПД.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов, гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа адаптированной профессиональной дисциплины профессиональной дисциплины является частью адаптированной программы профессионального обучения по профессии: 16675 «Повар» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Настоящая программа предназначена для профессиональной подготовки рабочих по профессии 16675 «Повар» из числа выпускников специальных (коррекционных) образовательных школ 8 вида.

Программа разработана в соответствии с учебным планом по профессии 16675 «Повар». Учебный план составлен на основе модели учебного плана для профессиональной подготовки лиц, не имеющих основного общего образования. Квалификационная характеристика составлена в соответствии с единым тарифно-квалификационным справочником по профессии. Квалификационный разряд присваивается в зависимости от результатов выпускных квалификационных экзаменов и производственных показателей, достигнутых ими в период производственной практики, с учетом успеваемости по профилирующим предметам.

Обучающиеся должны обладать знаниями и умениями при приготовлении блюд, эффективно использовать рабочее время, бережно относиться к продуктам и оборудованию.

Продолжительность обучения 2 года.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Профессиональный учебный цикл

Характеристика группы, в которой реализуется программа:

Программа предназначена для слушателей с ОВЗ с легкой степенью УО и ЗПР.

Данная группа слушателей характеризуется:

сниженной работоспособностью вследствие возникающих явлений психомоторной расторможенности, возбудимости;

низким уровнем познавательной активности и замедленным темпом переработки информации;

неустойчивостью внимания, нарушением скорости переключения внимания, объем его снижен;

память ограничена в объеме, преобладает кратковременная над долговременной, механическая над логической;

наглядно-действенное мышление развито в большей степени, чем нагляднообразное и особенно словесно-логическое; - имеются легкие нарушения речевых функций;

несформированность произвольного поведения по типу психической

неустойчивости, расторможенность влечений, учебной мотивации; - ограниченные представления об окружающем мире.

отличаются повышенной впечатлительностью (тревожностью): болезненно реагируют на тон голоса, отмечают малейшее изменение в настроении. - характерна повышенная утомляемость.

Быстро становятся вялыми или раздражительными, с трудом сосредотачиваются на задании. При неудачах быстро утрачивают интерес, отказываются от выполнения задания.

Отмечается повышенная возбудимость, беспокойство, склонность к вспышкам раздражительности, упрямству. При обучении следует разговаривать спокойным тоном, проявлять доброжелательность и терпение.

Цель изучения курса - подготовить специалистов, обладающих основами знаний адаптированной рабочей программы профессиональной дисциплины АПД.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов, гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»

При изучении этого предмета основное внимание обращается на механическую кулинарную обработку овощей, плодов, рыбы, птицы, мяса, субпродуктов. Учащиеся определяют качество сырья, учатся последовательности обработки продуктов, приготовлению полуфабрикатов разных видов и предназначенных для различной тепловой кулинарной обработки.

Очень важно, чтобы учащиеся не только усвоили теоретические и практические знания, но и вышли на II уровень подготовки, уровень самостоятельного выполнения практических работ.

иметь практический опыт:

-обработки, нарезки и формовка овощей, пряностей и приправ по заданию повара.

-приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара.

уметь:

-Готовить блюда из овощей, круп, бобовых, творога, яиц и теста по технологическим картам под руководством повара

-Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд из овощей, круп, бобовых, творога, яиц и теста

-Соблюдать санитарно-гигиенические требования и нормы техники безопасности

-Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд из овощей, круп, бобовых, творога, яиц и теста

Знать:

-Технологии приготовления блюд, блюд из овощей, круп, бобовых, творога, яиц и теста

-Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условиям их хранения
-Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд из творога, яиц, теста с учетом соблюдения требований качества

Характерные для АОП формы организации деятельности обучающихся с ОВЗ.
Направление работы и методические приемы: - Ориентация в пространстве (Физкультминутки, начерти таблицу без линейки, найди ошибку)

Развитие глазомера (начерти таблицу без линейки, кроссворды, крестики и нолики, третий (четвёртый, пятый) лишний, мозаика, ребусы)

Развитие внимания (Проговаривание хором, анаграммы - перестановка букв в слове (работа с терминами), характеристика (описание) объекта, воспроизведение обучающимися информации после её написания на доске и последующего стирания, работа с карточками, на которых написана определённая информация, шифрование терминов, (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа), всякому слову своё место – расстановка слов в предложении-определении, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, восполни пропуски (коэффициенты, формулы), по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест, снежный ком, физкультминутки.

Развитие памяти (Проговаривание хором, заучивание вслух (в полголоса), бросание мяча (вопрос – ответ), словарный диктант, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), загадки, шарады, метаграммы, логогрифы, криптограммы, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй объект или процесс, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, тест, физкультминутки)

Развитие мышления (Шифрование терминов, названий веществ (отдельным буквам соответствуют цифры, расшифровка происходит с помощью ключа, составление плана, найди ошибку, кроссворды, чайнворды, третий (четвёртый, пятый) лишний, шестиклеточный логикон (сравни информацию в верхних и нижних клетках и заполни пустую), соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, загадки, допиши предложение, по рисункам охарактеризуй (процесс, области применения), мозаика, пирамида, лабиринт, стихи, синквейны, сказки, найди родственников, лото, ребусы, головоломки, тест)

Развитие мелкой моторики рук (Физкультминутки, бросание мяча (вопрос – ответ), лабораторный практикум, работа с разными материалами, мозаика).

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы адаптированной профессиональной дисциплины

всего – 292 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 76 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 70 часов;
самостоятельной работы обучающихся – 6 часов.

Учебной и производственной практики – 216 часов

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАптиРОВАННОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ АПД. 01.

3.1 Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
		Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
		Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
2	3	4	5	6	7	8
Раздел 1 Владение технологией обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов, гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	76	70	12	6	72	144
Учебная и производственная практика, часов	216					
Всего:	292	70	12	6	72	144

3.2. Тематический план по профессиональной дисциплине

**АПД.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов, гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»
по профессии:16675 «Повар»**

Наименование разделов и тем	Максимальная учебная нагрузка студента, час.	Самостоятельная работа студента, час.	Количество аудиторных часов			
			Всего	Теоретическое обучение	Практические (семинарские) и лабораторные работы	Практика
АПД 01. «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов, гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»	76	6	70	58	12	216
Раздел 1.1. Владение технологией обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов, гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»	76	6	70	58	12	
Тема 1.1. Технология обработки овощей, плодов, пряностей, приправ и приготовление блюд из них	7	1	6	4	2	
Тема 1.2 Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	11	1	10	8	2	
Тема 1.3 Технология приготовления блюд из яиц	20	1	19	17	2	
Тема 1.4. Технология приготовления блюд из творога	16	1	15	13	2	
Тема 1.5 Технология приготовления блюд из теста	22	2	20	18	4	
Всего	76	6	70	58	12	
УП.01 Учебная практика	72					72
ПП.01 Производственная практика	144					144
Всего						216

**3.3. Содержание обучения по адаптированной профессиональной дисциплине
 АПД.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов, гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»
 по профессии: 16675 «Повар»**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Содержание коррекционной и воспитательной работы (методический инструментарий коррекционно-развивающего обучения)	Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
АПД. 01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов, гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста			286	
Раздел 01.01. Владение технологией обработки сырья и приготовление блюд из овощей грибов, гарниров из круп, бобовых и			70	

макаронных изделий, яиц, творога, теста.					
Тема 1.1.Технология обработки овощей, плодов, пряностей, приправ и приготовление блюд из них	Содержание учебного материала			6	
	1	Ассортимент и основные характеристики различных видов овощей и грибов. Пищевая ценность различных видов овощей, приправ и пряностей	Ориентация в пространстве (Физкультминутки)	4	2
	2	Техника обработки овощей, пряностей. Форма нарезки овощей Требования к качеству.	Развитие памяти (соотнести вопрос и ответ), допиши предложение		
	3	Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов, капустных и луковых овощей, салатных и шпинатных овощей, технология приготовления блюд из них	Развитие мышления (составление плана, найди ошибку, кроссворды, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши предложение		
	4	Обработка солёных, квашеных, сушёных и мороженых овощей.	Развитие мышления (составление плана, найди ошибку, кроссворды		
	5. Лабораторная работа № 1 Организация рабочего места и подготовка овощей и плодов оборудование и безопасно пользоваться им при нарезке и формовке традиционных видов			1	

	овощей и плодов.				
	6. Лабораторная работа № 2 Составление алгоритма первичной обработки овощей, плодов, пряностей и приправ.			1	
	Самостоятельная работа: Составление алгоритма первичной обработки овощей, плодов, пряностей и приправ.			1	
Тема 1.2 Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	Содержание учебного материала			10	
	7	Ассортимент круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления блюд из них.	Развитие мышления (составление плана, найти ошибку, кроссворды)	1	2
	8	Технология приготовления и подготовка круп к варке Требования к качеству, сроки хранения	Развитие мышление (соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши предложение).	1	
	9	Подготовка бобовых и макаронных изделий к варке. Соотношение к жидкости. Качественная оценка.	Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложении-определении, восполни пропуски)	1	
	10	Организация рабочего места. Варка макаронных изделий. Способы варки макаронных изделий: сливной, не сливной.	Развитие мышления (составление плана, найти ошибку, кроссворды)	1	2

	11	Блюда из макаронных изделий.	Развитие мышление (соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши предложение).	1	2
	12	Технология приготовления макаронных изделий с сыром, яйцом, жиром, томатом, макаронника, лапшевника с творогом. Соединение, доведение до вкуса и готовности.	Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложении-определении, восполни пропуски	1	2
	13	Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд.	Развитие мышления (составление плана, найти ошибку, кроссворды)	1	2
	14	Работа со сборником рецептов.	Развитие мышление (соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши предложение).	1	
	15-16. Лабораторная работа № 3 Организация рабочего места и подготовка круп, бобовых и макаронных изделий к реализации.			2	2
	Самостоятельная работа: 1. Расчет сырья и приготовление каш из круп 2. Блюда из бобовых, оформление к отпуску. Варка бобовых, определение их готовности			1	
Тема 1.3 Технология приготовления блюд из яиц	Содержание учебного материала			19	2
	17	Сахар. Основное сырье для приготовления. Виды	Развитие мышления (1	

		сахара-песка, сахара – рафинада.	составление плана, найти ошибку, кроссворды)		
18		Характеристика отдельных видов сахара, пищевая ценность. Требования к качеству. Использование в кулинарии.	Развитие мышление (соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши предложение).	1	
19		Требования к качеству сахара. Использование в кулинарии.	Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложении-определении, восполни пропуски	1	
20		Пищевые жиры. Классификация..	Развитие мышления (составление плана, найти ошибку, кроссворды)	1	
21		Виды, свойства, химический состав и кулинарное использование жиров	Развитие мышление (соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши предложение).	1	
22		Недопустимые пороки. Тара, упаковка и условия хранения жиров	Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложении-определении, восполни пропуски	1	
23		Яйца .Строение , химический состав. Особенности состава белка и желтка.	Развитие мышления (составление плана,	1	

			найти ошибку, кроссворды)		
24	Виды яиц по способу и срокам хранения.		Развитие мышление (соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши предложение).	1	
25	Требования к качеству, технический и пищевой брак яиц.		Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложении-определении, восполни пропуски	1	
26	Требования к качеству, упаковка и способы хранения яиц.		Развитие мышления (составление плана, найти ошибку, кроссворды)	1	
27	Варка яиц. Яйца всмятку, яйца в «мешочек», яйца в крутую, яичная кашка.		Соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), допиши предложение,	1	
28	Жареные блюда, запеченные блюда из яиц.		Соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), допиши предложение,	1	
29	Технология приготовления. Оформление и подача готовых блюд из яиц.		Развитие мышление (соотнести вопрос и ответ, термин и его	1	

			трактовку, допиши предложение).		
	30	Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из яиц Работа со сборником рецептов	Развитие мышление (соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши предложение).	1	
	31	Технология приготовления запеченных блюд из яиц. Правила подачи, условия хранения.	Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложении-определении, восполни пропуски	1	
	32	Правила безопасного использования технологического оборудования.	Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложении-определении, восполни пропуски	1	
	33	Правила безопасного использования производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных блюд из овощей	Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложении-определении, восполни пропуски	1	
	34-35 Лабораторная работа №4 1. Строение и химический состав яйца 2. Особенности состава белка и желтка			2	

	Самостоятельная работа 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы 2. Решение ситуационных задач по приготовлению блюд из овощей и грибов взаимозаменяемости продуктов			1	
Тема 1.4.Технология приготовления блюд из творога, молока	Содержание учебного материала			15	2
	36	Молоко. Химический состав, пищевая ценность.	Развитие мышления (составление плана, найти ошибку, кроссворды)	1	2
	37	Деление молока по жирности, термической обработке.	Развитие мышление (соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши предложение).	1	
	38	Требования к качеству молока. Использование в кулинарии.	Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложении-определении, восполни пропуски	1	
	39	Условия хранения молока. Недопустимые пороки.	Развитие мышления (составление плана, найти ошибку, кроссворды)	1	
	40	Получение кисломолочных продуктов: кефир, сметана, простокваша. Способы реализации.	Развитие мышление (соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши	1	

			предложение).		
	41	Получение творога, пищевая ценность ,виды ,сорта.	Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложении-определении, восполни пропуски	1	
	42	Использование творога. Тара, упаковка и условия хранения.	Развитие мышления (составление плана, найти ошибку,кроссворды)	1	
	43	Технология приготовления холодных блюд из творога.	Развитие мышление (соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши предложение).	1	
	44	Требования к качеству ,сроки хранения творога	Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложении-определении, восполни пропуски	1	
	45	Технология приготовления горячих блюд из творога, Требования к качеству, сроки хранения.	Развитие мышление (соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши предложение).	1	
	46	Требования к качеству, сроки хранения горячих блюд из творога	Развитие мышления (составление плана, найти ошибку,кроссворды)	1	

	47	Технология приготовления запеченных блюд из творога	Развитие мышление (соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши предложение).	1	
	48	Требования к качеству, сроки хранения запеченных блюд из творога	Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложении-определении, восполни пропуски	1	
	49-50. Лабораторная работа №5 Приготовление и оформление холодных блюд из творога			2	
	Самостоятельная работа 1.Составление схем приготовления блюд. 2.Составление алгоритмов по приготовлению блюд из творога.			1	
Тема 1.5 Технология приготовления блюд из теста	Содержание учебного материала			20	
	51	Характеристика и способ приготовления бездрожжевого теста.	Развитие мышления (составление плана, найти ошибку, кроссворды)	1	2
	52	Характеристика и способ приготовления пресного теста.	Развитие мышление (соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши предложение).	1	2
	53	Определение количественного соотношения составных частей теста, замес теста, раскатка и шинковка лапши	Развитие внимания (работа с карточками,	1	2

			расстановка слов в предложении-определении, восполни пропуски		
54	Технология приготовления яичной лапши		Развитие мышления (составление плана, найти ошибку, кроссворды)	1	2
55	Технология приготовления лапши из пресного теста		Развитие мышление (соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши предложение).	1	2
56	Разделка вареников, приготовление фарша для вареников, варка вареников.		Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложении-определении, восполни пропуски	1	2
57	Разделкапельменей, приготовление фарша дляпельменей, варкапельменей.		Развитие мышления (составление плана, найти ошибку, кроссворды)	1	2
58	Разделка и приготовление мантов, ленивых вареников, варка мантов, вареников.		Развитие мышление (соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши предложение).	1	2
59	Ассортимент изделий из теста. Качество и сроки реализации замороженных полуфабрикатов.		Соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), допиши	1	2

			предложение.		
60	Технология приготовления блинов, оладий. Оформление и подача		Соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), допиши предложение.	1	
61	Технология приготовления и правила подачи изделий из дрожжевого теста		Кроссворды, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку.	1	
62	Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из дрожжевого теста.		Соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), допиши предложение.	1	2
63	Работа со сборником рецептур		Соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), допиши предложение.	1	2
64	Составление технологических карт блюд из пресного теста		Соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), допиши предложение.	1	2
65	Составление технологических карт блюд из дрожжевого теста		Соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), допиши предложение.	1	2
66	Составление меню из блюд с использованием теста.		Кроссворды,	1	2

			соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку.		
	67-68 Лабораторная работа № 6 Приготовления и оформления простых мучных блюд из теста			2	2
	69-70 Лабораторная работа № 7 Приготовления и оформления простых мучных блюд из теста с фаршем			2	2
	Самостоятельная работа : Определение количественного соотношения составных частей теста, замес теста, раскатка и шинковка лапши, разделка вареников, приготовление фарша для вареников, варка вареников.			2	
	Учебная практика			72	
	1.	Выполнение первичной обработки, нарезка и формовка овощей.		6	
	2.	Выполнение первичной обработки, нарезка плодов, подготовка пряностей и приправ.		6	
	3.	Приготовление и оформление отварных и припущенных блюд и гарниров из овощей		6	
	4.	Приготовление и оформление жареных и запеченных блюд и гарниров из овощей и грибов		6	
	5.	Приготовление и оформление тушеных блюд и гарниров из овощей		6	
	6.	Приготовление и оформление, подача блюд и гарниров из отварных, припущенных, тушеных овощей и грибов		6	
	7.	Выполнение первичной обработки, нарезка и формовка овощей. Подготовка пряностей и приправ		6	
	8.	Технология приготовления горячих блюд из творога: запеканок, сырников, пудингов		6	
	9.	Технология приготовления макаронных изделий с сыром, яйцом, жиром, томатом, оформление блюд и гарниров из бобовых изделий.		6	
	10.	Технология приготовления холодных блюд из творога		6	

	11.	Технология приготовления яичницы с гарниром		6	
	12.	Технология приготовления блюд из теста, лапша домашняя, клецки, профитроли, блины		6	
	Производственная практика			144	
	1.	Выполнение первичной обработки, нарезка и формовка овощей.		6	
	2.	Выполнение первичной обработки, нарезка плодов, подготовка пряностей и приправ.		6	
	3.	Приготовление и оформление отварных блюд и гарниров из овощей		6	
	4.	Приготовление и оформление припущенных блюд и гарниров из овощей		6	
	5.	Приготовление и оформление тушеных блюд и гарниров из овощей		6	
	6.	Приготовление и оформление жареных блюд и гарниров из овощей		6	
	7.	Приготовление и оформление запеченных блюд и гарниров из овощей		6	
	8.	Приготовление и оформление, подача блюд и гарниров из отварных, припущенных, грибов		6	
	9.	Приготовление и оформление тушеных блюд и гарниров из грибов		6	
	10.	Приготовление и оформление жареных блюд и гарниров из грибов		6	
	11.	Приготовление и оформление запеченных блюд и гарниров из грибов		6	
	12.	Приготовление и оформление запеченных блюд и гарниров из грибов		6	
	13.	Приготовление каш из круп.		6	
	14.	Приготовление гарниров и простых блюд из круп.		6	
	15.	Подготовка бобовых к варке.		6	
	16.	Приготовление блюд из бобовых.		6	
	17.	Приготовление блюд из макаронных изделий.		6	
	18.	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.		6	
	19.	Варка яиц		6	

	20	Приготовление и оформление простых блюд из яиц		6	
	21	Подача творога		6	
	22	Приготовление и оформление простых блюд из творога		6	
	23	Приготовление изделий из дрожжевого теста с фаршем		6	
	24	Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста		6	
Всего				216	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологии кулинарного производства», лаборатории «Технического оснащения и организации рабочего места».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия: комплект демонстрационных плакатов, муляжей, раздаточный материал;
- видеотека по курсу;
- учебные фильмы по разделам профессионального модуля;

Технические средства обучения: телевизор, видеоплеер, компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедийный проектор

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- производственные столы;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочные шкафы, универсальный привод с комплектом сменных механизмов);
- весоизмерительное оборудование (весы настольные электрические)
- холодильное оборудование (бытовой холодильник)
- производственный инвентарь и инструменты

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Кулинария, учебник. - М. Издательский центр «Академия», 2013 –400 с..
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, учебное пособие. - М. Издательский центр «Академия», 2013 – 432 с.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов, учебник. - М. Издательский центр «Академия», 2012 –336 с.
4. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие - М., Издательский центр «Академия», 2012 - 496 с.

Дополнительные источники:

1. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий: учебное пособие, - М. Издательский центр «Академия», 2010 – 64 с.
2. www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html - Журнал «Питание и общество»
3. <http://pelmen4eg.ru> - Журнал «Гастроном»
4. www.pitportal.ru – Весь общепит России
5. www.edu.ru – каталог образовательных Интернет-ресурсов

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательной аудиторной нагрузкой – 30 академических часов в неделю.

Преподавание МДК профессионального модуля имеет практическую направленность.

Для закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых практических навыков предусматриваются лабораторные работы, которые проводятся после изучения соответствующих тем. При проведении лабораторных занятий группы разбиваются на подгруппы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику. Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются

учебная практика – рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля;

производственная практика – рассредоточенно и концентрированно.

Учебная практика проводится в лабораториях образовательного учреждения и в производственных лабораториях работодателей. По итогам учебной практики проводится сдача зачета с выполнением практического задания, за счет часов, отведенных на учебную практику по каждой теме раздела.

Производственная практика проводится в организациях и профильных предприятиях, по результатам которой обучающиеся предоставляют отчет, производственную характеристику. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Освоению данного модуля предшествует изучение Общепрофессиональных дисциплин АОП 01 « Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» АОП 02 « Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» АОП 03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» АОП 04 « Экономические правовые основы производственной деятельности» АОП 05 « безопасность жизнедеятельности»

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: обязательным является опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы Мастера: должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные общие умения, знания и трудовые действия)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования	Текущий контроль в форме: - Работа с карточками
Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей, пряностей и приправ	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать умения работы со сборником рецептов - обосновывать подбор инвентаря и оборудования приготовления блюд - осуществлять приготовление блюд в соответствии с технологическим процессом - демонстрировать способы сервировки и варианты оформления простых блюд гарниров - проводить бракераж блюд - соблюдать правила техники безопасности при работе на оборудовании 	<p>Проверка по практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Фронтальный опрос Тест множественного выбора Соотнесение вопроса и ответа</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие умения, знания и трудовые действия)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Обработка, нарезка и формовка овощей, пряностей и приправ по заданию повара.</p> <p>-приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и макаронных изделий по заданию повара.</p>	<p>демонстрация интереса к будущей профессии через:</p> <ul style="list-style-type: none"> - повышение качества обучения по ПМ; - участие в НСО; -участие в олимпиадах профессионального мастерства конференциях; - участие в органах студенческого самоуправления, - участие в социально-проектной деятельности; 	<p>Наблюдение; мониторинг, оценка содержания и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике.</p> <p>Подготовка рефератов, докладов.</p> <p>Наблюдение за</p>
<p>-Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд из овощей, круп, бобовых, творога,яиц и теста</p>	<p>- оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>	<p>ролью обучающихся в группе;</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных</p>
<p>Готовить блюда из овощей, круп, бобовых, творога,яиц и теста по технологическим картам под руководством повара</p>	<p>-решение стандартных и нестандартных и нестандартных профессиональных задач</p> <p>-эффективность и качество выполнения работ</p>	<p>занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>
<p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования и нормы техники безопасности</p>	<p>- получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные.</p>	
<p>Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд из овощей, круп, бобовых, творога, яиц и теста</p>	<p>Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования</p>	
<p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд из творога,</p>	<p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики;</p> <p>- умение работать в группе;</p>	

яиц, теста с учетом соблюдения требований качества	- участие спортивно-культурно-массовых мероприятиях	
----------------------------------------------------	-----------------------------------------------------	--

Пронумеровано, прошнуровано и
завершено печатью

Владимир Владимирович

Директор *Сухарькова* А. Чулпова

« 30 » сентября 20 10 г.

