

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»  
№ 104 от 30 августа 2019 года

Адаптированная рабочая программа профессиональной дисциплины

АПД.02 «Приготовление супов и соусов, блюд из рыбы»  
по профессии: 16675. «Повар».

СОГЛАСОВАНО

Зам директора по УПР

 О.В. Сырцева

Методист техникума

 Кушнир М.В

ОДОБРЕНА

на заседании предметно-цикловой  
комиссии

общепрофессиональных  
дисциплин

Протокол № 1

от «30» 08 2019 г.

Председатель предметно-  
цикловой комиссии

 Габидуллина В.С

Составитель:

Адаптированная образовательная программа учебно-дисциплины разработана на основе п. 28 ст.2, п.6 ст.28, п.1, п.2, п.3, п. 4 ст.79 Федерального Закона «С 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

Мастер п/о ОГБПОУ «БТЖТ Костромской области»

 Кудрявцева А.Е

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**АПД.02 «Приготовление супов и соусов, блюд из рыбы»**

**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 имеющей 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.02 «Приготовление супов и соусов, блюд из рыбы»

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:**

- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара

***уметь:***

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
  - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы
- оценивать качество готовых блюд

***Знать:***

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
- 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;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД)

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 – 336 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 66 часов;

самостоятельной работы обучающихся – 6 часов;

учебной практики -96

производственной практики – 174

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ АПД. 02.

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

| Наименования разделов профессионального модуля                          | Всего часов<br>(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 1Владение технологией приготовления супов и соусов, блюд из рыбы | 72                                                 | 66                                                                      | 12                                                       | 6                                          | 96             | -                       |
| Производственная практика, часов                                        | 174                                                |                                                                         |                                                          |                                            |                | 174                     |
| Всего:                                                                  | 336                                                | 66                                                                      | 12                                                       | 6                                          | 96             | 174                     |

**3.2. Тематический план по профессиональной дисциплине**  
**АПД.02 «Приготовление супов и соусов, блюд из рыбы »**  
**по профессии:16675 «Повар»**

| Наименование разделов и тем                                                                                               | Максимальная учебная нагрузка студента, час. | Самостоятельная работа студента, час. | Количество аудиторных часов |                        |                                                  |                         |            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------|------------------------|--------------------------------------------------|-------------------------|------------|
|                                                                                                                           |                                              |                                       | Всего                       | Теоретическое обучение | Практическое (семинарские) и лабораторные работы | Курсовое проектирование | Практика   |
| <b>ПД 02.</b> Приготовление супов и соусов, блюд из рыбы                                                                  | <b>336</b>                                   | <b>6</b>                              | <b>66</b>                   | <b>56</b>              | <b>10</b>                                        |                         |            |
| <b>АПД 02.</b> Приготовление супов и соусов, блюд из рыбы                                                                 | <b>72</b>                                    | <b>6</b>                              | <b>66</b>                   | <b>56</b>              | <b>10</b>                                        |                         |            |
| <b>Тема 1.1.</b> . Ведение технологического процесса приготовления бульонов и отваров, простых супов.                     | 7                                            | 1                                     | 6                           | 4                      | 2                                                |                         |            |
| <b>Тема 1.2</b> Ведение технологического процесса приготовления соусов                                                    | 11                                           | 1                                     | 10                          | 8                      | 2                                                |                         |            |
| <b>Тема 1.3</b> Организация работы супового и соусного отделения горячего цеха. Организация рабочего места разделки рыбы. | 16                                           | 1                                     | 15                          | 13                     | 2                                                |                         |            |
| <b>Тема 1.4.</b> Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы. Блюда из рыбы                                           | 16                                           | 1                                     | 15                          | 13                     | 2                                                |                         |            |
| <b>Тема 1.5</b> Оборудование общественного питания в горячем и рыбном цехах                                               | 22                                           | 2                                     | 20                          | 18                     | 2                                                |                         |            |
| <b>УП.01 Учебная практика</b>                                                                                             | <b>96</b>                                    |                                       |                             |                        | <b>10</b>                                        |                         | <b>96</b>  |
| <b>ПП.01 Производственная практика</b>                                                                                    | <b>174</b>                                   |                                       |                             |                        |                                                  |                         | <b>174</b> |
| <b>Всего</b>                                                                                                              | <b>342</b>                                   | <b>6</b>                              | <b>66</b>                   | <b>56</b>              | <b>10</b>                                        |                         | <b>270</b> |

**3.3 Содержание обучения по адаптированной профессиональной дисциплине**  
**АПД.02 «Приготовление супов и соусов, блюд из рыбы»**  
**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) (если предусмотрены) |                                                                                                                                                                                            | Содержание коррекционной и воспитательной работы (методический инструментальный коррекционно-развивающего обучения) | Объем часов | Уровень освоения |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------|
| 1                                                                                                             | 2                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                     | 3           | 3                |
| <b>АПД. 02</b><br><b>Приготовление супов и соусов, блюд из рыбы</b>                                           |                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                     | 336         |                  |
| <b>Раздел 2.1.</b><br><b>Приготовление супов и соусов блюд из рыбы</b>                                        |                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                     | 66          |                  |
| <b>Тема 1.1.</b><br><b>Ведение технологического процесса приготовления бульонов и отваров, простых супов.</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                     | <b>6</b>    |                  |
|                                                                                                               | 1                                                                                                                                                           | Технология приготовления бульонов, разновидности бульонов и их характеристика. Подготовка продуктов, закладка по рецептуре, режимы варки и хранения бульонов. Работа со сборником рецептов | Ориентация в пространстве (Физкультминутки)                                                                         | 4           | 2                |
|                                                                                                               | 2                                                                                                                                                           | Классификация супов. Заправочные супы. Классификация. Общие правила приготовления заправочных супов. Нарезка овощей по                                                                     | Развитие памяти (соотнести вопрос и                                                                                 |             |                  |

|                                                                        |                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                     |           |   |
|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---|
|                                                                        |                                                                                                                                                       | форме основного продукта. Пассирование овощей, муки, томата. Технологии приготовления, нормы закладки продуктов и выхода готовых блюд. Требования к качеству, сроки хранения. Правила оформления и отпуска | ответ), допиши предложение                                                                                                          |           |   |
|                                                                        | 3                                                                                                                                                     | Молочные супы. Технологии приготовления, нормы закладки продуктов и выхода готовых блюд. Требования к качеству, сроки хранения. Правила оформления и отпуска                                               | Развитие мышления (составление плана, найди ошибку, кроссворды, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши предложение |           |   |
|                                                                        | 4                                                                                                                                                     | Сладкие супы на фруктовых отварах. Схема приготовления. Особенности приготовления, нормы выхода. Брокераж готовых супов. Требования к качеству, сроки хранения                                             | Развитие мышления (составление плана, найти ошибку, кроссворды                                                                      |           |   |
|                                                                        | <b>Лабораторная работа № 1</b><br>Организация рабочего места и подготовка к технологическому процессу приготовления бульонов и отваров, простых супов |                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                     | 1         |   |
|                                                                        | <b>Лабораторная работа № 2</b><br>Организация рабочего места и подготовка к технологическому процессу приготовления заправочных супов.                |                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                     | 1         |   |
|                                                                        |                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                     |           |   |
| <b>Тема 1.2 Ведение технологического процесса приготовления соусов</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                     | <b>10</b> |   |
|                                                                        | 1                                                                                                                                                     | Общие сведения о соусах. Классификация соусов.                                                                                                                                                             | Развитие мышления (составление плана, найти ошибку, кроссворды)                                                                     | 1         | 2 |
|                                                                        | 2                                                                                                                                                     | Приготовление полуфабрикатов для соусов: бульонов, мучных пассировок, овощей, фруктов и томата                                                                                                             | Развитие мышления (соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши предложение).                                           | 1         | 2 |

|  |   |                                                                                                |                                                                                                        |   |   |
|--|---|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
|  | 3 | Приготовление полуфабрикатов для соусов: бульонов, мучных пассировок, овощей, фруктов и томата | Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложении, восполни пропуски)             | 1 | 2 |
|  | 4 | Технология приготовления нормы закладки продуктов и выхода готовых соусов                      | Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложении-определении, восполни пропуски) | 1 | 2 |
|  | 5 | Производные соусы от основного на рыбном бульоне, технология приготовления.                    | Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложении-определении, восполни пропуски) | 1 | 2 |
|  | 6 | Производные соусы от основного на рыбном бульоне, технология приготовления                     | Производные соусы от основного на рыбном бульоне, технология приготовления                             | 1 | 2 |
|  | 7 | Технология приготовления сметанного, молочного, яично-масляного, грибного соусов               | Кроссворды, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку                                            | 1 | 2 |
|  | 8 | Соусы из хрена. Маринады и заправки; их характеристика, технология приготовления               | Соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), допиши                                 | 1 | 2 |

|                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                          |                                                                                                              |                                                                                         |           |   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---|
|                                                                                                                                                                                                          | <b>Лабораторная работа № 3</b><br>Приготовление основных соусов                                          |                                                                                                              |                                                                                         | 1         | 2 |
|                                                                                                                                                                                                          | <b>Лабораторная работа № 4</b><br>Приготовление сметанного, молочного, яично-масляного, грибного соусов. |                                                                                                              |                                                                                         | 1         | 2 |
| <b>Тема 1.3</b><br><b>Организация</b><br><b>работы супового</b><br><b>и соусного</b><br><b>отделения</b><br><b>горячего цеха.</b><br><b>Организация</b><br><b>рабочего места</b><br><b>разделки рыбы</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                     |                                                                                                              |                                                                                         | <b>15</b> | 2 |
|                                                                                                                                                                                                          | 1                                                                                                        | Организация работы супового соусного отделения, рыбного цеха<br>..<br>Универсальные приводы для рыбного цеха | Соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), допиши предложение,     | 1         | 2 |
|                                                                                                                                                                                                          | 2                                                                                                        | Порядок подготовки к началу работы и организации рабочего места поваров                                      | Развитие мышление (соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши предложение | 1         | 2 |
|                                                                                                                                                                                                          | 3                                                                                                        | Оборудование для приготовления первых блюд, его расстановка                                                  | Развитие мышление (соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши предложение | 1         | 2 |
|                                                                                                                                                                                                          | 4                                                                                                        | Последовательность изготовления и выпуска продукции                                                          | Развитие мышление (соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши предложение | 1         | 2 |
|                                                                                                                                                                                                          | 5                                                                                                        | Механическое оборудование. Виды и характеристика                                                             | Развитие мышление (соотнести вопрос и                                                   | 1         | 2 |

|  |    |                                                                                               |                                                                                                       |   |   |
|--|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
|  |    |                                                                                               | ответ, термин и его трактовку, допиши предложение                                                     |   |   |
|  | 6  | Универсальные приводы для рыбного цеха                                                        | Развитие мышление (соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши предложение               | 1 | 2 |
|  | 7  | Безопасность и охрана труда в рыбном цехе, соусном отделении и при раздаче пищи               | Развитие мышление (соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши предложение).             | 1 | 2 |
|  | 8  | Оборудование, инвентарь, инструменты и емкости рыбного цеха.                                  | Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложении-определении, восполни пропуски | 1 | 2 |
|  | 9  | Организация работы соусного отделения. Оборудование для приготовления соусов, его расстановка | Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложении-определении, восполни пропуски | 1 | 2 |
|  | 10 | Порядок подготовки к началу работы и организации рабочего места поваров соусного отделения.   | Кроссворды, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку                                           | 1 | 2 |

|                                                                      |                                                                                                                                                   |                                                                                                                            |                                                             |           |   |
|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-----------|---|
|                                                                      | 11                                                                                                                                                | Универсальные приводы для рыбного цеха.                                                                                    | Кроссворды, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку | 1         | 2 |
|                                                                      | 12                                                                                                                                                | Универсальные приводы для и горячего цеха.                                                                                 | Кроссворды, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку | 1         | 2 |
|                                                                      | 13                                                                                                                                                | Назначение и принцип работы устройств на предприятии общественного , правила эксплуатации и требования безопасности труда. | Кроссворды, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку | 1         | 2 |
|                                                                      | <b>Лабораторная работа № 5</b><br>1. Составить схему обработки чешуйчатой рыбы(целиком, кругляшами и пластование).                                |                                                                                                                            |                                                             | 1         | 2 |
|                                                                      | <b>Лабораторная работа №6</b><br>2. Организация рабочего места и подготовка к технологическому процессу приготовления Прозрачных , холодных супов |                                                                                                                            |                                                             | 1         | 2 |
|                                                                      | <b>Самостоятельная работа:1</b><br>1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы                                           |                                                                                                                            |                                                             | 1         | 3 |
| <b>Тема 1.4.<br/>Технология<br/>приготовления<br/>полуфабрикатов</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                                              |                                                                                                                            |                                                             | <b>15</b> |   |

|                               |   |                                                                             |                                                                                                       |     |
|-------------------------------|---|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>из рыбы. Блюда из рыбы</b> |   |                                                                             |                                                                                                       |     |
|                               | 1 | Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания.                | Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложении-определении, восполни пропуски | 1 2 |
|                               | 2 | Приготовление полуфабрикатов из рыбы жареным способом и способом во фритюре | Развитие мышление (соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши предложение).             | 1 2 |
|                               | 3 | Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее..              | Развитие мышление (соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши предложение).             | 1 2 |
|                               | 4 | Приготовление кнельной массы                                                | Развитие мышление (соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши предложение).             | 1 2 |
|                               | 5 | Обработка рыбы для фарширования.                                            | Развитие мышление (соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши предложение).             | 1 2 |
|                               | 6 | Обработка пищевых рыбных отходов и их использование                         | Развитие мышление (соотнести вопрос и                                                                 | 1 2 |

|  |    |                                                                                                                  |                                                                                           |   |   |
|--|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
|  |    |                                                                                                                  | ответ, термин и его трактовку, допиши предложение).                                       |   |   |
|  | 7  | Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов                                                            | Развитие мышление (соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши предложение). | 1 | 2 |
|  | 8  | Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов                                                            | Развитие мышление (соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши предложение). | 1 | 2 |
|  | 9. | Обработка морепродуктов.                                                                                         | Развитие мышление (соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши предложение). | 1 | 2 |
|  | 10 | Изменения, происходящие при тепловой обработке рыбы                                                              | Развитие мышление (соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши предложение). | 1 | 2 |
|  | 11 | Рыба жареная основным способом, во фритюре и жареная на открытом огне.                                           | Развитие мышление (соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши предложение). | 1 | 2 |
|  | 12 | Технология приготовления блюд. Общие правила оформления и подачи блюд. Соусы и гарниры к блюдам из жареной рыбы. | Развитие мышление (соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши предложение). | 1 | 2 |

|                                                                                       |                                                                                                                              |                                                                                      |                                                                                           |           |   |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---|
|                                                                                       | 13                                                                                                                           | Блюда из рыбной котлетной массы. Технология приготовления блюд                       | Развитие мышление (соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши предложение). | 1         | 2 |
|                                                                                       | <b>Лабораторная работа №7</b><br>Приготовление рыбных полуфабрикатов                                                         |                                                                                      |                                                                                           | 1         | 2 |
|                                                                                       | <b>Лабораторная работа №8</b><br>Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из рыбы». Работа со сборником рецептур блюд. |                                                                                      |                                                                                           | 1         | 2 |
|                                                                                       | <b>Самостоятельная работа:2</b><br>1.Составление схем приготовления блюд.                                                    |                                                                                      |                                                                                           | 1         | 3 |
| <b>Тема 1.5</b><br><b>Оборудование общественного питания в горячем и рыбном цехах</b> | <b>Содержание учебного материала</b>                                                                                         |                                                                                      |                                                                                           | <b>20</b> |   |
|                                                                                       | 1                                                                                                                            | Оборудование для обработки рыбы..<br>Классификация и устройство пищеварочных котлов. | Соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), допиши предложение.       | 1         | 2 |
|                                                                                       | 2                                                                                                                            | Классификация оборудования для обработки рыбы                                        | Соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), допиши предложение        | 1         | 2 |
|                                                                                       | 3                                                                                                                            | Классификация и устройство пищеварочных котлов                                       | Соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), допиши                    | 1         | 2 |

|  |    |                                                                                  |                                                                                     |   |   |
|--|----|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
|  |    |                                                                                  | предложение                                                                         |   |   |
|  | 4  | Технические характеристики мясорубок, фаршемешалок. Схемы.                       | Соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), допиши предложение. | 1 | 2 |
|  | 5  | Техника безопасности при эксплуатации теплового оборудования.                    | Кроссворды, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку.                        | 1 | 2 |
|  | 6  | Оборудование, инвентарь, инструменты и емкости рыбного цеха.                     | Соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), допиши предложение  | 1 | 2 |
|  | 7  | Безопасность и охрана труда в рыбном цехе, соусном отделении и при раздаче пищи. | Соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), допиши предложение  | 1 | 2 |
|  | 8  | Схемы механического оборудования.                                                | Кроссворды, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку                         | 1 | 2 |
|  | 9  | Правила эксплуатации технологического оборудования в горячем цехе                | Кроссворды, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку                         | 1 | 2 |
|  | 10 | Правила эксплуатации технологического оборудования в рыбном цехе                 | Кроссворды, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку                         | 1 | 2 |
|  | 11 | Подготовка продуктов, закладка по рецептуре, режимы варки и хранения бульонов    | Соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь                            | 1 | 2 |

|  |                                                           |                                                                                                                             |                                                                                    |   |   |
|--|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
|  |                                                           |                                                                                                                             | пару), допиши предложение                                                          |   |   |
|  | 12                                                        | Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт                                                              | Соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), допиши предложение | 1 | 2 |
|  | 13                                                        | Мясорубки, фаршемешалки, машины для формовки котлет, механизм для измельчения сухарей, рыбоочистительные машины и механизмы | Соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), допиши предложение | 1 | 2 |
|  | 14                                                        | Назначение и принцип устройства, правила эксплуатации и требования к оборудованию                                           | Кроссворды, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку                        | 1 | 2 |
|  | 15                                                        | Тепловое оборудование. Характеристика и схемы                                                                               | Кроссворды, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку                        | 1 | 2 |
|  | 16                                                        | Пароварочные шкафы, электросковороды, фритюрницы, жарочные шкафы, мармиты для вторых блюд и соусов.                         | Кроссворды, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку                        | 1 | 2 |
|  | 17                                                        | Правила эксплуатации и требования безопасности труда.                                                                       | Кроссворды, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку                        | 1 | 2 |
|  | 18                                                        | Правила проведения инструктажей техники безопасности на предприятии общественного питания.                                  | Кроссворды, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку                        | 1 | 2 |
|  | <b>Лабораторная работа № 9</b><br>Сборка мясорубки МС2-70 |                                                                                                                             |                                                                                    | 1 | 2 |

|  |                                                                                                      |                                                                                                                 |            |   |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---|
|  | <b>Лабораторная работа №10</b><br>Составление схем, рисунков оборудования общественного питания      |                                                                                                                 | 1          | 2 |
|  | <b>Самостоятельная работа :3</b><br>Работа со сборником рецептур<br>Составление технологических карт |                                                                                                                 | 1          | 3 |
|  | <b>Учебная практика</b>                                                                              |                                                                                                                 | <b>96</b>  |   |
|  | 1                                                                                                    | Приготовление мясо – костного бульона, щей, борщей                                                              | 6          |   |
|  | 2                                                                                                    | Приготовление овощного бульона, рассольников, рыбного бульона                                                   | 6          |   |
|  | 3                                                                                                    | Приготовление супов картофельных                                                                                | 6          |   |
|  | 4                                                                                                    | Приготовление супа молочного, супов-пюре, сладких супов, холодных супов, супов из концентратов и полуфабрикатов | 6          |   |
|  | 5                                                                                                    | Приготовление горячих соусов                                                                                    | 6          |   |
|  | 6                                                                                                    | Приготовление холодных соусов                                                                                   | 6          |   |
|  | 7                                                                                                    | Освоение приемов первичной обработки рыбы.                                                                      |            |   |
|  | 8                                                                                                    | Приготовление рыбных полуфабрикатов из негепластованной рыбы                                                    | 6          |   |
|  | 9                                                                                                    | Приготовление порционных кусков из филе                                                                         | 6          |   |
|  | 10                                                                                                   | Приготовления полуфабрикатов из рыбы: стейки и мелкокусковые.                                                   | 6          |   |
|  | 11                                                                                                   | Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы                                                          | 6          |   |
|  | 12                                                                                                   | Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы                                                               | 6          |   |
|  | 13                                                                                                   | Приготовление и оформление блюд из жареной рыбы                                                                 | 6          |   |
|  | 14                                                                                                   | Приготовление и оформление блюд из запеченной рыбы                                                              | 6          |   |
|  | 15                                                                                                   | Приготовление тушёных рыбных блюд                                                                               | 6          |   |
|  | 16                                                                                                   | Приготовление блюд из рыбной котлетной массы                                                                    | 6          |   |
|  | <b>Производственная практика</b>                                                                     |                                                                                                                 | <b>174</b> |   |
|  | 1                                                                                                    | Приготовление мясо – костного бульона                                                                           | 6          |   |
|  | 2                                                                                                    | Приготовление щей, борщей                                                                                       | 6          |   |
|  | 3                                                                                                    | Приготовление овощного бульона, рассольников                                                                    | 6          |   |
|  | 4                                                                                                    | Приготовление рыбного бульона, ухи                                                                              | 6          |   |

|              |    |                                                                                               |  |            |  |
|--------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------|--|
|              | 5  | Приготовление прозрачных супов.                                                               |  | 6          |  |
|              | 6  | Приготовление супов картофельных                                                              |  | 6          |  |
|              | 7  | Приготовление молочных супов                                                                  |  | 6          |  |
|              | 8  | Приготовление холодных и сладких супов                                                        |  | 6          |  |
|              | 9  | Приготовление супов из консервантов и полуфабрикатов                                          |  | 6          |  |
|              | 10 | Приготовление супов –пюре и из концентратов                                                   |  | 6          |  |
|              | 11 | Приготовление соуса без муки. Соусы яично-масляные и масляные смеси.                          |  | 6          |  |
|              | 12 | Приготовление соусов с мукой: белого основного на мясном и рыбном бульонах и его производных. |  | 6          |  |
|              | 13 | Приготовление соусов с мукой: красного основного и его производных.                           |  | 6          |  |
|              | 14 | Приготовление молочных и сметанных соусов                                                     |  | 6          |  |
|              | 15 | Приготовление соусов на грибном бульоне.                                                      |  | 6          |  |
|              | 16 | Приготовление горячих соусов                                                                  |  | 6          |  |
|              | 17 | Приготовление холодных соусов и заправок.                                                     |  | 6          |  |
|              | 18 | Приготовление сладких соусов.                                                                 |  | 6          |  |
|              | 19 | Освоение приёмов первичной обработки рыбы                                                     |  | 6          |  |
|              | 20 | Приготовление рыбных полуфабрикатов из непластованной рыбы                                    |  | 6          |  |
|              | 21 | Приготовление порционных кусков из филе                                                       |  | 6          |  |
|              | 22 | Приготовления полуфабрикатов из рыбы: стейки и мелкокусковые                                  |  | 6          |  |
|              | 23 | Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы                                        |  | 6          |  |
|              | 24 | Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы                                             |  | 6          |  |
|              | 25 | Приготовление и оформление блюд из жареной рыбы                                               |  | 6          |  |
|              | 26 | Приготовление и оформление блюд из запеченной рыбы                                            |  | 6          |  |
|              | 27 | Приготовление тушёных рыбных блюд                                                             |  | 6          |  |
|              | 28 | Приготовление блюд из рыбной котлетной массы                                                  |  | 6          |  |
|              | 29 | Приготовление рыбных диетических блюд на пару                                                 |  | 6          |  |
| <b>Всего</b> |    |                                                                                               |  | <b>270</b> |  |

## **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», лаборатории «Лаборатория общественного питания»

*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», 2015 –400 с..
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, учебное пособие. - М. Издательский центр «Академия», 2015 – 432 с.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов, учебник. - М. Издательский центр «Академия», 2016 –336 с.
4. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие - М., Издательский центр «Академия», 2016 - 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](http://www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html) - Журнал «Питание и общество»
3. <http://pelmen4eg.ru> - Журнал «Гастроном»
4. [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru) – Весь общепит России
5. [www.edu.ru](http://www.edu.ru) – каталог образовательных Интернет-ресурсов

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

Обязательной аудиторной нагрузки – 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<br>(освоенные общие<br>умения, знания и<br>трудовые действия)                                                | Основные показатели оценки результата                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Формы и методы<br>контроля и<br>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:<br>- 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"> <li>– демонстрировать умения работы со сборником рецептур</li> <li>– обосновывать подбор инвентаря и оборудования приготовления блюд</li> <li>– осуществлять приготовление блюд в соответствии с технологическим процессом</li> <li>– демонстрировать способы сервировки и варианты оформления простых блюд гарниров</li> <li>– проводить бракераж блюд</li> <li>– соблюдать правила техники безопасности при работе на оборудовании</li> </ul> | Проверка по практике и по каждому из разделов профессионального модуля.<br><br>Фронтальный опрос<br><br>Тест множественного выбора<br>Соотнесение вопроса и ответа |

**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.**

| <b>Результаты<br/>(освоенные общие умения, знания и трудовые действия)</b>                                                                                                 | <b>Основные показатели оценки результата</b>                                                                                                                                                                                                                                           | <b>Формы и методы контроля и оценки</b>                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Обработка, нарезка и формовка овощей, пряностей и приправ по заданию повара.<br>-приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и макаронных изделий по заданию повара.  | демонстрация интереса к будущей профессии через:<br>- повышение качества обучения по ПМ;<br>- участие в НСО;<br>-участие в олимпиадах профессионального мастерства конференциях;<br>- участие в органах студенческого самоуправления,<br>- участие в социально-проектной деятельности; | Наблюдение;<br><br>мониторинг, оценка содержания<br><br>и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике.         |
| -Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд из овощей, круп, бобовых, творога, яиц и теста      | - оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач                                                                                                                                                                                                                    | Подготовка рефератов, докладов.                                                                                                    |
| Готовить блюда из овощей, круп, бобовых, творога, яиц и теста по технологическим картам под руководством повара                                                            | -решение стандартных и нестандартных и нестандартных профессиональных задач<br>-эффективность и качество выполнения работ                                                                                                                                                              | Наблюдение за ролью обучающихся в группе;                                                                                          |
| Соблюдать санитарно-гигиенические требования и нормы техники безопасности                                                                                                  | - получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные.                                                                                                                                                                                         | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике |
| Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд из овощей, круп, бобовых, творога, яиц и теста                                                      | Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                    |
| Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд из творога, яиц, теста с учетом соблюдения требований качества | - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики;<br>- умение работать в группе;<br>- участие спортивно- и культурно-массовых мероприятиях                                                                                                      |                                                                                                                                    |

Протумеровано, проципуовано и  
заверено печатью 29

главному учебно-справочному

Директор

Иванов А.А. Чирова

« 30 »

20 19 г.

