

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»
№ 604 от 30 августа 2019 года

Адаптированная рабочая программа профессиональной дисциплины
АПД.03 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Приготовление и
оформление холодных блюд и закусок»
по профессии: 16675. «Повар».

СОГЛАСОВАНО

Зам директора по УПР

 О.В. Сырцева

ОДОБРЕНА

на заседании предметно-цикловой
комиссии
общепрофессиональных
дисциплин

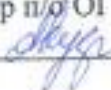
Протокол № 1
от «30» 05 2019 г.

Председатель предметно-
цикловой комиссии

 Габидулина В.С.

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

Составитель:

Мастер п/о ОГБПОУ «БТЖТ Костромской области»
 Кудрявцева А.Е.

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 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»

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.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 сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок

уметь:

- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд;
- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима

Знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила проведения бракеража;
- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- требования к качеству холодных блюд и закусок;
- способы сервировки и варианты оформления;
- -температуру подачи холодных блюд и закусок;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

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 – 328 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 94 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 88 часа ;

самостоятельной работы обучающихся – 6 часов;

учебной практики -108

и производственной практики – 132 часов

3.2. Тематический план по профессиональной дисциплине

АПД.03 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» 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	Курсовое проектирование	Практика
АПД 03 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	328	6	88	78	10		
Раздел 3.1 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	94	6	88	78	10		
Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка мяса и домашней птицы	10	1	9	7	2		
Тема 1.2. Кулинарный разруб туш	16	1	15	13	2		
Тема 1.3. Технологический процесс приготовления рубленой и котлетной массы и блюд из них	21	1	20	18	2		
Тема 1.4. Значение холодных блюд в питании Приготовление бутербродов Технология приготовления салатов	23	1	22	20	2		
Тема 1.5 Технология приготовления холодных блюд и закусок	24	2	22	20	2		
УП.01 Учебная практика	108						108
ПП.01 Производственная практика	132						132
Всего	328	6	88	78	10		240

3.3. Содержание обучения по адаптированной профессиональной дисциплине
АПД.03 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» по профессии:16675 «Повар»

Наименование разделов профессиональной дисциплины (ПД), междисциплинарных разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Содержание коррекционной и воспитательной работы (методический инструментарий коррекционно-развивающего обучения)	Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	3
АПД. 03 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок			328	
Раздел 3.1. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок			94	

Тема 1.1 Механическая кулинарная обработка мяса и домашней птицы.	Содержание учебного материала			9	
	1	Классификация виды мяса, пищевая ценность	Ориентация в пространстве (Физкультминутки)	1	2
	2	Требования к качеству сырья.	Развитие памяти (соотнести вопрос и ответ), допиши предложение	1	
	3	Оборудование, инструменты, и инвентарь для обработки мяса.	Развитие мышления (составление плана, найди ошибку, кроссворды, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши предложение	1	
	4	Организация работы мясного цеха	Развитие мышления (составление плана, найти ошибку, кроссворды	1	
	5	Общие требования безопасности при работе в мясном цехе	Развитие мышления (составление плана, найди ошибку, кроссворды, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши предложение	1	
	6	Способы размораживания мяса.	Развитие мышления (составление плана, найти ошибку, кроссворды	1	
	7	Операции обработки мороженого мяса	Развитие памяти (соотнести вопрос и ответ), допиши предложение	1	
	Лабораторная работа № 1 Обработка домашней птицы. Виды заправки тушек.			1	
	Лабораторная работа № 2. Обработка субпродуктов из домашней птицы, их использование			1	

	Самостоятельная работа:1 Подготовка, обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса и птицы. Составление технологических карт			1	3
Тема 1.2. Кулинарный разруб туш	Содержание учебного материала			15	
	1	Кулинарный разруб туш крупного рогатого скота, обвалка, зачистка	Развитие мышления (составление плана, найти ошибку, кроссворды)	1	2
	2	Кулинарное назначение отдельных частей туши крупного рогатого скота	Развитие мышление (соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши предложение).	1	2
	3	Кулинарный разруб разделка и обвалка бараньей туши	Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложении-определении, восполни пропуски	1	2
	4	Кулинарное назначение отдельных частей бараньей туши	Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложении-определении, восполни пропуски	1	2
	5	Кулинарная разделка и обвалка свиной туши	Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложении-определении, восполни пропуски	1	2
	6	Кулинарное назначение частей свиной туши	Производные соусы от основного на рыбном бульоне, технология приготовления	1	2
	7	Технология обработки субпродуктов	Кроссворды, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку	1	2
	8	Обработка поросят, кроликов и мяса диких животных	Соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), допиши	1	2
	9	Определение количества отходов при обработке говядины и выхода частей туши	Развитие мышление (соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши предложение	1	2

	10	Определение количества отходов при обработке свинины и выхода частей туши	Развитие мышление (соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши предложение	1	2
	11	Определение количества отходов при обработке баранины и выхода частей туши	Развитие мышление (соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши предложение	1	2
	12	Определение количества отходов при обработке мяса домашней птицы	Развитие мышление (соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши предложение	1	2
	13	Правила проведения техники безопасности в мясном цехе.	Развитие мышление (соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши предложение	1	2
	Лабораторная работа № 3 Подготовка, обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса и птицы			1	2
	Лабораторная работа №4 Требования к качеству полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. Условия и сроки хранения			1	2
Тема 1.3 Технологический процесс приготовления рубленой и котлетной массы и блюд из них	Содержание учебного материала			20	2
	1	Приготовление котлетной массы	Соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), допиши предложение	1	
	2	Приготовление рубленой массы	Развитие мышление (соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши предложение).	1	
	3	Оборудование, инвентарь, инструменты и емкости мясного цеха цеха.	Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложении-	1	

			определении, восполни пропуски		
	4	Организация работы мясного отделения.	Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложении-определении, восполни пропуски	1	
	5	Технология приготовления полуфабрикатов из рубленной котлетной массы	Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложении-определении, восполни пропуски	1	
	6	Технология приготовления и оформления припущенных и отварных блюд из мяса и домашней	Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложении-определении, восполни пропуски	1	
	7	Приготовление и оформление блюд из субпродуктов	Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложении-определении, восполни пропуски	1	
	8	Приготовление тушёных мясных блюд.	Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложении-определении, восполни пропуски	1	
	9	Приготовление тушёных мясных блюд.	Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложении-определении, восполни пропуски	1	
	10	Приготовление тушёных мясных блюд.	Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложении-определении, восполни пропуски	1	
	11	Приготовление мясных блюд из запеченного мяса и птицы	Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложении-определении, восполни пропуски	1	

	12	Технология приготовления бифштекса из рубленой котлетной массы	Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложении-определении, восполни пропуски	1	
	13	Составление технологических карт для приготовления жареных мясных блюд	Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложении-определении, восполни пропуски	1	
	14	Приготовление порционных и мелкокусковых натуральных полуфабрикатов из: 1.1) говядины (стейк, бифштекс, лангет, бефстроганов, мясо для шашлыка, гуляш, антрекот, азу, зразы натуральные, говядина духовая	Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложении-определении, восполни пропуски	1	
	15	Приготовление порционных и мелкокусковых натуральных полуфабрикатов из: 1.2) телятины (натуральные котлеты, эскалоп).	Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложении-определении, восполни пропуски	1	
	16	Приготовление порционных и мелкокусковых натуральных полуфабрикатов из: 1.3.) баранины (натуральные котлеты, эскалоп, мясо для шашлыка, баранина духовая, мясо для плова, рагу)	Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложении-определении, восполни пропуски	1	
	17	Приготовление порционных и мелкокусковых натуральных полуфабрикатов из: 1.4.) свинины (натуральные котлеты, эскалоп, мясо для шашлыка, поджарка, свинина духовая, гуляш, рагу).	Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложении-определении, восполни пропуски	1	

	18	Приготовление и оформление припущенных и отварных блюд из мяса и домашней птицы	Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложении-определении, восполни пропуски	1	
	Лабораторная работа №5 1. Составить схему обработки мяса на кости			1	
	Лабораторная работа №6 Обработка субпродуктов из домашней птицы, их использование			1	
	Самостоятельная работа:1 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы 2. Решение ситуационных задач по приготовлению блюд из мяса и мясных п\ф			1	
Тема 1.4. Значение холодных блюд в питании Приготовление бутербродов Технология приготовления салатов	Содержание учебного материала			22	2
	1	Роль холодных блюд и закусок в питании.	Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложении-определении, восполни пропуски	1	
	2	Классификация холодных блюд и закусок.	Развитие внимания (работа с карточками, расстановка слов в предложении-определении, восполни пропуски	1	
	3	Требования к качеству, правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд и закусок	Развитие мышление (соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши предложение	1	
	4	Санитарные требования при приготовлении, хранении и отпуска Развитие мышление (соотнести вопрос и	Развитие мышление (соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши	1	

		ответ, термин и его трактовку, допиши предложение холодных блюд и закусок	предложение		
	5	Технология приготовления бутербродов	Развитие мышление (соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши предложение)	1	
	6	Ассортимент, пищевая ценность салатов. Актуальные направления в приготовлении салатов	Развитие мышление (соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши предложение).	1	
	7	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к салатам	Развитие мышление (соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши предложение).	1	
	8	Составление меню и технологических карт для приготовления салатов из сырых овощей	Развитие мышление (соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши предложение).	1	
	9	Технология приготовления салатов из сырых овощей	Развитие мышление (соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши предложение).	1	
	10	Технология приготовления салатов из вареных овощей	Развитие мышление (соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши предложение).	1	
	11	Технология приготовления винегретов.	Развитие мышление (соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши предложение).	1	
	12	Технология приготовления салатов-коктейлей	Развитие мышление (соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши предложение).	1	
	13	Способы сервировки и подачи салатов	Развитие мышление (соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши предложение).	1	
	14	Варианты оформления салатов и коктейль-	Развитие мышление (соотнести вопрос и	1	

		салатов.	ответ, термин и его трактовку, допиши предложение).		
15	Приготовление порционирование, оформление салатов из сырых и варёных овощей	Развитие мышление (соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши предложение).	1		
16	Оценивание органолептическим методом качество продуктов и дополнительных ингредиентов	Развитие мышление (соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши предложение).	1		
17	Приготовление салата «Столичный»	Развитие мышление (соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши предложение).	1		
18	Приготовление салата «Зелёный»	Развитие мышление (соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши предложение).	1		
19	Правила проведения техники безопасности в холодном цехе	Развитие мышление (соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши предложение).	1		
20	Составление алгоритма приготовления холодных блюд	Развитие мышление (соотнести вопрос и ответ, термин и его трактовку, допиши предложение).	1		
Лабораторная работа №7 Приготовление, оформление бутербродов» Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом.			1		
Лабораторная работа №8 Технологический процесс приготовления бутербродов, Способы оформления. Отпуск, требования к качеству, условия и сроки хранения.			1		
Самостоятельная работа:2 1.Составление схем приготовления			1		

	бутербродов 2.Составление алгоритмов по приготовлению горячих и холодных бутербродов				
Тема 1.5 Технология приготовления холодных блюд и закусок	Содержание учебного материала			22	
	1	Температурный и санитарный режим и правила приготовления основных холодных рыбных и мясных блюд и закусок	Соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), допиши предложение.	1	2
	2	Последовательность технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок		1	
	3	Технология приготовления овощных и грибных закусок		1	
	4	Заправки и соусы для холодных блюд и закусок.	Соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку (составь пару), допиши предложение.	1	
	5	Горячие закуски	Кроссворды, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку	1	
	6	Технология приготовления закусок из яиц, мяса и рыбы.	Кроссворды, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку.	1	
	7	Приготовление, порционирование холодных блюд из мяса	Кроссворды, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку	1	
	8	Организация рабочего места в соответствии	Кроссворды, соотнеси вопрос и ответ,	1	

		с технологическим процессом	термин и его трактовку		
	9	Подготовка и выбор инвентаря, посуды, оборудования	Кроссворды, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку	1	
	10	Технологический процесс приготовления холодных блюд	Кроссворды, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку	1	
	11	Приготовление и порционирование холодных блюд из рыбы	Кроссворды, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку	1	
	12	Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом	Кроссворды, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку	1	
	13	Технологический процесс приготовления холодных блюд из рыбы	Кроссворды, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку	1	
	14	Приготовление и порционирование холодных закусок	Кроссворды, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку	1	
	15	Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом	Кроссворды, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку	1	
	16	Технологический процесс приготовления холодных закусок (из мяса, рыбы, морепродуктов, овощей)	Кроссворды, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку	1	
	17	Оценивание органолептическим методом качество продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных закусок	Кроссворды, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку	1	
	18	Порционирование, составление композиций	Кроссворды, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку	1	
	19	Отпуск, требования к качеству, условия и сроки хранения	Кроссворды, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку	1	
	20	Проведение бракеража	Кроссворды, соотнеси вопрос и ответ, термин и его трактовку	1	
	Лабораторная работа № 9 «Приготовление, порционирование холодных блюд из мяса ».			1	2

	Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом.			
	Лабораторная работа №10 Приготовление и порционирование холодных блюд из рыбы» Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом		1	
	Самостоятельная работа :3 Способы оформления. Отпуск, требования к качеству, условия и сроки хранения. Проведение бракеража		2	
	Учебная практика		108	
	1 Освоение приёмов механической кулинарной обработки мяса		6	
	2 Обмывание, обсушивание, разделка, обвалка, жиловка, зачистка.		6	
	3 Определение качества сырья. Нарезка крупнокусковых полуфабрикатов из мяса.		6	
	4 Приготовление порционных и мелкокусковых натуральных полуфабрикатов		6	
	5 Нарезка полуфабрикатов из мясопродуктов.		6	
	6 Нарезка полуфабрикатов из домашней птицы		6	
	7 Приготовление полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы		6	
	8 Приготовление и оформление припущенных и отварных блюд из мяса и		6	

		домашней			
	9	Приготовление и оформление блюд из субпродуктов		6	
	10	Приготовление тушёных мясных блюд		6	
	11	Приготовление мясных блюд из жареного мяса и птицы		6	
	12	Приготовление мясных блюд из запеченного мяса и птицы		6	
	13	Подготовка продуктов для холодных блюд		6	
	14	Приготовление бутербродов.		6	
	15	Приготовление и порционирование холодных блюд и закусок из овощей. Витаминные салаты		6	
	16	Приготовление и порционирование салатов из вареных и сырых овощей. Составление композиций. Салаты и винегреты		6	
	17	Приготовление и порционирование холодных блюд и закусок из рыбы		6	
	18	Приготовление холодных блюд и закусок из мяса		6	
	Производственная практика			132	
	1	Ознакомление с предприятием, его структурой, организацией работы производства, с видами и типами оборудования		6	
	2	Кулинарная разделка и обвалка туш, полутуш, четвертей мяса		6	
	3	Нарезка крупнокусковых полуфабрикатов из мяса		6	
	4	Приготовление порционных и		6	

		мелкокусковых натуральных полуфабрикатов из: 1.1) говядины (стейк, бифштекс, лангет, бефстроганов, мясо для шашлыка, гуляш, антрекот, азу, зразы натуральные, говядина духовая			
	5	Приготовление порционных и мелкокусковых натуральных полуфабрикатов из: 1.2) телятины (натуральные котлеты, эскалоп).		6	
	6	Приготовление порционных и мелкокусковых натуральных полуфабрикатов из: 1.3.) баранины (натуральные котлеты, эскалоп, мясо для шашлыка, баранина духовая, мясо для плова, рагу)		6	
	7	Приготовление порционных и мелкокусковых натуральных полуфабрикатов из: 1.4.) свинины (натуральные котлеты, эскалоп, мясо для шашлыка, поджарка, свинина духовая, гуляш, рагу).		6	
	8	Нарезка полуфабрикатов из мясопродуктов		6	
	9	Приготовление полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы		6	
	10	Приготовление и оформление припущенных и отварных блюд из мяса и домашней птицы		6	
	11	Приготовление и оформление блюд из субпродуктов		6	
	12	Приготовление тушёных мясных блюд		6	
	13	Приготовление мясных блюд из жареного мяса и птицы		6	

	14	Приготовление мясных блюд из запеченного мяса и птицы		6	
	15	Подготовка продуктов для холодных блюд		6	
	16	Приготовление бутербродов		6	
	17	Приготовление и порционирование холодных блюд и закусок из овощей. Витаминные салаты		6	
	18	Приготовление и порционирование салатов из вареных и сырых овощей. Составление композиций. Салаты и винегреты		6	
	19	Порционирование холодных блюд и закусок из рыбы		6	
	20	Приготовление холодных блюд и закусок из мяса		6	
	21	Приготовление холодных закусок из морепродуктов		6	
	22	Приготовление холодных блюд и закусок из мясoproгдутов		6	
Всего				240	

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологии кулинарного производства», «Технического оснащения и организации рабочего места», лаборатории «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», 2015 –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 - 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 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 (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 Проверка по практике и по каждому из разделов профессиональног о модуля.
Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей, пряностей и приправ	– демонстрировать умения работы со сборником рецептур – 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	Фронтальный опрос Тест множественного выбора 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.

Результаты (освоенные общие умения, знания и трудовые действия)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Обработка, нарезка и формовка овощей, пряностей и приправ по заданию повара. -приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и макаронных изделий по заданию повара.	демонстрация интереса к будущей профессии через: - повышение качества обучения по ПМ; - участие в НСО; -участие в олимпиадах профессионального мастерства конференциях; - участие в органах студенческого самоуправления, - участие в социально-проектной деятельности;	Наблюдение; мониторинг, оценка содержания 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 -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; - умение работать в группе; - участие спортивно- и культурно-массовых мероприятиях	

Пронумеровано, прошнуровано и
заверено печатью 31

Врачская Анна Сергеевна

Директор

А. Чупрова

« 30 »

2019 г.

