

**АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

**ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ
И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА И ТЕСТА**

2025 г.

Рассмотрено
на заседании МО ПСОП
Протокол № 9 от 20.05.2025
_____ Т. А. Танкова

Рабочая программа дисциплины разработана на основе:

1 Профессионального стандарта «Повар» (утверждено приказом Минтруда России от 09.03.2022 № 113н).

2. Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего специального образования, утв. Минобрнауки России от 20.04.2015 № 06-443).

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум»

Разработчик:

Бояркина Анжелика Александровна преподаватель первая квалификационная категория

Рецензент:

_____	_____	_____	_____
(место работы)	(занимаемая должность)	(подпись)	(инициалы, фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста.

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии «Повар». Цель изучения курса – подготовить рабочих, обладающих основами знаний по профессиональным модулям. Для овладения первой ступени данной профессии. При изучении профессионального модуля основное внимание обращается на механическую кулинарную обработку и приготовление блюд из круп, бобовых макаронных изделий, яиц, творога, теста. Обучающиеся определяют качество сырья, учатся последовательности обработки продуктов, готовят полуфабрикаты разных видов и предназначенных для различной тепловой кулинарной обработки.

Рабочая программа профессионального модуля включает в себя: паспорт рабочей программы профессионального модуля, структуру и содержание профессионального модуля, условия реализации профессионального модуля, контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

1.2. Место профессионального модуля в структуре ОПО:

профессиональный модуль входит в профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь	У. 1	Соблюдать правила техники безопасности и пожарной безопасности на предприятии; правильно организовать рабочее место; соблюдать правила личной гигиены, предотвращать пищевые отравления; выполнять санитарные требования; соблюдать санитарно- пищевое законодательство.
	У. 2	Осуществлять органолептическую оценку качества сырья; правильно хранить пищевые продукты, предотвращать поступление в пищу некачественных, вредных для здоровья продуктов и товаров; пользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.
	У. 3	Пользоваться весоизмерительным оборудованием; правильно эксплуатировать холодильное, тепловое оборудование предприятий общественного питания; рационально использовать различные группы продовольственных товаров в кулинарии; приготавливать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий с соблюдением технологического процесса.
	У. 4	Приготавливать блюда из яиц и творога с соблюдением технологического процесса; определять качество приготавливаемой пищи, предупреждение и устранение возможных недостатков. порционировать (комплектовать) блюда и осуществлять раздачу блюд массового спроса.
		Приготавливать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий с соблюдением технологического процесса; определять качество приготавливаемой пищи, предупреждение и устранение возможных недостатков. порционировать (комплектовать) блюда и осуществлять раздачу блюд массового спроса
Знать	3. 1	Значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в питании. посуда, применяемая при приготовлении этих блюд. Подготовка круп к варке и варка их. общие правила варки каш; виды каш; приготовление каш различной консистенции.
	3. 2	Приготовление блюд из вязких каш (котлеты, биточки, пудинг рисовый,

		крупеник); рецептуры, технология приготовления. Блюда из концентратов, особенности их приготовления. Варка бобовых, особенности их варки, использование. приготовление блюд из бобовых (фасоль в соусе).
	3. 3	Варка макаронных изделий, способы варки, блюда из макаронных изделий (макароны с сыром, яйцом, жиром, томатом, макаронник, лапшевник), рецептуры, технология приготовления, отпуск. Варку яиц и ее разновидности (варка яиц крутую, всмятку, «в мешочек». использование вареных яиц. Приготовление блюд из яиц (яичница – глазунья натуральная, яичница с гарниром), рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск. Приготовление блюд из творога (творог с молоком, сметаной, сахаром, вареники с творогом, вареники ленивые, пудинг, сырники, запеканка), рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству блюд.

1.4. Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста под руководством повара.

1.5. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Объем образовательной нагрузки 318 часов, в том числе:

Самостоятельна учебная нагрузка 20 часов

Всего занятий 88 часов:

Теоретического обучения 42 часа;

Лабораторные занятия 40 часов;

Практические занятия 6 часов;

Практика 180 часов;

учебная практика 60 часов;

производственная практика 120 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					Практика	
			учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная практика часов	Производственная практика часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные занятия и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4	Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	52	20	22	*	10			
У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4	Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога	20	8	10		2			
У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4	Раздел 3. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из теста с фаршем	36	14	14		8			
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	180	60					120	
	Всего:	288	42	46		20		60	120

2.2. Учебная работа

Виды учебной работы	1 курс		Всего часов
	1 семестр	2 семестр	
Объем образовательной нагрузки	168	120	288
учебная нагрузка обучающегося	108	-	108
во взаимодействии с преподавателем	88	-	88
в том числе:			
теоретического обучения	42	-	42
лабораторные занятия	36	-	36
практические занятия	10	-	10
учебная практика	60	-	60
производственная практика	-	120	120
Самостоятельная работа обучающегося	20	-	20

2.3. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста

Наименование разделов и тем	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, консультации, курсовая работа, самостоятельная работа обучающегося	Методические характеристики учебного занятия	Объем часов	№ дидактической единицы	Уровень освоения	Текущий контроль
1		2	3	4		5	
МДК.02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста							
Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий				52			
Тема 1.1 Организация рабочего места повара в горячем цеху		Содержание учебного материала		4			
	1	Организация рабочего места повара в горячем цеху: суповое и соусное отделения, оборудование, инвентарь.	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
	2	Оборудование и инвентарь, используемые для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
	3	Практическое занятие № 1 Работа со сборником рецептур. Расчет сырья для приготовления гарниров из различных видов круп.	Урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа	1	У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4	2	+
	4	Практическое занятие № 2 Работа со сборником рецептур. Расчет сырья для приготовления	Урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа	1	У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2,	2	+

		гарниров из различных видов макаронных изделий.			3.4		
Тема 1.2. Технология подготовки сырья и приготовления гарниров из круп.		Содержание учебного материала		10			
	5	Значение круп, в питании. Классификация, товароведная характеристика. Технология подготовки круп для приготовления гарниров.	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
	6	Значение круп, в питании. Классификация, товароведная характеристика. Технология подготовки круп для приготовления гарниров.	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
	7	Приготовление и отпуск гарниров из круп. Подготовка круп к варке	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
	8	Приготовление и отпуск горячих блюд из круп. Подготовка круп к варке	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
	9	Правила оформления и отпуска горячих блюд из круп: техника порционирования, варианты оформления.	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
	10	Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи.	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
	11	Практическое занятие № 3 Работа со сборником рецептур. Расчет сырья для приготовления гарниров из различных видов круп.	Урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа	1	У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4	2	+
	12	Практическое занятие № 4 Работа со сборником рецептур. Расчет сырья для приготовления гарниров из различных видов круп.	Урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа	1	У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4	2	+
	13	Самостоятельная работа 1 Заполнение таблицы «Товароведная характеристика сырья»	Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа	1			

			Форма урока: индивидуальная				
	14	Самостоятельная работа 2 Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы, решение задач и упражнений по образцу	Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа Форма урока: индивидуальная	1			
Тема 1.3. Технология приготовления различных видов каш	15	Содержание учебного материала Ассортимент, технологический процесс приготовления, оформление и отпуск вязких каш		8			
			Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
	16	Ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление отпуск жидких и рассыпчатых каш	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
	17-18 19-20	Лабораторное занятие 1 Приготовление и отпуск гарниров и различных видов каш: каша рисовая вязкая, рис, припущенный с овощами, жидкая манная.	Урок применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	4	У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4	2	+
	21	Самостоятельная работа 3 Составление схем приготовления различных видов каш.	Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа Форма урока: индивидуальная	1			
	22	Самостоятельная работа 4 Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы, решение задач и упражнений по образцу	Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа Форма урока: индивидуальная	1			
Тема 1.4. Технология приготовления горячих блюд из круп.		Содержание учебного материала		8			
	23	Ассортимент, технологический процесс приготовления блюд из каш. Технология приготовления, оформление и отпуск котлет, биточков, запеканок из крупяных изделий	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
	24	Ассортимент, технологический процесс приготовления блюд из каш. Технология приготовления, оформление и отпуск котлет,	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		

		биточков, запеканок из крупяных изделий					
	25-26 27-28	Лабораторное занятие 2 Приготовление и отпуск блюд из круп: биточки манные, рисовые, Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража	Урок применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	4	У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4	2	+
	29	Самостоятельная работа 5 Сообщение на тему: Блюда из круп	Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа Форма урока: индивидуальная	1			
	30	Самостоятельная работа 6 Составление кроссворда на тему: Крупы и блюда из них	Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа Форма урока: индивидуальная	1			
Тема 1.5. Технология приготовления различных блюд из бобовых		Содержание учебного материала		10			
	31	Значение бобовых в питании. Классификация, товароведная характеристика.	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
	32	Подготовка бобовых к процессу приготовления	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
	33	Технологический процесс приготовления, оформление и отпуск, простых блюд из бобовых (горох, чечевица, фасоль)	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
	34	Правила оформления и отпуска горячих блюд из круп: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи.	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
	35	Самостоятельная работа 7 Разработать презентацию на тему: Бобовые и блюда из них	Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа Форма урока: индивидуальная	1			
	36	Самостоятельная работа 8 Подготовка к лабораторной работе.	Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная	1			

		Работа над технологической картой приготовления блюд из бобовых.	работа Форма урока: индивидуальная				
	37-38 39-40	Лабораторное занятие 3 Приготовление и отпуск блюд и гарниров из бобовых. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража.	Урок применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	4	У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4	2	+
Тема 1.6. Технология приготовления и отпуск блюд и гарниров из макаронных изделий.		Содержание учебного материала		12			
	41	Значение макаронных изделий в питании. Классификация, товароведная характеристика. Подготовка сырья.	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
	42	Приготовление и отпуск простых блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск.	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
	43	Правила оформления и отпуска горячих блюд из макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления.	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
	44	Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи.	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
	45	Практическое занятие 5 Работа со сборником рецептов. Расчет сырья для приготовления блюд из макаронных изделий	Урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа	1	У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4	2	+
	46	Практическое занятие 6 Работа со сборником рецептов. Расчет сырья для приготовления блюд из макаронных изделий	Урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа	1	У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4	2	+
	47-48 49-50	Лабораторное занятие 4 Приготовление и отпуск простых блюд и гарниров из макаронных изделий. Требование к качеству готовых блюд. Проведение бракеража	Урок применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	4	У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4	2	+
	51	Самостоятельная работа 9 Составление кроссворда на тему:	Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная	1			

		Макароны их виды	работа Форма урока: индивидуальная				
	52	Самостоятельная работа 10 Сообщение на тему: Фаршированные макаронные изделия	Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа Форма урока: индивидуальная	1			
Раздел 2 Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога				20			
Тема 2.1 Технология приготовления, оформление и отпуск горячих блюд из яиц		Содержание учебного материала		10			
	53	Значение блюд из яиц. Обработка яиц. Подбор оборудования для приготовления горячих блюд из яиц	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
	54	Технологический процесс приготовления, оформление и отпуск горячих блюд из яиц. Требования к качеству.	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
	55	Технологический процесс приготовления, оформление и отпуск горячих блюд из яиц. Требования к качеству.	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
	56	Правила оформления и отпуска горячих блюд из круп: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи.	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
	57	Практическое занятие 7 Расчет сырья для приготовления X порций блюда из творога. Работа со сборником рецептур.	Урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа	1	У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4	2	+
	58	Практическое занятие 8 Расчет сырья для приготовления X порций блюда из творога. Работа со сборником рецептур.	Урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа	1	У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4	2	+

	59-60 61-62	Лабораторное занятие 5 Приготовление и отпуск горячих блюд из яиц. Требование к качеству готовых блюд. Проведение бракеража	Урок применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	4	У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4	2	+
Тема 2.2 Технология приготовления, оформление и отпуск горячих блюд из творога.		Содержание учебного материала		10			
	63	Значение блюд из творога в питании. Подбор оборудования и инвентаря, при приготовления блюд из творога.	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
	64	Технологический процесс приготовления, оформление и отпуск горячих блюд из творога. Требования к качеству	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
	65	Технологический процесс приготовления, оформление и отпуск горячих блюд из творога. Требования к качеству	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
	66	Правила оформления и отпуска горячих блюд из творога: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи.	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
	67	Самостоятельная работа 11 Сообщение на тему; Творог в детском питании.	Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа Форма урока: индивидуальная	1			
	68	Самостоятельная работа 12 Подготовка к лабораторной работе. Технологический процесс приготовления сырников.	Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа Форма урока: индивидуальная	1			
	69-70 71-72	Лабораторное занятие 6 Приготовление и отпуск горячих блюд из творога. Требование к качеству готовых блюд. Проведение бракеража	Урок применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	4	У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4	2	+
Раздел 3. Осуществление технологического процесса приготовления и				36			

оформления простых блюд из теста с фаршем							
Тема 3.1. Технология приготовления фаршей		Содержание учебного материала		6			
	73	Ассортимент, технологический процесс приготовления различных фаршей.	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
	74	Технологический процесс приготовления, фаршей из овощей. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
	75	Самостоятельная работа 13 Решение ситуационных задач по расчету приготовления фаршей.	Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа Форма урока: индивидуальная	1	У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
	76	Самостоятельная работа 14 Схемы приготовления различных фаршей из молочных продуктов	Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа Форма урока: индивидуальная	1			
	77	Практическое занятие 9 Работа со сборником рецептов. Расчет сырья для приготовления различных фаршей	Урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа	1	У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4	2	+
	78	Практическое занятие 10 Работа со сборником рецептов. Расчет сырья для приготовления различных фаршей	Урок практический. Метод – частично – поисковый, самостоятельная работа	1	У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4	2	+
Тема 3.2 Технология приготовления и отпуск мучных блюд из бездрожжевого теста		Содержание учебного материала		8			
	79	Значение блюд из муки в питании. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
	80	Ассортимент, технологический процесс приготовления теста дрожжевого. Значение блюд из теста в питании.	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
	81	Процесс приготовления горячих блюд из бездрожжевого теста: блины, блинчики, оладьи. Оформление и отпуск. Требования к качеству.	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		

		Подбор оборудования и инвентаря.					
	82	Процесс приготовления горячих блюд из муки: вареники, пельмени. Оформления и отпуск. Требования к качеству. Подбор оборудования и инвентаря.	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
	83-84 85-86	Лабораторное занятие 7 Приготовление изделий из бездрожжевого теста: вареники с картофелем, капустой, творогом; и блюд из него, оформление и отпуск Требование к качеству	Урок применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	4	У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4	2	+
Тема 3.3 Технология приготовления и отпуск мучных блюд из дрожжевого теста		Содержание учебного материала		6			
	87	Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря.	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
	88	Дрожжевое тесто. Процесс приготовления, формовка изделий, выпечка. Требования к качеству.	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
	89	Дрожжевое тесто. Процесс приготовления, формовка изделий, выпечка. Требования к качеству.	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
	90	Изделия из дрожжевого теста. Приготовление изделий из теста.	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
	91	Самостоятельная работа 15 Нарисовать схемы приготовления бездрожжевого теста. Пельменное тесто.	Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа Форма урока: индивидуальная	1			
	92	Самостоятельная работа 16 Составление кроссворда на тему: Изделия и блюда из бездрожжевого теста	Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа Форма урока: индивидуальная	1			
Тема 3.4 Технология приготовления и		Содержание учебного материала		16			
	93	Технологический процесс приготовления мучных блюд – жарка	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный	1	У1. У2, У3, У4		

отпуск жаренных, мучных блюд из бездрожжевого теста		во фритюре: чебуреки, пончики.	(лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный		3.1, 3.2, 3.4		
	94	Технологический процесс приготовления мучных блюд – жарка во фритюре национальных блюд.	Урок формирования новых знаний. Метод – словесный (лекция – беседа) объяснительно – иллюстративный	1	У1, У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
	95-96 97-98	Лабораторное занятие 8 Приготовление жареных изделий из бездрожжевого теста. Требования к качеству .	Урок применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	4	У1, У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4	2	+
	99	Самостоятельная работа 17 Составление кроссворда на тему: Изделия и блюда из бездрожжевого теста	Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа Форма урока: индивидуальная	1			
	100	Самостоятельная работа 18 Составление кроссворда на тему: Изделия и блюда из бездрожжевого теста	Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа Форма урока: индивидуальная	1			
	101	Технология приготовления пирожков с различными фаршами. Работа над учебным материалом.	Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа Форма урока: индивидуальная	1	У1, У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
	102	Технология приготовления пирожков с различными фаршами. Работа над учебным материалом.	Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа Форма урока: индивидуальная	1	У1, У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
	103-104 105-106	Лабораторное занятие 9 Приготовление жаренных изделий из дрожжевого теста. Требование к качеству. Проведение бракеража	Урок применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	4	У1, У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4	2	+
	107	Самостоятельная работа 19 Составление кроссворда на тему: Изделия и блюда из дрожжевого теста	Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа Форма урока: индивидуальная	1			
	108	Самостоятельная работа 20 Составление кроссворда на тему: Изделия и блюда из дрожжевого теста	Урок применения знаний, умений Методы урока: самостоятельная работа Форма урока: индивидуальная	1			
	Учебная практика: Виды работ:			60			

	Подготовка круп, бобовых и макаронных изделий для приготовления блюд и гарниров. Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий. Подготовка яиц, молока, творога для приготовления блюд. Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога. Подготовка жиров, сахара, муки, яиц для приготовления блюд. Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.				
	Производственная практика: Виды работ: Подготовка сырья к производству. Приготовление простых блюд из круп, макаронных изделий, творога и теста. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	120			
	Всего:	288			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы производственного модуля требует наличия учебной аудитории/кабинета технологии кулинарного производства; мастерских учебно-производственная мастерская (кафе), учебно - производственная мастерская (столовая) ; лабораторий учебно-кулинарный цеха.

Оборудование учебной аудитории/кабинета; рабочее место преподавателя; рабочие места по количеству обучающихся; комплект учебно–методической документации по темам модуля; комплект учебных заданий для самостоятельной работы по темам модуля. Технические средства обучения: персональный компьютер с выходом в Интернет, с лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф); механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, электрический миксер, тестомесительная машина и др.); весоизмерительное оборудование; холодильное оборудование.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: рабочее место мастера; рабочие места по количеству обучающихся; тепловое оборудование (электрические плиты, индукционные плиты, жарочный шкаф); механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, электрический миксер, тестомесительная машина и др.); весоизмерительное оборудование; холодильное оборудование; инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве (кастрюли, сковороды, ножи «поварская тройка», деревянные веселки, поварешки, скалки, сито, дуршлаг и т. д.); столовая посуда для сервировки и отпуски блюд.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 256 с., (16) с. цв. ил.

2. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.

3. Нормативные документы: 1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/Утв.02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ) 2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов. 5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания. - М.: Хлебпродинформ, 2002. Сборник технологических нормативов.

6. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий, ч.5.- М.: Хлебпродинформ, 2001, 2002. Сборник технологических нормативов.

7. ГОСТ Р 50647-2010 «Услуги общественного питания. Термины и определения»

8. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

9. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».

10. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».

11. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». 12. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

13. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания». 13. СП 2.3.6.1079

Дополнительные источники:

1 Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» - <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

2 Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

3 Информационно-справочные материалы «ГурМания» -<http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

4 Информационно-справочные материалы «Русская еда» -<http://www.russianfood.com>, с регистрацией.

5 Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» -: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в кабинете: Технология кулинарного производства. мастерских; учебно - производственная мастерская (столовая); производственная мастерская (кафе); лабораторий учебного кулинарного цеха; где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся.

Теоретические занятия; практико – ориентированный характер. Рекомендуются группу студентов делить на бригады, что способствует индивидуализации.

Учебную практику проводить в учебном кулинарном цехе. Консультации групповые, индивидуальные.

Самостоятельной работы обучающихся; читальный зал библиотеки, компьютерный класс с выходом в сеть Интернет

Производственная практика; в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательной организацией по каждому виду практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по профессиональному модулю: высшее образование. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено

образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.