

ЗАИНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МЕХАНИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА СЫРЬЯ

16675 Повар для детей с ограниченными возможностями здоровья

2023 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# 1 ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Механическая обработка сырья

## 1.1 Область применения программы

Адаптированная рабочая программа профессиональной дисциплины (далее рабочая программа) – является частью основной общепрофессиональной образовательной программы в соответствии с Профессиональными стандартами по профессии 16675 «Повар для детей с ограниченными возможностями здоровья»

1.2. Место профессиональной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Механическая обработка сырья

1.3 Цели и задачи профессиональной дисциплины – требования к результатам освоения общепрофессиональной дисциплины:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими трудовыми функциями обучающийся должен освоить:

Трудовые действия:

Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания

Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера

Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера

Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера

Необходимые умения:

У1 Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе

У2 Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе

У3 Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции

У4 Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции

У5 Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции

У6 Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции

У7 Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию

У8 Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции

У9 Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции

У10 Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности

У11 Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции

У12 Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты

У13 Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос

Необходимые знания:

З1 Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания

32Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции

33Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции

34Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними

35Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

36Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания

37Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции

38Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения

39Правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции

310Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям

311Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества

312Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции

313Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями

314Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции

315Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания

В ходе освоения (общепрофессиональной дисциплины) учитывается движение к достижению личностных результатов обучающимися.

Результатом освоения профессиональной дисциплины является овладение обучающимися трудовыми функциями (ТФ), в том числе личностными результатами воспитания:

Код	Наименование результата обучения
ТФ-1	Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих
ТФ-2	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
ТФ-3	Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий
ТФ-4	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
ТФ-5	Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
ТФ-6	Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос
ТФ-7	Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР15	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий
ЛР 16	Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать помощь, содействие нуждающемуся

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессиональной дисциплины:

Всего - 329 часов, в том числе:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 329 часов, включая:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 231 часов;

В том числе: лабораторно-практических работ – 90 часов

    Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося – 98 часов;

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 ОБЪЕМ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	329
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	231
в том числе:	
лабораторно-практические работы	90
Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося (всего)	98
Итоговая аттестация в форме: тестирование	

## 2.2 Содержание обучения по профессиональной дисциплине: Механическая обработка сырья

Наименование разделов профессиональных дисциплин, и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся.	Объём часов
Тема 1 Механическая кулинарная обработка сырья.	Содержание учебного материала	
	1 Общие требования к обработке овощей.	2
	2 Общие требования к обработке овощей.	2
	3 Обработка клубнеплодов.	2
	4 Обработка клубнеплодов.	2
	5 Формы нарезки клубнеплодов	2
	6 Обработка корнеплодов	2
	7 Фомы нарезки корнеплодов.	2
	8 Обработка капустных и луковых овощей.	2
	9 Формы нарезки капустных и луковых овощей	2
	10 Обработка плодовых овощей.	2
	11 Обработка плодовых овощей	2
	12 Обработка салатных, пряных и десертных овощей.	2
	13 Обработка салатных, пряных и десертных овощей.	2
	14 Обработка консервированных овощей.	2
	15 Обработка сушеных овощей.	2
	16 Подготовка овощей для фарширования (кабачок, перец.)	2
	17 Лабораторно-практическая работа № 1 Требования к качеству и сроки хранения овощей.	2
	18 Требования к качеству и сроки хранения овощей.	2
	19 Требования к качеству и сроки хранения овощей.	2
	20 Лабораторно-практическая работа № 2 Полуфабрикаты из овощей.	2
	21 Отходы овощей и их использование.	2
	22 Полуфабрикаты из овощей.	2
	23 Полуфабрикаты из овощей.	2
	24 Обработка грибов.	2
	25 Лабораторно-практическая работа № 3 Обработка грибов.	2
	26 Тестирование	2
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 1 Перечислить овощи, относящиеся к клубнеплодам.	1

	Внеаудиторная самостоятельная работа № 2 Нарисовать формы нарезки клубнеплодов	1	
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 3 Перечислить овощи, относящиеся к корнеплодам	1	
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 4 Нарисовать формы нарезки корнеплодов	1	
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 5 Перечислить овощи, относящиеся к капустным овощам.	1	
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 6 Нарисовать формы нарезки луковых овощей	1	
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 7 Перечислить овощи, относящиеся к луковым овощам.	1	
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 8 Перечислить овощи, относящиеся к тыквенным овощам.	1	
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 9 Перечислить овощи, относящиеся к томатным овощам.	1	
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 10 Сделать в виде схемы	1	
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 11 Повторить пройденный материал	1	
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 12 Объяснить от каких факторов зависит количество отходов при механической кулинарной обработке овощей	1	
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 13 Перечислить последовательность операций при механической кулинарной обработке овощей.	1	
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 14 Охарактеризовать последовательность операций при механической кулинарной обработке свежих грибов	1	
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 15 Повторить пройденный материал	1	
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 16 Охарактеризовать последовательность операций при механической кулинарной обработке сушеных грибов.	1	
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 17 Составить опорный конспект по теме: требование к качеству овощей.	1	
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 18 Составить кроссворд	1	
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 19 Подготовка к тесту	1	
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 20 Работа над ошибками	1	
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 21 Работа над ошибками	1	
Тема 2. Обработка рыбы	27	Лабораторно-практическая работа № 4 Общее требования к рыбе.	2
	28	Лабораторно-практическая работа № 5 Механическая кулинарная обработка рыбы.	2
	29	Механическая кулинарная обработка рыбы.	2
	30	Механическая кулинарная обработка рыбы.	2
	31	Размораживание рыбы.	2
	32	Лабораторно-практическая работа № 6 Размораживание рыбы.	2
	33	Лабораторно-практическая работа № 7 Обработка чешуйчатой рыбы. (в целом виде)	2
	34	Лабораторно-практическая работа № 8 Обработка чешуйчатой рыбы. (порционные куски)	2
	35	Лабораторно-практическая работа № 9 Обработка чешуйчатой рыбы. (пластование)	2



36	Обработка бесчешуйчатой рыбы.	2
37	Лабораторно-практическая работа № 10 Обработка бесчешуйчатой рыбы. (миноги, зубатка)	2
38	Лабораторно-практическая работа № 11 Особенности обработки некоторых видов рыб.	2
39	Особенности обработки некоторых видов рыб. (навага, линь, хек серебристый, сельдь соленая)	2
40	Лабораторно-практическая работа № 12 Вымачивание соленой рыбы.	2
41	Вымачивание соленой рыбы.	2
42	Лабораторно-практическая работа № 13 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	2
43	Приготовление полуфабрикатов из рыбы (рыба, жаренная основным способом. Рыба, жаренная во фритюре.)	2
44	Лабораторно-практическая работа № 14 Приготовление полуфабрикатов из рыбы ( рыба в тесте, зразы донские )	2
45	Лабораторно-практическая работа № 15 Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	2
46	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	2
47	Лабораторно-практическая работа № 16 Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы	2
48	Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы	2
49	Лабораторно-практическая работа № 17 Приготовление кнельной массы.	2
50	Лабораторно-практическая работа № 18 Обработка рыбы для фарширования	2
51	Лабораторно-практическая работа № 19 Обработка пищевых рыбных отходов и их использование	2
52	Обработка пищевых рыбных отходов и их использование	2
53	Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов	2
54	Лабораторно-практическая работа № 20 Обработка морепродуктов	2
55	Обработка морепродуктов. (крабы, креветки, речные раки)	2
56	Обработка морепродуктов. (крабы, креветки, речные раки)	2
57	Обработка морепродуктов (омары, морской гребешок)	2
58	Обработка морепродуктов (омары, морской гребешок)	2
59	Обработка морепродуктов. (моллюски, мидии)	2
60	Обработка морепродуктов. (моллюски, мидии)	2
61	Требования к качеству морепродуктов.	2
62	Требования к качеству морепродуктов.	2
63	Лабораторно-практическая работа № 22 Сроки хранения морепродуктов.	2
64	Сроки хранения морепродуктов.	2
65	Обработка пищевых рыбных отходов и их использование	2
66	Обработка пищевых рыбных отходов и их использование	2

67	Обработка пищевых рыбных отходов и их использование	2
68	Тестирование	2
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 21 Составить памятку кулинарной подготовка овощей для фарширования	1
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 22 Составить кроссворд	1
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 23 Виды рыб, поступающих на предприятия общественного питания.	1
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 24 Последовательность технологических операций механической кулинарной обработки рыбы.	1
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 25 Разделка рыбы	1
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 26 Повторение пройденного материала	1
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 27 Составить кроссворд	1
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 28 Зарисовать схему.	1
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 29 Зарисовать схему.	1
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 30 Записать в тетрадь сравнительную таблицу	1
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 31 Повторить записи в тетради.	1
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 32 Законспектировать в тетрадь	1
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 33 Законспектировать в тетрадь	1
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 34 Записать в тетрадь	1
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 35 Законспектировать в тетрадь	1
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 36 Законспектировать в тетрадь	1
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 37 Законспектировать в тетрадь	1
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 38 Законспектировать в тетрадь	1
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 39 Составить таблицу	1
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 40 Составить таблицу	1
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 41 Законспектировать в тетрадь	1
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 42 Законспектировать в тетрадь	1
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 43 Подготовка к тестированию	1
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 44 Работа над ошибками	1
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 45 Работа над ошибками	1
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 46 Законспектировать в тетрадь	1
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 47 Законспектировать в тетрадь	1
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 48 Подготовка к тестированию	1
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 49 Работа над ошибками	1

	Внеаудиторная самостоятельная работа № 50 Работа над ошибками		1
За первый курс			136
Тема 3. Обработка мяса и мясопродуктов	69	Общие требования к мясу	2
	70	Лабораторно-практическая работа № 22 Механическая кулинарная обработка мяса	2
	71	Лабораторно-практическая работа № 23 Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши	2
	72	Лабораторно-практическая работа № 24 Разделка задней четвертины	2
	73	Лабораторно-практическая работа № 25 Разделка передней четвертины	2
	74	Лабораторно-практическая работа № 26 Приготовление мясных полуфабрикатов	2
	75	Лабораторно-практическая работа № 27 Крупнокусковые полуфабрикаты	2
	76	Лабораторно-практическая работа № 28 Порционные полуфабрикаты	2
	77	Лабораторно-практическая работа № 29 Мелкокусковые полуфабрикаты	2
	78	Лабораторно-практическая работа № 30 Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши (передней части)	2
	79	Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши (задней части)	2
	80	Лабораторно-практическая работа № 31 Кулинарная разделка и обвалка свиной туши (передней части)	2
	81	Кулинарная разделка и обвалка свиной туши (задней части)	2
	82	Лабораторно-практическая работа № 32 Полуфабрикаты из баранины и свинины крупнокусковые полуфабрикаты	2
	83	Полуфабрикаты из баранины и свинины порционные полуфабрикаты	2
	84	Полуфабрикаты из баранины и свинины мелкокусковые полуфабрикаты	2
	85	Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее (бифштекс рубленый, котлеты натуральные рубленные)	2
	86	Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее (котлеты полтавские, шницель рубленый)	2
	87	Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее (фрикадельки, люля-кебаб)	2
	88	Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее (котлеты, биточки)	2
	89	Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее (шницель, зразы)	2
90	Обработка костей	2	
91	Обработка поросят кроликов и мяса диких животных	2	
92	Обработка субпродуктов	2	
93	Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из мяса	2	
94	Общие требования к птице и пернатой дичи.	2	
95	Тестирование	2	

		Внеаудиторная самостоятельная работа № 51. Виды разморозок	1
		Внеаудиторная самостоятельная работа № 52 Повторить пройденный материал	1
		Внеаудиторная самостоятельная работа № 53 Повторить пройденный материал	1
		Внеаудиторная самостоятельная работа № 54 Составить таблицу	1
		Внеаудиторная самостоятельная работа № 55. Сделать презентацию	1
		Внеаудиторная самостоятельная работа № 56. Составить технологическую карту	1
		Внеаудиторная самостоятельная работа № 57. Составить технологическую карту	1
		Внеаудиторная самостоятельная работа № 58. Повторить пройденный материал	1
		Внеаудиторная самостоятельная работа № 59. Составить презентацию	1
		Внеаудиторная самостоятельная работа № 60. Написать ассортимент	1
		Внеаудиторная самостоятельная работа № 61. Составить технологическую карту	1
		Внеаудиторная самостоятельная работа № 62. Составить технологическую карту	1
		Внеаудиторная самостоятельная работа № 63. Составить технологическую карту	1
		Внеаудиторная самостоятельная работа № 64. Просмотр презентации	1
		Внеаудиторная самостоятельная работа № 65. Просмотр презентации	1
		Внеаудиторная самостоятельная работа № 66. Просмотр презентации	1
		Внеаудиторная самостоятельная работа № 67. Просмотр презентации	1
		Внеаудиторная самостоятельная работа № 68. Подготовиться к тестированию	1
		Внеаудиторная самостоятельная работа № 69. Повторить пройденный материал	1
		Внеаудиторная самостоятельная работа № 70. Повторить пройденный материал	1
		Внеаудиторная самостоятельная работа № 71. Работа над ошибками	1
		Внеаудиторная самостоятельная работа № 72. Составить технологическую карту	1
		Внеаудиторная самостоятельная работа № 73. Просмотр презентации	1
		Внеаудиторная самостоятельная работа № 74. Написать ассортимент	1
		Внеаудиторная самостоятельная работа № 75. Повторить пройденный материал	1
		Внеаудиторная самостоятельная работа № 76. Работа над ошибками	1
		Внеаудиторная самостоятельная работа № 77. Работа над ошибками	1
Тема 4. Обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи	96	Лабораторно-практическая работа № 33 Общие требования к птице и пернатой дичи. (размораживание)	2
	97	Лабораторно-практическая работа № 34 Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи. (опаливание)	2
	98	Лабораторно-практическая работа № 35 Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи. (удаление головы, шеи и ножек)	2
	99	Лабораторно-практическая работа № 36 Механическая кулинарная обработка	2

	сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи. (потрошение, промывание)	
100	Лабораторно-практическая работа № 37 Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи. (обработка дичи)	2
101	Лабораторно-практическая работа № 38 Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи. (потрошение, промывание)	2
102	Лабораторно-практическая работа № 39 Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи. (обработка дичи)	2
103	Лабораторно-практическая работа № 40 Заправка птицы и дичи (в одну или две нити 1 способ)	2
104	Лабораторно-практическая работа № 41 Заправка птицы и дичи (в одну или две нити 2 способ)	2
105	Лабораторно-практическая работа № 42 Заправка дичи	2
106	Лабораторно-практическая работа № 43 Полуфабрикаты из птицы и дичи	2
107	Лабораторно-практическая работа № 44 Полуфабрикаты из птицы и дичи (котлеты натуральные)	2
108	Полуфабрикаты из птицы и дичи (котлеты по киевски)	2
109	Полуфабрикаты из птицы и дичи (по столичному)	2
110	Лабораторно-практическая работа № 45 Котлетная масса (биточки, котлеты)	2
111	Обработка субпродуктов птицы и дичи (голова, гребешки)	2
112	Обработка субпродуктов птицы и дичи (шея, ножки, крылья)	2
113	Обработка субпродуктов птицы и дичи (желудок, печень, сердце)	2
114	Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из птицы и дичи	2
115	Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из птицы и дичи	2
116	Тестирование	1
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 78 Повторить пройденный материал	1
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 79 Повторить пройденный материал	1
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 80 Составить таблицу	1
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 81 Сделать презентацию	1
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 82 Составить технологическую карту	1
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 83 Составить технологическую карту	1
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 84 Повторить пройденный материал	1
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 85 Составить презентацию	1
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 86 Написать ассортимент	1
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 87 Составить технологическую карту	1
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 88 Составить технологическую карту	1
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 89 Составить технологическую карту	1

	Внеаудиторная самостоятельная работа № 90 Просмотр презентации	1
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 91 Просмотр презентации	1
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 92 Просмотр презентации	1
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 93 Просмотр презентации	1
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 94 Подготовиться к тестированию	1
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 95 Повторить пройденный материал	1
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 96 Повторить пройденный материал	1
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 97 Работа над ошибками	1
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 98 Работа над ошибками	1
За 2-й курс		95
Итого:		231

### 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально – техническому обеспечению:

Кабинет «Механическая обработка сырья»:

- доска учебная,
- рабочее место преподавателя,
- столы,
- стулья (по числу обучающихся),
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;
- компьютер,
- комплект учебно-методической документации
- наглядные пособия (комплект плакатов, натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

#### 3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

znanium.com

1.Апет Тамара Константиновна Технология приготовления мучных изделий: Учебное пособие / Апет Т.К. - МН.:РИПО, 2020. - 351 с.: ISBN 978-985-503-552-8

Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 496 с.

Дополнительные источники

1 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019;

2 Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 496 с.

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О безопасности организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

#### 3.3 Общие требования к организации образовательного процесса.

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, направление деятельности которых соответствует области общепрофессиональной деятельности, указанной в пункте 1.6 настоящего ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной общепрофессиональной области не менее 3 лет).

#### 3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Реализация образовательной программы обеспечивается квалифицированными педагогическими работниками образовательной организации, отвечающими квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области общепрофессиональной деятельности, указанной в пункте 1.6 настоящего ФГОС СПО.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ МЕХАНИЧЕСКАЯ КУЛИНАРНАЯ ОБРАБОТКА СЫРЬЯ

##### 4.1 Формы и методы контроля и оценки результатов обучения направлены на формирование трудовых функций, результатов воспитания

Основные показатели оценки результатов	Результаты (освоенные трудовые функции)	Результаты воспитания Личностные результаты обучающихся учитываются в ходе оценки результатов освоения	Формы и методы контроля и оценки
Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих	ТФ-1 Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих	ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа» ЛР 15 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий ЛР 16 Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать помощь, содействие нуждающемуся	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, отчет по поиску необходимой информации
Уборка рабочих мест работников поварского цеха по заданию повара	ТФ-1 Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих	ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа» ЛР 15 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий ЛР 16 Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать помощь, содействие нуждающемуся	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, отчет по поиску необходимой информации
Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных	ТФ-1 Профессиональное обучение - программы профессиональной	ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, отчет по поиску



приборов поварского цеха по заданию повара	подготовки по профессиям рабочих	профессионального конструктивного «цифрового следа» ЛР 15 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий ЛР 16 Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать помощь, содействие нуждающемуся	необходимой информации
Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию повара	ТФ-1 Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих	ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа» ЛР 15 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий ЛР 16 Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать помощь, содействие нуждающемуся	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, отчет по поиску необходимой информации
Подготовка полуфабрикатов для продукции по заданию повара	ТФ-2 Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа» ЛР 15 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий ЛР 16 Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать помощь, содействие нуждающемуся	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, отчет по поиску необходимой информации
Изготовление продукции по заданию повара	ТФ-2 Подготовка кухни организации питания и рабочих	ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических

	мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа» ЛР 15 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий ЛР 16 Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать помощь, содействие нуждающемуся	занятиях, отчет по поиску необходимой информации
Презентация продукции под руководством повара	ТФ-2 Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа» ЛР 15 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий ЛР 16 Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать помощь, содействие нуждающемуся	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, отчет по поиску необходимой информации
Прием и оформление платежей за продукцию по заданию повара	ТФ-2 Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа» ЛР 15 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий ЛР 16 Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать помощь, содействие нуждающемуся	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, отчет по поиску необходимой информации
Упаковка готовой продукции на вынос по заданию повара	ТФ-2 Подготовка кухни организации	ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность	Наблюдение и оценка достижений деятельности

	<p>питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации</p>	<p>собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p> <p>ЛР 15 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий</p> <p>ЛР 16 Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать помощь, содействие нуждающемуся</p>	<p>учащихся на практических занятиях, отчет по поиску необходимой информации</p>
--	---	--	--

#### 4.2 Личностные результаты реализации программы воспитания

Личностные результаты	Тема. Дидактические единицы. Воспитательная задача к уроку	Способы организации учебной деятельности	Оценка процесса формирования личностного результата
<p>ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p> <p>ЛР 15 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий</p> <p>ЛР 16 Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать помощь, содействие нуждающемуся</p>	<p>Тема занятия: Лабораторно-практическое занятие №1 Требования к качеству и сроки хранения овощей.</p> <p>Воспитательные задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- развитие ответственного отношения к организации и ходу продуктивной деятельности при выполнении проектных и практических работ;</li> <li>- формирование умений студентов принимать самостоятельные решения о целесообразности действий, направленных на достижение индивидуальных результатов;</li> <li>- формированию потребности в достижении цели (личностной и общественно значимой),</li> <li>- формированию умения соотносить свои индивидуальные особенности с требованиями конкретной профессии,</li> <li>- формированию профессионально важных качеств личности, оценке и коррекции профессиональных планов воспитанников</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Репродуктивный (выполнение упражнений, заданий)</li> <li>2. Исследовательский (обучающиеся выполняют познавательную задачу, решают самостоятельно, подбирая для этого необходимые методы и пользуясь помощью преподавателя).</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Творческий подход презентации рефератов, докладов, проектов...и др.</li> <li>2) Уровень продуктивной деятельности во время выполнения работы;</li> <li>3) способность к самоорганизации, методической грамотности;</li> <li>4) демонстрация навыков командной работы и взаимодействия;</li> <li>5) демонстрация способности к самооценке, взаимооценке.</li> </ol>

