

ЗАИНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

АДАптиРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА СЫРЬЯ

16675 ПОВАР

2023 год

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 ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА СЫРЬЯ

1.1 Область применения программы

Адаптированная рабочая программа профессиональной дисциплины (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Профессиональным стандартом по профессии «Повар», 16675.

1.2. Место профессиональной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Тепловая обработка сырья входит в Профессиональный цикл

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

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

трудовые действия:

- Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих
- Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
- Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания
- Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий
- Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
- Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос
- Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка

необходимые умения:

- Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
- Использовать посудомоечные машины
- Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования
- Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления
- Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка
- Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос

необходимые знания:

- Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними
- Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания

–Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

–Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

–В ходе освоения профессиональной дисциплины учитывается движение к достижению личностных результатов обучающимися.

Результатом освоения профессиональной дисциплины является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД), в том числе трудовыми функциями, 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 14	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации
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

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессиональной дисциплины:

Всего -384 часов, в том числе:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 384 часов, включая:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося– 259 часов;

В том числе: лабораторно-практических работ – 92 часов

Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося - 125 часов;

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	384
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	259
в том числе:	
Лабораторно-практические работы	92
Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося (всего)	125
Итоговая аттестация в форме: дифференцированный зачет	

2.2 Содержание обучения по профессиональной дисциплине. 16675 по профессии «Повар»

Наименование разделов Наименование общеобразовательных дисциплин, и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект).		Объём часов
Раздел 1. Тепловая кулинарная обработка			
Тема 1 Способы тепловой кулинарной обработки	Содержание учебного материала		
	1	Способы тепловой обработки (Основные, комбинированные, вспомогательные)	2
	2	Изменение пищевых веществ в процессе тепловой обработки	2
Внеаудиторная самостоятельная работа №1 Сравнительный анализ способов тепловой обработки			2
Внеаудиторная самостоятельная работа №2 сообщение: пищевые вещества в процессе тепловой обработки			
Тема 2 Супы	Содержание учебного материала		
	3	Супы, приготовление бульонов	2
	4	Заправочные супы	2
	5	Щи	2
	6	Борщи	2
	7	Рассольники	2
	8	Солянки	2
	9	Супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями	2
	10	Супы с крупами, макаронными изделиями и бобовыми	2
	11	Супы молочные	2
	12	Супы - пюре	2
	13	Прозрачные супы	2

	14	Сладкие супы, холодные супы	2
	15	Требования к качеству супов. Сроки хранения.	2
	16	Практическая работа № 1 Супы	2
	17	Лабораторно - практическое занятие №1 Приготовление супов	6
	18		
19			
<p>Внеаудиторная самостоятельная работа №3 сравнительный анализ: приготовления бульонов</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа №4 реферат "Заправочные супы"</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа №5 Реферат "Щи"</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа №6 сравнительный анализ борщей</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа №7 реферат "Рассольники"</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа №8 Реферат "Солянки"</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа №9 составление таблиц " Отличительные черты супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями"</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа №10 сравнительный анализ супов с крупами, макаронными изделиями и бобовыми</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа №11 реферат "супы молочные"</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа №12 сравнительный анализ супов - пюре</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа №13 реферат "прозрачные супы"</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа №14 отличительные особенности сладких супов от холодных</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа №15 составление таблиц " требования к качеству супов. Сроки хранения"</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа №16 оформление и сдача практической работы</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа №17 подготовка и защита лабораторно-практической работы</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа №18 подготовка и защита лабораторно-практической работы</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа №19 подготовка и защита лабораторно-практической работы</p>			17
Тема 3 Соусы	Содержание учебного материала		
	20	Приготовление соусов	2
	21	Приготовление мучных пассеровок и бульонов для соусов	2
	22	Приготовление соусов с мукой. Соусы мясные красные	2
	23	Соусы белые на мясном и рыбном бульоне	2

	24	Соусы грибные, молочные, сметанные	2
	25	Приготовление соусов без муки. Соусы яично- масляные и масляные смеси	2
	26	Соусы холодные и желе	2
	27	Соусы сладкие. Соусы промышленного производства и пищевые концентраты	2
	28	Требования к качеству соусов. Сроки хранения.	2
	29	Практическая работа № 2 Пассеровки	2
	30	Лабораторно - практическое занятие №2 Приготовление соусов	6
	31		
	32		
	33	Практическая работа №3 Соусы	2
<p> Внеаудиторная самостоятельная работа №20 сообщение "Приготовление соусов" Внеаудиторная самостоятельная работа №21 сравнительный анализ мучных пассеровок и бульонов для соусов Внеаудиторная самостоятельная работа №22 подготовка и защита лабораторно-практической работы Внеаудиторная самостоятельная работа №23 таблица различий "Соусы белые на мясном и рыбном бульоне" Внеаудиторная самостоятельная работа №24 сравнительный анализ "Соусы грибные, молочные, сметанные" Внеаудиторная самостоятельная работа №25 реферат "Соусы с мукой и без нее" Внеаудиторная самостоятельная работа №26 реферат "Соусы холодные " Внеаудиторная самостоятельная работа №27 реферат "Пищевые концентраты" Внеаудиторная самостоятельная работа №28 реферат" Соусы промышленного производства" Внеаудиторная самостоятельная работа №29 оформление и сдача практической работы Внеаудиторная самостоятельная работа №30 подготовка и защита лабораторно-практической работы Внеаудиторная самостоятельная работа №31 подготовка и защита лабораторно-практической работы Внеаудиторная самостоятельная работа №32 подготовка и защита лабораторно-практической работы Внеаудиторная самостоятельная работа №33 оформление и сдача практической работы </p>			14
Тема 4	Содержание учебного материала		
Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	34	Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка круп к варке	2
	35	Каша. Приготовление каш	2

	36	Блюда из каш	2
	37	Требования к качеству блюд из круп. Блюда из бобовых	2
	38	Блюда из макаронных изделий	2
	39	Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	2
	40	Практическая работа №4 Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	2
	41	Лабораторно- практическая работа №3 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	6
	42		
43			
<p>Внеаудиторная самостоятельная работа №34 отличительные особенности блюд и гарниров из круп и бобовых</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа №35 сообщение риготовление каш</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа №36 сообщение блюда из каш</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа №37 технологическая схема приготовления каш</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа №38 реферат " Блюда из макаронных изделий"</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа №39 технологическая схема блюд из макаронных изделий</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа №40 оформление и сдача практической работы</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа №41 подготовка и защита лабораторно-практической работы</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа №42 подготовка и защита лабораторно-практической работы</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа №43 подготовка и защита лабораторно-практической работы</p>			10
Тема 5 Блюда и гарниры из картофеля, овощей и грибов	Содержание учебного материала		
	44	Блюда и гарниры из картофеля, овощей и грибов	2
	45	Блюда и гарниры из вареных овощей	2
	46	Блюда и гарниры из припущенных овощей	2
	47	Блюда и гарниры из жаренных овощей	2
	48	Блюдаи гарниры из тушеных овощей	2
	49	Блюда из запеченных овощей	2

	50	Блюда из запеченных овощей	2
	51	Блюда из грибов. Требования к качеству овощных блюд. Сроки хранения.	2
	52	Блюда из полуфабрикатов	2
	53	Лабораторно- практическая работа №4 Приготовление блюд и гарниров из картофеля, овощей и грибов	6
	54		
55			
Внеаудиторная самостоятельная работа №44 сообщение "Блюда и гарниры из картофеля, овощей и грибов" Внеаудиторная самостоятельная работа №45 сообщение "Блюда и гарниры из вареных овощей" Внеаудиторная самостоятельная работа №46 сообщение " блюда и гарниры из припущенных овощей" Внеаудиторная самостоятельная работа №47 сообщение "Блюда и гарниры из жаренных овощей" Внеаудиторная самостоятельная работа №48 сообщение " блюда и гарниры из тушных овощей" Внеаудиторная самостоятельная работа №49 сообщение "блюда из запеченных овощей" Внеаудиторная самостоятельная работа №50 реферат "блюда из запеченных овощей" Внеаудиторная самостоятельная работа №51 презентация "Блюда и гарниры из картофеля, овощей и грибов" Внеаудиторная самостоятельная работа №52 сообщение "Блюда из полуфабрикатов" Внеаудиторная самостоятельная работа №53 подготовка и защита лабораторно-практической работы Внеаудиторная самостоятельная работа №54 подготовка и защита лабораторно-практической работы Внеаудиторная самостоятельная работа №55 подготовка и защита лабораторно-практической работы			12
Тема 6 Блюда из рыбы	Содержание учебного материала		
	56	Блюда из рыбы	2
	57	Рыба отварная	2
	58	Рыба припущенная	2
	59	Рыба жареная	2
	60	Рыба запеченная	2
	61	Блюда из рыбной котлетной массы	2
	62	Блюда из морепродуктов	2

	63	Требования к качеству рыбных блюд. Сроки хранения	2
	64	Практическая работа № 5 Блюда из рыбы	2
	65	Лабораторно- практическая работа № 5 Приготовление блюд из рыбы	6
	66		
	67		
Внеаудиторная самостоятельная работа №56 реферат "Блюда из рыбы" Внеаудиторная самостоятельная работа №57 сообщение "рыба отварная" Внеаудиторная самостоятельная работа №58 сообщение "Рыба припущенная" Внеаудиторная самостоятельная работа №59 сообщение "Рыба жареная" Внеаудиторная самостоятельная работа №60 сообщение "Рыба запеченная" Внеаудиторная самостоятельная работа №61 презентация "блюда из рыбной котлетной массы" Внеаудиторная самостоятельная работа №62 презентация "блюда из морепродуктов" Внеаудиторная самостоятельная работа №63 сравнительный анализ блюд из рыбы Внеаудиторная самостоятельная работа №64 оформление и сдача практической работы Внеаудиторная самостоятельная работа №65 подготовка и защита лабораторно-практической работы Внеаудиторная самостоятельная работа №66 подготовка и защита лабораторно-практической работы Внеаудиторная самостоятельная работа №67 подготовка и защита лабораторно-практической работы			12
	Содержание учебного материала		
	68	Блюда из мяса и мясных продуктов	2
	69	Варка мясных продуктов	2
	70	Жарка мяса	2
	71	Жарка мяса	2
	72	Тушеные мясные блюда	2
	73	Запеченные мясные блюда	2
	74	Блюда из рубленого мяса. блюда из котлетной массы	2
	75	Блюда из субпродуктов	2

	76	Блюда из мяса диких животных. требования к качеству мясных блюд. Сроки хранения	2
	77	Лабораторно- практическая работа №6 Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов	2
	78		2
	79		2
Внеаудиторная самостоятельная работа №68 презентация "блюда из мяса и мясных продуктов" Внеаудиторная самостоятельная работа №69 сообщение "варка мясных продуктов" Внеаудиторная самостоятельная работа №70 сообщение "Жарка мяса" Внеаудиторная самостоятельная работа №71 реферат "жарка мяса " Внеаудиторная самостоятельная работа №72 презентация "тушеные мясные блюда" Внеаудиторная самостоятельная работа №73 сообщение "запеченные мясные блюда" Внеаудиторная самостоятельная работа №74 презентация "блюда из рубленного мяса. блюда из котлетной массы" Внеаудиторная самостоятельная работа №75 реферат "блюда из субпродуктов" Внеаудиторная самостоятельная работа №76 реферат "блюда из мяса диких животных" Внеаудиторная самостоятельная работа №77 подготовка и защита лабораторно-практической работы Внеаудиторная самостоятельная работа №78 подготовка и защита лабораторно-практической работы Внеаудиторная самостоятельная работа №79 подготовка и защита лабораторно-практической работы			12
	Содержание учебного материала		
Тема 8 Блюда из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи	80	Блюда из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи. Отварная птица. Жареная птица и дичь	2
	81	Тушеные блюда из птицы. Требования к качеству блюд из птицы и дичи. Сроки хранения.	2
	82	Практическая работа № 6 Блюда из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи	2
	83	Лабораторно- практическая работа № 7 приготовление блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи	6
	84		
	85		
Внеаудиторная самостоятельная работа №80 презентация "Блюда из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи." Внеаудиторная самостоятельная работа №81 сообщение "жареная птица и дичь" Внеаудиторная самостоятельная работа №82 реферат "Блюда из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи" Внеаудиторная самостоятельная работа №83 оформление и сдача практической работы Внеаудиторная самостоятельная работа №84 подготовка и защита лабораторно-практической работы Внеаудиторная самостоятельная работа №85 подготовка и защита лабораторно-практической работы Внеаудиторная самостоятельная работа №86 подготовка и защита лабораторно-практической работы			7
Тема 9. Блюда из яиц	Содержание учебного материала		

	86	Блюда из яиц. Варка яиц	2
	87	Жареные и запеченные яичные блюда	2
	88	Требования к качеству блюд из яиц. Сроки хранения.	2
	89	Лабораторно практическая работа №8 Приготовление блюд из яиц	6
	90		
91			
Внеаудиторная самостоятельная работа №87 презентация "Блюда из яиц" Внеаудиторная самостоятельная работа №88 сообщение "жареные и запеченные яичные блюда" Внеаудиторная самостоятельная работа №89 реферат "Блюда из яиц" Внеаудиторная самостоятельная работа №90 подготовка и защита лабораторно-практической работы Внеаудиторная самостоятельная работа №91 подготовка и защита лабораторно-практической работы Внеаудиторная самостоятельная работа №92 подготовка и защита лабораторно-практической работы			6
Тема 10 Блюда из творога	Содержание учебного материала		
	92	Блюда из творога. Холодные блюда из творога.	2
	93	Горячие блюда из творога.	2
	94	Замороженные полуфабрикаты творожных блюд. Требования к качеству блюд из творога. Сроки хранения.	2
	95	Лабораторно -практическая работа №9 Приготовление блюд из творога	6
	96		
	97		
Внеаудиторная самостоятельная работа №93 презентация "блюда из творога" Внеаудиторная самостоятельная работа №94 сообщение "горячие блюда из творога." Внеаудиторная самостоятельная работа №95 сообщение "замороженные полуфабрикаты творожных блюд" Внеаудиторная самостоятельная работа №96 подготовка и защита лабораторно-практической работы Внеаудиторная самостоятельная работа №97 подготовка и защита лабораторно-практической работы Внеаудиторная самостоятельная работа №98 подготовка и защита лабораторно-практической работы			6
Тема 11	Содержание учебного материала		

Холодные блюда	98	Холодные блюда. Подготовка продуктов перед приготовлением холодных блюд.	2
	99	Бутерброды	2
	100	Салаты	2
	101	Винегреты. Блюда и закуски из овощей, яиц, грибов	2
	102	рыбные блюда и закуски	2
	103	Мясные блюда и закуски. Требования к качеству холодных блюд. Сроки хранения.	2
	104	Практическая работа №7 Холодные блюда	2
	105	Лабораторно-практическая работа №10 Приготовление холодных блюд	6
	106		
107			
<p>Внеаудиторная самостоятельная работа №99 сообщение " холодные блюда"</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа №100 презентация " Бутерброды"</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа №101 презентация " салаты"</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа №102 реферат "Блюда и закуски из овощей, яиц, грибов"</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа №103 сообщение "рыбные блюда и закуски"</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа №104 презентация "Мясные блюда и закуски"</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа №105 оформление и сдача практической работы</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа №106 подготовка и защита лабораторно-практической работы</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа №107 подготовка и защита лабораторно-практической работы</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа №108 подготовка и защита лабораторно-практической работы</p>			10
Тема 12 Сладкие блюда	Содержание учебного материала		
	108	Сладкие блюда. Натуральные свежие фрукты и ягоды.	2
	109	Приготовление компотов	2
	110	Желированные блюда	2

	111	Горячие сладкие блюда	2
	112	Сладкие блюда из концентратов. Требования к качеству сладких блюд. Сроки хранения	2
	113	Практическая работа № 8 Сладкие блюда	2
	114	Лабораторно- практическая работа№ 11 Приготовление сладких блюд	6
	115		
	116		
Внеаудиторная самостоятельная работа №109 доклад "Натуральные свежие фрукты и ягоды" Внеаудиторная самостоятельная работа №110 сообщение "компоты" Внеаудиторная самостоятельная работа №111 презентация "Желированные блюда" Внеаудиторная самостоятельная работа №112 сообщение "Горячие сладкие блюда" Внеаудиторная самостоятельная работа №113 презентация "Сладкие блюда" Внеаудиторная самостоятельная работа №114 оформление и сдача практической работы Внеаудиторная самостоятельная работа №115 подготовка и защита лабораторно-практической работы Внеаудиторная самостоятельная работа №116 подготовка и защита лабораторно-практической работы			9
Тема 13 Напитки	Содержание учебного материала		
	117	напитки. Чай. Кофе, какао, шоколад.	2
	118	холодные напитки	2
	119	практическая работа № 9 Напитки	2
Внеаудиторная самостоятельная работа №117 реферат "Чай. Кофе, какао, шоколад." Внеаудиторная самостоятельная работа №118 сообщение "Холодные напитки" Внеаудиторная самостоятельная работа №119 оформление и сдача практической работы			3
Тема 14 Изделия из теста	Содержание учебного материала		
	120	Изделия из теста (введение)	2
	121	Дрожжевое тесто	2
	122	Изделия из теста	2

	123	Приготовление блинов и оладий.	2
	124	Бездрожжевое тесто.	2
	125	Приготовление фаршей. Требования к качеству изделий из теста. Сроки хранения.	2
	126	Лабораторно- практическая работа№12 приготовление изделий из теста	6
	127		
	128		
	129	Практическая работа№ 10 Изделия из теста	2
Внеаудиторная самостоятельная работа №120 презентация "изделия из теста" Внеаудиторная самостоятельная работа №121 сравнительный анализ дрожжевого теста Внеаудиторная самостоятельная работа №122 реферат "Изделия из теста" Внеаудиторная самостоятельная работа №123 отличительные особенности блинов и оладий Внеаудиторная самостоятельная работа №124 сравнительный анализ "Бездрожжевое тесто." Внеаудиторная самостоятельная работа №125 сообщение "Начинки и фарши для изделий из теста"			10
	130	Дифференцированный зачет	1
Всего:			384

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ДИСЦИПЛИН

3.1. Требования к минимальному материально – техническому обеспечению:

Кабинет по приготовлению холодных и горячих блюд:

- доска учебная,
- рабочее место преподавателя,
- столы,
- стулья (по числу обучающихся),
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;
- наглядные пособия (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. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л., Кулинария, М.: Академия, 2000.-336с.
- 2.Потапова И.И. Первичная обработка продуктов: Учебное пособие /Издательский центр «Академия» 2017–80 с.
3. Ловачева Г.М. Стандартизация и контроль качества продукции. – М.,: Экономика, 2017 [4] -
4. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи, М.,: Академия, 2017.
5. Дубцов Г.Г. Технология производства продукции общественного питания. –М.,: Экономика, 2017.
6. Ковалев Н.И.,Круткина М.Н., Кравцов В.А. Технология приготовления пищи. Под редакцией доктора технических наук, профессора Николаевой М.А. Учебник для средних специальных учебных заведений.- М.: Издательский дом «Деловая литература», 2017.-480 с
- 7.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для начального профессионального образования: Учебное пособие для среднего профессионального образования / В.ВУсов. – 2-е издание стереотипное. – Издательский центр «Академия», 2017. -416

Электронный ресурс

1. Индукционные и инновационные технологии в приготовлении пищи [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.foodestet.ru/2012/02/innovacionnye-indukcionnye-texnologii-v-prigotovlenii-pishhi/>
2. Инновационная технология SousVide на вашей кухне [Электронный ресурс] – Режим доступа:http://www.restoranoff.ru/actual/product_reviews/obzory_oborudovaniya/innovatsionnaya_tekhnologiya_sous_vide_na_vashey_kukhne/
3. Использование и принцип работы индукционных плит [Электронный ресурс] – Режим доступа:<http://povarusha.ru/kulinar/3222-ispolzovanie-i-princip-raboty-indukcionnyx-plit.html>

Интернет источники:

1. <https://znanium.com/> - электронная библиотека.
2. Большой Кулинарный Словарь <http://supercook.ru/> - электронная библиотека
3. Все рецепты. <http://www.harrycook.ru/> - электронная библиотека

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ТЕПЛОВАЯ 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 профессионального модуля	Формы и методы контроля и оценки
Проверять исправность оборудования, инструментов, водоизмерительных приборов, инвентаря, водосточных приборов	ТФ -1 Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих	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
Использовать посудомоечные машины. Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования	ТФ- 2 Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	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
Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления	ТФ- 3 Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий	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	Текущий контроль в форме практических занятий по темам
Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка	ТФ- 4 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	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	Текущий контроль в форме практических занятий по темам
Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и	ТФ- 5 Выполнение вспомогательных	ЛР 15 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	Текущий контроль в форме практических занятий по темам

кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос	операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	ЛР 16 Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать помощь, содействие нуждающемуся	
Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними	ТФ – 6 Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос	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	Текущий контроль в форме практических занятий по темам
Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ – 7 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостинично-годела с учетом специфики субъекта Российской Федерации	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	Текущий контроль в форме практических занятий по темам
Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания	ТФ -1 Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих	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	Текущий контроль в форме практических занятий по темам
Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	ТФ- 2 Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	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	Текущий контроль в форме практических занятий по темам

<p>Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>ТФ- 2 Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p>	<p>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</p>	<p>Текущий контроль в форме практических занятий по темам</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 14 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела</p> <p>ЛР 16 Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать помощь, содействие нуждающемуся</p>	<p>Тема раздела: Санитарно-гигиенические требования к помещению</p> <p>Тема занятия: Практическое занятие №1 Приготовление различных видов вареников.</p> <p>Воспитательные задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - развитие ответственного отношения к организации и ходу продуктивной деятельности при выполнении проектных и практических работ; - формирование умений студентов принимать самостоятельные решения о целесообразности действий, направленных на достижение индивидуальных результатов; - формированию потребности в достижении цели (личностной и общественно значимой), - формированию умения соотносить свои индивидуальные особенности с требованиями конкретной профессии, - формированию профессионально важных качеств личности, оценке и коррекции профессиональных планов воспитанников 	<p>1.Объяснительно-иллюстративный, или информационно-рецептивный: рассказ, лекция, объяснение, работа с литературой, демонстрация картин, кинофильмов и видеороликов, применение компьютерных технологий и т.д.;</p> <p>2. Исследовательский когда обучающимся дается познавательная задача, которую они решают самостоятельно, подбирая для этого необходимые методы и пользуясь помощью преподавателя.</p>	<p>1) Творческий подход презентации, докладов, проектов....и др.</p> <p>2) Уровень продуктивной деятельности во время выполнения работы;</p> <p>3) способность к самоорганизации, методической грамотности;</p> <p>4) демонстрация способности к самооценке, взаимооценке.</p>

