

**Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Сабинский аграрный колледж»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов, рыбы,
мяса и домашней птицы»**

для групп профессии 16675 «Повар»



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат: 1E093667AA5CBF33044A6008CC579BE5

Владелец: Бикмухаметов Закиржан Миннемуллович

Действителен с 02.09.2025 до 26.11.2026

2025

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов, рыбы, мяса и домашней птицы разработана на основе профессионального стандарта по профессии 16675 Повар Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н и в соответствии с квалификационными требованиями по профессии.

Составитель: преподаватель ГАПОУ «Сабинский аграрный колледж» Фахуртдинова Зиля Фаритовна

СОДЕРЖАНИЕ

№	Наименование раздела	Стр.
1.	Паспорт рабочей программы профессионального модуля	4
2.	Структура и содержание профессионального модуля	6
3.	Условия реализации профессионального модуля	22
4.	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	24

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар (для лиц с ОВЗ) и соответствующих компетенций (ПК):

Имеет междисциплинарные связи с другими дисциплинами: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»; «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»; «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Профессиональный модуль базируется на знаниях, умениях и навыках, получаемых студентами и для изучения общепрофессиональных и профессиональных дисциплин.

При изучении профессионального модуля необходимо постоянно обращать внимание студентов на ее обязательный характер, показывать, где и когда изучаемые теоретические положения, и практические навыки должны использоваться в будущей профессиональной деятельности.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовление блюд;
- производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов;
- готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных

видов;

уметь:

- проверять органолептическим способом годность;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и - приготовления блюд;

- обрабатывать различными методами;
- нарезать и формовать традиционные виды;
- охлаждать и замораживать нарезанные;

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов;

- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд;

- технику обработки;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке;
- температурный режим и правило приготовления простых блюд и гарниров;
- правило проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров,

температуру подачи;

- правило хранения;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке и правила их безопасного использования

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ

01. Приготовление блюд из овощей и грибов, мяса и домашней птицы:

всего – 2928 часа на изучение модуля, в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося – 1548 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 1548 часов, в том числе: лекций – 136 часа, практические занятия – 1412 часов, самостоятельная работа 168 часов, УП 912 часов, ПП -300 часов

1.4. Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Приготовление блюд из овощей и грибов**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку, традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ
ПК 1.2	Готовить и оформлять простые и основные блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	2928
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	1548
в том числе:	
лекции	136
практические занятия	1412
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	168
Итоговая аттестация в форме экзамена	

2.2 Тематический план профессионального модуля ПМ 01 МДК 01.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
МДК 01.01 «Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов»		312	84	124	104	390	100

ПК 1.1.	Раздел 1. Ведение технологического процесса первичной обработки сырья: овощей и грибов	162	48	62	52	195	-
ПК 1.2.	Раздел 2. Ведение технологического процесса приготовления блюд из овощей и грибов	150	36	62	52	195	-
МДК 01.02 «Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы»		102	28	40	34	306	100
ПК 4.1	Раздел 1. Ведение технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	55	18	20	17	153	-
ПК 4.2	Раздел 2. Ведение технологического процесса приготовления и оформления блюд из рыбы	47	10	20	17	153	-
МДК 01.03 «Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы»		90	24	36	30	216	100
ПК 5.1	Раздел 1. . Ведение технологического процесса обработки мяса, мясных продуктов и домашней птицы	43	16	12	15	108	-
ПК 5.2	Раздел 2. Ведение технологического процесса приготовления блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	47	8	24	15	108	-

2.3 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
МДК 01.01 «Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов»				
Раздел 1 Ведение технологического процесса первичной обработки сырья: овощей и грибов			162	
Тема 1. Товароведная характеристика и качественная оценка овощей плодов, грибов пряностей и приправ	Содержание учебного материала		6	
	1	Краткая характеристика, химический состав и пищевое значение овощей, плодов, грибов. Классификация. Виды. Упаковка, хранения. Кулинарное использование		1
Тема 2. Оборудование для обработки и приготовления блюд овощей и грибов.	Содержание учебного материала		4	
	1	Машины для обработки овощей: овощемоечные машины, картофелечистки. Подготовка машин к работе, правила эксплуатации и техники безопасности.		2
	2	Подготовка машин горячего цеха к работе, правила эксплуатации и техники безопасности.		2
Тема 3. Организация рабочих мест овощного и горячего цехов	Содержание учебного материала		10	
	1	Назначение овощного цеха, его характеристика. Поступление сырья в цех. Хранение сырья в цехе. Инвентарь и инструменты, хранение. Схема процесса обработки овощей. Правила хранения и транспортировки овощных полуфабрикатов. Отходы овощного цеха и их использование. Охрана труда и техника безопасности.		1
	2	Назначение горячего цеха, режим работы. Оборудование и его расстановка.		2

		Порядок подготовки к началу работы по изготовлению блюд и организации рабочего места. Последовательность изготовления и выпуска продукции. Соблюдение технологического процесса. Посуда, инвентарь, инструменты, их применение, хранение и уход за ним. Безопасность и охрана труда в горячем цехе.		
Тема 4. Первичная обработка, овощей, плодов и грибов	Содержание учебного материала		28	
	1	Общая схема обработки овощей. Особенности очистки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, тыквенных, бобовых овощей и зелени в зависимости от кулинарного использования		1
	2	Первичная обработка клубнеплодов. Схема первичной обработки картофеля, проценты отходов, хранение очищенного картофеля, способы нарезки картофеля (ручная, механическая). Формы нарезки (простые и сложные), их характеристика. Значение правильной нарезки.		2
	3	Первичная обработка корнеплодов (моркови свеклы, репы, брюквы). Схема первичной обработки, нормы отходов овощей при первичной обработке. Формы нарезки моркови (простые, сложные), свеклы. Кулинарное назначение и использование		2
	4.	Первичная обработка капустных и луковых овощей. Схема первичной обработки, нормы отходов овощей при первичной обработке. Формы нарезки. Кулинарное назначение и использование		2
	5	Обработка салатных и шпинатных овощей Схема первичной обработки, нормы отходов овощей при первичной обработке. Формы нарезки Кулинарное назначение и использование		2
	6.	Обработка соленых, квашенных, сушеных и мороженых овощей. Нормы отходов при холодной обработке овощей.		2
	7.	Обработка грибов. Грибы, их кулинарное использование. Виды грибов. Порядок обработки свежих, сушеных и соленых грибов		2
	Лабораторно-практическая работа		62	
	Первичная обработка, нарезка овощей, плодов и грибов, приготовление овощных полуфабрикатов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля.			3
	Самостоятельная работа при изучении раздела		52	
	Систематическая проработка конспектов заданий, учебной и специальной литературы			

	(по вопросам к темам и параграфам учебных пособий). Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, самостоятельная работа со «Сборниками рецептур» Составление схемы «Классификация овощей» Составление технологических схем обработки корнеплодов (клубнеплодов), капустных, луковых овощей		
Раздел 2 Ведение технологического процесса приготовления блюд из овощей и грибов		150	
Тема 5. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание учебного материала	36	
	1 Способы обработки тепловой овощей и грибов. Процессы, происходящие при этом.		2
	2 Комбинированные и вспомогательные способы тепловой обработки овощей.		
	3 Организация рабочих мест в горячем цеху для приготовления блюд из овощей.		
	4 Классификация овощных блюд по способу тепловой обработки (отварные, припущенные, жареные, запеченные) их характеристика. Изменения, происходящие при тепловой обработке (изменение массы, цвета, размягчение и т.д.).		
	5 Общие правила варки овощей.		
	6 Технология приготовления блюд из отварных и припущенных овощей.		
	7 Технология приготовления блюд из жареных овощей. Основные правила жарки овощей. Ассортимент блюд. Требования к качеству		
	8 Технология приготовления блюд из овощных масс. Тушение овощей.		
	9 Технология приготовления блюд из тушеных овощей. Основные правила тушения овощей. Ассортимент блюд. Требования к качеству		
	10 Технология приготовления блюд из запеченных овощей.		
	11 Требования к качеству блюд из овощей. Сроки хранения.		

	12	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.		
	13	Блюда и гарниры из запеченных овощей; приготовление и отпуск. Нормы выхода, качественные требования к готовым блюдам. Условия и сроки хранения блюд и гарниров из овощей.		2
	Лабораторно-практическая работа			
	Приготовление блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных овощей, плодов и грибов. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.		62	6
	Самостоятельная работа при изучении раздела Систематическая проработка конспектов заданий, учебной и специальной литературы(по вопросам к темам и параграфам учебных пособий). Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, самостоятельная работа со «Сборниками рецептур» Составление отчета о лабораторной работе (записать рецептуру каждого блюда, указать выход готовых блюд, составить схему приготовления блюда, дать оценку качества приготовленных блюд) Заполнение таблиц «Требование к качеству готовых блюд из овощей» Заполнение таблицы «Правила подачи овощных блюд»		52	
	Учебная практика Виды работ 1. Первичная обработка и нарезка овощей и грибов. 2.Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей и грибов. 3.Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей и грибов. 4.Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей и грибов. 5.Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей и грибов. 6. Требования к качеству овощных блюд и сроки их хранения. 7. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из овощей		390	

	Производственная практика Виды работ 1. Первичная обработка и нарезка овощей и грибов. 2.Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей и грибов. 3.Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей и грибов. 4.Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей и грибов. 5.Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей и грибов. 6. Требования к качеству овощных блюд и сроки их хранения.	100		
Всего		312/208		
МДК 01.02 «Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы»				
Раздел 1. Ведение технологического процесса обработки сырья и приготовленияблюд из рыбы		55		
Тема 1.1 Рыба и рыбные товары.	Содержание учебного материала	2		
	1 Строение рыбы. Химический состав. Пищевая ценность. Характеристика семейств рыб.			2
	2 Рыба живая, охлажденная и замороженная. Требования к качеству. Использование в кулинарии.			2
	3 Соленые, пряные и маринованные сельди.		2	
Тема 1.2. Организация производства и оборудование предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала	4		
	1 Назначение рыбного цеха и требования, предъявляемые к помещению цеха. Поступление сырья. Схема процессов обработки рыбы. Характеристика рабочих мест в рыбном цехе. Оборудование, инвентарь, инструменты и емкости рыбного цеха.		2	
			2	
			2	
	2 Назначение соусного отделения горячего цеха, связь с заготовочными цехами и раздаточными. Характеристика рабочих мест в соусном отделении.		2	
	3 Оснащение горячего цеха оборудованием, функциональными емкостями, инвентарем посуды.		2	
	Оборудование и организация рабочих мест при раздаче пищи.		2	
	Безопасность и охрана труда в рыбном цехе, соусном отделении и при раздаче пищи.			
	4 Механическое оборудование. Универсальные приводы для рыбного и горячего цехов. Мясорубки, фаршемешалки, машины для формовки котлет, механизм для измельчения сухарей, рыбоочистительные машины и механизмы. Их назначение и принцип устройства, правила эксплуатации и требования безопасности труда.		2	

	5	Тепловое оборудование. Пароварочные шкафы, электросковороды, фритюрницы, жарочные шкафы, мармиты для вторых блюд и соусов. Их назначение и принцип устройства, правила эксплуатации и требования безопасности труда.	2
	6	Холодильное торговое оборудование. Их назначение и принцип устройства, правила эксплуатации и требования безопасности труда.	2

Тема 1.3 Обработка сырья.	Содержание учебного материала		4	
	1.	Механическая кулинарная обработка рыбы. Размораживание рыбы. Обработка чешуйчатой рыбы.		2
	2.	Обработка бесчешуйчатой рыбы. Особенности обработки некоторых видов рыб. Вымачивание соленой рыбы.		2
Тема 1.4 Приготовле ние полуфабрикатов из рыбы.	Содержание учебного материала		8	
	1	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жаренья основным способом и жаренья во фритюре.		2
	2	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Приготовление кнельной массы.		2
	3	Обработка рыбы для фарширования. Обработка пищевых рыбных отходов и их использование. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов.		2
	4	Обработка морепродуктов.		2
	Лабораторные работы		20	
		Приготовление рыбных полуфабрикатов		
Раздел 2 Ведение технологического процесса приготовления и оформления блюд из рыбы	Самостоятельная работа Изучить тему: «Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из рыбы». Работа со сборником рецептур блюд.		17	
			47	
Тема 2.1. Приготовление блюд из рыбы	Содержание учебного материала		10	
	1.	Изменения, происходящие при тепловой обработке рыбы. Рыба отварная: варка порционными кусками, целыми тушками и звеньями. Технология приготовления блюд. Общие правила оформления и подачи блюд. Соусы и гарниры к блюдам из отварной рыбы. Рыба припущенная. Технология приготовления блюд. Общие правила оформления и подачи блюд. Соусы и гарниры к блюдам из припущенной рыбы.		2
	2.	Рыба жареная основным способом, во фритюре и жареная на открытом огне. Технология приготовления блюд. Общие правила оформления и подачи блюд. Соусы и гарниры к блюдам из жареной рыбы.		2
	3.	Блюда из рыбной котлетной массы. Технология приготовления блюд. Общие правила оформления и подачи блюд. Соусы и гарниры к блюдам из жареной рыбы и котлетной массы.		2
	4.	Рыба запеченная. Технология приготовления блюд. Общие правила оформления и подачи блюд. Соусы и гарниры к запеченным рыбным блюдам.		2

5.	Блюда из морепродуктов. Технология приготовления блюд. Общие правила оформления и подачи блюд. Соусы и гарниры к блюдам из морепродуктов. Требования к качеству рыбных блюд и сроки их хранения.		2
Лабораторные работы		20	
«Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов»: 1. Рыба отварная, соус польский, картофель отварной; 2. Рыба жареная по-ленинградски; 3. Рыба жареная фри, картофель фри; 4. Рыба, запеченная по-русски с картофелем и белым соусом.		20	
Самостоятельная работа Изучить тему: «Приготовление блюд из рыбы».		17	
Учебная практика Виды работ: Ведение технологического процесса обработки рыбы и морепродуктов Подготовка рабочего места и инвентаря к работе для первичной обработки рыбы. Подготовка оборудования рыбного цеха к работе. Органолептическое определение доброкачественности сырья. Подготовка рыбных продуктов к обработке: оттаивание мороженой рыбы, вымачивание соленой. Приготовление панировок. Обработка чешуйчатой рыбы для отварных, припущенных и жареных блюд. Нарезка на порционные куски для варки, жарки основным способом и во фритюре, хранение. Обработка чистого филе. Изучение норм выхода полуфабрикатов. Обработка бесчешуйчатой рыбы. Обработка камбалы. Обработка соленой и маринованной сельди. Сбор, обработка, хранение и использование пищевых рыбных отходов. Приготовление рыбной котлетной массы. Отработка приемов выбивания, порционирования, формовки и панирования полуфабрикатов из котлетной массы. Обработка морепродуктов. Изучение норм выхода полуфабриката из рыбы по сборнику рецептур. Приготовление и оформление рыбных горячих блюд. Подготовка теплового оборудования к работе (электрические плиты, пароконвектомат и др.) Приготовление блюд из отварной рыбы. Подготовка рыбы, варка рыбы, определение готовности, подбор гарнира и соуса, оформление и отпуск. Приготовление блюд из рыбы, жаренной основным способом и во фритюре. подготовка рыбы для блюд жареной рыбы основным способом и во фритюре, жарка, определение готовности, подбор гарнира и соуса, оформление и отпуск. Приготовление блюд из запеченной рыбы. Подготовка продуктов, последовательность укладки продуктов, оформление, определение готовности, отпуск. Работа со сборником рецептур			
Производственная практика Виды работ:			

Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из рыбы, морепродуктов, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой предприятия. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих блюд из рыбы, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых горячих блюд из рыбы, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.			
Всего		102/68	
МДК 01.03 «Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы»			
Раздел1 Ведение технологического процесса обработки сырья мяса, мясных продуктов и домашней птицы		43	
Тема 1 Мясо и мясопродукты.	Содержание учебного материала	4	
	Виды мяса. Химический состав. Пищевая ценность.	4	2
	Субпродукты. Классификация и категории субпродуктов.		2
	Мясо птицы. Виды птицы и классификация.		2
			16

	Органолептическая оценка качества мяса и мясопродуктов по натуральным образцам.		
Тема 2. Организация производства предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала	2	
	Организация работы мясного цеха. Оборудование, инвентарь, инструменты и емкости мясного цеха. Назначение соусного отделения горячего цеха.	2	2
	Лабораторно-практические работы	6	
	Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном и жареном виде.	6	3
Тема 3. Оборудование предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала	2	
	Механическое и холодильное оборудование для мясного и мясорыбного цеха. Назначение, устройство, принцип действия и правила эксплуатации оборудования для обработки мяса.	2	2

Тема 4. Обработка сырья.	Содержание учебного материала	4	
	Механическая кулинарная обработка мяса.	4	2
	Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши.		2
	Кулинарная разделка и обвалка бараньей и свиной туши.		2
	Обработка субпродуктов и костей.		2
	Обработка мяса диких животных.		2
	Проверочная работа тема «Кулинарная обработка говядины, свинины, баранины».		1,2
Тема 5. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	Содержание учебного материала	6	
	Полуфабрикаты из говядины.	4	2
	Полуфабрикаты из свинины и баранины.		2
	Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из нее.		2
	Механическая кулинарная обработка птицы.		2
	Приготовление полуфабрикатов из птицы: целые тушки, порционные, мелкокусковые и рубленые. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.		2
	Контрольный урок тема «Полуфабрикаты из мяса».		1,2
	Лабораторно-практические работы	6	
	Приготовление полуфабрикатов из рубленой и котлетной мясной массы.	4	3
	Обработка домашней птицы, приготовление полуфабрикатов из птицы.	2	3
	Самостоятельная работа	15	
	Изучить все пройденные темы		
Раздел 2. Ведение технологического процесса приготовления блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы		47	
Тема 6. Приготовление блюд из мяса и мясной продукции.	Содержание учебного материала	4	
	Изменения, происходящие при тепловой обработке мясопродуктов. Классификация мясных блюд.	4	2

	Отварные блюда мяса и субпродуктов.		2
	Блюда из жареного мяса и субпродуктов.		2
	Блюда из тушеного мяса и субпродуктов.		2
	Блюда из запеченного мяса и субпродуктов.		2
	Блюда из мяса диких животных		2
	Блюда из рубленого мяса.		2
	Блюда из мясной котлетной массы.		2
	Контрольный урок по теме «Блюда из мяса и мясной продукции».		2
	Лабораторно-практическиеработы	18	
	Приготовление блюд: ромштекса с гарниром; бефстроганов с картофелем жареным, гуляша с рисом.	10	3
Тема 7. Приготовление блюд из домашней птицы.	Приготовление блюд: мяса запеченного в луковом соусе; бифштекса рубленого с яйцом.	8	3
	Содержание учебного материала	4	
	Общие сведения о блюдах из птицы. Отварная и припущенная птица.	4	2
	Блюда из жареной птицы.		2
	Жареные блюда из филе птицы.		2
	Тушеные блюда из птицы.		2
	Блюда из рубленой птицы.		2
	Контрольный урок по теме «Блюда из домашней птицы».		2
	Лабораторно-практическиеработы	6	
	Приготовление блюд: шницель натуральный из курицы с картофелемфри.	2	3
	Приготовление блюд: котлеты натуральные с картофелем жареным.	4	3
	Самостоятельная работа Изучить все пройденные темы	15	
	Учебная практика Виды работ: Ведение механической кулинарной обработки мяса, мясных продуктов, птицы и дичи. Подготовка оборудования, инвентаря и инструментов для первичной обработки мясных продуктов. Соблюдение санитарных правил. Подготовка рабочего места и инструмента к работе. Определение доброкачественности сырья. Первичная обработка мясных продуктов: оттаивание, срезание клейма, зачистка загрязненных мест, промывание и обсушивание. Кулинарный разруб и разделка туш	216	

	крупного рогатого скота. Кулинарный разруб и разделка туш бараньей и свиной. Приготовление полуфабрикатов из говядины: крупнокусковых для жарки, тушения и варки; порционных для жарки и тушения. Изучение норм выхода полуфабрикатов. Обработка костей. Приготовление полуфабрикатов, крупнокусковых, порционных мелкокусковых из баранины, свинины и телятины. Приготовление натуральной рубки и котлетной масс. Работа на мясорубке. Приготовление полуфабрикатов. Обработка субпродуктов: сортировка по видам, оттаивание. Обработка отдельных видов субпродуктов. Работа с таблицами и рецептурами сборника рецептур блюд. Обработка птицы и приготовление полуфабрикатов. Приготовление мясных горячих блюд. Работа на холодильном, механическом оборудовании и тепловом оборудовании. Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении мясных горячих блюд. Ведение тепловых процессов обработки мяса варки, жарки и запекания. Приготовление блюд из отварного мяса, определение готовности, нарезка отварного мяса на порции, укладка на блюдо, оформление и отпуск. Приготовление блюд из натурального жареного мяса. Жарка крупных и порционных кусков. Приготовление блюд из мяса, жаренного панированными кусками. Подбор гарнира, соуса. Оформление и отпуск. Приготовление блюд из котлетной массы. Приготовление блюд из натуральной рубки. Подбор гарниров и соусов. Оформление и отпуск блюд. Приготовление блюд из тушеного мяса разными способами (тушение без гарнира, тушение с гарниром). Приготовление блюд из мяса в запеченном виде. Оформление и отпуск. Приготовление блюд из мяса птицы в отварном, жареном, тушеном и запеченном виде. Оформление блюд из птицы и отпуск. Работа со сборником рецептур.		
	Производственная практика Виды работ: Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе	100	

	выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд из мяса, птицы, кролика, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих блюд из мяса и птицы, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых горячих блюд из мяса и птицы, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд из мяса и птицы, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.		
Всего за курс обучения:		90/ 60	

3. Условия реализации программы профессионального модуля

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета:

- технология кулинарного и кондитерского производства;
- учебный кулинарный цех;
- учебный кондитерский цех;

Оборудование учебного кабинета технология кулинарного и кондитерского производства;

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор, экран.
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории технологии производства:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- стенды, плакаты, видеоролики, видеофильмы, презентации учебного материала;

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- комплект кухонной посуды, приборов;
- комплект инвентаря и инструментов;
- комплект технологического оборудования;
- комплект нормативной и технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия.
- компьютер и мультимедиа проектор, экран.

Оборудование учебного кондитерского цеха:

- комплект кухонной посуды, приборов;
- комплект инвентаря и инструментов;
- комплект технологического оборудования;
- комплект нормативной и технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия.
- компьютер и мультимедиа проектор, экран.

Реализация программы профессионального модуля ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов предполагает обязательную учебную и производственную практику по профилю специальности.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Кулинария, учебник. - М. Издательский центр «Академия», 2016 –400 с..
2. Качурина Т.А., Кулинария. Рабочая тетрадь, - М., Издательский центр «Академия», 2016 – 160 с.
3. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А., Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров, - М., Издательский центр «Академия», 2016 - 112 с.
4. Семиряшко Т.Г., Дерюгина М.Ю., Кулинария. Контрольные материалы, - М., Издательский центр «Академия», 2016 - 208 с.

5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания», учебник. - М., Издательский центр «Академия», 2016 - 320 с..
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, учебное пособие. - М. Издательский центр «Академия», 2010 – 432 с.
7. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов, учебник. - М. Издательский центр «Академия», 2016 –336 с.
8. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие - М., Издательский центр «Академия», 2016 - 496 с.

Дополнительные источники:

1. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий: учебное пособие, - М. Издательский центр «Академия», 2016 – 64 с.
2. www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html - Журнал «Питание и общество»
3. <http://pelmen4eg.ru> - Журнал «Гастроном»
4. www.pitportal.ru – Весь общепит России
5. www.edu.ru – каталог образовательных Интернет-ресурсов

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Междисциплинарный курс «Теоретическое обучение по профессии «Повар» является основой для дальнейшего изучения технологии приготовления блюд и кулинарных изделий. В рамках изучения МДК.01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов большое место отводится практическим занятиям, которые являются основой для прохождения учебной практики и практики по профилю специальности.

Программой предусматривается системная работа с нормативной и технологической документацией, осуществление технологических расчетов.

В рамках каждой темы осуществляется контроль качества сырья и полуфабриката, что обеспечивает системность и непрерывность процесса обеспечения качества продукции общественного питания. В процессе обучения используются информационно-коммуникационные технологии

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация профессионального модуля обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Опыт деятельности в организациях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла. Также преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты(освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	- демонстрация навыков подготовки к работе производственных помещений и поддержания их санитарного	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной

	состояния	и производственной практике
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Приготовление блюд из овощей и грибов, рыбы, мяса и домашней птицы** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии через: - повышение качества обучения по ПМ; - участие в НСО; - участие в олимпиадах профессионального мастерства конференциях; - участие в органах студенческого самоуправления, - участие в социально-проектной деятельности;	Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике. Подготовка рефератов, докладов, курсовое проектирование, использование электронных источников.
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководством.	- оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Наблюдение за работой обучающихся в группе.
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- решение стандартных и нестандартных и нестандартных профессиональных задач - эффективность и качество выполнения работ	
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	- получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные.	

Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ; - работа с АРМами, Интернет, Интернет
Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями простых и основных блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов в соответствии с требованиями