

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Тюменской области
«Тюменский колледж транспортных технологий и сервиса»
(ГАПОУ ТО «ТКТТС»)

СОГЛАСОВАНО:

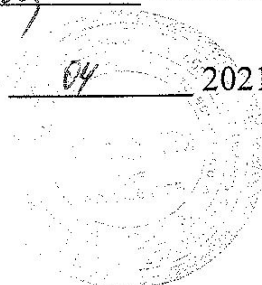
генеральный директор

ООО «Грант»

 В.Ю. Осипов

« 18 » 04 2021 г.


М.П.



УТВЕРЖДАЮ:

заместитель директора

по учебно - производственной работе

 Н.Ф. Борзенко

« 18 » 04 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПМ.03. Приготовление кулинарных блюд

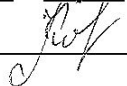
профессия 43.01.04 Повар судовой

Тюмень 2021

Рабочая программа, профессионального модуля ПМ.03. Приготовление кулинарных блюд, подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее ППКРС) разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.04 Повар судовой, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013г. № 726, зарегистрирован Министерством юстиции от 20.08.2013 г. № 2636.

Рассмотрена на заседании ПЦК Профессионального цикла технологий и сервиса водного транспорта,

протокол № 9 от «21» марта 2021 г.

Председатель ПЦК  / Ковалева И.Г./

Организация – разработчик: ГАПОУ ТО «ТКТТС»

Разработчик: Ковалёва Инна Григорьевна, преподаватель ГАПОУ ТО «ТКТТС».

СОДЕРЖАНИЕ

- 1 Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля
- 2 Структура и содержание профессионального модуля
- 3 Условия реализации программы профессионального модуля
- 4 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03. Приготовление кулинарных блюд

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности приготовление кулинарных блюд и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость 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.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление кулинарных блюд.
ПК 3.1.	Готовить и отпускать холодные блюда и закуски.
ПК 3.2.	Готовить и отпускать первые блюда и соусы.
ПК 3.3.	Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.
ПК 3.4.	Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей.
ПК 3.5.	Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов.
ПК 3.6.	Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы.
ПК 3.7.	Готовить и отпускать блюда из яиц и творога
ПК 3.8.	Готовить сладкие блюда и напитки.
ПК 3.9.	Готовить мучные кулинарные блюда.
ПК 3.10.	Готовить блюда диетического питания.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	– подготовки (обработки) сырья и приготовления кулинарных блюд в условиях плавания, в том числе холодных блюд и закусок; – первых блюд и соусов, блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, блюд и гарниров из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса, мясных продуктов и домашней птицы, яиц и творога, сладких блюд и напитков, мучных кулинарных блюд, блюд диетического питания;
уметь	– организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; – проверять органолептическим способом годность и качество овощей, зерновых, молочных продуктов, муки, яиц, жиров, сахара, рыбы, мяса, домашней птицы, гастрономических продуктов и т.д.;
	– пользоваться сборниками рецептур блюд, кулинарных изделий и мучных

	<p>кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> – проверять основные продукты и дополнительные ингредиенты на соответствие технологическим требованиям к приготовлению различных блюд; – выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления рыбы, мяса, творога и яиц, овощей, различных сладких блюд, напитков и т.д.; – обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей; – готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и т.д.; – использовать различные технологии приготовления и оформления супов и соусов, блюд из рыбы, мяса и домашней птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков и т.д.; – оценивать качество готовых блюд; – охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов; – охлаждать и замораживать нарезанные овощи; – соблюдать требования охраны труда и техники безопасности в процессе приготовления кулинарных блюд;
знать	<ul style="list-style-type: none"> – действующие стандарты на сырье, полуфабрикаты и продукцию общественного питания; – классификацию, пищевую ценность, требования к качеству полуфабрикатов и готовых блюд: – супов и соусов, блюд из мяса, домашней птицы, гастрономических продуктов и т.д.; – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов, блюд из рыбы, блюд из мяса и домашней птицы, холодных блюд и закусок; – приемы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов; – последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд и закусок, простых супов и соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, овощей, блюд из яиц и творога, сладких блюд и напитков, мучных кулинарных изделий, блюд диетического питания; – температурный режим и правила приготовления различных блюд и гарниров; – характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении различных блюд; – способы минимизации отходов при нарезке и обработке сырья и продуктов; – правила проведения бракеража; – способы сервировки, порционирования, температуру подачи различных блюд; – сроки реализации и требования к качеству различных готовых блюд; – температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд и закусок; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке различных продуктов и приготовлении различных блюд, технологию их эксплуатации; – инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.						Самостоятельная работа
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем			Практики			
			Всего	Обучение по МДК		Учебная	Производственная	Практики	
				Лабораторных и практических занятий	В том числе Курсовых работ (проектов)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ПК 3.1-3.10 ОК 1 – ОК 7	Раздел 1. Технология приготовления кулинарных блюд	298	134	48	—	—	—	—	92
	Учебная практика (по профилю специальности), часов	72				72			
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	396					396		
	Всего:	694	134	48	—	72	396	396	92

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций
I	2	3	4
Раздел 1. Приготовление кулинарных блюд		694	
МДК 03.01. Технология приготовления кулинарных блюд		134	
Тема 1. Приготовление блюд и гарниров из овощей.			
Тема 1. 1. Обработка овощей	Содержание учебного материала Обработка клубнеплодов, корнеплодов, капустных и луковых овощей, плодовых, салатных, пряных и десертных овощей. Формы нарезки овощей. Требования к качеству и сроки хранения овощей.	4	ПК 3.4. ОК1.-ОК6.
Тема 1. 2. Приготовление блюд и гарниров из вареных, припущенных овощей.	Содержание учебного материала Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из вареных, припущенных овощей. Приготовление блюд и гарниров из вареных, припущенных овощей. Варианты оформления и подачи блюд и гарниров из вареных, припущенных овощей, температура подачи.	2	ПК 3.4. ОК1.-ОК6.
Тема 1. 3. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей.	Содержание учебного материала Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из жареных овощей. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей. Варианты оформления и подачи блюд и гарниров из жареных овощей, температура подачи.	2	ПК 3. ОК1.- ОК6.4.
	Лабораторные работы	4	
	ЛР№1. Обработка овощей.	2	
	ЛР№2. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей.	2	
Тема 1. 4. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей.	Содержание учебного материала Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей. Варианты оформления и подачи блюд и гарниров из тушеных овощей, температура подачи.	2	ПК 3.4. ОК1.-ОК6.
	Лабораторные работы	4	
	ЛР№3. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей.	4	
Тема 1. 5. Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей.	Содержание учебного материала Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из запеченных овощей. Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей. Варианты оформления и подачи блюд и гарниров из запеченных овощей, температура подачи.	2	ПК 3.4. ОК1.-ОК6.
	Лабораторные работы	4	
	ЛР№4. Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей.	4	
Тема 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.			
Тема 2. 1. Подготовка круп к варке. Приготовление каш.	Содержание учебного материала Подготовка круп к варке. Приготовление каш. рассыпчатые, вязкие, жидкие. Требования к качеству каш, условия и сроки хранения.	2	ПК 3.3. ОК1.-ОК6.
Тема 2. 2. Приготовление блюд и гарниров из круп.	Содержание учебного материала Приготовление блюд и гарниров из круп. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения.	2	
	Лабораторные работы	4	

	ЛР№5. Приготовление блюд из круп.	4	
Тема 2. 3. Приготовление блюд и гарниров из бобовых.	Содержание учебного материала Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения.	2	ПК 3.3. ОК1.-ОК6.
Тема 2. 4. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.	Содержание учебного материала Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения.	2	ПК 3.3. ОК1.-ОК6.
Тема 3. Приготовление блюд из яиц и творога.			
Тема 3.1. Приготовление блюд из яиц.	Содержание учебного материала Приготовление жареных, запеченных блюд из яиц. Требования к качеству блюд из яиц и сроки хранения.	2	ПК 3.7. ОК1.-ОК6.
Тема 3.2. Приготовление блюд из творога.	Содержание учебного материала Приготовление холодных, горячих блюд из творога. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения.	2	ПК 3.7. ОК1.-ОК6.
Тема 4. Приготовление первых блюд и соусов.			
Тема 4. 1. Приготовление заправочных супов.	Содержание учебного материала Приготовление бульонов, заправочных супов: щей, борщей, рассольников, солянок. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения. Лабораторные работы	4	ПК 3.2. ОК1.-ОК6.
Тема 4. 2. Приготовление супов овощных и картофельных, с крупами, макаронными изделиями и бобовыми.	ЛР№ 6. Приготовление заправочных супов. Содержание учебного материала Приготовление супов овощных и картофельных, с крупами, макаронными изделиями и бобовыми. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения Лабораторные работы	4	
Тема 4. 3. Приготовление молочных супов.	ЛР№ 7. Приготовление супов овощных и картофельных. Содержание учебного материала Приготовление молочных супов. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения.	2	ПК 3.2. ОК1.-ОК6.
Тема 4. 4. Приготовление супов-пюре.	Содержание учебного материала Приготовление супов-пюре: из овощей, из круп и бобовых. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения.	2	ПК 3.2. ОК1.-ОК6.
Тема 4. 5. Приготовление прозрачных, сладких, холодных супов.	Содержание учебного материала Приготовление прозрачных, сладких, холодных супов. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения.	4	ПК 3.2. ОК1.-ОК6.
Тема 4. 6. Приготовление соусов мясных красных.	Содержание учебного материала Приготовление мучных пассеровок и бульонов. Приготовление соусов мясных красных. Требования к качеству соусов, условия и сроки хранения.	2	ПК 3.2. ОК1.-ОК6.
Тема 4. 7. Приготовление соусов белых на мясном или рыбном бульоне.	Содержание учебного материала Приготовление соусов белых на мясном и рыбном бульонах. Требования к качеству соусов, условия и сроки хранения.	4	ПК 3.2. ОК1.-ОК6.
Тема 4. 8. Приготовление соусов молочных, сметанных, грибных.	Содержание учебного материала Приготовление соусов молочных и сметанных.	4	ПК 3.2. ОК1.-ОК6.

	Требования к качеству соусов, условия и сроки хранения.		
Тема 4. 9. Приготовление соусов без муки	Содержание учебного материала		2
	Приготовление яично-масляных соусов, масляных смесей, холодных, сладких соусов и желе. Требования к качеству соусов, условия и сроки хранения.		
Тема 5. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.			
Тема 5. 1. Обработка рыбы.	Содержание учебного материала		2
	Обработка рыбы с костным скелетом: для использования в целом виде, на порционные куски (кругляши), способы обработки на филе (пластование, для фарширования).		
Тема 5. 2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	Содержание учебного материала		4
	Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, припускания, жаренья основным способом, жаренья во фритюре, рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.		
Тема 5. 3. Приготовление отварных, припущенных блюд из рыбы.	Содержание учебного материала		2
	Приготовление блюд из рыбы в отварном виде: варка порционными кусками, варка целыми тушками, варка звеньями, в припущенном виде. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из отварной и припущенной рыбы.		
	Лабораторные работы		4
	ЛР № 8. Приготовление отварных и припущенных блюд из рыбы.		4
Тема 5. 4. Приготовление жареных блюд из рыбы.	Содержание учебного материала		2
	Технологии приготовления жареных рыбных блюд Правила хранения и требования к качеству готовых жареных рыбных блюд.		
Тема 5. 5. Приготовление запеченных блюд из рыбы.	Содержание учебного материала		2
	Технологии приготовления запеченных рыбных блюд Правила хранения и требования к качеству готовых запеченных рыбных блюд.		
Тема 5. 6. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы, морепродуктов.	Содержание учебного материала		4
	Технологии приготовления блюд из рыбной котлетной массы Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбной котлетной массы.		
	Лабораторные работы		4
	ЛР № 9. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.		4
Тема 6. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов и птицы			
Тема 6. 1. Обработка мяса и птицы.	Содержание учебного материала		6
	Механическая обработка мяса, домашней птицы.		
Тема 6. 2. Приготовление полуфабрикатов из мяса, птицы.	Содержание учебного материала		4
	Приготовление полуфабрикатов из мяса, птицы, правила хранения и требования к качеству		
Тема 6. 3. Приготовление блюд из птицы.	Содержание учебного материала		2
	Приготовление блюд из домашней птицы. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.		
	Лабораторные работы		4
	ЛР № 10. Приготовление блюд из домашней птицы.		4
Тема 6.4. Приготовление отварных, припущенных мясных блюд.	Содержание учебного материала		2
	Приготовление отварных, припущенных мясных блюд. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.		
Тема 6. 5. Приготовление жареных мясных блюд.	Содержание учебного материала		2
	Приготовление жареных мясных блюд.		

	Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.		
Тема 6. 6. Приготовление тушеных мясных блюд.	Содержание учебного материала Приготовление тушеных мясных блюд.	2	ПК 3.6. ОК1.-ОК6.
Тема 6. 7. Приготовление запеченных мясных блюд.	Содержание учебного материала Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Приготовление запеченных мясных блюд.	2	ПК 3.6. ОК1.-ОК6.
Тема 6. 8. Приготовление блюд из рубленного мяса, котлетной массы.	Содержание учебного материала Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	2	ПК 3.6. ОК1.-ОК6.
	Лабораторные работы	4	
	ЛР№ 11. Приготовление блюд из рубленного мяса.	4	
	Дифференцированный зачет	2	
	Тема 7. Приготовление холодных блюд и закусок		
Тема 7. 1. Подготовка продуктов для холодных блюд.	Содержание учебного материала Подготовка продуктов для холодных блюд.	2	ПК 3.1. ОК1.-ОК6.
Приготовление бутербродов.	Приготовление бутербродов: открытых, сложных, закрытых, закусочных.		
Тема 7. 2. Приготовление салатов, винегретов.	Содержание учебного материала Приготовление салатов, винегретов. Требования к качеству и сроки их хранения.	2	ПК 3.1. ОК1.-ОК6.
	Лабораторные работы	4	
	ЛР № 12. Приготовление салатов, винегретов.	4	
Тема 7. 3. Приготовление овощных, грибных блюд и закусок из яиц.	Содержание учебного материала Приготовление овощных, грибных блюд и закусок, блюд и закусок из яиц.	2	ПК 3.1. ОК1.-ОК6.
Тема 7. 4. Приготовление рыбных, мясных блюд и закусок.	Содержание учебного материала Приготовление рыбных блюд и закусок. Требования к качеству и сроки их хранения.	2	ПК 3.1. ОК1.-ОК6.
	Тема 8. Приготовление сладких блюд и напитков		
Тема 8. 1. Приготовление блюд из натуральных свежих фруктов, ягод, приготовление компотов.	Содержание учебного материала Приготовление блюд из натуральных свежих фруктов, ягод, приготовление компотов.	2	ПК 3.8. ОК1.-ОК6.
Тема 8. 2. Приготовление желированных блюд.	Содержание учебного материала Приготовление желированных блюд: киселей, желе, муссов, самбуков, крема.	2	
Приготовление горячих сладких блюд, сладких блюд из концентратов.	Приготовление горячих сладких блюд, сладких блюд из концентратов. Требования к качеству и сроки их хранения.		
Тема 8. 4. Приготовление горячих и холодных напитков.	Содержание учебного материала Приготовление горячих и холодных напитков. Требования к качеству и сроки их хранения.	2	ПК 3.8. ОК1.-ОК6.
	Тема 9. Приготовление мучных кулинарных блюд		
Тема 9.1. Способы разрыхления теста. Подготовка сырья.	Содержание учебного материала Значение изделий из теста. Биологический, химический, механический способы разрыхления теста.	2	ПК 3.9. ОК1.-ОК6.

	Правила подготовки сырья.		
Тема 9.2. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.	Содержание учебного материала Безопарный, опарный способы приготовления дрожжевого теста. Приготовление теста для блинов и оладий. Разделка теста и процессы, происходящие при выпечке. Изделия из дрожжевого теста.	2	ПК 3.9. ОК1.-ОК6.
Тема 9.3. Приготовление бездрожжевого (пресного) теста и изделий из него.	Содержание учебного материала Приготовление теста для пельменей, вареников, лапши домашней, блинчиков. Приготовление слоеного, слоеного, заварного, бисквитного теста. Приготовление изделий с несладкими фаршами. Приготовление изделий с сладкими начинками. Требования к качеству изделий из теста и сроки их хранения.	2	
	Лабораторные работы	4	
	ЛР № 13. Приготовление мучных кулинарных блюд	4	
	Тема 10. Приготовление блюд диетического питания		
Тема 10.1. Значение диетического питания. Характеристика диет. Приготовление холодных диетических блюд.	Содержание учебного материала Диетическое питание: определение, цели, задачи, принципы. Виды щажения. Характеристика номенклатурной системы диет.	2	ПК 3.10. ОК1.-ОК6.
Тема 10.2. Приготовление супов, вторых горячих блюд для диетического питания.	Содержание учебного материала Приготовление бульонов, супов. Приготовление блюд из овощей, круп и макаронных изделий. Приготовление блюд из творога, рыбных, мясных блюд.	2	ПК 3.10. ОК1.-ОК6.
Тема 10.3. Приготовление сладких блюд и напитков для диетического питания.	Содержание учебного материала Приготовление компотов, желе, суфле, витаминизированных напитков. Приготовление блюд с белковыми продуктами сои. Требования к качеству готовых блюд и сроки их хранения.	1	ПК 3.10. ОК1.-ОК6.
2. Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1. Технология приготовления кулинарных блюд		92	
1 семестр		66	
1. Рассчитать и оформить технологические карты на блюда и гарниры из овощей.		4	ОК2,ОК4,ОК5
2. Составление технологических схем на блюда и гарниры из овощей.		4	ОК2,ОК4,ОК5
3. Поиск информации по предложенной тематике и подготовка дидактического материала «Подача блюд из овощей».		4	ОК2,ОК4,ОК5
4. Составление таблицы соответствия «Виды тепловой обработки овощей и способы минимизации потерь витаминов при тепловой обработке».		4	ОК2,ОК4,ОК5
5. Расчет норм вложения сырья по предложенным условиям: жидкости, круп, соли для приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.		4	ОК2,ОК4,ОК5
6. Поиск информации по тематике: «Оформление и подача блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога». «Ассортимент блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста», подготовка сообщений и рефератов.		4	ОК2,ОК4,ОК5
7. Составление технологических карт и схем приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.		4	ОК2,ОК4,ОК5
8. Поиск информации и подбор материала для презентации по теме «Подача и подбор соусов»		4	ОК2,ОК4,ОК5
9. Составление схем приготовления соусов (по заданным условиям).		4	ОК2,ОК4,ОК5
10. Сообщение (доклад) в контексте темы «Супы» по предложенной тематике.		4	ОК2,ОК4,ОК5
11. Составление, оформление и расчет технологических карт. Поиск информации и подбор материала для презентации по теме «Подача блюд из рыбы»		4	ОК2,ОК4,ОК5

12. Составление словаря профессиональных терминов.	4	ОК2, ОК4, ОК5
13. Составление таблицы «Пищевая ценность рыбы»	4	ОК2, ОК4, ОК5
14. Составление, оформление и расчет технологических карт и схем на блюда из мяса	6	ОК2, ОК4, ОК5
15. Составление схем механической кулинарной обработки мяса.	4	ОК2, ОК4, ОК5
16. Составление таблицы соответствия вида тепловой обработки и полуфабриката из мяса 2 семестр:	4	ОК2, ОК4, ОК5
17. Составление таблицы ассортимента холодных блюд по группам, ассортимента пряностей, приправ и пищевых добавок, используемых при приготовлении холодных блюд и закусок.	26	
18. Сообщение «Санитарно-гигиенические требования при работе в холодном цехе».	4	ОК2, ОК4, ОК5
19. Поиск информации по предложенной тематике и подготовка дидактического материала «Оформление бутербродов» и презентации «Подача холодных блюд и закусок».	4	ОК2, ОК4, ОК5
20. Составление, оформление технологических кар и схем приготовления салатов.	4	ОК2, ОК4, ОК5
21. Подготовка презентации по теме «Оформление сладких блюд и напитков».	4	ОК2, ОК4, ОК5
22. Поиск информации и подбор материала для презентации по теме «Изделия из бездрожжевого (пресного) теста»	4	ОК2, ОК4, ОК5
23. Составление таблицы виды диетического питания	2	ОК2, ОК4, ОК5
Учебная практика раздела 1. Технология приготовления кулинарных блюд		
Виды работ	72	ОК1-ОК7
1. Изучение первичного инструктажа по правилам техники безопасности на рабочих местах.		
2. Изучение правил производственной санитарии и личной гигиены.		
3. Подготовка продуктов к первичной обработке.		
4. Овладение приемами и методами приготовления соусов, блюд и гарниров из овощей, рыбы и морепродуктов, птицы, яиц и творога, круп, бобовых и макаронных изделий.		
5. Овладение навыками работы на технологическом оборудовании цехов.		
6. Освоение особенностей технологических режимов.		
7. Закрепление навыков по приготовлению соусов, блюд и гарниров из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса, мясопродуктов, птицы, яиц и творога, круп, бобовых и макаронных изделий.		
Производственная практика раздела № 1. Технология приготовления кулинарных блюд		
1. Виды работ	396	ОК1-ОК7
2. Знакомство с организацией, работой горячего и других цехов предприятия (судна), оборудованием, инвентарем, персоналом, ассортиментом.		
3. Изучение инструктажа по правилам техники безопасности на рабочих местах в соусном отделении и горячего цеха, правил производственной санитарии и личной гигиены.		
4. Знакомство с ассортиментом поступающего сырья, нормативно-технологической документацией на сырье.		
5. Совершенствование навыков по приготовлению соусов, блюд и гарниров из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса, мясопродуктов, птицы, яиц и творога, круп, бобовых и макаронных изделий.		
6. Оценивание качества продукции и оформление удостоверений качества, журналов и т.д.		
Всего	694	
Экзамен	6	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля имеются следующие специальные помещения: кабинет технологии кулинарного производства; учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия

Технические средства обучения: компьютеры с лицензионным программным обеспечением, подключенные к сети Интернет и проектор.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест кулинарного цеха: электрические плиты, жарочный шкаф, холодильный шкаф, машины для нарезки овощей, мясорубки, миксеры, производственные столы, ванны, шкафы для хранения производственного инвентаря и столовой посуды, шкафы для верхней и спецодежды, обеденные столы, весы электронные настольные, ванна для мытья посуды, инструменты и инвентарь.

Учебная практика реализуется в учебном кулинарном цехе образовательной организации, где предусмотрено оборудование, инструменты, расходные материалы (сырье), обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Дополнительные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 400 с.
2. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб.пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов [и др.]. – 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2007. - 96 с. - (Профессиональное образование).
3. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб.пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов [и др.]. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. - 128 с. - (Профессиональное образование).
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов. - М.: издательство «Хлебпродинформ», 1996.- 617 с.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов. - М.: издательство «Хлебпродинформ», 1997.- 587 с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы):

1. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://fcior.edu.ru/>.
2. Книга кулинара [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://knigakulinara.ru>
3. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.100menu.Ru

ПК 3.8. Готовить сладкие блюда и напитки.	- демонстрация правильности проведения органолептической оценки качества сырья в соответствии с требованиями к качеству, правильности подбора инструментов и оборудования в соответствии с технологическим процессом, соблюдения требований безопасности труда, соблюдения последовательности приемов обработки полуфабрикатов, соблюдения последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами)	Текущий контроль в форме тестирования. Промежуточный контроль в форме тестирования. Итоговый контроль в форме комплексного экзамена, экзамена квалификационного.
ПК 3.9. Готовить мучные кулинарные блюда.	- демонстрация правильности проведения органолептической оценки качества сырья в соответствии с требованиями к качеству, правильности подбора инструментов и оборудования в соответствии с технологическим процессом, соблюдения требований безопасности труда, соблюдения последовательности приемов обработки полуфабрикатов, соблюдения последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами)	Текущий контроль в форме тестирования. Промежуточный контроль в форме тестирования. Итоговый контроль в форме комплексного экзамена, экзамена квалификационного.
ПК 3.10. Готовить блюда диетического питания.	- демонстрация правильности проведения органолептической оценки качества сырья в соответствии с требованиями к качеству, правильности подбора инструментов и оборудования в соответствии с технологическим процессом, соблюдения требований безопасности труда, соблюдения последовательности приемов обработки полуфабрикатов, соблюдения последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами)	Текущий контроль в форме тестирования. Промежуточный контроль в форме тестирования. Итоговый контроль в форме комплексного экзамена, экзамена квалификационного.
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- способность применять знания на практике; - понимание сущности и социальной значимости будущей профессии.	Экспертное наблюдение выполнения практических заданий и работ на учебной и производственной практике.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- способность организации собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Экспертное наблюдение выполнения практических заданий и работ на 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.	- способности к анализу, контролю и коррекции собственной деятельности; - применение навыков принятия решений в соответствии с ситуацией, ответственность за принятое решение.	Экспертное наблюдение выполнения практических заданий и работ на учебной и производственной практике.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.	Экспертное наблюдение выполнения практических заданий и работ на учебной и производственной практике.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- проявление навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение выполнения практических заданий и работ на учебной и производственной практике.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с коллегами, руководством, клиентами при прохождении производственной практики.	Экспертное наблюдение выполнения практических заданий и работ на учебной и производственной практике.
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- способность применять знания на практике; - понимание сути воинской службы; - проявление интереса к несению воинской службы.	Экспертное наблюдение выполнения практических заданий и работ на учебной и производственной практике.