

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

СОГЛАСОВАНО:

Шеф-повар

ООО «Гарден»

 Д.В. Матушак

« 27 » апреля 2022 г.



УТВЕРЖДАЮ:

заместитель директора

по учебно - производственной работе

 Н.Ф. Борзенко

« 27 » апреля 2022 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля ПМ.03. Приготовление кулинарных блюд  
профессия 43.01.04 Повар судовой

Тюмень 2022

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 02.08.2013 № 726

Рассмотрена на заседании ПЦК Профессионального цикла технологий и сервиса водного транспорта

протокол № 9 от «20» апреля 2022 г.

Председатель ПЦК  /И.Г. Ковалёва/

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 блюда соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций<sup>1</sup>

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	<ul style="list-style-type: none"><li>– подготовки (обработки) сырья и приготовления кулинарных блюд в условиях плавания, в том числе холодных блюд и закусок;</li><li>– 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;</li></ul>
-------------------------	--

<p>уметь</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;</li> <li>– проверять органолептическим способом годность и качество овощей, зерновых, молочных продуктов, муки, яиц, жиров, сахара, рыбы, мяса, домашней птицы, гастрономических продуктов и т.д.;</li> <li>– пользоваться сборниками рецептур блюд, кулинарных изделий и мучных кондитерских изделий;</li> <li>– проверять основные продукты и дополнительные ингредиенты на соответствие технологическим требованиям к приготовлению различных блюд;</li> <li>– выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления рыбы, мяса, творога и яиц, овощей, различных сладких блюд, напитков и т.д.;</li> <li>– обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей;</li> <li>– готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и т.д.;</li> <li>– 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.;</li> <li>– оценивать качество готовых блюд;</li> <li>– охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;</li> <li>– охлаждать и замораживать нарезанные овощи;</li> <li>– соблюдать требования охраны труда и техники безопасности в процессе приготовления кулинарных блюд;</li> </ul>
<p>знать</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– действующие стандарты на сырье, полуфабрикаты и продукцию общественного питания;</li> <li>– классификацию, пищевую ценность, требования к качеству полуфабрикатов и готовых блюд:</li> <li>– супов и соусов, блюд из мяса, домашней птицы, гастрономических продуктов и т.д.;</li> <li>– 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;</li> <li>– приемы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов;</li> <li>– 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;</li> <li>– температурный режим и правила приготовления различных блюд и гарниров;</li> <li>– характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении различных блюд;</li> <li>– способы минимизации отходов при нарезке и обработке сырья и продуктов;</li> <li>– правила проведения бракеража;</li> <li>– способы сервировки, порционирования, температуру подачи различных блюд;</li> <li>– сроки реализации и требования к качеству различных готовых блюд;</li> <li>– температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд и закусок;</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых</li> </ul>

	<p>при обработке различных продуктов и приготовлении различных блюд, технологию их эксплуатации;</p> <p>– инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе</p>
--	--

1.1.4. Перечень личностных результатов:

<p align="center"><b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b></p>	<p align="center"><b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b></p>
<p>Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности</p>	<p align="center">ЛР 13</p>
<p>Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость</p>	<p align="center">ЛР 14</p>

## 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	
			Обучение по МДК			Учебная	Производственная		
			Всего	В том числе					
	Лабораторных и практических занятий	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	<b>226</b>	<b>134</b>	48	–			<b>92</b>	
	Учебная практика (по профилю специальности), часов	<b>72</b>				72			
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	<b>396</b>					<b>396</b>		
	<b>Всего:</b>	<b>694</b>	<b>134</b>	48	–	<b>72</b>	<b>396</b>	<b>92</b>	

## 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
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Приготовление кулинарных блюд</b>		694	
<b>МДК 03.01. Технология приготовления кулинарных блюд</b>		134	
<b>Тема 1. Приготовления блюд и гарниров из овощей.</b>		<b>20</b>	
Тема 1. 1. Обработка овощей.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.4. ОК1.-ОК6. ЛР 13, ЛР 14
	Обработка клубнеплодов, корнеплодов, капустных и луковых овощей, плодовых, салатных, пряных и десертных овощей. Формы нарезки овощей. Требования к качеству и сроки хранения овощей.		
Тема 1. 2. Приготовления блюд и гарниров из вареных, припущенных овощей.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.4. ОК1.-ОК6. ЛР 13, ЛР 14
	Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из вареных, припущенных овощей. Технология приготовления блюд и гарниров из вареных, припущенных овощей. Варианты оформления и подачи блюд и гарниров из вареных, припущенных овощей, температура подачи.		
Тема 1. 3. Приготовления блюд и гарниров из жареных овощей.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3. ОК1.- ОК6.4. ЛР 13, ЛР 14
	Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из жареных овощей. Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей. Варианты оформления и подачи блюд и гарниров из жареных овощей, температура подачи.		
	<b>Лабораторные работы</b>	4	
Тема 1. 4. Приготовления блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.4. ОК1.-ОК6. ЛР 13, ЛР 14
	Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей. Технология приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей. Варианты оформления и подачи блюд и гарниров из тушеных овощей, температура подачи.		
	<b>Лабораторные работы</b>	4	
	ЛР№2. Приготовление блюд из тушеных овощей.	4	
	ЛР№3. Приготовление блюд из запеченных овощей.	4	
<b>Тема 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.</b>		<b>10</b>	
Тема 2.1. Подготовка круп к варке. Приготовление каш.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.3. ОК1.-ОК6. ЛР 13, ЛР 14
	Подготовка круп к варке. Технология приготовления каш: рассыпчатые, вязкие, жидкие. Требования к качеству каш, температура подачи, условия и сроки хранения.		
Тема 2. 2. Приготовление блюд и гарниров из круп.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.3. ОК1.-ОК6. ЛР 13, ЛР 14
	Технология приготовления блюд и гарниров из круп. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения.		
	<b>Лабораторные работы</b>	4	
	ЛР№4. Приготовление блюд из круп.		
Тема 2. 3. Приготовление блюд и гарниров из бобовых	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.3.
	Технология приготовления блюд и гарниров из бобовых.		



и макаронных изделий.	Технология приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий. Требования к качеству блюд, температура подачи, условия и сроки хранения.		ОК1.-ОК6. ЛР 13, ЛР 14
<b>Тема 3. Приготовление блюд из яиц и творога.</b>		<b>2</b>	
Тема 3.1. Приготовление блюд из яиц и творога	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.7. ОК1.-ОК6. ЛР 13, ЛР 14
	Ассортимент и технология приготовления жареных, запеченных, варенных блюд из яиц. Ассортимент и технология приготовления блюд из творога. Требования к качеству блюд из яиц и творога, сроки хранения.		
<b>Тема 4. Приготовление первых блюд и соусов.</b>		<b>24</b>	
Тема 4. 1. Приготовление бульонов.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.2. ОК1.-ОК6. ЛР 13, ЛР 14
	Классификация и технология приготовления бульонов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
Тема 4. 2. Классификация и ассортимент заправочных супов. Правила варки.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.2. ОК1.-ОК6. ЛР 13, ЛР 14
	Классификация и ассортимент заправочных супов. Общие правила варки. Технология приготовления заправочных супов: щей, борщей, рассольников, солянок. Требования к качеству супов, температура подачи, условия и сроки хранения.		
Тема 4. 3. Приготовление ассортимента заправочных супов.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.2. ОК1.-ОК6. ЛР 13, ЛР 14
	Технология приготовления: щей, борщей, рассольников, солянок, супов с крупами и макаронными изделиями Требования к качеству супов, температура подачи, условия и сроки хранения.		
	<b>Лабораторные работы</b> ЛР№ 5. Приготовление заправочных супов.	4	
Тема 4. 4. Приготовление прозрачных супов и супов-пюре.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.2. ОК1.-ОК6. ЛР 13, ЛР 14
	Технология приготовления супов-пюре: из овощей, из круп и бобовых. Правила варки и подачи прозрачных супов. Требования к качеству блюд, температура подачи, условия и сроки хранения.		
Тема 4. 5. Приготовление молочных, сладких, холодных супов.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.2. ОК1.-ОК6. ЛР 13, ЛР 14
	Технология приготовления прозрачных, сладких, холодных супов. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения.		
	<b>Лабораторные работы</b> ЛР№ 6. Приготовление супов-пюре	4	
Тема 4. 6. Приготовление соусов мясных красных.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.2. ОК1.-ОК6. ЛР 13, ЛР 14
	Технология приготовления мучных пассеровок. Приготовление соусов мясных красных. Требования к качеству соусов, условия и сроки хранения.		
Тема 4. 7. Приготовление соусов белых на бульоне, молоке, сметане.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.2. ОК1.-ОК6. ЛР 13, ЛР 14
	Технология приготовления соусов белых на мясном и рыбном бульонах, молоке, сметане. Требования к качеству соусов, условия и сроки хранения.		
Тема 4. 8. Приготовление масляных соусов и заправок.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.2. ОК1.-ОК6. ЛР 13, ЛР 14
	Технология приготовления яично-масляных соусов, масляных смесей, холодных, сладких соусов и желе. Требования к качеству соусов, условия и сроки хранения.		

<b>Тема 5. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.</b>		<b>16</b>	
Тема 5. 1. Обработка рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.5. ОК1.-ОК6. ЛР 13, ЛР 14
	Обработка рыбы с костным скелетом: для использования в целом виде, на порционные куски (кругляши), способы обработки на филе (пластование, для фарширования) Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, припускания, жаренья основным способом, жаренья во фритюре, рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.		
Тема 5. 2. Приготовление отварных, припущенных блюд из рыбы.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.5. ОК1.-ОК6. ЛР 13, ЛР 14
	Технология приготовления 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.		
	<b>Лабораторные работы</b> ЛР № 7. Приготовление блюд из рыбы.	4	
Тема 5. 3. Приготовление жареных и запеченных блюд из рыбы.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.5. ОК1.-ОК6. ЛР 13, ЛР 14
	Технологии приготовления жареных рыбных блюд Технологии приготовления запеченных рыбных блюд Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.		
Тема 5. 4. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы, морепродуктов.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.5. ОК1.-ОК6. ЛР 13, ЛР 14
	Технологии приготовления блюд из рыбной котлетной массы Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбной котлетной массы.		
	<b>Лабораторные работы</b> ЛР № 8. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.	4	
<b>Тема 6. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов и птицы</b>		<b>22</b>	
Тема 6. 1. Обработка мяса и мясопродуктов.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.6. ОК1.-ОК6. ЛР 13, ЛР 14
	Механическая кулинарная обработка мяса.		
Тема 6. 2. Приготовление полуфабрикатов из мяса.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.6. ОК1.-ОК6. ЛР 13, ЛР 14
	Ассортимент и технология приготовления полуфабрикатов из мяса. Правила хранения и требования к качеству		
Тема 6. 3. Приготовление отварных и тушеных мясных блюд.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.6. ОК1.-ОК6. ЛР 13, ЛР 14
	Технология приготовления отварных и тушеных мясных блюд. Требования к качеству блюд, температура подачи, условия и сроки хранения.		
	<b>Лабораторные работы</b> ЛР № 9. Приготовление блюд из домашней птицы.	4	
Тема 6.4. Приготовление жареных мясных блюд.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.6. ОК1.-ОК6. ЛР 13, ЛР 14
	Технология приготовления жареных мясных блюд. Виды прожарки стейков. Требования к качеству блюд, температура подачи, условия реализации.		
Тема 6. 5. Приготовление запеченных мясных блюд.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.6. ОК1.-ОК6. ЛР 13, ЛР 14
	Приготовление запеченных мясных блюд. Требования к качеству блюд, температура подачи, условия и сроки хранения.		

Тема 6. 6. Приготовление блюд из рубленного мяса, котлетной массы.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.6. ОК1.-ОК6. ЛР 13, ЛР 14
	Приготовление блюд из рубленного мяса. Требования к качеству блюд, температура подачи, условия и сроки хранения.		
	<b>Лабораторные работы</b>	4	
	ЛР№ 10. Приготовление блюд из рубленного мяса. Дифференцированный зачет	2	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</b>			
<b>Тема 7. Приготовление холодных блюд и закусок</b>		<b>12</b>	
Тема 7. 1. Подготовка продуктов для холодных блюд. Приготовление бутербродов.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.1. ОК1.-ОК6. ЛР 13, ЛР 14
	Подготовка продуктов для холодных блюд. Приготовление бутербродов: открытых, сложных, закрытых, закусочных.		
Тема 7. 2. Приготовление салатов, винегретов.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.1. ОК1.-ОК6. ЛР 13, ЛР 14
	Технология приготовления салатов, винегретов. Требования к качеству и сроки их хранения.		
	<b>Лабораторные работы</b>	4	
ЛР № 11. Приготовление салатов, винегретов.			
Тема 7. 3. Приготовление овощных блюд и закусок.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.1. ОК1.-ОК6. ЛР 13, ЛР 14
	Технология приготовления овощных блюд и закусок. Требования к качеству и сроки их хранения.		
Тема 7. 4. Приготовление рыбных, мясных блюд и закусок.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.1. ОК1.-ОК6. ЛР 13, ЛР 14
	Технология приготовления рыбных блюд и закусок. Требования к качеству и сроки их хранения.		
<b>Тема 8. Приготовление сладких блюд и напитков</b>		<b>6</b>	
Тема 8. 1. Приготовление блюд из натуральных свежих фруктов, ягод.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.8. ОК1.-ОК6. ЛР 13, ЛР 14
	Приготовление блюд из натуральных свежих фруктов, ягод, приготовление компотов.		
Тема 8. 2. Приготовление заливных блюд.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.8. ОК1.-ОК6. ЛР 13, ЛР 14
	Приготовление заливных блюд: киселей, желе, муссов, самбуков, крема. Приготовление горячих сладких блюд, сладких блюд из концентратов. Требования к качеству и сроки их хранения.		
	<b>Содержание учебного материала</b>		
Тема 8. 3. Приготовление горячих и холодных напитков.	Приготовление горячих и холодных напитков. Требования к качеству и сроки их хранения.	2	ПК 3.8. ОК1.-ОК6. ЛР 13, ЛР 14
	<b>Содержание учебного материала</b>		
<b>Тема 9. Приготовление мучных кулинарных блюд</b>		<b>14</b>	
Тема 9.1. Подготовка сырья для мучных блюд.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.9. ОК1.-ОК6. ЛР 13, ЛР 14
	Значение изделий из теста. Биологический, химический, механический способы разрыхления теста.		

	Правила подготовки сырья для мучных кулинарных блюд.		
Тема 9.2. Приготовление дрожжевого теста	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.9. ОК1.-ОК6. ЛР 13, ЛР 14
	Безопасный, опасный способы приготовления дрожжевого теста. Приготовление теста для блинов и оладий. Разделка теста и процессы, происходящие при выпечке. Кулинарные изделия из дрожжевого теста.		
Тема 9.3. Приготовление пресного(бездрожжевого) теста.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.8. ОК1.-ОК6. ЛР 13, ЛР 14
	Приготовление теста для пельменей, вареников, лапши домашней, блинчиков. Приготовление изделий с несладкими фаршами и сладкими начинками. Требования к качеству изделий из теста и сроки их хранения.		
Тема 9.4. Приготовление сдобного пресного теста.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.8. ОК1.-ОК6. ЛР 13, ЛР 14
	Технология приготовления сдобного теста для ватрушек, кулебяк, пирогов, печенья и т.д. Требования к качеству полуфабрикатов из теста, сроки их хранения.		
Тема 9.5. Приготовление кулинарных изделий из теста.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.8. ОК1.-ОК6. ЛР 13, ЛР 14
	Ассортимент изделий. Технология приготовления сдобного теста, формовка, температурный режим выпечки изделий, подготовка к реализации. Требования к качеству изделий из теста и сроки их хранения.		
	<b>Лабораторные работы</b> ЛР № 12. Приготовление мучных кулинарных изделий	4	
<b>Тема 10. Приготовление блюд диетического питания</b>		<b>8</b>	
Тема 10.1. Характеристика диет.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.10. ОК1.-ОК6. ЛР 13, ЛР 14
	Значение диетического питания. Диетическое питание: определение, цели, задачи, принципы. Виды щажения. Характеристика номенклатурной системы диет.		
Тема 10.2. Приготовление холодных диетических блюд.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.10. ОК1.-ОК6. ЛР 13, ЛР 14
	Технология приготовления холодных диетических блюд. Требования к качеству блюд, температура подачи, условия и сроки хранения.		
Тема 10.3. Приготовление супов и горячих блюд для диетического питания.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.10. ОК1.-ОК6. ЛР 13, ЛР 14
	Приготовление бульонов, супов. Приготовление блюд из овощей, круп и макаронных изделий. Приготовление блюд из творога, рыбных, мясных блюд.		
Тема 10.4. Приготовление сладких блюд и напитков для диетического питания.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.10. ОК1.-ОК6. ЛР 13, ЛР 14
	Приготовление компотов, желе, суфле, витаминизированных напитков. Приготовление блюд с белковыми продуктами сои. Требования к качеству готовых блюд и сроки их хранения.		
<b>2. Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1.Технология приготовления кулинарных блюд</b>		<b>92</b>	
I семестр		66	

1. Рассчитать и оформить технологические карты на блюда и гарниры из овощей.	4	
2. Подготовить презентации по темам «История одного блюда», «Блюда из овощей – кладовая витаминов»	4	
3. Расчет норм вложения сырья по предложенным условиям: жидкости, круп, соли для приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	4	
4. Поиск информации по тематике: «Особенности приготовления блюд из круп и бобовых», «Оформление и подача блюд из круп и бобовых» подготовка сообщений и рефератов.	4	
5. Подготовить презентации по темам «Ассортимент блюд из макаронных изделий, яиц, творога»	4	
6. Составление технологических карт и схем приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.	4	
7. Подготовить презентации по теме «Подача и подбор соусов к блюдам»	4	
8. Составления схем и ТК на соусы (по заданным условиям).	4	
9. Сообщение (доклад) в контексте темы «Супы» по предложенной тематике.	4	
10. Составление и расчет технологических карт на блюда из рыбы	4	
11. Составление таблицы «Пищевая ценность рыбы»	4	
12. Составление словаря профессиональных терминов.	4	
13. Составление схем механической кулинарной обработки мяса.	4	
14. Составление и расчет технологических карт и схем на блюда из мяса	6	
15. Составление таблицы соответствия вида полуфабриката из мяса и тепловой обработки	4	
16. Подготовить сообщение «Технология приготовления блюд из домашней птицы»	4	
2 семестр:	<b>26</b>	
17. Ассортимент пряностей, приправ и пищевых добавок, используемых при приготовлении холодных блюд и закусок.	4	
18. Сообщение «Санитарно-гигиенические требования при работе в холодном цехе».	4	
19. Поиск информации по предложенной тематике и подготовка дидактического материала «Оформление бутербродов» и презентации «Подача холодных блюд и закусок».	4	
20. Составление, оформление технологических карт и схем приготовления салатов.	4	
21. Подготовка презентации по теме «Оформление сладких блюд и напитков».	4	
22. Поиск информации и подбор материала для презентации по теме «Изделия из бездрожжевого (пресного) теста»	4	
23. Составление таблицы виды диетического питания	2	
<b>Учебная практика раздела 1.Технология приготовления кулинарных блюд</b> <b>Виды работ</b>	<b>72</b>	ПК 3.1- ПК 3.10. ОК1.-ОК7. ЛР 13, ЛР 14
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, мяса, мясопродуктов, 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.		

<p><b>Производственная практика раздела № 1.Технология приготовления кулинарных блюд</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Знакомство с организацией, работой горячего и других цехов предприятия (судна), оборудованием, инвентарем, персоналом, ассортиментом.</li> <li>2. Изучение инструктажа по правилам техники безопасности на рабочих местах в соусном отделении и горячего цеха, правил производственной санитарии и личной гигиены.</li> <li>3. Знакомство с ассортиментом поступающего сырья, нормативно-технологической документацией на сырье.</li> <li>4. Совершенствование навыков по приготовлению соусов, блюд и гарниров из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса, мясопродуктов, птицы, яиц и творога, круп, бобовых и макаронных изделий.</li> <li>5. Оценивание качества продукции и оформление удостоверений качества, журналов и т.д.</li> </ol>	<b>396</b>	<p>ПК 3.1- ПК 3.10. ОК1.-ОК7. ЛР 13, ЛР 14</p>
<b>Всего</b>	<b>694</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

*Оборудование учебного кабинета технологии кондитерского и кулинарного производства:*

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия
- компьютеры с лицензионным программным обеспечением, подключенные к сети Интернет и проектор.
- производственные столы;
- производственные ванны;
- конвекционные печи;
- тестораскаточная машина;
- производственные столы;
- холодильный шкаф;
- шкаф шоковой заморозки;
- весы настольные;
- планетарные миксеры;
- рабочий инвентарь

*Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест кулинарного цеха:*

- производственные столы;
- электрические плиты;
- конвекционная печь;
- пароконвектомат;
- холодильная камера;
- морозильная камера;
- мясорубки;
- миксеры;
- слайсер;
- производственные ванны;
- шкафы для хранения производственного инвентаря и столовой посуды;
- шкафы для верхней и спецодежды,
- весы электронные настольные,
- инструменты и инвентарь.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

**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 рецептов 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.

**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](http://www.100menu.ru)



#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Код и наименование ПК и ОК,	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1. Готовить и отпускать холодные блюда и закуски.	- 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 3.2. Готовить и отпускать первые блюда и соусы.	- 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, защиты практических, лабораторных работ. Промежуточный контроль в форме дифференцированного зачета. Итоговый контроль в форме комплексного экзамена, экзамена квалификационного.
ПК 3.3. Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.	- 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, защиты лабораторных работ. Промежуточный контроль в форме дифференцированного зачета. Итоговый контроль в форме комплексного экзамена, экзамена квалификационного.
ПК 3.4. Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей.	- 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, защиты лабораторных работ. Промежуточный контроль в форме дифференцированного зачета. Итоговый контроль в форме комплексного экзамена, экзамена квалификационного.
ПК 3.5. Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов.	- 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-	Текущий контроль в форме тестирования, защиты лабораторных работ. Промежуточный контроль в форме дифференцированного зачета. Итоговый контроль в форме комплексного экзамена, экзамена квалификационного.

	технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами)	
ПК 3.6. Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы.	- 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, защиты лабораторных работ. Промежуточный контроль в форме дифференцированного зачета. Итоговый контроль в форме комплексного экзамена, экзамена квалификационного.
ПК 3.7. Готовить и отпускать блюда из яиц и творога.	- 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, защиты практических, лабораторных работ. Промежуточный контроль в форме дифференцированного зачета. Итоговый контроль в форме комплексного экзамена, экзамена квалификационного.
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.	Наблюдение и оценка на уроках при выполнении учебных заданий
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	Самоконтроль, собеседование, анализ внеаудиторной самостоятельной деятельности
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.	Наблюдение и оценка деятельности на учебных занятиях и во время внеаудиторной самостоятельной деятельности; тестирование
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 личностного развития.	Анализ аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- проявление навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка на учебных занятиях, во время аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы
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.	Наблюдение за применением способов бесконфликтного общения и саморегуляции в процессе организации учебного процесса, самостоятельной деятельности
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.	Наблюдение и оценка деятельности на учебных занятиях, в ходе самостоятельной деятельности
ЛР 13. Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности	- способен принимать решения в условиях риска и неопределенности	Наблюдение и оценка деятельности на учебных занятиях, в ходе прохождения учебной и производственной практик

<p>ЛР 14. Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость</p>	<p>- демонстрирует самостоятельность, организованность в решении профессиональных задач.</p>	<p>Наблюдение и оценка деятельности на учебных занятиях, в ходе прохождения учебной и производственной практик</p>
---	--	--