

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

СОГЛАСОВАНО:

Шеф-повар
ООО «Гарден»

 П.Л.Петров

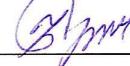
« 29 » апреля 2020 г.

М.П.



УТВЕРЖДАЮ:

заместитель директора
по учебно - производственной работе

 Н.Ф. Борзенко

« 29 » апреля 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебная дисциплина ПМ.03. Приготовление кулинарных блюд

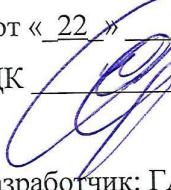
43.01.04 Повар судовой

Тюмень 2020

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03. Приготовление кулинарных блюд разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) по профессии 100120.02 (43.01.04) Повар судовой, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 726 от 02.08.2013г.

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

протокол № 7 от « 22 » апреля 2020 г.

Председатель ПЦК  / Семенихина М.Н./

Организация – разработчик: ГАПОУ ТО «ТКТТС»

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

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	3
2 Структура и содержание профессионального модуля	7
3 Условия реализации программы профессионального модуля	16
4 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	18

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 компетенций¹

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 должен²:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none">– 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,
--------------------------------	---

¹ В данном подразделе указываются только те компетенции, которые формируются в рамках данного модуля и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур по модулю.

² Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	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	<ul style="list-style-type: none"> – организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавляемых 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 кондитерских изделий; – 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;

	<ul style="list-style-type: none"> - 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
--	--

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 694

Из них на освоение МДК 134

В том числе, самостоятельная работа 92

на практики, в том числе учебную 72

и производственную 396

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Объем профессионального модуля, ак. час.					
Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем		
			Обучение по МДК		Практики
			Всего	В том числе	
1	2	3	4	5	Производственная практика
ПК 3.1-3.10 ОК 1 – ОК 7	Раздел 1. Технология приготовления кулинарных блюд	298 (226+72)	134	48	6
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	396		–	72
Всего:		694	134	48	396
					72
					396
					92

³ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствием с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

⁴ Данная колонка указывается только для специальностей СПО.

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем професионального модуля, ак. час.			
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем			
			Обучение по МДК		Практики	
			Всего	В том числе		
				Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	
1	2	3	4	5	6	7
ПК 3.1-3.10 ОК 1 – ОК 7	Раздел 1. Технология приготовления кулинарных блюд	226	134	48	—	8
	Учебная практика (по профилю специальности), часов	72			72	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	396			396	
Всего:		694	134	48	—	72
						396
						92

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов	Лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций
1	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	3	4
Раздел 1. Приготовление кулинарных блюд		694	
МДК 03.01. Технология приготовления кулинарных блюд		134	
Тема 1. Приготовления блюд и гарниров из овощей.			
Тема 1. 1. Обработка овощей.	Содержание учебного материала Обработка клуенеплодов, корнеплодов, капустных и луковых овощей, плодовых, салатных, пряных и десертных овощей. Формы нарезки овощей. Требования к качеству и сроки хранения овощей.	2	ПК 3.4. ОК1.-ОК6.
Тема 1. 2. Приготовления блюд и гарниров из варенных, припущеных овощей.	Содержание учебного материала Температурный режим и правила приготовления блод и гарниров из варенных, припущеных овощей. Технология приготовления блод и гарниров из варенных, припущеных овощей. Варианты оформления и подачи блод и гарниров из варенных, припущеных овощей.	2	ПК 3.4. ОК1.-ОК6.
Тема 1. 3. Приготовления блюд и гарниров из жареных овощей.	Содержание учебного материала Температурный режим и правила приготовления блод и гарниров из жареных овощей. Технология приготовления блод и гарниров из жареных овощей. Варианты оформления и подачи блод и гарниров из жареных овощей.	2	ПК 3. ОК1.-ОК6.4.
	Лабораторные работы		
ЛР№1. Обработка овощей. Приготовления несложных гарниров.		4	
Тема 1. 4. Приготовления блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей.	Содержание учебного материала Температурный режим и правила приготовления блод и гарниров из тушеных и запеченных овощей. Технология приготовления блод и гарниров из тушеных овощей. Варианты оформления и подачи блод и гарниров из тушеных овощей.	2	ПК 3.4. ОК1.-ОК6.
	Лабораторные работы		
ЛР№2. Приготовление блод из тушеных овощей.		4	
ЛР№3. Приготовление блод из запеченных овощей.		4	
Тема 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.			
Тема 2.1. Подготовка крупы к варке. Приготовление каши.	Содержание учебного материала Подготовка крупы к варке. Технология приготовления каши: рассыпчатые, вязкие, жидкие. Требования к качеству каши, температура подачи, условия и сроки хранения.	2	ПК 3.3. ОК1.-ОК6.
Тема 2. 2. Приготовление блюд и гарниров из крупы.	Содержание учебного материала Технология приготовления блод и гарниров из крупы. Требования к качеству блод, условия и сроки хранения.	2	ПК 3.3. ОК1.-ОК6.
	Лабораторные работы		
ЛР№4. Приготовление блод из крупы.		4	
Тема 2. 3. Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий.	Содержание учебного материала Технология приготовления блод и гарниров из бобовых. Технология приготовления блод и гарниров из макаронных изделий. Требования к качеству блод, температура подачи, условия и сроки хранения.	2	ПК 3.3. ОК1.-ОК6.
Тема 3. Приготовление блод из яиц и творога.			
Тема 3.1. Приготовление блод	Содержание учебного материала	2	ПК 3.7.

из яиц и творога	Ассортимент и технология приготовления жареных, запеченных, варенных блюд из яиц. Требования к качеству блюд из яиц и творога, сроки хранения.	ОК1.-ОК6.
Тема 4. Приготовление первых блюд и соусов.		
Тема 4. 1. Приготовление бульонов.	Содержание учебного материала Классификация и технология приготовления бульонов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	ПК 3.2. ОК1.-ОК6.
Тема 4. 2. Классификация и ассортимент заправочных супов. Правила варки.	Содержание учебного материала Классификация и ассортимент заправочных супов. Общие правила варки. Технология приготовление заправочных супов: щей, борщей, рассольников, солянок. Требования к качеству супов, температура подачи, условия и сроки хранения.	ПК 3.2. ОК1.-ОК6.
Тема 4. 3. Приготовление ассортимента заправочных супов.	Содержание учебного материала Технология приготовления: щей, борщей, рассольников, солянок, супов с крупами и макаронными изделиями Требования к качеству супов, температура подачи, условия и сроки хранения.	ПК 3.2. ОК1.-ОК6.
	Лабораторные работы	4
Тема 4. 4. Приготовление прозрачных супов и супов-пюре.	Содержание учебного материала Технология приготовления супов-пюре: из овощей, из круп и бобовых. Правила варки и подачи прозрачных супов. Требования к качеству блюда, температура подачи, условия и сроки хранения.	ПК 3.2. ОК1.-ОК6.
Тема 4. 5. Приготовление молочных, сладких, холодных супов.	Содержание учебного материала Технология приготовления прозрачных, сладких, холодных супов. Правила варки и подачи прозрачных супов. Требования к качеству блюда, условия и сроки хранения.	ПК 3.2. ОК1.-ОК6.
	Лабораторные работы	4
Тема 4. 6. Приготовление соусов мясных красных.	Содержание учебного материала Технология приготовления мучных пасеровок. Приготовление соусов мясных красных. Требования к качеству соусов, условия и сроки хранения.	ПК 3.2. ОК1.-ОК6.
Тема 4. 7. Приготовление соусов белых на бульоне, молоке, сметане.	Содержание учебного материала Технология приготовления соусов белых на мясе и рыбой бульонах, молоке, сметане. Требования к качеству соусов, условия и сроки хранения.	ПК 3.2. ОК1.-ОК6.
Тема 4. 8. Приготовление масляных соусов и заправок.	Содержание учебного материала Технология приготовления яично-масляных соусов, масляных смесей, холодных, сладких соусов и желе. Требования к качеству соусов, условия и сроки хранения.	ПК 3.2. ОК1.-ОК6.
	Тема 5. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.	
Тема 5. 1. Обработка рыбы.	Содержание учебного материала Обработка рыбы с костным скелетом: для использования в целом виде, на порционные куски (кругляши), способы обработки на филе (пластирование, для фарширования) Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, припускания, жаренья основным способом, жаренья во фритюре, рыбной колбетной массы и полуфабрикатов из нее.	ПК 3.5. ОК1.-ОК6.
Тема 5. 2. Приготовление отварных, припущеных блюд из рыбы.	Содержание учебного материала Технология приготовления блюд из рыбы в отварном виде: варка порционными кусками, варка целями тушками, варка звеньями, в припущенном виде. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из отварной и припущенной рыбы.	ПК 3.5. ОК1.-ОК6.

	Лабораторные работы	4	
Тема 5. 3. Приготовление жареных и запеченных блюд из рыбы.	ЛР № 7. Приготовление блюд из рыбы. Содержание учебного материала Технология приготовления жареных рыбных блюд Технология приготовления запеченных рыбных блюд Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	2	ПК 3.5. ОК1.-ОК6.
Тема 5. 4. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы, морепродуктов.	Содержание учебного материала Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбной котлетной массы. Лабораторные работы	2	ПК 3.5. ОК1.-ОК6.
	ЛР № 8. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.	4	
Тема 6. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов и птицы			
Тема 6. 1. Обработка мяса и мясопродуктов.	Содержание учебного материала Механическая кулинарная обработка мяса.	2	ПК 3.6. ОК1.-ОК6.
Тема 6. 2. Приготовление полуфабрикатов из мяса.	Содержание учебного материала Ассортимент и технология приготовления полуфабрикатов из мяса. Правила хранения и требования к качеству	2	ПК 3.6. ОК1.-ОК6.
Тема 6. 3. Приготовление отварных и тушеных мясных блюд.	Содержание учебного материала Технология приготовления отварных и тушеных мясных блюд. Требования к качеству блюд, температура подачи, условия и сроки хранения. Лабораторные работы	2	ПК 3.6. ОК1.-ОК6.
	ЛР № 9. Приготовление блюд из домашней птицы.	4	
Тема 6.4. Приготовление жареных мясных блюд.	Содержание учебного материала Технология приготовления жареных мясных блюд. Виды прокарки стейков. Требования к качеству блюд, температура подачи, условия реализации.	2	ПК 3.6. ОК1.-ОК6.
Тема 6. 5. Приготовление запеченных мясных блюд.	Содержание учебного материала Приготовление запеченных мясных блюд. Требования к качеству блюд, температура подачи, условия и сроки хранения.	2	ПК 3.6. ОК1.-ОК6.
Тема 6. 6. Приготовление блюд из рубленого мяса, котлетной массы.	Содержание учебного материала Приготовление блюд из рубленого мяса. Требования к качеству блюд, температура подачи, условия и сроки хранения. Лабораторные работы	2	ПК 3.6. ОК1.-ОК6.
	ЛР № 10. Приготовление блюд из рубленого мяса. Дифференцированный зачет	4	
Тема 7. Приготовление холодных блюд и закусок		2	
Тема 7. 1. Подготовка продуктов для холодных блюд.	Содержание учебного материала Подготовка продуктов для холодных блюд. Приготовление бутербродов: открытых, сложных, закрытых, закусочных.	2	ПК 3.1. ОК1.-ОК6.
Тема 7. 2. Приготовление салатов, винегретов.	Содержание учебного материала Технология приготовление салатов, винегретов. Требования к качеству и сроки их хранения. Лабораторные работы	2	ПК 3.1. ОК1.-ОК6.
	ЛР № 11. Приготовление салатов, винегретов.	4	
Тема 7. 3. Приготовление овощных блюд и закусок.	Содержание учебного материала Технология приготовление овощных блюд и закусок.	2	ПК 3.1.

Тема 7.4. Приготовление рыбных, мясных блюд и закусок.	Требования к качеству и сроки их хранения. Содержание учебного материала Технология приготовление рыбных блюд и закусок. Требования к качеству и сроки их хранения.	2	ОК1.-ОК6. ПК 3.1. ОК1.-ОК6.
Тема 8. Приготовление сладких блюд и напитков			
Тема 8. 1. Приготовление блюд из натуральных свежих фруктов, ягод.	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, самбуров, крема.	2	ПК 3.8. ОК1.-ОК6.
Тема 8. 3. 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 муичных кулинарных блюд			
Тема 9.1. Подготовка сырья для муичных блюд.	Содержание учебного материала Значение изделий из теста. Биологический, химический, механический способы разрыхления теста. Правила подготовки сырья для муичных кулинарных блюд.	2	ПК 3.9. ОК1.-ОК6.
Тема 9.2. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.	Содержание учебного материала Безлопарный, опарный способы приготовления дрожжевого теста. Приготовление теста для блинов и оладий. Разделка теста и процессы, происходящие при выпечке. Кулинарные изделия из дрожжевого теста.	2	ПК 3.9. ОК1.-ОК6.
Тема 9.3. Приготовление пресного (бездрожжевого) теста.	Содержание учебного материала Приготовление теста для пельменей, вареников, лапши домашней, блинчиков. Приготовление изделий с несладкими фаршами и сладкими начинками.	2	ПК 3.8. ОК1.-ОК6.
Тема 9.4. Приготовление слобного пресного теста.	Содержание учебного материала Технология приготовления слобного теста для ватрушек, кулебяк, пирогов, печеных и т.д. Требования к качеству изделий из теста и сроки их хранения.	2	ПК 3.8. ОК1.-ОК6.
Тема 9.5. Приготовление слобного теста и изделий из него.	Содержание учебного материала Ассортимент изделий. Технология приготовления слобного теста, формовка, температурный режим выпечки изделий, подготовка к реализации. Требования к качеству изделий из теста и сроки их хранения.	2	ПК 3.8. ОК1.-ОК6.
	Лабораторные работы	4	
Тема 10. Приготовление блюд диетического питания			
Тема 10.1. Характеристика диет.	Содержание учебного материала Значение диетического питания. Диетическое питание: определение, цели, задачи, принципы. Виды щажения. Характеристика номенклатурной системы диет.	2	ПК 3.10. ОК1.-ОК6.
Тема 10.2. Приготовление	Содержание учебного материала	2	ПК 3.10.

холодных диетических блюд.	Технология приготовления холодных диетических блюд. Требования к качеству блюд, температура подачи, условия и сроки хранения.	ОК1.-ОК6.
Тема 10.3. Приготовление супов, горячих блюд и закусок для диетического питания.	Содержание учебного материала Приготовление бульонов, супов. Приготовление блюд из овощей, крупы и макаронных изделий. Приготовление блюд из творога, рыбных, мясных блюд.	2 ПК 3.10. ОК1.-ОК6.
Тема 10.4. Приготовление сладких блюд и напитков для диетического питания.	Содержание учебного материала Приготовление компотов, желе, супфле, витаминизированных напитков. Приготовление блюд с белковыми продуктами соли. Требования к качеству готовых блюд и сроки их хранения.	2 ПК 3.10. ОК1.-ОК6.
2. Примерная тематика самостоятельной 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, крупы, соли для приготовления блюд из крупы, бобовых и макаронных изделий.		4 ОК2,ОК4,ОК5
6. Поиск информации по тематике: «Оформление и подача блюд из крупы, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога». «Ассортимент блюд из крупы, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста», подготовка сообщений и рефератов.		4 ОК2,ОК4,ОК5
7. Составление технологических карт и схем приготовления блюд из крупы, 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. Составления 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 полуфабрикатов из мяса		4 ОК2,ОК4,ОК5
2 семестр:		26
17. Составление таблицы ассортимента холодных блюд по группам, ассортимента пряностей, притрав и пищевых добавок, используемых при приготовлении холодных блюд и закусок.		4 ОК2,ОК4,ОК5
18. Сообщение «Санитарно-гигиенические требования при работе в холодном пеке».		4 ОК2,ОК4,ОК5
19. Поиск информации по предложенной тематике и подготовка дидактического материала «Подача холодных блюд и закусок».		4 ОК2,ОК4,ОК5
20. Составление, оформление технологических карт 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

1.	Изучение первичного инструкажа по правилам техники безопасности на рабочих местах.		
2.	Изучение правил производственной санитарии и личной гигиены.		
3.	Подготовка продуктов к первичной обработке.		
4.	Овощание приемами и методами приготовления соусов, блюд и гарниров из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса, мясопродуктов, птицы, яиц и творога, круп, бобовых и макаронных изделий.		ОК1-ОК7
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			
Виды работ			
1.	Знакомство с организацией, работой горячего и других цехов предприятия (судна), оборудованием, инвентарем, персоналом, ассортиментом.		
2.	Изучение инструкажа по правилам техники безопасности на рабочих местах в соусном отделении и горячего цеха, правил производственной санитарии и личной гигиены.		
3.	Знакомство с ассортиментом поступающего сырья, нормативно-технологической документацией на сырье.		ОК1-ОК7
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.		
5.	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 предусмотрены 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. Основные 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.

Дополнительные источники:

1. 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).
2. 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).
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов. - М.: издательство «Хлебпродинформ», 1996.- 617 с.
4. 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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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 личностного 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.