

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

СОГЛАСОВАНО:

генеральный директор

ООО «Грант»

 В.Ю. Осипов

« 28 » 04 2021 г.

М.П.



УТВЕРЖДАЮ:

заместитель директора

по учебно - производственной  
работе

 Н.Ф. Борзенко

« 28 » 04 2021 г.

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля ПМ.01 Профессиональный модуль по профессии Повар  
судовой

профессия Повар судовой, 33.014 Пекарь

Тюмень 2021

Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.01. Профессиональный модуль по профессии Повар судовой» разработана для реализации программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации на основании разработана на основе общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР, ОК 016-94), квалификационной характеристики по рабочей профессии Повар судовой 4 разряд, Приказа Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013г. №513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

Рассмотрена на заседании ПЦК Профессионального цикла технологий и сервиса водного транспорта

протокол № 9 от «21» апреля 2021 г.

Председатель ПЦК  /И.Г. Ковалёва/

Организация – разработчик: ГАПОУ ТО «ТКТТС»

Разработчики:

Разработчики:

- Семенихина Марина Николаевна, преподаватель высшей квалификационной категории ГАПОУ ТО «ТКТТС».
- Мишукова Елена Яковлевна, преподаватель первой квалификационной категории ГАПОУ ТО «ТКТТС».
- Константинова Елена Валерьевна, преподаватель первой квалификационной категории 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.01. Профессиональный модуль по профессии «Повар судовой»

#### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности - приготовления пищи членам экипажа судна.

Уровень квалификации – Повар судовой – 4 разряд.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности, обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен

**уметь:**

- составлять меню, заявки на продукты питания, полуфабрикаты;
- производить расчет требуемого сырья и выхода готовой продукции;
- вести контроль поступившего сырья и полуфабрикатов на их соответствие заявкам и накладным документам по объему, качеству и ассортименту;
- оформлять акты на недостачу веса, бой, брак, некондиционные продукты;
- при приготовлении блюд (изделий) выполнять операции: процеживание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий;
- вести учет расходуемого сырья, товарной отчетности;
- производить раздачу блюд в установленное для приема пищи время;
- на судах, где нет пекаря, выполнять его обязанности;
- рассчитывать количество потребного сырья и выхода готовой продукции;
- использовать сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия;
- замешивать, резать и формовать тесто;
- контролировать вес тестовых заготовок и их готовность к выпечке;
- контролировать соблюдение норм технологического режима, температурный и паровой режим выпечки;
- следить за готовностью хлебобулочных изделий;
- составлять меню и заявки на продукты питания;
- рассчитывать требуемое сырье и выход готовой продукции;
- контролировать поступившее сырье по объему, качеству и ассортименту;
- вести учет расходуемого сырья, товарную отчетность

**знать:**

- организационно-распорядительные и нормативные документы, касающиеся обеспечения приготовления пищи членам экипажа судна;
- 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;
- ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий, выпекаемых на судах, рецептуры на выпускаемые изделия;
- нормы выхода изделий;
- технологический процесс производства хлебобулочных изделий, технологические параметры режимов расстойки и выпечки, способы их регулирования, методы определения готовности теста к выпечке и качества готовой продукции, факторы, влияющие на качество расстойки, выпечки и на выход готовой продукции;
- особенности выпечки хлеба на судах;

- алгоритмы технологических расчетов.
- правила составления заявок на продукты питания;
- общие принципы организации учета, порядок оформления товарной отчетности;
- принципы составления меню, правила утверждения;
- понятие о калькуляции;
- основы учета предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря;
- понятие, задачи, сроки проведения инвентаризации.

## 2. Структура и содержание профессионального модуля

### 2.1. Структура профессионального модуля «ПМ.01 Профессиональный модуль по профессии Повар судовой»

Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем модуля во взаимодействии с преподавателем, час.				Консультации
		Обучение по МДК		Практики		
		Всего	В том числе: лабораторных и практических занятий	Учебная	Производственная	
2	3	4	5	6	7	8
МДК 01.01 Технология приготовления кулинарных блюд	220	220	138	-	-	2
МДК 01.02 Технология приготовления хлебобулочных изделий	118	118	80	-	-	2
МДК 01.03 Основы калькуляции и учета	50	50	34	-	-	-
Учебная практика	144			144	-	-
Производственная практика	396				396	-
Промежуточная аттестация		В форме квалификационного экзамена				
<b>Всего:</b>	<b>928</b>	<b>388</b>	<b>252</b>	<b>144</b>	<b>396</b>	<b>4</b>

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля «ПМ.01 Профессиональный модуль по профессии Повар судовой»

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем в часах
1	2	3
<b>МДК.01.01. Технология приготовления кулинарных блюд</b>		<b>220</b>
<b>Тема 1. Приготовление блюд и гарниров из овощей</b>		<b>32</b>
Обработка овощей	<b>Содержание учебного материала</b> Обработка клубнеплодов, корнеплодов, капустных и луковых овощей, плодовых, салатных, пряных и десертных овощей, грибов. Требования к качеству и сроки хранения овощей.	6
	<b>Лабораторные работы</b>	6
	ЛР№1. Обработка, нарезка овощей и подготовка их к фаршированию.	
Приготовление блюд и гарниров из вареных, припущенных овощей	<b>Содержание учебного материала</b> Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из вареных, припущенных овощей. Приготовление блюд и гарниров из вареных, припущенных овощей и грибов. Варианты оформления и подачи блюд и гарниров из вареных, припущенных овощей, температура подачи.	2
Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей	<b>Содержание учебного материала</b> Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из жареных овощей. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей и грибов. Варианты оформления и подачи блюд и гарниров из жареных овощей, температура подачи.	2
Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей	<b>Содержание учебного материала</b> Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей и грибов. Варианты оформления и подачи блюд и гарниров из тушеных овощей, температура подачи.	2
Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей	<b>Лабораторные работы</b> ЛР№2. Приготовление блюд и гарниров из жареных и тушеных овощей. <b>Содержание учебного материала</b> Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из запеченных овощей.	6
		2

	Приготовления блюд и гарниров из запеченных овощей и грибов. Варианты оформления и подачи блюд и гарниров из запеченных овощей, температура подачи.	<b>6</b>
	<b>Лабораторные работы</b>	
	ЛР№3. Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей	
<b>Тема 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога</b>	<b>Подготовка круп к варке.</b>	<b>26</b>
	Приготовление каш.	<b>2</b>
	Подготовка круп к варке.	
	Приготовление каш: рассыпчатые, вязкие, жидкие.	
	Требования к качеству каш, условия и сроки хранения.	
<b>Приготовление блюд и гарниров из круп и бобовых.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Приготовление блюд и гарниров из круп.	
	Приготовление блюд и гарниров из бобовых.	
	Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения.	
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>6</b>
	ЛР№4. Приготовление блюд из каш.	
<b>Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.	
	Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения.	
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>6</b>
	ЛР№5. Приготовление блюд из макаронных изделий.	
<b>Приготовление блюд из яиц и творога.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Приготовление жареных, запеченных блюд из яиц.	
	Приготовление холодных, горячих блюд из творога.	
	Требования к качеству блюд из яиц и сроки хранения.	
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>6</b>
	ЛР№6. Приготовление блюд из яиц.	
<b>Тема 3. Приготовление супов и соусов</b>		<b>42</b>
<b>Приготовление заправочных супов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>
	Приготовление бульонов, заправочных супов: щей, борщей, рассольников, солянок.	
	Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения.	
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>6</b>
	ЛР№ 7. Приготовление заправочных супов.	
<b>Приготовление супов овощных</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>



и картофельных, с крупами, макаронными изделиями и бобовыми.	Приготовление супов овощных и картофельных, с крупами, макаронными изделиями и бобовыми. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения	
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>6</b>
Приготовление молочных супов.	ЛР№ 8. Приготовление супов овощных и картофельных, с крупами, макаронными изделиями и бобовыми.	
Зачёт	<b>Содержание учебного материала</b> Приготовление молочных супов. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения.	<b>2</b>
Приготовление супов-пюре.	<b>Содержание учебного материала</b> Приготовление супов-пюре: из овощей, из круп и бобовых. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения.	<b>2</b>
Приготовление прозрачных, сладких, холодных супов.	<b>Лабораторные работы</b> ЛР№ 9. Приготовление супов-пюре.	<b>2</b>
Приготовление соусов красных.	<b>Содержание учебного материала</b> Приготовление прозрачных, сладких, холодных супов. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения.	<b>2</b>
Приготовление соусов белых.	<b>Содержание учебного материала</b> Приготовление мучных пассеровок и бульонов. Приготовление соусов мясных красных. Требования к качеству соусов, условия и сроки хранения.	<b>2</b>
Приготовление соусов молочных, сметанных, грибных.	<b>Содержание учебного материала</b> Приготовление соусов белых на мясном и рыбном бульонах. Требования к качеству соусов, условия и сроки хранения.	<b>2</b>
Приготовление соусов без муки	<b>Лабораторные работы</b> ЛР№ 10. Приготовление соусов	<b>4</b>
<b>Тема 4. Приготовление блюд из рыбы</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Приготовление яично-масляных соусов, масляных смесей, холодных, сладких соусов и желе. Требования к качеству соусов, условия и сроки хранения.	<b>2</b>
		<b>42</b>

Обработка рыбы.	<b>Содержание учебного материала</b> Обработка рыбы с костным скелетом: для использования в целом виде, на порционные куски (кругляши), способы обработки на филе (пластование, для фарширования).	2
Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	<b>Содержание учебного материала</b> Приготовление полуфабрикатов порционными кусками, целыми тушками, звеньями и др.	2
Приготовление отварных, припущенных блюд из рыбы.	Содержание учебного материала 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.	2
Приготовление жареных блюд из рыбы.	Содержание учебного материала Технологии приготовления жареных рыбных блюд Правила хранения и требования к качеству жареных рыбных блюд.	12
Приготовление запеченных блюд из рыбы.	<b>Лабораторные работы</b> ЛР № 11. Приготовление блюд из жареной рыбы. ЛР № 12. Приготовление блюд из жареной рыбы.	6 6
Приготовление запеченных блюд из рыбы.	Содержание учебного материала Технологии приготовления запеченных рыбных блюд Правила хранения и требования к качеству запеченных рыбных блюд.	2 6
Приготовление блюд из рыбной котлетной массы, морепродуктов.	<b>Лабораторные работы</b> ЛР № 13. Приготовление блюд из запеченной рыбы. Содержание учебного материала Технологии приготовления блюд из рыбной котлетной массы Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбной котлетной массы.	2 12 6
<b>Тема 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>	ЛР № 14. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы ЛР № 15. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	6 6
Обработка мяса и домашней птицы.	<b>Содержание учебного материала</b> Механическая обработка мяса, домашней птицы.	<b>54</b> 2
Приготовление полуфабрикатов из мяса домашней птицы.	Содержание учебного материала Приготовление полуфабрикатов из мяса домашней птицы, правила хранения и требования к качеству	2
Приготовление отварных, припущенных мясных блюд.	Содержание учебного материала Приготовление отварных, припущенных мясных блюд.	2

	Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	
Приготовление жареных мясных блюд.	Содержание учебного материала	2
	Приготовление жареных мясных блюд.	
Приготовление тушеных мясных блюд.	Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	
	Содержание учебного материала	2
	Приготовление тушеных мясных блюд.	
	Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	
Приготовление запеченных мясных блюд.	<b>Лабораторные работы</b>	6
	ЛР № 16. Приготовление тушеных мясных блюд.	
	Содержание учебного материала	2
	Приготовление запеченных мясных блюд.	
Приготовление блюд из рубленного мяса, котлетной массы.	Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	
	<b>Лабораторные работы</b>	6
	ЛР № 17. Приготовление запеченных мясных блюд.	
	Содержание учебного материала	2
Приготовление блюд из домашней птицы.	Приготовление блюд из рубленного мяса.	
	Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	
	<b>Лабораторные работы</b>	12
	ЛР № 18. Приготовление блюд из рубленного мяса.	6
Приготовление блюд из рубленного мяса.	ЛР № 19. Приготовление блюд из рубленного мяса.	6
	Содержание учебного материала	2
	Приготовление блюд из домашней птицы.	
	Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	
Приготовление блюд из субпродуктов.	<b>Лабораторные работы</b>	12
	ЛР № 20. Приготовление блюд из домашней птицы.	6
	ЛР № 21. Приготовление блюд из рубленной и котлетной массы	6
	Содержание учебного материала	2
<b>Тема 6. Приготовление холодных блюд и закусок</b>	Приготовление блюд из субпродуктов.	
	Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	
	<b>Тема 6. Приготовление холодных блюд и закусок</b>	8
	Содержание учебного материала	2
Приготовление холодных блюд и закусок	Подготовка продуктов для холодных блюд.	
	Приготовление бутербродов: открытых, сложенных, закрытых, закусочных.	

	<p>Приготовление салатов, винегретов.          Приготовление овощных, грибных блюд и закусок, блюд и закусок из яиц.          Приготовление рыбных блюд и закусок.          Приготовление мясных блюд и закусок.          Требования к качеству и сроки их хранения.</p> <p><b>Лабораторные работы</b></p> <p>ЛР № 22. Приготовление салатов, винегретов.</p>	4
Приготовление горячих блюд и закусок	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Подготовка продуктов для горячих блюд и закусок.          Приготовление овощных, грибных блюд и закусок.          Приготовление рыбных блюд и закусок.          Приготовление мясных блюд и закусок.          Приготовление горячих закусок.          Требования к качеству и сроки их хранения.</p>	2
<b>Тема 7. Приготовление сладких блюд и напитков</b>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Приготовление блюд из натуральных свежих фруктов, ягод, приготовление компотов.          Приготовление желеваных блюд: киселей, желе, муссов, самбуков, крема.          Приготовление горячих и холодных напитков.          Требования к качеству и сроки их хранения.</p>	8
Приготовление холодных сладких блюд и напитков	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Приготовление горячих сладких блюд. Приготовление горячих напитков.          Требования к качеству и сроки их хранения.</p>	2
Приготовление горячих сладких блюд и напитков	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Приготовление горячих сладких блюд. Приготовление горячих напитков.          Требования к качеству и сроки их хранения.</p>	2
<b>Тема 8. Приготовление мучных кулинарных блюд, изделий</b>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Приготовление горячих сладких блюд.          Приготовление мучных кулинарных блюд, изделий (пельмени, манты, вареники, блины, блинчики, оладьи).          Требования к качеству и сроки их хранения.</p> <p><b>Лабораторные работы</b></p> <p>ЛР № 23. Приготовление горячих сладких блюд.</p> <p><b>Лабораторные работы</b></p> <p>ЛР № 24. Приготовление мучных кулинарных блюд</p>	4
Приготовление мучных кулинарных блюд, изделий	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Приготовление мучных кулинарных блюд, изделий (пельмени, манты, вареники, блины, блинчики, оладьи).          Требования к качеству и сроки их хранения.</p>	8
	<p><b>Лабораторные работы</b></p> <p>ЛР № 24. Приготовление мучных кулинарных блюд</p>	2
	<p><b>Лабораторные работы</b></p> <p>ЛР № 24. Приготовление мучных кулинарных блюд</p>	6
	<p>ЛР № 24. Приготовление мучных кулинарных блюд</p>	6



	изделия из него.	
	Лабораторная работа №6.1. Приготовление мучных изделий пониженной калорийности.	6
	Лабораторная работа №6.2. Приготовление мучных изделий пониженной калорийности.	4
	Лабораторная работа №6.3. Приготовление мучных изделий пониженной калорийности.	4
<b>Раздел 3. Основы калькуляции и учета</b>		
<b>МДК 01.03. Основы калькуляции и учета</b>		
<b>Тема 1.1. Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания и судах.</b>		
	Понятие о документах учета: их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью, классификация, реквизиты, требования к содержанию и оформлению. Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий его использование. Материальная ответственность на предприятиях. Отчетность материально ответственных лиц.	2
	<b>Практическая работа</b>	2
	1. Замена сырья при приготовлении блюд	2
	<b>Содержание</b>	4
	Источники поступления продуктов. Правила составления заявок на продукты питания. Нормы питания. Прием продуктов и обеспечение их сохранности. Учет движения продуктов.	2
	<b>Практическая работа</b>	2
	2. Расчет необходимого количества продуктов для питания членов экипажа (на день, неделю, месяц).	2
	<b>Содержание</b>	6
	Понятие о меню, порядке его составления и утверждения. Особенности питания моряков в различных условиях плавания. Расчет необходимого количества продуктов: меню-раскладка. Примерное меню для экипажей судов.	2
	<b>Практическая работа</b>	4
	3. Составление меню на различные периоды времени.	2
	4. Составление технологических карт	2
	<b>Содержание</b>	22
	Понятие о цене, и ценообразовании. Порядок определения цен на продукцию собственного производства. Калькуляционные карточки, их характеристика. Порядок составления калькуляции.	2
	<b>Практическая работа</b>	20
	5. Определение продажной цены на холодные блюда	2
	6. Определение продажной цены на супы	4
	7. Определение продажной цены на гарниры	4
	8. Определение продажной цены на соусы	2
<b>Тема 1.2. Организация снабжения продуктами питания.</b>		
<b>Тема 1.3. Общие принципы составления меню.</b>		
<b>Тема 1.4. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания и судах</b>		

	9-12. Определение продажной цены на вторые блюда	6
	13. Определение продажной цены на напитки	2
<b>Тема 1.5. Учет сырья и готовой продукции.</b>	<b>Содержание</b>	4
	Учет поступления сырья на производство и движения продуктов. Учет реализации и отпуска готовой продукции. Отчетность материально ответственных лиц. Инвентаризация продуктов.	2
<b>Тема 1.6. Учет предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря.</b>	<b>Практическая работа</b>	2
	14. Составление товарного отчета	2
	<b>Содержание</b>	4
	Понятие об основных средствах. Основы учета предметов материально-технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря. Порядок списания предметов в случае износа, боя, порчи.	2
<b>Тема 1.7. Инвентаризация.</b>	<b>Практическая работа</b>	2
	15. Порядок списания предметов материально технического оснащения	2
<b>Тема 1.8. Инвентаризация.</b>	<b>Содержание</b>	4
	Понятие, задачи, сроки проведения инвентаризации, технику сверки фактического состояния с данными бухгалтерских документов и оформления первичных учетных документов.	2
	<b>Практическая работа</b>	2
	16. Оформление инвентаризационной ведомости	2
<b>Дифференцированный зачет</b>		2
<b>Учебная практика</b>		144
<b>Виды работ:</b>	Изучение первичного инструктажа по правилам техники безопасности на рабочих местах. Изучение правил производственной санитарии и личной гигиены. Подготовка продуктов к первичной обработке. Овладение приемами и методами приготовления соусов, блюд и гарниров из овощей, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мяса птицы, дичи, кролика, яиц и творога, круп, бобовых и макаронных изделий. Овладение навыками работы на технологическом оборудовании цехов. Освоение особенностей технологических режимов. Закрепление навыков по приготовлению соусов, блюд и гарниров из овощей, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мяса птицы, дичи, кролика, яиц и творога, круп, бобовых и макаронных изделий. Составление меню, заявок на продукты питания, полуфабрикаты. Расчет требуемого сырья и выхода готовой продукции. Контроль поступившего сырья и полуфабрикатов на их соответствие заявкам и накладным документам по объему, качеству и ассортименту.	

<p>Оформление актов на недостачу веса, бой, брак, некондиционные продукты.</p> <p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>Знакомство с организацией работы соусного и горячего цехов, оборудованиём, инвентарем, персоналом, ассортиментом.</p> <p>Изучение инструктажа по правилам техники безопасности на рабочих местах в соусном отделении и горячего цеха, правил производственной санитарии и личной гигиены.</p> <p>Знакомство с ассортиментом поступающего сырья, нормативно-технологической документацией на сырье.</p> <p>Совершенствование навыков по приготовлению соусов блонд и гарниров из овощей, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мяса птицы, дичи, кролика, яиц и творога, круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Оценивание качества продукции и оформление удостоверений качества, журналов и т.д.</p> <p>Составление меню, заявок на продукты питания, полуфабрикаты.</p> <p>Расчет требуемого сырья и выхода готовой продукции.</p> <p>Контроль поступившего сырья и полуфабрикатов на их соответствие заявкам и накладным документам по объему, качеству и ассортименту.</p> <p>Оформление актов на недостачу веса, бой, брак, некондиционные продукты.</p> <p>Участвовать в проведении инвентаризации: проводить сверку фактического состояния с данными бухгалтерских документов и оформлять первичные документы учета.</p>	396
<b>Всего</b>	<b>928</b>



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля имеются следующие специальные помещения:

3.1.1. Кабинета технологии кулинарного производства оснащенный оборудованием:

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

и техническими средствами:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедийный проектор.

3.1.2. Учебный кулинарный цех оснащенный оборудованием:

индукционные 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, весы электронные настольные, ванна для мытья посуды, инструменты и инвентарь.

3.1.3. Учебный кондитерский цех, оснащенный оборудованием:

рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, конвекционные печи, тестораскаточная машина, производственные столы, холодильный шкаф, шкаф шоковой заморозки, весы настольные.

3.1.4. Кабинет «Социально-экономических дисциплин» оснащенные оборудованием:

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

и техническими средствами:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедийный проектор.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

#### 3.2.1. Печатные издания

#### 3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Сайт журнала «Хлебопек» [Электронный ресурс] – Режим доступа: [www.hlebopek.by](http://www.hlebopek.by)
2. Сайт хлебопечков: [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://hlebopechka.ru>
3. «Российское хлебопечение» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.hleb.net/>
4. Журнал «Bread.su» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://bread.su/>
5. Издательство «КолосС» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.koloss.ru/>
6. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://fcior.edu.ru>
7. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.100menu.ru/>.
8. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://fcior.edu.ru/>
9. Книга кулинара [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://knigakulinara.ru>

10. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: [www.100 menu. Ru](http://www.100menu.ru)
11. Современные блюда [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://prigotovim.org/2009/05/27/100-luchshikh-bljud-sovremennoj.html>

### **3.2.3 Дополнительная литература**

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. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.В. Мармузова. – 5-е изд., стер, - М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 288 с.
3. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник– М.: Изд. центр «Академия», 2015. - 448 с.
4. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /С.В. Ермилова. - М.: Изд. центр «Академия» 2015.- 336с.
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для НПО. – М.: ИЦ «Академия», 2015 (25)
6. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник для СПО. – М.: ИЦ «Академия», 2015 (25)
7. Потапова И.И, Калькуляция и учет: учебник для НПО. – М.: «Академия», 2013 (25)
8. 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).
9. 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).
10. Усова И.Н., Соколова С.В., Жегалина Т.Н. Основы калькуляции и учета: теоретические основы профессиональной деятельности: учебное пособие.-М.: Академкнига/Учебник, 2013, 158с.
11. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2012, 170 с.

### **Словари и справочники**

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов. - М.: издательство «Хлебпродинформ», 1996.- 617 с.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов. - М.: издательство «Хлебпродинформ», 1997.- 587 с.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов. - М.: издательство «Хлебпродинформ», 2001.-799 с.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
При приготовлении блюд (изделий) выполнять операции: процеживание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий	Демонстрирует умения выполнять операции: процеживание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий	Экспертное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ № 1-23 и при выполнении работ по учебной и производственной практикам
Производить раздачу блюд в установленное для приема пищи время	Демонстрирует умения производить раздачу блюд в установленное для приема пищи время	Экспертное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ № 1-23 и при выполнении работ по учебной и производственной практикам
Рассчитывать количество потребного сырья и выхода готовой продукции	Демонстрирует умения рассчитывать количество потребного сырья и выхода готовой продукции	Экспертное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ № 1-10
Использовать сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия;	Демонстрирует умения использовать сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия	Экспертное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ № 1-10
Замешивать, резать и формовать тесто	Демонстрирует умения замешивать, резать и формовать тесто	Экспертное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ № 1-10
Контролировать вес тестовых заготовок и их готовность к выпечке	Демонстрирует умения контролировать вес тестовых заготовок и их готовность к выпечке	Экспертное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ № 1-10
Контролировать соблюдение норм технологического режима, температурный и паровой режим выпечки	Демонстрирует умения контролировать соблюдение норм технологического режима, температурный и паровой режим выпечки	Экспертное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ № 1-10
Следить за готовностью хлебобулочных изделий	Демонстрирует умения следить за готовностью хлебобулочных изделий	Экспертное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ № 1-10
Составлять заявки на продукты питания, меню	Демонстрирует умения составлять заявки по количеству потребного сырья и выхода готовой продукции	Экспертное наблюдение и оценка результатов Практических работ № 2-3
Рассчитывать требуемое сырье и выход готовой продукции;	Демонстрирует умения использовать сборник рецептов	Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ № 4
Контролировать поступившее сырье по объему, качеству и ассортименту;	Демонстрирует умения оценивания поступившего сырья	Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ № 14
Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд и	Применяет знания технологических операций при приготовлении холодных блюд и закусок, простых	Экспертное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ № 1-

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	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	23 и при выполнении работ по учебной и производственной практикам
Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий, выпекаемых на судах, рецептуры на выпускаемые изделия	Называет ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий, выпекаемых на судах, рецептуры на выпускаемые изделия	Оценка результатов выполнения тестовых заданий
Нормы выхода изделий	Применяет нормы выхода изделий	Экспертное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ № 1-10
Технологический процесс производства хлебобулочных изделий, технологические параметры режимов расстойки и выпечки, способы их регулирования, методы определения готовности теста к выпечке и качества готовой продукции, факторы, влияющие на качество расстойки, выпечки и на выход готовой продукции	Применяет знания технологического процесса производства хлебобулочных изделий, технологических параметров режимов расстойки и выпечки, способов их регулирования, методов определения готовности теста к выпечке и качества готовой продукции, факторы, влияющие на качество расстойки, выпечки и на выход готовой продукции при решении профессиональных задач.	Экспертное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ № 1-10
Особенности выпечки хлеба на судах	Применяет знания выпечки хлеба на судах при решении профессиональных задач.	Экспертное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ № 1-10
Алгоритмы технологических расчетов	Применяет знания алгоритмов технологических расчетов при решении профессиональных задач.	Экспертное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ № 1-10
Вести учет расходуемого сырья, товарную отчетность	Применяет знания при ведении учета, и составлении товарного отчета	Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ № 1-15,16
Правила составления заявок на продукты питания;	Применяет знания при составлении заявок на продукты питания;	Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ № 3
Общие принципы организации учета, порядок оформления товарной отчетности;	Применяет знания при оформлении товарной отчетности	Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ № 3
Понятие о калькуляции;	Применяет знания при составлении калькуляции	Оценка результатов выполнения практических работ № 5-13
Принципы составления меню, правила утверждения.	Применяет знания при составлении меню	Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ № 3