

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

СОГЛАСОВАНО

Директор предприятия ООО «Ваш
сомелье»



Е.С.Каменских

«19» апреля 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора
по учебно-производственной
работе

Н.Ф. Борзенко

«19» апреля 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

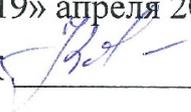
профессионального модуля ПМ.03. Приготовление кулинарных блюд
профессия 43.01.04 Повар судовой

Тюмень 2023

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 «19» апреля 2023 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:

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).

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
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	ЛР 13
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	ЛР 14

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.

1.2. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>подготовки (обработки) сырья и приготовления кулинарных блюд в условиях плавания, в том числе холодных блюд и закусок;</p> <p>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;</p>
уметь	<p>организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;</p> <p>проверять органолептическим способом годность и качество овощей, зерновых, молочных продуктов, муки, яиц, жиров, сахара, рыбы, мяса, домашней птицы, гастрономических продуктов и т.д.;</p> <p>пользоваться сборниками рецептов блюд, кулинарных изделий и мучных кондитерских изделий;</p> <p>проверять основные продукты и дополнительные ингредиенты на соответствие технологическим требованиям к приготовлению различных блюд;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления рыбы, мяса, творога и яиц, овощей, различных сладких блюд, напитков и т.д.;</p> <p>обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей;</p> <p>готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и т.д.;</p> <p>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.;</p> <p>оценивать качество готовых блюд;</p> <p>охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;</p> <p>охлаждать и замораживать нарезанные овощи;</p> <p>соблюдать требования охраны труда и техники безопасности в процессе приготовления кулинарных блюд;</p>
знать	<p>действующие стандарты на сырье, полуфабрикаты и продукцию общественного питания;</p> <p>классификацию, пищевую ценность, требования к качеству полуфабрикатов и готовых блюд;</p> <p>супов и соусов, блюд из мяса, домашней птицы, гастрономических продуктов и т.д.;</p> <p>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;</p>

приемы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов;

последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд и закусок, простых супов и соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, овощей, блюд из яиц и творога, сладких блюд и напитков, мучных кулинарных изделий, блюд диетического питания;

температурный режим и правила приготовления различных блюд и гарниров;

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

способы минимизации отходов при нарезке и обработке сырья и продуктов;

правила проведения бракеража;

способы сервировки, порционирования, температуру подачи различных блюд;

сроки реализации и требования к качеству различных готовых блюд;

температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд и закусок;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке различных продуктов и приготовлении различных блюд, технологию их эксплуатации;

инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.					
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК			Практики		
			Всего	В том числе		Учебная	Производственная	
Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)							
ПК 3.1-3.10 ОК 1 – ОК 7	МДК.03.01 Технология приготовления кулинарных блюд	226	134	48	–			92
	Учебная практика (по профилю специальности), часов	72				72		
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	396					396	
	Всего:	694	134	48	–	72	396	92

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций
Раздел 1. Приготовление кулинарных блюд			
МДК 03.01. Технология приготовления кулинарных блюд			
Тема 1. Приготовления блюд и гарниров из овощей.		22	
Тема 1. 1. Обработка овощей.	Содержание учебного материала	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.	Содержание учебного материала	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.	Содержание учебного материала	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.		
	Лабораторные работы	4	
Тема 1. 4. Приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей.	Содержание учебного материала	2	ПК 3.4. ОК1.-ОК6. ЛР 13, ЛР 14
	Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей. Технология приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей. Варианты оформления и подачи блюд и гарниров из тушеных овощей, температура подачи.		
Тема 1.5. Приготовление Приготовления блюд и гарниров из запеченных овощей.	Содержание учебного материала	2	ПК 3.4. ОК1.-ОК6. ЛР 13, ЛР 14
	Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров запеченных овощей. Технология приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей. Варианты оформления и подачи блюд и гарниров из тушеных овощей, температура подачи.	6	
	Лабораторные работы		
	ЛР№2. Приготовление блюд и гарниров из овощей.		
Тема 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.		10	
Тема 2.1. Подготовка круп к варке. Приготовление каш.	Содержание учебного материала	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.	Содержание учебного материала	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.		
	Лабораторные работы	6	

	ЛРН№3. Приготовление блюд из круп.		
Тема 2. 3. Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий.	Содержание учебного материала	2	ПК 3.3. ОК1.-ОК6. ЛР 13, ЛР 14
	Технология приготовления блюд и гарниров из бобовых. Технология приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий. Требования к качеству блюд, температура подачи, условия и сроки хранения.		
Тема 3. Приготовление блюд из яиц и творога.		2	
Тема 3.1. Приготовление блюд из яиц и творога	Содержание учебного материала	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.		
Тема 4. Приготовление первых блюд и соусов.		24	
Тема 4. 1. Приготовление бульонов.	Содержание учебного материала	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.	Содержание учебного материала	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.	Содержание учебного материала	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.		
	Лабораторные работы ЛРН№ 4. Приготовление заправочных супов.	6	
Тема 4. 4. Приготовление прозрачных супов и супов-пюре.	Содержание учебного материала	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.	Содержание учебного материала	2	ПК 3.2. ОК1.-ОК6. ЛР 13, ЛР 14
	Технология приготовления прозрачных, сладких, холодных супов. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения.		
Тема 4. 6. Приготовление соусов мясных красных.	Содержание учебного материала	2	ПК 3.2. ОК1.-ОК6. ЛР 13, ЛР 14
	Технология приготовления мясных пассеровок. Приготовление соусов мясных красных. Требования к качеству соусов, условия и сроки хранения.		
Тема 4. 7. Приготовление соусов белых на бульоне, молоке, сметане.	Содержание учебного материала	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.	Содержание учебного материала	2	ПК 3.2.
	Технология приготовления яично-масляных соусов, масляных смесей, холодных, сладких соусов и желе.		

	Требования к качеству соусов, условия и сроки хранения.		ОК1.-ОК6. ЛР 13, ЛР 14
Тема 5. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.		16	
Тема 5. 1. Обработка рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	Содержание учебного материала	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.	Содержание учебного материала	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.		
	Лабораторные работы ЛР № 5. Приготовление блюд из рыбы.	6	
Тема 5. 3. Приготовление жареных и запеченных блюд из рыбы.	Содержание учебного материала	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.	Содержание учебного материала	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.		
	Лабораторные работы ЛР № 6. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.	6	
Тема 6. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов и птицы		22	
Тема 6. 1. Обработка мяса и мясопродуктов.	Содержание учебного материала	2	ПК 3.6. ОК1.-ОК6. ЛР 13, ЛР 14
	Механическая кулинарная обработка мяса.		
Тема 6. 2. Приготовление полуфабрикатов из мяса.	Содержание учебного материала	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.	Содержание учебного материала	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.		
	Лабораторные работы ЛР № 7. Приготовление блюд из мяса	6	
Тема 6.4. Приготовление жареных мясных блюд.	Содержание учебного материала	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.	Содержание учебного материала	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.	Содержание учебного материала	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.		
	Дифференцированный зачет	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.			
Тема 7. Приготовление холодных блюд и закусок		12	
Тема 7. 1. Подготовка продуктов для холодных блюд. Приготовление бутербродов.	Содержание учебного материала	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.	Содержание учебного материала	2	ПК 3.1. ОК1.-ОК6. ЛР 13, ЛР 14
	Технология приготовления салатов, винегретов. Требования к качеству и сроки их хранения.		
	Лабораторные работы ЛР № 11. Приготовление салатов, винегретов.	4	
Тема 7. 3. Приготовление овощных блюд и закусок.	Содержание учебного материала	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.	Содержание учебного материала	2	ПК 3.1. ОК1.-ОК6. ЛР 13, ЛР 14
	Технология приготовления рыбных блюд и закусок. Требования к качеству и сроки их хранения.		
Тема 8. Приготовление сладких блюд и напитков		6	
Тема 8. 1. Приготовление блюд из натуральных свежих фруктов, ягод.	Содержание учебного материала	2	ПК 3.8. ОК1.-ОК6. ЛР 13, ЛР 14
	Приготовление блюд из натуральных свежих фруктов, ягод, приготовление компотов.		
Тема 8. 2. Приготовление желированных блюд.	Содержание учебного материала	2	ПК 3.8. ОК1.-ОК6. ЛР 13, ЛР 14
	Приготовление желированных блюд: киселей, желе, муссов, самбуков, крема.		
	Приготовление горячих сладких блюд, сладких блюд из концентратов. Требования к качеству и сроки их хранения.		
Тема 8. 3. Приготовление горячих и холодных напитков.	Содержание учебного материала	2	ПК 3.8. ОК1.-ОК6. ЛР 13, ЛР 14
	Приготовление горячих и холодных напитков. Требования к качеству и сроки их хранения.		
Тема 9. Приготовление мучных кулинарных блюд		14	
Тема 9.1. Подготовка сырья для мучных блюд.	Содержание учебного материала	2	ПК 3.9.
	Значение изделий из теста.		

	Биологический, химический, механический способы разрыхления теста. Правила подготовки сырья для мучных кулинарных блюд.		ОК1.-ОК6. ЛР 13, ЛР 14
Тема 9.2. Приготовление дрожжевого теста	Содержание учебного материала Безопарный, 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. ЛР 13, ЛР 14
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. Требования к качеству изделий из теста и сроки их хранения.	2	ПК 3.8. ОК1.-ОК6. ЛР 13, ЛР 14
Тема 9.4. Приготовление сдобного пресного теста.	Содержание учебного материала Технология приготовления сдобного теста для ватрушек, кулебяк, пирогов, печенья и т.д. Требования к качеству полуфабрикатов из теста, сроки их хранения.	2	ПК 3.8. ОК1.-ОК6. ЛР 13, ЛР 14
Тема 9.5. Приготовление кулинарных изделий из теста.	Содержание учебного материала Ассортимент изделий. Технология приготовления сдобного 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. ЛР 13, ЛР 14
	Лабораторные работы ЛР № 12. Приготовление мучных кулинарных изделий	4	
		8	
Тема 10. Приготовление блюд диетического питания		8	
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. ЛР 13, ЛР 14
Тема 10.2. Приготовление холодных диетических блюд.	Содержание учебного материала Технология приготовления холодных диетических блюд. Требования к качеству блюд, температура подачи, условия и сроки хранения.	2	ПК 3.10. ОК1.-ОК6. ЛР 13, ЛР 14
Тема 10.3. Приготовление супов и горячих блюд для диетического питания.	Содержание учебного материала Приготовление бульонов, супов. Приготовление блюд из овощей, круп и макаронных изделий. Приготовление блюд из творога, рыбных, мясных блюд.	2	ПК 3.10. ОК1.-ОК6. ЛР 13, ЛР 14
Тема 10.4. Приготовление сладких блюд и напитков для диетического питания.	Содержание учебного материала Приготовление компотов, желе, суфле, витаминизированных напитков. Приготовление блюд с белковыми продуктами сои. Требования к качеству готовых блюд и сроки их хранения.	2	ПК 3.10. ОК1.-ОК6. ЛР 13, ЛР 14
2. Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1. Технология приготовления кулинарных блюд		92	

1 семестр	66		
1. 2. Рассчитать и оформить технологические карты на блюда и гарниры из овощей.	4		
3. 4. Подготовить презентации по темам «История одного блюда», «Блюда из овощей – кладовая витаминов»	4		
5. 6. Расчет норм вложения сырья по предложенным условиям: жидкости, круп, соли для приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	4		
7. 8. Поиск информации по тематике: «Особенности приготовления блюд из круп и бобовых», «Оформление и подача блюд из круп и бобовых» подготовка сообщений и рефератов.	4		
9. 10. Подготовить презентации по темам «Ассортимент блюд из макаронных изделий, яиц, творога»	4		
11.12. Составление технологических карт и схем приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.	4		
13.14. Подготовить презентации по теме «Подача и подбор соусов к блюдам»	4	ПК 3.1- ПК 3.10. ОК1.-ОК7. ЛР 13, ЛР 14	
15.16. Составления схем и ТК на соусы (по заданным условиям).	4		
17.18. Сообщение (доклад) в контексте темы «Супы» по предложенной тематике.	4		
19.20. Составление и расчет технологических карт на блюда из рыбы	4		
21.22. Составление таблицы «Пищевая ценность рыбы»	4		
23.24. Составление словаря профессиональных терминов.	4		
25.26. Составление схем механической кулинарной обработки мяса.	4		
27.28. Составление и расчет технологических карт и схем на блюда из мяса	6		
29.30. Составление таблицы соответствия вида полуфабриката из мяса и тепловой обработки	4		
31.32. Подготовить сообщение «Технология приготовления блюд из домашней птицы»	4		
2 семестр:	26		
33.34. Ассортимент пряностей, приправ и пищевых добавок, используемых при приготовлении холодных блюд и закусок.	4		
35.36. Сообщение «Санитарно-гигиенические требования при работе в холодном цехе».	4		
37.38. Поиск информации по предложенной тематике и подготовка дидактического материала «Оформление бутербродов» и презентации «Подача холодных блюд и закусок».	4		
39.40. Составление, оформление технологических карт и схем приготовления салатов.	4		
41.42. Подготовка презентации по теме «Оформление сладких блюд и напитков».	4		
43.44. Поиск информации и подбор материала для презентации по теме «Изделия из бездрожжевого (пресного) теста»	4		
45.46. Составление таблицы виды диетического питания	2		
	Обязательная аудиторная нагрузка	134	
	Самостоятельная работа	92	
Учебная практика раздела 1.Технология приготовления кулинарных блюд Виды работ			
1. Изучение первичного инструктажа по правилам техники безопасности на рабочих местах.	72	ПК 3.1- ПК 3.10. ОК1.-ОК7. ЛР 13, ЛР 14	
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.			

<ul style="list-style-type: none"> 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>Производственная практика раздела № 1.Технология приготовления кулинарных блюд</p> <p>Виды работ</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Знакомство с организацией, работой горячего и других цехов предприятия (судна), оборудованием, инвентарем, персоналом, ассортиментом. 2. Изучение инструктажа 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. 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. 	396	ПК 3.1- ПК 3.10. ОК1.-ОК7. ЛР 13, ЛР 14
Всего	694	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля имеются следующие специальные помещения: мастерские: камбуз, кабинет технологии кондитерского и кулинарного производства; учебный кулинарный, кондитерский 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, кондитерского цеха и рабочих мест цеха:

- производственные столы;
- индукционные 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

Основные издания:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 400 с.

Дополнительные издания:

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.

3.2.1 Электронные издания (электронные ресурсы):

1. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://fcior.edu.ru/>.
2. Рагель, С. И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С. И. Рагель. — 2-е изд., испр. и доп. — Минск : РИПО, 2021. — 570 с. — ISBN 978-985-7253-73-9. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/194991> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи / В. И. Богушева. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. — 374 с. — ISBN 978-5-222-30345-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/106997> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Плотников, И. Б. Оборудование предприятий общественного питания. Аппараты тепловой обработки : учебное пособие / И. Б. Плотников. — Вологда : Инфра-Инженерия, 2023. — 152 с. — ISBN 978-5-9729-1343-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/347216> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Новикова, А. В. Машины и аппараты предприятий общественного питания : учебно-методическое пособие / А. В. Новикова. — Пенза :ПензГТУ, 2012. — 40 с. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/63103> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Книга кулинара [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://knigakulinara.ru>
7. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.100menu.Ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код	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	Текущий контроль в форме тестирования, защиты

	<p>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)</p>	<p>лабораторных работ. Промежуточный контроль в форме дифференцированного зачета. Итоговый контроль в форме комплексного экзамена, экзамена квалификационного.</p>
<p>ПК 3.6. Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы.</p>	<p>- 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)</p>	<p>Текущий контроль в форме тестирования, защиты лабораторных работ. Промежуточный контроль в форме дифференцированного зачета. Итоговый контроль в форме комплексного экзамена, экзамена квалификационного.</p>
<p>ПК 3.7. Готовить и отпускать блюда из яиц и творога.</p>	<p>- 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)</p>	<p>Текущий контроль в форме тестирования, защиты практических, лабораторных работ. Промежуточный контроль в форме дифференцированного зачета. Итоговый контроль в форме комплексного экзамена, экзамена квалификационного.</p>
<p>ПК 3.8. Готовить сладкие блюда и напитки.</p>	<p>- 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)</p>	<p>Текущий контроль в форме тестирования. Промежуточный контроль в форме тестирования. Итоговый контроль в форме комплексного экзамена, экзамена квалификационного.</p>
<p>ПК 3.9. Готовить мучные кулинарные блюда.</p>	<p>- 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</p>	<p>Текущий контроль в форме тестирования. Промежуточный контроль в форме тестирования. Итоговый контроль в форме комплексного экзамена, экзамена квалификационного.</p>

	обработки полуфабрикатов, соблюдения последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами)	
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

<p>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</p>	<p>- способен принимать решения в условиях риска и неопределенности</p>	<p>Наблюдение и оценка деятельности на учебных занятиях, в ходе прохождения учебной и производственной практик</p>
<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>