

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

СОГЛАСОВАНО

Управляющий предприятием  
ООО «Бруклин Боул»  
Е.С. Горбань  
«23» апреля 2025 г.



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора  
по учебно-производственной  
работе  
Н.Ф. Борзенко  
«23» апреля 2025 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

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

Тюмень 2025

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

Рассмотрена на заседании ПЦК Профессионального цикла технологий и сервиса водного транспорта протокол № 9 от «23» апреля 2025 г.

Председатель ПЦК  /Павленко А.В./

Организация – разработчик: ГАПОУ ТО «ТКТТС»

Разработчик: Дяченко В.А., 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 «Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
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.

**В результате освоения профессионального модуля студент должен:**

<b>Иметь практический опыт</b>	подготовки (обработки) сырья и приготовления кулинарных блюд в условиях плавания, в том числе холодных блюд и закусок; первых блюд и соусов, блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, блюд и гарниров из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса, мясных продуктов и домашней птицы, яиц и творога, сладких блюд и напитков, мучных кулинарных блюд, блюд диетического питания;
--------------------------------	--

<b>уметь</b>	<p>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.;</p> <p>пользоваться сборниками рецептур блюд, кулинарных изделий и мучных кондитерских изделий;</p> <p>роверять 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>
<b>знать</b>	<p>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.;</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> <p>приемы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов;</p> <p>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;</p> <p>температурный режим и правила приготовления различных блюд и гарниров;</p> <p>характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении различных блюд;</p> <p>способы минимизации отходов при нарезке и обработке сырья и продуктов;</p> <p>правила проведения бракеража;</p> <p>способы сервировки, порционирования, температуру подачи различных блюд;</p> <p>сроки реализации и требования к качеству различных готовых блюд;</p> <p>температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд и закусок;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке различных продуктов и приготовлении различных блюд, технологию их эксплуатации;</p> <p>инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе</p>

## 2. Структура и содержание профессионального модуля

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля ПМ.03 Приготовление кулинарных блюд	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля					Самостоятельная работа	
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем						
			Обучение по МДК			Практики			
			Всего	В том числе		Учебная	Производственная		
ПК 3.1-3.10 ОК 1 – ОК 9	МДК.03.01 Технология приготовления кулинарных блюд	350	244	114	130			106	
	Учебная практика (по профилю специальности), часов	108				108			
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	252					252		
	<b>Всего:</b>	<b>710</b>	<b>244</b>	<b>114</b>	<b>-</b>	<b>108</b>	<b>252</b>	<b>106</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ. 03 Приготовление кулинарных блюд

Наименование разделов	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Приготовление кулинарных блюд</b>			
<b>МДК 03.01. Технология приготовления кулинарных блюд</b>		244	
<b>Тема 1. Помещения пищевого блока и организация труда на камбузе судна</b>			
Тема 1.1. Требования, предъявляемые к организации рабочих мест.	<b>Содержание учебного материала</b> 1.Организация рабочего места в соответствии с видами изготавляемых блюд.	6	ПК 3.1.-ПК 3.10 ОК1.-ОК9
Тема 1.2. Техника безопасности повара на судовом пищеблоке.	2.Техника безопасности в работе повара. Техника безопасности при работе на пищеблоке. Ответственность за санитарное состояние судового пищеблока. Личная гигиена работников пищеблока.	2	ПК 3.1.-ПК 3.10 ОК1.-ОК9
Тема 1.3. Работа с НТД.	3.Работа со сборниками рецептур блюд, кулинарных изделий и мучных кондитерских изделий. Составление технологических карт и схем.	2	ПК 3.1.-ПК 3.10 ОК1.-ОК9
<b>Тема 2. Приготовления блюд и гарниров из овощей.</b>		22	
Тема 2.1. Кулинарная обработка продуктов.	<b>Содержание учебного материала</b> 4.Механическая кулинарная обработка овощей, плодов. Формы нарезки овощей, их размеры и кулинарное применение. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.	2	ПК 3.4. ОК1.-ОК9
Тема 2.2. Блюда и гарниры из вареных и припущеных овощей.	<b>Содержание учебного материала</b> 5.Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из вареных, припущеных овощей. Технология приготовления блюд и гарниров из вареных, припущеных овощей. Варианты оформления и подачи, температура подачи. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения <b>Практические работы</b> <i>ПР№1. Механическая обработка и нарезка картофеля и овощей. Приготовление гарниров.</i>	2	ПК 3.4. ОК1.-ОК9
Тема 2.3. Блюда и гарниры из тушеных овощей.	<b>Содержание учебного материала</b> 6.Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров и тушеных овощей. Технология приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей. Варианты оформления и подачи, температура подачи. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения.	2	ПК 3.4. ОК1.-ОК9
Тема 2.4. Блюда и гарниры из жареных овощей.	<b>Содержание учебного материала</b> 7.Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из жареных овощей. Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей. Варианты оформления и подачи, температура подачи. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения.	2	ПК 3.4. ОК1.-ОК9
Тема 2.5. Блюда и гарниры из запеченных овощей.	<b>Содержание учебного материала</b> 8.Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из запеченных овощей. Технология приготовления блюд и гарниров из запеченных овощей. Варианты оформления и подачи, температура подачи. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения <b>Практические работы</b> <i>ПР№2. Приготовления блюд и гарниров из овощей.</i>	2	ПК 3.4. ОК1.-ОК9
<b>Тема 3. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий</b>		14	
Тема 3.1. Подготовка круп к	<b>Содержание учебного материала</b>		ПК 3.3.

варке. Приготовление каш.	9. Подготовка круп к варке. Технология приготовления каш: рассыпчатые, вязкие, жидкые. Нормы закладки сырья для приготовления каш различной консистенции.	2	ОК1.-ОК9
Тема 3. 2. Блюда и гарниры из круп.	<b>Содержание учебного материала</b> 10. Технология приготовления блюд и гарниров из круп. Варианты оформления и подачи, температура подачи. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения.	2	ПК 3.3. ОК1.-ОК9
Тема 3. 3. Блюда и гарниры из бобовых.	<b>Содержание учебного материала</b> 11. Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из бобовых. Технология приготовления блюд и гарниров из бобовых. Варианты оформления и подачи, температура подачи. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения.	2	ПК 3.3. ОК1.-ОК9
Тема 3. 4. Блюда и гарниры из макаронных изделий.	<b>Содержание учебного материала</b> 12. Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий. Технология приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий. Варианты оформления и подачи, температура подачи. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения. <b>Практические работы</b> <i>ПР№3. Приготовление блюд из круп и макаронных изделий.</i>	2	ПК 3.3. ОК1.-ОК9
		6	ПК 3.3. ОК1.-ОК9
<b>Тема 4. Приготовление блюд из яиц и творога.</b>		<b>10</b>	
Тема 4.1. Блюда из яиц.	<b>Содержание учебного материала</b> 13. Обработка яиц. Технология приготовления варенных, жареных, запеченных яиц. Варианты оформления и подачи, температура подачи. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения.	2	ПК 3.7. ОК1.-ОК9
Тема 4.2. Блюда из творога.	<b>Содержание учебного материала</b> 14. Технология приготовления холодных, горячих блюд из творога. Варианты оформления и подачи, температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. <b>Практические работы</b> <i>ПР№4. Приготовление блюд из яиц и творога.</i>	2	ПК 3.7. ОК1.-ОК9
		6	ПК 3.7. ОК1.-ОК9
<b>Тема 5. Приготовление первых блюд и соусов.</b>		<b>38</b>	
Тема 5.1. Приготовление бульонов.	<b>Содержание учебного материала</b> 15. Виды бульонов. Правила варки бульонов.	2	ПК 3.2. ОК1.-ОК9
Тема 5.2. Приготовление заправочных супов.	<b>Содержание учебного материала</b> 16. Правила варки заправочных супов. Технология приготовления и ассортимент заправочных супов (щей, борщей, рассольников, солянок). Оформление и подача, температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. <b>Практические работы</b> <i>ПР№ 5. Приготовление заправочных супов.</i>	4	ПК 3.2. ОК1.-ОК9
		6	ПК 3.2. ОК1.-ОК9
Тема 5.3. Приготовление супов овощных и картофельных, с крупами, макаронными изделиями и бобовыми.	<b>Содержание учебного материала</b> 17. Технология приготовления супов овощных и картофельных, с крупами, макаронными изделиями и бобовыми. Оформление и подача, температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК 3.2. ОК1.-ОК9
Тема 5.4. Приготовление молочных и сладких супов.	<b>Содержание учебного материала</b> 18. Технология приготовления и ассортимент молочных и сладких супов. Оформление и подача, температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК 3.2. ОК1.-ОК9
Тема 5.5. Приготовление супов-пюре.	<b>Содержание учебного материала</b> 19. Технология приготовления супов-пюре: из овощей, из круп и бобовых. Оформление и подача, температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК 3.2. ОК1.-ОК9
Тема 5.6. Приготовление	<b>Содержание учебного материала</b>		ПК 3.2.

прозрачных бульонов, холодных супов.	20.Технология приготовления прозрачных бульонов. Виды оттяжки. Ассортимент и правила приготовления холодных супов. Оформление и подача, температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ОК1.-ОК9
	<b>Практические работы</b>	6	ПК 3.2. ОК1.-ОК9
	<i>ПР№6. Приготовление холодных супов.</i>		
Тема 5.7. Соусы.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.2. ОК1.-ОК9
	21. Ассортимент соусов, правила подбора к блюдам. Подготовка продуктов, мучных пассеровок, бульонов для соусов. Требования к качеству соусов, условия и сроки хранения. Характеристика основных видов пряностей, приправ, применяемых при приготовлении блюд и соусов.		
Тема 5.8. Соусы красный, белый основной и их производные.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.2. ОК1.-ОК9
	22. Технология приготовления соусов белых и красных на мясном и рыбном бульонах. Требования к качеству соусов, условия и сроки хранения.		
Тема 5.9. Соусы молочные, сметанные, грибные.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.2. ОК1.-ОК9
	23. Технология приготовления соусов молочных и сметанных. Требования к качеству соусов, условия и сроки хранения.		
Тема 5.10. Яично-масляные соусы.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.2. ОК1.-ОК9
	24. Приготовление яично-масляных соусов, масляных смесей, холодных, сладких соусов. Требования к качеству соусов, условия и сроки хранения.		
	<b>Практические работы</b>	6	ПК 3.2. ОК1.-ОК9
	<i>ПР№ 7. Приготовление основных соусов на бульоне</i>		
<b>Тема 6. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.</b>		26	
Тема 6.1. Обработка рыбы.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.5. ОК1.-ОК9
	25.Обработка рыбы с костным скелетом: для использования в целом виде, порционнымикусками (кругляши), филе (пластование), для фарширования. Обработка рыбы с хрящевым скелетом.		
Тема 6.2. Обработка нерыбного водного сырья.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.5. ОК1.-ОК9
	26.Ассортимент, кулинарное использование нерыбного водного сырья.		
Тема 6.3. Рыбные полуфабрикаты.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.5. ОК1.-ОК9
	27.Технология приготовления рыбных полуфабрикатов для варки, припускания, жарки основным способом, жарки во фритюре, рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.		
Тема 6.4. Блюда из отварной рыбы.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.5. ОК1.-ОК9
	28. Технология приготовления блюд из рыбы в отварном виде: варка порционными кусками, варка целыми тушками, варка звеньями, в припущенном виде. Оформление и подача, температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
Тема 6.5. Блюда из жареной рыбы.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.5. ОК1.-ОК9
	29.Технологии приготовления жареных рыбных блюд основным способом и во фритюре. Оформление и подача, температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
Тема 6.6. Блюда из запеченной рыбы.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.5. ОК1.-ОК9
	30.Технологии приготовления запеченных рыбных блюд. Оформление и подача, температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	<b>Практические работы</b>	6	ПК 3.5. ОК1.-ОК9
	<i>ПР № 8. Приготовление блюд из рыбы.</i>		
Тема 6.7. Блюда из рыбной котлетной массы,	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.5. ОК1.-ОК9
	31. Технологии приготовления блюд из рыбной котлетной массы и морепродуктов. Оформление и подача, температура		

морепродуктов.	подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	<b>Практические работы</b>	6	ПК 3.5. ОК1.-ОК9
	<i>ПР № 9. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.</i>		
<b>Тема 7. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов и птицы</b>		<b>48</b>	
Тема 7.1. Обработка мяса и мясопродуктов.	<b>Содержание учебного материала</b>  32.Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов.	4	ПК 3.6. ОК1.-ОК9
Тема 7.2. Мясные полуфабрикаты.	<b>Содержание учебного материала</b>  33. Технология приготовления полуфабрикатов из мяса (говядины, свинины, баранины), правила хранения и требования к качеству.	4	ПК 3.6. ОК1.-ОК9
Тема 7.3. Блюда из отварного мяса	<b>Содержание учебного материала</b>  34. Технологии приготовления отварных мясных блюд. Подбор соусов и гарниров. Оформление и подача, температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК 3.6. ОК1.-ОК9
	<b>Практические работы</b>  <i>ПР№ 10. Приготовление блюд из мяса.</i>	6	ПК 3.6. ОК1.-ОК9
Тема 7.4. Блюда из жареного мяса	<b>Содержание учебного материала</b>  35. Технологии приготовления жареных мясных блюд. Основная классификация стейков. Подбор соусов и гарниров. Оформление и подача, температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	4	ПК 3.6. ОК1.-ОК9
Тема 7.5. Блюда из запеченного мяса.	<b>Содержание учебного материала</b>  36. Технологии приготовления запеченных мясных блюд. Подбор соусов и гарниров. Оформление и подача, температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК 3.6. ОК1.-ОК9
	<b>Практические работы</b>  <i>ПР№ 11. Приготовление блюд из мяса.</i>	6	ПК 3.6. ОК1.-ОК9
Тема 7. 6. Приготовление блюд из рубленного мяса, котлетной массы.	<b>Содержание учебного материала</b>  37. Технологии приготовления рубленного мяса и котлетной массы. Подбор соусов и гарниров. Оформление и подача, температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК 3.6. ОК1.-ОК9
	<b>Практические работы</b>  <i>ПР№ 12. Приготовление блюд из рубленного мяса.</i>	6	ПК 3.6. ОК1.-ОК9
Тема 7.7. Обработка домашней птицы, дичи и кролика.	<b>Содержание учебного материала</b>  38. Механическая кулинарная обработка домашней птицы дичи и кролика. Приготовление полуфабрикатов.	2	ПК 3.6. ОК1.-ОК9
Тема 7.8. Блюда из птицы, дичи и кролика.	<b>Содержание учебного материала</b>  39.Технологии приготовления блюд из отварной птицы дичи и кролика. Подбор соусов и гарниров. Оформление и подача, температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК 3.6. ОК1.-ОК9
	<b>Практические работы</b>  <i>ПР№ 13. Приготовление блюд из домашней птицы.</i>	6	ПК 3.6. ОК1.-ОК9
<b>Промежуточная аттестация в форме ДФК</b>		2	
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка за 1 семестр</b>		<b>166</b>	
<b>Тема 8. Приготовление холодных блюд и закусок</b>		<b>24</b>	
Тема 8. 1. Холодные блюда и закуски.	<b>Содержание учебного материала</b>  Значение в питании. Ассортимент, кулинарная классификация холодных блюд и закусок. Подготовка продуктов для холодных блюд. Оформление и подача. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК 3.1. ОК1.-ОК9
Тема 8. 2. Бутерброды.	Технология приготовления бутербродов. Оформление и подача. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК 3.1. ОК1.-ОК9

Тема 8. 3. Салаты и винегреты.	<b>Содержание учебного материала</b> Ассортимент и классификация салатов. Технология приготовления салатов и винегретов. Оформление и подача. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК 3.1. ОК1.-ОК9
	<b>Практические работы</b> <i>ПР № 14. Приготовление салатов.</i>		
Тема 8. 4. Овощные закуски и блюда.	<b>Содержание учебного материала</b> Ассортимент. Технология приготовления овощных закусок и блюд. Оформление и подача. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК 3.1. ОК1.-ОК9
	<b>Содержание учебного материала</b> Ассортимент. Технология приготовления закусок и блюд из рыбы, рыбных гастрономических продуктов. Оформление и подача. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
Тема 8. 6. Закуски и блюда из мяса и мясных гастрономических продуктов	<b>Содержание учебного материала</b> Ассортимент. Технология приготовления закусок и блюд из мяса и мясных гастрономических продуктов. Оформление и подача. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК 3.1. ОК1.-ОК9
	<b>Практические работы</b> <i>ПР № 15. Приготовление закусок.</i>		
	<b>Тема 9. Приготовление сладких блюд и напитков</b>	18	
Тема 9. 1. Плоды и ягоды свежие и быстрозамороженные.	<b>Содержание учебного материала</b> Подготовка продуктов. Технология приготовления блюд из натуральных свежих и замороженных фруктов, ягод. Оформление и подача. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК 3.8. ОК1.-ОК9
	<b>Содержание учебного материала</b> Технологический процесс приготовления горячих и холодных напитков, подача. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
Тема 9. 3. Желированные сладкие блюда.	<b>Содержание учебного материала</b> Технологический процесс приготовления желированных блюд: киселей, желе, муссов, самбуров, подача. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК 3.8. ОК1.-ОК9
	<b>Содержание учебного материала</b> Технологический процесс приготовления горячих сладких блюд, подача. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
Тема 9.5. Холодные сладкие блюда.	<b>Содержание учебного материала</b> Технологический процесс приготовления холодных сладких блюд, подача. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК 3.8. ОК1.-ОК9.
	<b>Содержание учебного материала</b> Технологический процесс приготовления сладких десертных блюд, подача. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
Тема 9.6. Кремы, взбитые сливки	<b>Практические работы</b> <i>ПР № 16. Приготовление мучных кулинарных блюд</i>	6	ПК 3.8. ОК1.-ОК9
	<b>Тема 10. Приготовление мучных кулинарных блюд</b>		
Тема 10.1. Значение в питании и ассортимент мучных кулинарных изделий.	<b>Содержание учебного материала</b> Значение изделий из теста. Ассортимент и классификация мучных кулинарных изделий.	2	ПК 3.9. ОК1.-ОК9

Тема 10.2. Мучные кулинарные блюда.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.9. ОК1.-ОК9		
	Виды теста. Технологический процесс приготовления пресного (бездрожжевого) теста для пельменей, вареников, лапши домашней, блинчиков. Требования к качеству, условия и сроки хранения.				
Тема 10.3. Мучные гарниры. Фарши.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.9. ОК1.-ОК9		
	Технологический процесс приготовления мучных гарниров и изделий с несладкими фаршами и сладкими начинками. Требования к качеству, условия и сроки хранения.				
Тема 10.4. Мучные изделия.	<b>Практические работы</b>	6	ПК 3.9. ОК1.-ОК9		
	<i>ПР № 17. Приготовление мучных кулинарных блюд</i>				
Тема 10.5. Мучные кондитерские изделия.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.9. ОК1.-ОК9		
	Технологический процесс приготовления тестовых полуфабрикатов (сдобного, слоеного, заварного, песочного, бисквитного). Требования к качеству, условия и сроки хранения.				
<b>Тема 11. Приготовление блюд диетического питания</b>	<b>Практические работы</b>	6	ПК 3.9. ОК1.-ОК9		
	<i>ПР № 18. Приготовление мучных кулинарных блюд</i>				
Тема 11.1. Значение диетического питания. Характеристика диет.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.10. ОК1.-ОК9		
	Диетическое питание: определение, цели, задачи, принципы. Виды щажения. Характеристика номенклатурной системы диет по певзнеру.				
Тема 11.2. Горячие блюда для диетического питания.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.10. ОК1.-ОК9		
	Способы термической обработки продуктов для диетического питания. Особенности приготовление бульонов, супов, горячих блюд из овощей, круп, диетического (постного) мяса.				
Тема 11.3. Холодные блюда и закуски для диетического питания	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.10. ОК1.-ОК9		
	Особенности приготовление и обработка продуктов для холодных блюд и закусок диетического питания.				
Тема 11.4. Сладкие блюда и десерты для диетического питания.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 3.10. ОК1.-ОК9		
	Приготовление компотов, желе, суфле, витаминизированных напитков. Приготовление блюд с белковыми продуктами сои. Требования к качеству готовых блюд и сроки их хранения.				
	<b>Практические работы</b>	6	ПК 3.10. ОК1.-ОК9		
	<i>ПР № 19. Приготовление мучных кулинарных блюд</i>				
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>					
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>					
<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1. Технология приготовления кулинарных блюд</b>		<b>106</b>	ОК2, ОК4,ОК5 ПК 3.4.		
1. Заполнение таблицы соответствия форм нарезки и кулинарного использования овощей.		4			
2. Составление классификационных таблиц ассортимента овощей по группам, ассортимента пряностей, приправ и пищевых добавок, используемых при приготовлении блюд из овощей.		4	ОК2, ОК4, ОК5 ПК 3.4.		
3. Поиск информации по предложенной тематике и подготовка дидактического материала «Подача блюд из овощей».		4	ОК2, ОК4, ОК5 ПК 3.4.		
4. Составление таблицы соответствия «Виды тепловой обработки овощей и способы минимизации потерь витаминов при тепловой обработке».		4	ОК2, ОК4, ОК5		

		ПК 3.4.
5.	Расчет норм вложения сырья по предложенным условиям: жидкости, круп, соли для приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	6 OK2, OK4, OK5 ПК 3.3.
6.	Поиск информации по тематике: «Оформление и подача блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога». «Ассортимент блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста», подготовка сообщений и дидактического материала.	6 OK2, OK4, OK5 ПК 3.3.
7.	Составление технологических карт и схем приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	4 OK2, OK4, OK5 ПК 3.7.
8.	Поиск информации и подбор материала для презентации по теме «Подача соусов»	4 OK2, OK4, OK5 ПК 3.2.
9.	Составления схем приготовления соусов (по заданным условиям).	4 OK2, OK4, OK5 ПК 3.2.
10.	Составление таблицы-раскладки масляных смесей.	4 OK2, OK4, OK5 ПК 3.2.
11.	Составление таблицы «Правила хранения и сроки реализации супов».	4 OK2, OK4, OK5 ПК 3.2.
12.	Сообщение (доклад) в контексте темы «Супы» по предложенной тематике.	4 OK2, OK4, OK5 ПК 3.2.
13.	Поиск информации и подбор материала для презентации по теме «Подача блюд из рыбы»	4 OK2, OK4, OK5 ПК 3.5.
14.	Составление словаря профессиональных терминов.	4 OK2,OK4,OK5
15.	Составление таблицы «Пищевая ценность рыбы»	6 OK2, OK4, OK5 ПК 3.5.
16.	Составление таблицы подбора соусов к блюдам из рыбы и нерыбных продуктов моря.	4 OK2, OK4, OK5 ПК 3.5.
17.	Составление таблицы соответствия вида тепловой обработки и полуфабриката из мяса	6 OK2, OK4, OK5 ПК 3.6.
18.	Составление схем механической кулинарной обработки мяса.	4 OK2, OK4, OK5 ПК 3.6.
19.	Составление таблицы «Условия хранения и реализации блюд из мяса и домашней птицы»	6 OK2, OK4, OK5 ПК 3.6.
20.	Составление таблицы ассортимента холодных блюд по группам, ассортимента пряностей, приправ и пищевых добавок, используемых при приготовлении холодных блюд и закусок.	4 OK2, OK4, OK5 ПК 3.1.
21.	Сообщение «Санитарно-гигиенические требования при работе в холодном цехе».	2 OK2, OK4, OK5 ПК 3.1.
22.	Подбор инвентаря и организация рабочего места для приготовления сладких холодных блюд	2 OK2, OK4, OK5 ПК 3.8.
23.	Поиск информации по предложенной тематике и подготовка дидактического материала «Оформление бутербродов» и презентации «Подача холодных блюд и закусок».	2 OK2, OK4, OK5 ПК 3.1.
24.	Составление технологических схем приготовления салатов.	2 OK2, OK4, OK5 ПК 3.1.

25. Подготовка презентации по теме «Оформление сладких блюд».	2	OK2, OK4, OK5 ПК 3.8.
26. Составление схем классификации напитков по заданным условиям.	2	OK2, OK4, OK5 ПК 3.8.
27. Поиск информации и подбор материала для презентации по теме «Изделия из бездрожжевого (пресного) теста»	2	OK2, OK4, OK5 ПК 3.9.
28. Составление таблицы виды диетического питания	2	OK2, OK4, OK5 ПК 3.10.
<b>Учебная практика раздела 1. Технология приготовления кулинарных блюд</b> <b>Виды работ</b> 1. Изучение первичного инструктажа по правилам техники безопасности на рабочих местах. 2. Изучение правил производственной санитарии и личной гигиены. 3. Подготовка продуктов к первичной обработке. 4. Овладение приемами и методами приготовления соусов, блюд и гарниров из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса, мясопродуктов, птицы, яиц и творога, круп, бобовых и макаронных изделий. 5. Овладение навыками работы на технологическом оборудовании цехов. 6. Освоение особенностей технологических режимов. 7. Закрепление навыков по приготовлению соусов, блюд и гарниров из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса, мясопродуктов, птицы, яиц и творога, круп, бобовых и макаронных изделий.	<b>108</b>	OK1-OK9 ПК 3.1- ПК 3.10.
<b>Производственная практика раздела № 1. Технология приготовления кулинарных блюд</b> 1. <b>Виды работ</b> 2. Знакомство с организацией, работой горячего и других цехов предприятия, оборудованием, инвентарем, персоналом, ассортиментом. 3. Изучение инструктажа по правилам техники безопасности на рабочих местах в соусном отделении и горячего цеха, правил производственной санитарии и личной гигиены. 4. Знакомство с ассортиментом поступающего сырья, нормативно-технологической документацией на сырье. 5. Совершенствование навыков по приготовлению соусов, блюд и гарниров из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса, мясопродуктов, птицы, яиц и творога, круп, бобовых и макаронных изделий. 6. Оценивание качества продукции и оформление удостоверений качества, журналов и т.д.	<b>252</b>	OK1-OK9 ПК 3.1- ПК 3.10.
<b>Всего</b>	<b>710</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Требования к материально-техническому обеспечению дисциплины**

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 источники:**

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

##### **Дополнительные источники:**

1. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы: учебник для СПО. – М.: ИЦ «Академия», 2015
2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО. – М.: ИЦ «Академия», 2015

3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для НПО. – М.: ИЦ «Академия», 2015
4. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник для СПО. – М.: ИЦ «Академия», 2015
5. Потапова И.И, Калькуляция и учет: учебник для НПО. – М.: «Академия», 2013

**Электронные издания (электронные ресурсы):**

1. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания  
<http://www.100menu.ru>
2. Сборник рецептур мучных кондитерских изделий <http://www.tsf2000.ru>
3. Книга кулинара [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://knigakulinara.ru>
4. Электронная библиотека учебников [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://studentam.net>
5. Процесс подготовки продуктов и технология приготовления холодных блюд и закусок [Электронный ресурс] – Режим доступа: [www.food-industru.ru](http://www.food-industru.ru)
6. Технологический процесс кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы [Электронный ресурс] – Режим доступа: [one-umnik.ru](http://one-umnik.ru)

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

<b>Код и наименование ПК и ОК</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
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 экзамена.
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 ДФК. Итоговый контроль в форме экзамена.
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 ДФК. Итоговый контроль в форме экзамена.
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 ДФК. Итоговый контроль в форме экзамена.
ПК 3.5. Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов.	- демонстрация правильности проведения органолептической оценки качества сырья в соответствии с требованиями к качеству, правильности подбора инструментов и оборудования в соответствии с технологическим процессом, соблюдения требований безопасности труда, соблюдения последовательности приемов обработки полуфабрикатов, соблюдения последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками	Текущий контроль в форме тестирования, защиты лабораторных работ. Промежуточный контроль в форме ДФК. Итоговый контроль в форме экзамена.

	(рецептур, технологическими картами)	
ПК 3.6. Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы.	- демонстрация правильности проведения органолептической оценки качества сырья в соответствии с требованиями к качеству, правильности подбора инструментов и оборудования в соответствии с технологическим процессом, соблюдения требований безопасности труда, соблюдения последовательности приемов обработки полуфабрикатов, соблюдения последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами)	Текущий контроль в форме тестирования, защиты лабораторных работ. Промежуточный контроль в форме ДФК. Итоговый контроль в форме экзамена.
ПК 3.7. Готовить и отпускать блюда из яиц и творога.	- демонстрация правильности проведения органолептической оценки качества сырья в соответствии с требованиями к качеству, правильности подбора инструментов и оборудования в соответствии с технологическим процессом, соблюдения требований безопасности труда, соблюдения последовательности приемов обработки полуфабрикатов, соблюдения последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами)	Текущий контроль в форме тестирования, защиты практических, лабораторных работ. Промежуточный контроль в форме ДФК. Итоговый контроль в форме экзамена.
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 экзамена.
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 экзамена.
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 экзамена.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> <li>– формулирует цели и задачи предстоящей деятельности,</li> <li>– умеет представить конечный результат деятельности в полном объеме,</li> <li>– планирует предстоящей деятельности,</li> <li>– обосновывает выбор типовых методов и способов выполнения плана,</li> <li>умеет проводить рефлексию (оценивать и анализировать процесс и результат).</li> </ul>	<p>Оценка результатов выполнения тестовых заданий.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполненных заданий учебной практики.</p> <p>Экспертная оценка результатов экзамена</p>
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрирует навыки использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности,</li> <li>– проявляет интереса к инновациям в области профессиональной деятельности,</li> <li>– понимает роль модернизации технологий профессиональной деятельности,</li> <li>– представляет конечный результата в полном объеме,</li> <li>умеет ориентироваться в информационном поле профессиональных технологий.</li> </ul>	<p>Оценка результатов выполнения тестовых заданий.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполненных заданий учебной практики.</p> <p>Экспертная оценка результатов экзамена</p>
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрирует способность анализировать рабочую ситуацию, осуществляет контроль, дает оценку и корректирует собственную деятельность, и несет ответственность за результаты своей работы.</li> </ul>	<p>Оценка результатов выполнения тестовых заданий.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполненных заданий учебной практики.</p> <p>Экспертная оценка результатов экзамена</p>
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<ul style="list-style-type: none"> <li>– умеет грамотно ставить и задавать вопросы,</li> <li>– способен координировать свои действия с другими участниками общения,</li> <li>– способен контролировать свое поведение, эмоции и настроение,</li> <li>– умеет воздействовать на партнера общения,</li> <li>проявляет ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий.</li> </ul>	<p>Оценка результатов выполнения тестовых заданий.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполненных заданий учебной практики.</p> <p>Экспертная оценка результатов экзамена</p>
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	<ul style="list-style-type: none"> <li>– умеет самостоятельно работать с информацией, понимает замысел текста,</li> <li>– демонстрирует навыки пользования словарями, справочной литературой, умеет отделять главную информацию от второстепенной</li> </ul>	<p>Оценка результатов выполнения тестовых заданий.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполненных заданий учебной практики.</p> <p>Экспертная оценка результатов экзамена</p>
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения в ходе учебного процесса</li> </ul>	<p>Оценка результатов выполнения тестовых заданий.</p>

осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ. Экспертное наблюдение и оценка выполненных заданий учебной практики. Экспертная оценка результатов экзамена
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>- содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,</li> <li>- применяет знания об изменении климата, принципы бережливого производства,</li> <li>- эффективно действует в чрезвычайных ситуациях,</li> <li>- определяет проблемы в профессионально-ориентированных ситуациях,</li> <li>- излагает способы и варианты решения проблемы, оценка ожидаемого результата, планирует поведение в профессионально ориентированных проблемных ситуациях.</li> </ul>	Оценка результатов выполнения тестовых заданий. Экспертное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ. Экспертное наблюдение и оценка выполненных заданий учебной практики. Экспертная оценка результатов экзамена
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявляет ответственное отношение к своему здоровью</li> <li>- поддерживает необходимый уровень физической подготовленности</li> </ul>	Оценка результатов выполнения тестовых заданий. Экспертное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ. Экспертное наблюдение и оценка выполненных заданий учебной практики. Экспертная оценка результатов экзамена
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует интерес к будущей профессии, умеет пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</li> </ul>	Оценка результатов выполнения тестовых заданий. Экспертное наблюдение и оценка результатов лабораторных работ. Экспертное наблюдение и оценка выполненных заданий учебной практики. Экспертная оценка результатов экзамена

## 4.2 Оценочные материалы по дисциплине МДК.03.01 Технология приготовления кулинарных блюд

### Область применения

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины **МДК.03.01 Технология приготовления кулинарных блюд** в соответствии с ФГОС СПО.

КОС включают в себя оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация проводится согласно учебному плану.

Форма проведения промежуточной аттестации: КОС включает контрольные

материалы для проведения промежуточной аттестации в форме **ДФК и экзамена**.

КОС позволяет оценивать уровень знаний и умений по дисциплине, определенных по ФГОС СПО.

### **Критерии выставления оценок**

Ответ обучающегося оценивается в соответствии с критерием оценки 4.2.1

#### **4.2.1 Критерии оценки**

Оценка производится по пятибалльной системе.

Оценка	Критерии оценивания
«отлично»	Обучающийся демонстрирует усвоение всего объема программного материала, не допускает ошибок при воспроизведении знаний, легко отвечает на дополнительные вопросы.
«хорошо»	Обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает серьезных ошибок при воспроизведении знаний, легко устраняет отдельные неточности в ответе с помощью дополнительных вопросов преподавателя
«удовлетворительно»	Обучающийся демонстрирует освоение основного материала на 70-80 %, но испытывает затруднения при самостоятельном его воспроизведении.
«неудовлетворительно»	У обучающегося имеются определенные представления об изученном материале, но большая часть программного материала им не усвоена.

### **Перечень теоретических вопросов для подготовки к промежуточной аттестации в форме ДФК**

1. Опишите способ первичной обработки картофеля. Формы нарезки картофеля и их кулинарное использование.
2. Опишите способы обработки капустных и луковых овощей. Формы нарезки и их кулинарное использование.
3. Опишите способы тепловой обработки продуктов: основные и вспомогательные.
4. Опишите основные правила варки каш. Классификация каш по консистенции, кулинарное использование.
5. Опишите способы обработки плодовых овощей.
6. Перечислите ассортимент и правила подготовка овощей для фарширования.
7. Раскройте технологию приготовления блюда кабачки фаршированные.
8. Опишите основные правила варки каш.
9. Опишите правила подготовки бобовых к варке. Перечислите ассортимент блюд из бобовых.
10. Раскройте 3 способа приготовления рисовой крупы
11. Раскройте 2 способа варки макаронных изделий, дальнейшее использование макарон при приготовлении блюд
12. Опишите классификация супов. Требования к качеству
13. Опишите ассортимент и правила приготовление бульонов.
14. Опишите ассортимент заправочных супов. Правила подачи
15. Раскройте технологию приготовления прозрачных супов. Гарниры для прозрачных супов.
16. Раскройте технологию приготовления супов-пюре.

17. Опишите значение соуса в питании. Классификация соусов.
18. Опишите технологию приготовление мучных пассировок для соусов.
19. Раскройте технологию приготовления белых соусов.
20. Опишите приготовление яйца всмятку и яйца пашот.
21. Опишите первичную обработку рыбы с костным скелетом и приготовление рыбных полуфабрикатов.
22. Опишите процессы оттаивание мороженой рыбы.
23. Опишите процесс обработки рыбы для использования целиком.
24. Раскройте процесс обработки осетровой рыбы.
25. Опишите последовательность и правила приготовления полуфабрикатов из говядины и телятины.
26. Опишите последовательность и правила приготовления полуфабрикатов из баранины.
27. Опишите последовательность и правила приготовления полуфабрикатов из свинины.
28. Опишите общие правила обработки и приготовления полуфабрикатов из мясных субпродуктов.
29. Опишите последовательность и правила приготовления полуфабрикатов из птицы.
30. Опишите технологию приготовления котлетной массы из птицы.

**Перечень теоретических вопросов для подготовки к промежуточной аттестации  
В форме экзамена**

1. Раскройте технологию приготовления капусты тушеной (из свежей и квашеной капусты).
2. Раскройте технологию приготовления блюда перец фаршированный.
3. Раскройте технологию приготовления блюда: лапшевник с творогом. Описать требования к качеству запеканок.
4. Раскройте технологию приготовления борщей.
5. Раскройте технологию приготовления рассольников.
6. Раскройте технологию приготовления овощных супов.
7. Раскройте технологию приготовления солянок.
8. Раскройте технологию приготовления супов с крупами, макаронными и бобовыми изделиями.
9. Раскройте технологию приготовления красных соусов.
10. Раскройте технологию приготовления соусов на сливочном масле.
11. Раскройте технологию приготовления масляных смесей.
12. Раскройте технологию приготовления фаршированных омлетов из яиц.
13. Раскройте технологию приготовления жареных блюд из творога.
14. Раскройте технологию приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.
15. Опишите приготовление кнельной массы из рыбы.
16. Опишите технологию приготовления горячих блюд из птицы: Котлеты из птицы
17. Опишите технологию приготовления горячих блюд из птицы: Плов из птицы.
18. Раскройте технологию приготовления блюда: Рыба припущенная.
19. Раскройте технологию приготовления блюда: Рыба в тесте жареная. Раскройте технологию приготовления блюда: Рыба, запеченная под молочным соусом с подбором гарнира.

20. Раскройте технологию приготовления блюда: Котлеты или биточки рыбные. Сделайте подбор гарнира и соуса.
21. Раскройте технологию приготовления блюда: Бифштекс рубленный из говядины
22. Раскройте технологию приготовления блюда: Бефстроганов с подбором гарнира
23. Раскройте технологию приготовления блюда: Ромштекс. Сделайте подбор гарнира и соуса.
24. Раскройте технологию приготовления блюда: Солянка сборная на сковороде
25. Раскройте технологию приготовления блюда: Запеканка картофельная или рулет картофельный с мясом
26. Опишите общие правила приготовления желированных десертов. Дайте характеристику желирующим веществам.
27. Опишите технологию приготовления горячих десертов: пудинг яблочный с орехами, шарлотка с яблоками
28. Опишите технологию приготовления мучных кулинарных изделий: чебуреки, ватрушки
29. Опишите общие правила приготовления и ассортимент горячих напитков. Требования к качеству, условия и сроки хранения
30. Опишите технологию приготовления компотов из сухофруктов, свежих и замороженных ягод и плодов. Требования к качеству, условия и сроки хранения
31. Опишите технологию приготовления киселей из свежих и замороженных ягод и плодов. Требования к качеству, условия и сроки хранения
32. Опишите принципы лечебного питания. Какие способы тепловой обработки используются в лечебном питании?
33. Дайте характеристику лечебного стола № 1 и № 2. Режим питания, длительность.

#### **Перечень практических заданий**

1. Составьте технико-технологическую карту приготовления: рассольник Ленинградский.
2. Составьте технико-технологическую карту приготовления: зразы картофельные.
3. Составьте технико-технологическую карту приготовления: котлеты мясо-картофельные по-хлыновски.
4. Составьте схему приготовления: борщ Сибирский.
5. Составьте схему приготовления: рагу из птицы.