

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Коковина Ольга Андреевна  
Должность: заведующая филиалом  
Дата подписания: 18.06.2024 10:32:08  
Уникальный программный ключ:  
5f6c4b48e39ecc4acfff84899a47390f9b76db82

Министерство образования и науки РС (Я)  
ГБПОУ РС (Я) «Ленский технологический техникум»  
Филиал «Пеледуйский»

Утверждено на МС  
Протокол № 03 от «29 » апреля 2024 года

Рабочая программа профессионального модуля  
ПМ.03 Приготовление кулинарных блюд  
программы подготовки специалистов среднего звена по профессии:  
43.01.04 «Повар судовой»

Форма подготовки очная  
(очная, заочная)

п. Пеледуй  
2024 год

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 «Приготовление кулинарных блюд» Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 726 по профессии СПО 43.01.04. «Повар судовой» укрупнённая группа 43.00.00. «Сервис и туризм».

Организация-разработчик:  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Саха (Якутия)  
«Ленский технологический техникум» филиал «Пеледуйский»

Автор: Вавилова Е.Ю. преподаватель высшей категории

Рассмотрена и рекомендована предметно – цикловой комиссией  
филиал «Пеледуйский»  
Протокол № 11 «22» апреля 2024 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	15

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.03 Приготовление кулинарных блюд.

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО подготовки квалифицированных рабочих и служащих 43.01.04. Повар судовой; обобщённая группа профессий 43.00.00. «Сервис и туризм», утверждённым приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013 года № 762.

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

#### **Приготовление кулинарных блюд;**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Готовить и отпускать холодные блюда и закуски.
2. Готовить и отпускать первые блюда и соусы.
3. Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.
4. Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей.
5. Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов.
6. Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы.
7. Готовить и отпускать блюда из яиц и творога.
8. Готовить сладкие блюда и напитки.
9. Готовить мучные кулинарные блюда.
10. Готовить блюда диетического питания.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке, переподготовке и повышения квалификации в сфере обслуживания, при освоении профессии рабочего в рамках профессии СПО подготовки квалифицированных рабочих и служащих 43.01.04. Повар, судовой. Уровень образования - основное общее образование. Опыт работы не требуется.

### 1.2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:

профессиональный цикл

### 1.3. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

#### **иметь практический опыт:**

- 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;

- блюд из рыбы и морепродуктов, мяса, мясных продуктов и домашней птицы, яиц и творога, сладких блюд и напитков, мучных кулинарных блюд, блюд диетического питания;

**уметь:**

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- проверять органолептическим способом годность и качество овощей, зерновых, молочных продуктов, муки, яиц, жиров, сахара, рыбы, мяса, домашней птицы, гастрономических продуктов и т.д.
- пользоваться сборниками рецептур блюд, кулинарных изделий и мучных кондитерских изделий;
- проверять основные продукты и дополнительные ингредиенты на соответствие технологическим требованиям к приготовлению различных блюд;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления рыбы, мяса, творога и яиц, овощей, различных сладких блюд, напитков и т.д.
- обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей;
- готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и т.д.;
- использовать различные технологии приготовления и оформления супов и соусов, блюд из рыбы, мяса и домашней птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков и т.д.
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи;
- соблюдать требования охраны труда и техники безопасности в процессе приготовления кулинарных блюд;

**знать:**

- действующие стандарты на сырьё, полуфабрикаты и продукцию общественного питания;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству полуфабрикатов и готовых блюд: супов и соусов, блюд из мяса, домашней птицы, гастрономических продуктов и т.д.;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов, блюд из рыбы, блюд из мяса и домашней птицы, холодных блюд и закусок;
- приёмы 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.

Освоение содержания профессионального модуля обеспечивает достижение студентами следующих **личностных результатов** (ЛР):

ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалом гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценности собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 13. Уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства;

ЛР 14. Проявляющий интерес и любознательность к техническим направлениям, интересующийся инновациями в области судостроения, судового оборудования, новых технологических решений.

ЛР 18. Уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства;

ЛР 19. Проявляющий интерес и любознательность к техническим направлениям, интересующийся инновациями в области судостроения, судового оборудования, новых технологических решений.

Освоение программы профессионального модуля способствует формированию следующих общих компетенций:

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей 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

#### 1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего – 501 часов, в том числе:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 249 часов, включая:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 176 часов;

Консультации – 1 час;

Самостоятельная работа – 72 часа

Учебной и производственной практики – 252 часа (108+144).

Вариативная часть – 48 часов

Направлена на углубленное изучение:

ПК 3.2. «Готовить и отпускать первые блюда и соусы»,

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 3.10. «Готовить блюда диетического питания»;

#### 1.5 Результаты освоения профессионального модуля.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, приготовление кулинарных блюд, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код ОК	Умения	Знания
<b>Результаты обучения</b>		
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Знать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Знать, как осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Знать, как проводить анализ рабочей ситуации, осуществлять текущий и итоговый контроль собственной деятельности, правильно нести ответственность за результаты своей работы

ОК 4	Работать в команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Знать, как работать в команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Знать, как 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 общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Знать, как проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Знать способы, методы и правила, основные требования в части сохранения окружающей среды ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен выполнить предусмотренные требования, предъявляемые к знаниям, умениям и приобретаемому опыту:

ПК 3.1 Готовить и отпускать холодные блюда и закуски	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>подготовки (обработки) сырья и приготовления кулинарных блюд в условиях плавания, холодных блюд и закусок;</li> <li>организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>проверять органолептическим способом годность и качество овощей, рыбы, мяса ит.д.;</li> <li>пользоваться сборниками рецептур блюд, кулинарных изделий;</li> <li>проверять основные продукты и дополнительные ингредиенты на соответствие технологическим требованиям к приготовлению различных блюд;</li> <li>выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления холодных блюд и закусок;</li> <li>обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей;</li> <li>использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;</li> <li>оценивать качество готовых блюд;</li> <li>охлаждать и замораживать нарезанные овощи;</li> <li>соблюдать требования охраны труда и техники безопасности в процессе приготовления кулинарных блюд;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p>
------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



	<p>действующие стандарты на сырьё, полуфабрикаты и продукцию общественного питания;</p> <p>классификацию, пищевую ценность, требования к качеству полуфабрикатов и готовых блюд;</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении, холодных блюд и закусок;</p> <p>приёмы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд и закусок,</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 холодных блюд и закусок;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке различных продуктов;</p> <p>инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе.</p>
<p>ПК 3.2 Готовить и отпускать первые блюда и соусы</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>подготовки (обработки) сырья и приготовления кулинарных блюд в условиях плавания первых блюд и соусов;</p> <p>организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>проверять органолептическим способом годность и качество овощей, рыбы, мяса ит.д.;</p> <p>пользоваться сборниками рецептур блюд, кулинарных 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 первых блюд и соусов;</p> <p>использовать различные технологии приготовления и оформления первых блюд и соусов;</p> <p>оценивать качество готовых блюд;</p> <p>охлаждать и замораживать нарезанные овощи;</p> <p>соблюдать требования охраны труда и техники безопасности в процессе приготовления кулинарных блюд;</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>действующие стандарты на сырьё, полуфабрикаты и продукцию общественного питания;</p> <p>классификацию, пищевую ценность, требования к качеству супов и соусов;</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;</p> <p>приёмы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых супов и соусов;</p> <p>температурный режим и правила приготовления различных супов и</p>

	<p>соусов;  характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении супов и соусов; правила проведения бракеража;  способы сервировки, порционирования, температуру подачи различных супов и соусов;  сроки реализации и требования к качеству;  виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке различных продуктов и приготовлении супов и соусов;  инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе.</p>
<p>ПК 3.3. Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий</p>	<p><b>Практический опыт в:</b>  подготовки (обработки) сырья и приготовления кулинарных блюд в условиях плавания из круп, бобовых и макаронных изделий;  организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;</p> <p><b>Уметь:</b>  организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;  проверять органолептическим способом годность и качество продуктов;</p> <p>пользоваться сборниками рецептур блюд, кулинарных изделий;  проверять основные продукты и дополнительные ингредиенты на соответствие технологическим требованиям к приготовлению блюд;  выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и блюд;  готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;  оценивать качество готовых блюд;  соблюдать требования охраны труда и техники безопасности в процесс приготовления кулинарных блюд;</p> <p><b>Знания:</b>  действующие стандарты на сырьё, полуфабрикаты и продукцию общественного питания;  классификацию, пищевую ценность, требования к качеству продуктов;  правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд;  приёмы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов;  последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;  температурный режим и правила приготовления различных блюд и гарниров;  характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок применяемых при приготовлении различных блюд;  правила проведения бракеража;  способы сервировки, порционирования, температуру подачи различных блюд;  сроки реализации и требования к качеству различных готовых блюд;  виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке различных продуктов и приготовлении</p>

	различных блюд, технологию их эксплуатации; инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе.
ПК 3.4 Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей	<p><b>Практический опыт в:</b> подготовки (обработки) сырья и приготовления кулинарных блюд в условиях плавания из овощей; организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;</p> <p><b>Умения:</b> организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; проверять органолептическим способом годность и качество овощей; пользоваться сборниками рецептур блюд, кулинарных изделий; проверять основные продукты и дополнительные ингредиенты на соответствие технологическим требованиям к приготовлению блюд; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей; обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей; готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из овощей; оценивать качество готовых блюд; охлаждать и замораживать нарезанные овощи; соблюдать требования охраны труда и техники безопасности в процесс приготовления кулинарных блюд;</p> <p><b>Знания:</b> действующие стандарты на сырьё, полуфабрикаты и продукцию общественного питания; классификацию, пищевую ценность, требования к качеству блюд из овощей; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из овощей; приёмы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из овощей; 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; 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.</p>
ПК 3.5 Готовить и отпускать блюда из	<p><b>Практический опыт в:</b> подготовки (обработки) сырья и приготовления кулинарных блюд в</p>

рыбы и морепродуктов	<p>условиях плавания из рыбы и морепродуктов;  организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;  <b>Умения:</b>  организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;  проверять органолептическим способом годность и качество рыбы, морепродуктов;  пользоваться сборниками рецептур блюд, кулинарных изделий;  проверять основные продукты и дополнительные ингредиенты на соответствие технологическим требованиям к приготовлению блюд;  выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления рыбы и морепродуктов;  готовить и отпускать блюда рыбы и морепродуктов;  использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;  оценивать качество готовых блюд;  охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для блюд из рыбы ;  соблюдать требования охраны труда и техники безопасности в процессе приготовления кулинарных блюд;  <b>Знания:</b>  действующие стандарты на сырьё, полуфабрикаты и продукцию общественного питания;  классификацию, пищевую ценность, требования к качеству блюд из рыбы и морепродуктов;  правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы и морепродуктов ;  приёмы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов;  последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из рыбы и морепродуктов;  температурный режим и правила приготовления различных блюд;  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 готовых блюд;  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.</p>
ПК 3.6 Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы	<p><b>Практический опыт в:</b>  подготовки (обработки) сырья и приготовления кулинарных блюд в условиях плавания из мяса, мясных продуктов и птицы; организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;  <b>Умения:</b></p>

	<p>организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;</p> <p>проверять органолептическим способом годность и качество мяса, мясных продуктов и птицы;</p> <p>пользоваться сборниками рецептов блюд, кулинарных изделий;</p> <p>проверять основные продукты и дополнительные ингредиенты на соответствие технологическим требованиям к приготовлению блюд;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из мяса, мясных продуктов и птицы;</p> <p>готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы;</p> <p>использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса, мясных продуктов и птицы;</p> <p>оценивать качество готовых блюд;</p> <p>охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для блюд из мяса, мясных продуктов и птицы; соблюдать требования охраны труда и техники безопасности в процессе приготовления кулинарных блюд;</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>действующие стандарты на сырьё, полуфабрикаты и продукцию общественного питания;</p> <p>классификацию, пищевую ценность, требования к качеству блюд из мяса, мясных продуктов и птицы;</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса, мясных продуктов и птицы;</p> <p>приёмы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из мяса, мясных продуктов и птицы;</p> <p>температурный режим и правила приготовления различных блюд;</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 готовых блюд;</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>
<p>ПК 3.7 Готовить и отпускать блюда из яиц и творога</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>подготовки (обработки) сырья и приготовления кулинарных блюд в условиях плавания из яиц и творога;</p> <p>организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;</p> <p>проверять органолептическим способом годность и качество яиц и творога;</p> <p>пользоваться сборниками рецептов блюд, кулинарных изделий;</p>

	<p>проверять основные продукты и дополнительные ингредиенты на соответствие технологическим требованиям к приготовлению блюд;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из яиц и творога;</p> <p>готовить и отпускать блюда из яиц и творога;</p> <p>использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из яиц и творога;</p> <p>оценивать качество готовых блюд;</p> <p>соблюдать требования охраны труда и техники безопасности в процессе приготовления кулинарных блюд;</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>действующие стандарты на сырьё, полуфабрикаты и продукцию общественного питания;</p> <p>классификацию, пищевую ценность, требования к качеству блюд из яиц и творога;</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из яиц и творога;</p> <p>приёмы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из яиц и творога;</p> <p>температурный режим и правила приготовления различных блюд;</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 готовых блюд;</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>
<p>ПК 3.8 Готовить сладкие блюда и напитки</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>подготовки (обработки) сырья и приготовления кулинарных сладких блюд и напитков в условиях плавания;</p> <p>организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;</p> <p>проверять органолептическим способом годность и качество сырья;</p> <p>пользоваться сборниками рецептов блюд, кулинарных изделий;</p> <p>проверять основные продукты и дополнительные ингредиенты на соответствие технологическим требованиям к приготовлению блюд;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления сладких блюд и напитков;</p> <p>готовить и отпускать сладкие блюда и напитки;</p> <p>использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;</p>

	<p>оценивать качество готовых блюд;  соблюдать требования охраны труда и техники безопасности в процессе приготовления кулинарных блюд;  <b>Знания:</b>  действующие стандарты на сырьё, полуфабрикаты и продукцию общественного питания;  классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;  правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;  приёмы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов;  последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;  температурный режим и правила приготовления различных блюд;  характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок применяемых при приготовлении различных блюд;  способы минимизации отходов при обработке сырья и продуктов;  правила проведения бракеража;  способы сервировки, порционирования, температуру подачи различных блюд;  сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;  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.</p>
<p>ПК 3.9 Готовить мучные кулинарные блюда</p>	<p><b>Практический опыт в:</b>  подготовки (обработки) сырья и приготовления мучных кулинарных блюд в условиях плавания;  организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;  <b>Умения:</b>  организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;  проверять органолептическим способом годность и качество сырья;  пользоваться сборниками рецептур блюд, кулинарных изделий;  проверять основные продукты и дополнительные ингредиенты на соответствие технологическим требованиям к приготовлению блюд;  выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления мучных кулинарных блюд;  готовить и отпускать мучные кулинарные блюда;  использовать различные технологии приготовления и оформления блюд;  оценивать качество готовых блюд;  соблюдать требования охраны труда и техники безопасности в процессе приготовления кулинарных блюд;  <b>Знания:</b>  действующие стандарты на сырьё, полуфабрикаты и продукцию общественного питания;  классификацию, пищевую ценность, требования к качеству мучных кулинарных блюд;</p>
	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении мучных кулинарных блюд,</p>

	<p>приёмы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении мучных кулинарных блюд; температурный режим и правила приготовления различных блюд; характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок применяемых при приготовлении различных блюд; способы минимизации отходов при обработке сырья и продуктов; правила проведения бракеража; способы сервировки, порционирования, температуру подачи различных блюд; сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; 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.</p>
<p>ПК 3.10 Готовить блюда диетического питания</p>	<p><b>Практический опыт в:</b> подготовки (обработки) сырья и приготовления блюд диетического питания в условиях плавания; организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;</p> <p><b>Умения:</b> организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; проверять органолептическим способом годность и качество сырья; пользоваться сборниками рецептов блюд, кулинарных изделий; проверять основные продукты и дополнительные ингредиенты на соответствие технологическим требованиям к приготовлению блюд; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд диетического питания; готовить и отпускать блюда диетического питания; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд; оценивать качество готовых блюд; соблюдать требования охраны труда и техники безопасности в процессе приготовления кулинарных блюд;</p> <p><b>Знания:</b> действующие стандарты на сырьё, полуфабрикаты и продукцию общественного питания; классификацию, пищевую ценность, требования к качеству блюд диетического питания; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд диетического питания; приёмы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд; температурный режим и правила приготовления различных блюд; характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок применяемых при приготовлении различных блюд; способы минимизации отходов при обработке сырья и продуктов; правила проведения бракеража;</p>



	<p>способы сервировки, порционирования, температуру подачи различных блюд;</p> <p>сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;</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 рабочей программы профессионального модуля

### 2.1 Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	501
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	176
в том числе:	
<b>МДК 03.01</b>	
теоретические занятия	66
практические занятия	110
консультации	1
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	72
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i>	-
<i>(реферат, расчетная работа, сообщения, презентации).</i>	-
<b>Учебная практика</b>	108
<b>Производственная практика</b>	144
Итоговая аттестация по ПМ - квалификационный экзамен	

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 3.1. Тематический план профессионального модуля Приготовление кулинарных блюд

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося , Часов /консультации	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 3.1-3.10	Раздел 1. Приготовление кулинарных блюд	249	176	110	72/1	108	
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	144					144
	<b>Всего:</b>	<b>501</b>	<b>176</b>	<b>110</b>	<b>72/1</b>	<b>108</b>	*

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю Приготовление кулинарных блюд

Наименование разделов	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа	Объем	Уровень
-----------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------	-------	---------

\*

профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	обучающихся	часов	освоения
1	2	3	4
<b>ПМ 1. Приготовление кулинарных блюд</b>		<b>501</b>	
<b>МДК 1. Технология приготовления кулинарных блюд</b>		<b>176</b>	
<b>Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка продуктов</b>	<b>Содержание</b>	<b>14</b>	
	1. Стандарты на сырье, полуфабрикаты и продукцию общественного питания. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству полуфабрикатов	6	1,2
	2. Обработка овощей		
	3. Обработка рыбы и морепродуктов		
	4. Обработка мяса и птицы		
	5. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке сырья и продуктов		
	<b>Лабораторные работы</b>	4	
	1. Проверка органолептическим способом годность и качество овощей, зерновых, молочных продуктов, муки, яиц, жиров, сахара, рыбы, мяса, домашней птицы, гастрономических продуктов и т.д.		
	<b>Практические занятия</b>	4	
1. Организация рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд			
<b>Тема 1.2. Тепловая обработка продуктов</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	1,2
	1. Способы тепловой кулинарной обработки продуктов	4	
	<b>Практические занятия</b>	4	
	1. Требования охраны труда и техники безопасности в процессе приготовления кулинарных блюд		
2. Составить таблицу «Характеристика способов тепловой обработки продуктов»			
<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).		<b>4</b>	
<b>Тема 1.3. Приготовление блюд и гарниров из овощей</b>	<b>Содержание</b>	<b>18</b>	2,3
	1. Блюда и гарниры из вареных овощей.	6	
	2. Блюда и гарниры из припущенных овощей.		
	3. Блюда и гарниры из жареных овощей		
	4. Блюда и гарниры из тушеных овощей.		
	5. Блюда из запеченных овощей.		
	6. Блюда из грибов.		

	<b>Лабораторные работы</b>	6	
	1 Приготовление блюд и гарниров из овощей		
	<b>Практические занятия</b>	6	
	1 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря		
	2 Составление технологических карт блюд из овощей		
<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Подготовка к лабораторным и практическим работам. Составить рефераты на темы «Овощи на вашем столе», «Овощные блюда мировой кухни», «Использования импортного оборудования для приготовления блюд из овощей» Составить кроссворд на тему «Приготовление овощных блюд» Выполнить муляжи по видам нарезки.. <b>Примерная тематика самостоятельной работы.</b> Ознакомиться с нормативно-правовыми документами по разделу «Приготовление блюд из овощей» Составление отчётов по лабораторным работам		<b>6</b>	
<b>Тема 1.4. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий</b>	<b>Содержание</b>	<b>18</b>	2,3
	1 Температурный режим и правила варки каш	4	
	2 Приготовление блюд из каш.		
	3 Приготовление блюд из бобовых.		
	4 Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.		
	5 Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.		
	<b>Лабораторные работы</b>	6	
	1 Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий		
	<b>Практические занятия</b>	8	
	Составление технологических карт блюд из круп, бобовых и макаронных изделий		
<b>Самостоятельная работа при изучении</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчётов и подготовка к их защите. Рассчитать технологическую карту приготовления блюда «Пудинг рисовый» и его пищевую ценность. <b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b> 1. Сочетание компонентов при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. 2. Оформление технологической документации по приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. 3. Выполнение рефератов (тематика определяется преподавателем) 4. Разработка комплекса мероприятий по снижению травматизма на производственном участке. Составление схем приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.		<b>6</b>	
<b>Тема 1.5. Приготовление супов и соусов</b>	<b>Содержание</b>	<b>22</b>	2,3
	1 Значение супов и соусов в питании человека. Классификация	8	

	2	Приготовление бульонов		
	3	Заправочные супы. Правила варки.		
	4	Приготовление щей, борщей, рассольников, солянок.		
	5	Приготовление супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями.		
	6	Приготовление соусов мясных красных.		
	7	Приготовление соусов белых на мясном и рыбном бульонах.		
	8	Приготовление соусов молочных и сметанных.		
	9	Приготовление соусов яично - масляных.		
	10	Приготовление соусов холодных.		
	<b>Лабораторные работы</b>		6	
	1	Приготовление супов. Бракераж готовых супов. Сервировка.		
	2	Приготовление мучных пассеровок		
	3	Приготовление соусов. Бракераж готовых соусов. Сервировка.		
	<b>Практические занятия</b>		8	
	1	Составление технологических карт по теме «Супы и соусы».		
<p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p> <p>Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчётов и подготовка к их защите.</p> <p>Рассчитать технологическую карту приготовления блюда «Борщ из свежей капусты» и его пищевую ценность. Рассчитать технологическую карту приготовления соуса красного основного и его пищевую ценность.</p> <p><b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сочетание компонентов при приготовлении супов, соусов.</li> <li>2. Оформление технологической документации по приготовлению супов, соусов.</li> <li>3. Выполнение рефератов (тематика определяется преподавателем)</li> <li>4. Разработка комплекса мероприятий по снижению травматизма на производственном участке.</li> </ol> <p>Составление схем приготовления супов, соусов.</p>			6	
<b>Тема 1.6. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов</b>	<b>Содержание</b>		<b>20</b>	2,3
	1	Приготовление отварных блюд из рыбы. Приготовление припущенных блюд из рыбы.	6	
	2	Приготовление жареных рыбных блюд.		
	3	Приготовление запеченных рыбных блюд.		
	4	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.		
	5	Приготовление блюд из морепродуктов.		
<b>Лабораторные работы</b>				

	1	Приготовление блюд из рыбы. Оценка качества готовых блюд. Сервировка и варианты оформления рыбных блюд	6	
	<b>Практические занятия</b>		8	
	1	Составить технологические и инструкционные карты приготовления рыбных блюд.		
<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Составление рефератов на темы « Значение рыбы в питании человека», « Использования импортного оборудования для обработки рыбы» Составление таблицы «Требования к качеству рыбных полуфабрикатов, сроки реализации» Подготовка к лабораторным и практическим работам. Составить рефераты на темы «Рыбные блюда на вашем столе», «Рыбные блюда мировой кухни», «Использования импортного оборудования для приготовления блюд из рыбы» Составить кроссворд на тему « Приготовление рыбных блюд»			<b>10</b>	
<b>Тема 1.7. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов и птицы</b>	<b>Содержание</b>		<b>22</b>	2,3
	1.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Варка мясных продуктов. Блюда из мяса отварного мяса.	8	
	2.	Жарка мяса. Приготовление блюд из мяса жареного крупными и порционными кусками.		
	3.	Приготовление тушеных мясных блюд.		
	4.	Приготовление запеченных мясных блюд.		
	5.	Приготовление блюд из рубленого мяса.		
	6.	Приготовление блюд из котлетной массы.		
	7.	Приготовление блюд из птицы		
	<b>Лабораторные работы</b>		6	
	1	Приготовление горячих блюд из мяса и мясопродуктов.		
<b>Практические занятия</b>		8		
1	Составление технологических карт блюд из мяса.			
2	Составление инструкционных карт блюд из мяса.			
<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Составление рефератов на темы « Значение мяса в питании человека», « Использования импортного оборудования для обработки мяса» Составление таблицы «Требования к качеству мясных полуфабрикатов, сроки реализации» Подготовка к лабораторным и практическим работам. Составить рефераты на темы «Мясные блюда народов Сибири», «Фирменные блюда Новосибирска», «Использования импортного оборудования для приготовления блюд из мяса» Составить кроссворд на тему « Приготовление мясных блюд»			<b>10</b>	
<b>Тема 1.8. Приготовление</b>	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	2,3

блюды из яиц и творога	1	Значение в питании человека блюд из яиц и творога	4	
	2	Правила варки яиц.		
	3	Приготовление жареных и запеченных яичных блюд.		
	4	Приготовление холодных блюд из творога.		
	5	Приготовление горячих блюд из творога		
	<b>Лабораторные работы</b>		4	
1	Приготовление блюд из яиц и творога			
<p><b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p> <p>Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.</p> <p>Рассчитать технологическую карту приготовления блюда « Омлета смешанного фаршированного» и его пищевую ценность.</p> <p>Рассчитать технологическую карту приготовления блюда «Пудинга из творога» и его пищевую ценность.</p>			6	
<b>Тема 1.9. Приготовление холодных блюд и закусок</b>	<b>Содержание</b>		18	2,3
	1	Классификация холодных блюд и закусок.	6	
	2	Приготовление бутербродов.		
	3	Общие правила приготовления салатов.		
	4	Способы оформления и отпуска салатов.		
	5	Приготовление холодных блюд и закусок из овощей, яиц и грибов.		
	6	Приготовление рыбных холодных блюд и закусок.		
	7	Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и мясопродуктов.		
	<b>Лабораторные работы</b>		6	
	1	Приготовление холодных блюд и закусок	6	
<b>Практические занятия</b>				
1	Составить технологические карты холодных блюд и закусок			
<p><b>Самостоятельная работа при изучении</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p> <p>Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.</p> <p>Составить классификацию холодных блюд и закусок</p> <p>Рассчитать технологическую карту приготовления салата «Столичного» и его пищевую ценность.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сочетание компонентов при приготовлении холодных блюд и закусок.</li> <li>2. Оформление технологической документации по приготовлению холодных блюд и закусок.</li> <li>3. Выполнение рефератов (тематика определяется преподавателем)</li> </ol>			6	

4. Разработка комплекса мероприятий по снижению травматизма на производственном участке. Составление схем приготовления холодных блюд и закусок			
<b>Тема 1.10. Приготовление сладких блюд и напитков</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	2,3
	1 Приготовление компотов.	6	
	2 Приготовление киселей.		
	3 Приготовление железированных сладких блюд.		
	4 Приготовление горячих сладких блюд. Температурный режим хранения сладких блюд.		
	5 Приготовление и отпуск чая		
	6 Приготовление и отпуск кофе в ассортименте.		
	7 Приготовление морсов и квасов		
<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>		
1 Составить технологические карты сладких блюд и напитков			
<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Составить классификацию сладких блюд. Рассчитать технологическую карту приготовления блюда «Желе из клюквы» <b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b> 1. Сочетание компонентов при приготовлении сладких блюд и напитков. 2. Оформление технологической документации по приготовлению сладких блюд и напитков. 3. Выполнение рефератов (тематика определяется преподавателем) 4. Разработка комплекса мероприятий по снижению травматизма на производственном участке. Составление схем приготовления сладких блюд и напитков.		<b>6</b>	
<b>Тема 1.11. Приготовление мучных кулинарных блюд</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	2,3
	1 Виды теста и его использование.	6	
	2 Приготовление оладий		
	3 Приготовление блинного теста и изделий из него.		
	4 Приготовление пельменей, вареников, лапши домашней.		
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
1 Составление алгоритмов приготовления мучных блюд их теста.			
<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Составить классификацию мучных кулинарных блюд. Рассчитать технологическую карту приготовления блюда «Пельмени» <b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b> 1. Сочетание компонентов при приготовлении мучных кулинарных блюд. 2. Оформление технологической документации по приготовлению мучных кулинарных блюд. 3. Выполнение рефератов (тематика определяется преподавателем) 4. Разработка комплекса мероприятий по снижению травматизма на производственном участке. Составление схем приготовления мучных кулинарных блюд.		<b>6</b>	



работ, отчетов и подготовка к их защите. Составить классификацию мучных кулинарных блюд			
<b>Тема 1.12. Приготовление блюд диетического питания</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	1,2
	Значение диетического питания	2	
	Характеристика диет		
	Приготовление диетических блюд		
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	Составить технологические карты диетических блюд		
<b>Самостоятельная работа</b>		<b>6</b>	
Систематическая проработка и составление конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ.			
<b>Учебная практика</b>		<b>108</b>	
<b>Виды работ</b>			
Готовить холодные блюда и закуски.			
Готовить первые блюда и соусы.			
Готовить блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.			
Готовить блюда и гарниры из овощей.			
Готовить блюда из рыбы и морепродуктов.			
Готовить блюда из мяса, мясных продуктов и птицы.			
Готовить блюда из яиц и творога.			
Готовить сладкие блюда и напитки.			
Готовить мучные кулинарные блюда.			
Готовить блюда диетического питания.			
<b>Производственная практика</b>		<b>144</b>	
<b>Виды работ</b>			
Готовить и отпускать холодные блюда и закуски.			
Готовить и отпускать первые блюда и соусы.			
Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.			
Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей.			
Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов.			
Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы.			
Готовить и отпускать блюда из яиц и творога.			
Готовить сладкие блюда и напитки.			
Готовить мучные кулинарные блюда.			
Готовить блюда диетического питания.			

<b>Самостоятельная работа</b>	<b>72</b>	
<b>Консультации</b>	<b>1</b>	
<b>Всего</b>	<b>501</b>	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета **технологии кулинарного производства; лаборатории Учебный кулинарный цех**

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:** столы, стулья, доска, плакаты, стенды

**Технические средства обучения:** компьютер, мультимедиа, экран

**Наглядные средства обучения:** плакаты, муляжи

**Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:** производственные столы, ванна, стеллаж, шкафы для инвентаря и посуды, плиты, жарочные шкафы, электрофритюрница, универсальный привод со сменными механизмами для нарезки овощей, холодильники, мясорубка, электрический котёл, мармит для отпуска готовых блюд

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

**Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:**

производственные столы, ванна, стеллаж, шкафы для инвентаря и посуды, плиты, жарочные шкафы, электрофритюрница, универсальный привод со сменными механизмами для нарезки овощей, машина, холодильники, мясорубка, электрический котёл, мармит для отпуска готовых блюд

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### 4.1.1 Основные печатные издания:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. Учреждений сред.проф. образования. М: Издательский центр «Академия» 2019 г.;
2. Носовский А.Н. Корниецкий А.В. Самофал Т.С. Методическое пособие, Повар судовой, 2019г.;
3. Лукьянова Н.Г. , Степурко А.П. Рецептурный справочник судового повара, 2020 г. ;
4. Анфимова. Н.А., Татарская Л.А. Кулинария «повар, кондитер» – М.: Изд. Центр «Академия» 2000 г.;
5. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии.- М.:ПрофОбрИздат 2021 г.;
6. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. «Охрана труда в пищевой промышленности, в общественном питании и в торговле » – М.: Изд. Центр «Академия» 2019 г.;
7. Усов В.В «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» М.:ПрофОбрИздат, 2019 г.;
8. Матюхина З.П., Королькова Э.П. «Товароведение пищевых продуктов» М.:ПрофОбрИздат 2019 г.

#### 4.1.2 Основные электронные издания

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758)
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
7. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

#### 4.1.3 Дополнительные источники

1. Здобнов А.И., Цыганенко В.А. «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий» для предприятий общественного питания АСК 2019 г.
2. Отечественные журналы (выписка 2021 – 2023 г.г.)
  - «Общественное питание»;
  - «Приятного аппетита»;
  - «Скатерть самобранка».
1. Носовский А.Н. «Повар судовой» учебное пособие 2011г. Издательство: Барви Украины Страниц: 312
2. Лукьянова В.Г. «Рецептурный справочник судового повара» учебное пособие Издательство: Негоциант Одесса 2008г страниц: 328
3. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий учебное пособие 2014г.
4. Анфимова Н.А. Кулинария Учеб. для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2014г.

Дополнительные источники:

1. Дубровская Н.И. Кулинария Лабораторный практикум учебное пособие 2011г
2. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи Практикум учебное пособие 2010г.
3. Т.А. Качурина Учебное пособие «Кулинария» 3-е издание, исправленное и дополненное 2012 год
4. Т.Г. Семиряжко Учебное пособие «Кулинария» контрольные материалы 3-е издание, исправленное 2010 год
5. Потапова И.И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий учебное пособие 2007г Издательский центр «Академия»

#### 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в кабинете и лаборатории. Учебная практика на базе столовой школы (Кулинарный цех), производственная практика на предприятии работодателей. Консультации

проводятся перед проверочными работами, устными и квалификационными экзаменами (групповые и индивидуальные). Экзамен по МДК и экзамен квалификационный.

Перед изучением модуля обучающиеся изучают следующие предметы: «Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии», «Основы физиологии и гигиены питания», «Организация службы на судне», «Безопасность жизнедеятельности».

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

Педагогический состав: образование среднее - профессиональное или высшее (преподаватель технологии высшей категории).

Мастера п/о: техник- технолог общественного питания, повар 5 разряда.

Мастер производственного обучения высшей категории.

### 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>ПК 3.1. Готовить и отпускать холодные блюда и закуски.</p> <p>ПК 3.2. Готовить и отпускать первые блюда и соусы.</p> <p>ПК 3.3. Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>ПК 3.4. Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей.</p> <p>ПК 3.5. Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов.</p> <p>ПК 3.6. Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы.</p> <p>ПК 3.7. Готовить и отпускать блюда из яиц и творога.</p> <p>ПК 3.8. Готовить сладкие блюда и напитки.</p> <p>ПК 3.9. Готовить мучные кулинарные блюда.</p> <p>ПК 3.10. Готовить блюда диетического питания.</p>	<p>Правильность органолептической оценки качества пищевого сырья и продуктов.</p> <p>Адекватность выбора производственного инвентаря и оборудования видам изготавливаемых блюд.</p> <p>Адекватность понимания профессиональной терминологии</p> <p>Точность выполнения операций по обработке продуктов.</p> <p>Точность выполнения операций при приготовлении блюд.</p> <p>Адекватное использование технологических и инструкционных карт</p> <p>Эстетичность оформления простых блюд.</p> <p>Объективность оценки качества готовых блюд</p> <p>Изложение последовательности приготовления блюд</p>	<p><i>Тестирование</i></p> <p><i>Проверочные работы</i></p> <p><i>Пробные работы по учебной практике.</i></p> <p><i>контрольные работы по темам МДК</i></p> <p><i>Защита лабораторных и практических занятий</i></p> <p><i>Самооценка защита лабораторных и практических занятий</i></p> <p><i>Тестирование</i></p> <p><i>Пробные работы</i></p> <p><i>Устный экзамен по МДК</i></p> <p><i>Дифференцированный зачет по учебной практики</i></p> <p><i>Дифференцированный зачет по учебной и производствен</i></p>

		<i>ной практики Экзамен квалификацио нный</i>
--	--	-----------------------------------------------------------

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии.	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</i>
ОК2 Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	<i>Устный экзамен Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</i>
ОК3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</i>
ОК4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</i>
ОК5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в	демонстрация навыков использования информационно-	<i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и</i>

профессиональной деятельности	коммуникационные технологии профессиональной деятельности.	в	лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	взаимодействие обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	с и	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности	к воинской	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик