

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
«НОВОСИБИРСКИЙ РЕЧНОЙ КОЛЛЕДЖ»

РАССМОТРЕНО

на заседании ПЦК ПЦ
протокол **№ 10**
от «15» мая 2023 г.
Председатель ПЦК ПЦ
_____/С.А. Спецов /

СОГЛАСОВАНО

ФБУ «Администрация
Обь-Иртышводпуть»
Заместитель начальника
отдела государственного
портового контроля
_____/ А.А. Фомин /
«15» мая 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор
ГБПОУ НСО «НРК»
_____/ П.Г. Чикинёв /
«15» мая 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 Приготовление кулинарных блюд

для профессии
43.01.04 Повар судовой

Новосибирск, 2023 г.

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.03 Приготовление кулинарных блюд** разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее - СПО) по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.04. Повар судовой, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 02 августа 2013 г. № 726 (ред. от 09.04.2015) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.04 Повар судовой , относится к укрупненной группе перечня профессий среднего профессионального образования 43.00.00. «Сервис и туризм»;
- Методических разъяснений по составлению рабочей программы воспитания и плана воспитательной работы на основе примерной рабочей программы воспитания, включенной в ПООП СПО по профессиям/специальностям (для образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования), утвержденные приказом ФГБОУ ДПО ИРПО от 27 января 2022 г. N П-7, разработанные Центром содержания и оценки качества СПО.

Организация - разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский речной колледж».

Разработчик: Павловская Галина Геннадьевна, преподаватель общепрофессионального и профессионального циклов.

Квалификационная категория: высшая.

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	42
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВПД)	48

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 Приготовление кулинарных блюд МДК.03.01.Технология приготовления кулинарных блюд

1.1.Область применения рабочей программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее – ППКРС) и входит в профессиональный цикл. Составлена в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.04 Повар судовой, утверждённым приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013 года № 726 (ред. от 09.04.2015), входящих в состав укрупнённой группы перечня профессий среднего профессионального образования 43.00.00. «Сервис и туризм»; Срок получения образования по образовательной программе СПО – 2 года 10 месяцев в очной форме обучения на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования. Квалификация выпускника – повар судовой – камбузник. Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление простых и основных блюд, выпечка хлеба и хлебобулочных изделий с учётом потребностей экипажей судов в условиях автономного плавания, выполнение обязанностей по тревогам.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид профессиональной деятельности(ВПД): **Приготовление кулинарных блюд** и сформировать соответствующие ему общие и профессиональные компетенции (соответственно ОК, ПК):

Общие компетенции:

ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы

ОК 04.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 05.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 06.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 07.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний

Профессиональные компетенции:

ПК 3.1.	Готовить и отпускать холодные блюда и закуски
ПК 3.2.	Готовить и отпускать первые блюда и соусы
ПК 3.3.	Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.
ПК 3.4.	Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей
ПК 3.5.	Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов
ПК 3.6.	Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы
ПК 3.7.	Готовить и отпускать блюда из яиц и творога
ПК 3.8.	Готовить сладкие блюда и напитки
ПК 3.9.	Готовить мучные кулинарные блюда
ПК 3.10.	Готовить блюда диетического питания

1.2 Место профессионального модуля в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессиональный модуль **ПМ.03 Приготовление кулинарных блюд**, является частью профессионального учебного цикла обязательной части образовательной программы СПО - ППКРС (подготовки квалифицированных рабочих и служащих) разработанной в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по профессии 43.01.04 Повар судовой. Опыт, знания и умения профессионального модуля используются при изучении других профессиональных модулей и прохождения учебной и производственной практик.

1.3 Цели и планируемые результаты освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе

освоения профессионального модуля ПМ.02. Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений должен:

иметь практический опыт в :

- 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.

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону

и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

Освоение содержания профессионального модуля обеспечивает достижение студентами следующих **личностных результатов** по профессии

43.01.04 Повар судовой:

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.

1.4 Количество отведенных часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего объём образовательной программы – 1056 часов, в том числе:

Самостоятельная работа – 100 часов;

Всего учебных занятий во взаимодействии с преподавателем - 956 часов

Всего учебных занятий - 200 часов , в том числе:

- теоретических занятий - 134 часа;

- практических занятий - 66 часов;

- консультаций – - ;

Промежуточная аттестация в форме экзамена по МДК 03.01. – 6 часов (не входит в объем часов профессионального модуля).

Учебная практика – 324 часа (дифференцированный зачет);

Производственная практика – 432 часа

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 Приготовление кулинарных блюд

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **Приготовление кулинарных блюд**, в том числе соответствующими профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями. Освоение содержания профессионального модуля обеспечивает достижение обучающимися личностных результатов программы воспитания (ЛР) по профессии Повар судовой.

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

Код ОК	Умения	Знания
Результаты обучения		
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

При освоении программы профессионального модуля формируются следующие профессиональные компетенции, относящиеся к основному виду деятельности (ОВД)

Код	Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций
ОВД 4.3.3.	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 4.4	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 обучающийся должен выполнить предусмотренные требования, предъявляемые к знаниям, умениям и приобретаемому опыту:

ПК 3.1 Готовить и отпускать холодные блюда и закуски	<p>Практический опыт в: подготовки (обработки) сырья и приготовления кулинарных блюд в условиях плавания, холодных блюд и закусок; организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;</p> <p>Умения: проверять органолептическим способом годность и качество овощей, рыбы, мяса ит.д.; пользоваться сборниками рецептур блюд, кулинарных изделий; проверять основные продукты и дополнительные ингредиенты на соответствие технологическим требованиям к приготовлению различных блюд; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления холодных блюд и закусок; обрабатывать различными методами, нарезать и формировать традиционные виды овощей; использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; оценивать качество готовых блюд; охлаждать и замораживать нарезанные овощи; соблюдать требования охраны труда и техники безопасности в процессе приготовления кулинарных блюд;</p> <p>Знания:</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>Практический опыт в:</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>Умения:</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>Знания:</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>Практический опыт в: 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>Уметь: организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; проверять органолептическим способом годность и качество продуктов; 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 процессе приготовления кулинарных блюд;</p> <p>Знания: 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>Практический опыт в: подготовки (обработки) сырья и приготовления кулинарных блюд в условиях плавания из овощей; организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;</p> <p>Умения: организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; проверять органолептическим способом годность и качество овощей; 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 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 процессе приготовления кулинарных блюд;</p> <p>Знания: 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>Практический опыт в: подготовки (обработки) сырья и приготовления кулинарных блюд в</p>

<p>рыбы и морепродуктов</p>	<p>условиях плавания из рыбы и морепродуктов; организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; Умения: 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; Знания: 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>
<p>ПК 3.6 Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы</p>	<p>Практический опыт в: 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; Умения:</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;</p> <p>соблюдать требования охраны труда и техники безопасности в процессе приготовления кулинарных блюд;</p> <p>Знания:</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>Практический опыт в:</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>Умения:</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>Знания:</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>Практический опыт в:</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>Умения:</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; Знания: 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>Практический опыт в: подготовки (обработки) сырья и приготовления мучных кулинарных блюд в условиях плавания; организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; Умения: 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 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; Знания: действующие стандарты на сырьё, полуфабрикаты и продукцию общественного питания; классификацию, пищевую ценность, требования к качеству мучных кулинарных блюд; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>

	<p>к ним при приготовлении мучных кулинарных блюд; 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>Практический опыт в: подготовки (обработки) сырья и приготовления блюд диетического питания в условиях плавания; организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; Умения: 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; Знания: 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; 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>
--	--

3 СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля ПМ.03 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	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 ОК. 1-7 ЛР 4,7,8, 9,10,11,13,14, 18,19	МДК 03. 01 Технология приготовления кулинарных блюд.						
	Раздел 1. Холодные блюда и закуски.	100	30	10	16		
	Раздел 2. Приготовление первых блюд и соусов.	196	40	12	20		
	Раздел 3. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	60	10	4	6		
	Раздел 4. Приготовление блюд и гарниров из овощей.	74	16	8	8		
	Раздел 5. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.	124	20	8	10		
	Раздел 6. Приготовление блюд из мяса, мясопродуктов и птицы.	304	60	16	30		
	Раздел 7. Приготовление блюд из яиц и творога.	96	10	4	6		
	Раздел 8. Приготовление сладких блюд и напитков.	90	8	4	4		
	Раздел 9. Приготовление мучных кулинарных блюд.	8	2				
	Раздел 10. Приготовление блюд Диетического питания.	4	4				
	Производственная практика, часов						
	Всего:	1056	200	66	100	324	432

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.03 . Приготовление кулинарных блюд

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1, ПМ .03 Холодные блюда и закуски		30	2
МДК 03.01 Технология приготовления кулинарных блюд			
Тема 1.1. Первичная обработка овощей, грибов, пряностей ПК 3.1 – 3.10 ОК. 1-7 ЛР 4,7,8, 9,10,11,13,14,18,19	Содержание		
	1. Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых и других видов овощей. Последовательность операций, сохранение витаминов, цвета и пищевых веществ. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Первичная обработка грибов, пряностей. Обработка продуктов переработки овощей и грибов. Последовательность операций, сохранение витаминов, цвета и пищевых веществ. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
	2. Нарезка овощей и грибов. Способы нарезки, виды, кулинарное использование. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов. Подготовка овощей для фарширования. Последовательность операций, сохранение витаминов, цвета и пищевых веществ. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
	Лабораторная работа № 1 «Обработка и нарезка овощей и грибов»	2	
	1. Обработка ручным способом овощей и грибов согласно последовательности технологических операций. Нарезка овощей различными видами, согласно полученному заданию.	2	
Тема 2.1. Приготовление холодных блюд и закусок	Содержание		
	1. Холодные блюда и закуски. Значение холодных блюд и закусок в питании. Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для холодных блюд. Посуда для подачи блюд..Классификация холодных блюд и закусок по основному продукту и характеру кулинарной обработки. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок. Бутерброды. Последовательность технологических операций при подготовке сырья и при приготовлении бутербродов. Классификация, ассортимент бутербродов. Технологический процесс приготовления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных, закусочных), закрытых, горячих. Правила проведения бракеража, правила	2 2	2

ПК 3.1 – 3.10 ОК. 1-7 ЛР 4,7,8, 9,10,11,13,14,18,19		охлаждения и хранения бутербродов, температурный режим хранения, требования к качеству готовых бутербродов. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи.		
	2.	Холодные блюда и закуски из рыбы. Последовательность технологических операций при подготовке сырья и при приготовлении холодных блюд и закусок. Правила проведения бракеража, правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения, требования к качеству готовых холодных блюд и закусок. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи.	2	2
	3	Холодные блюда и закуски из мяса и субпродуктов. Последовательность технологических операций при подготовке сырья и при приготовлении холодных блюд и закусок. Правила проведения бракеража, правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения, требования к качеству готовых холодных блюд и закусок. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи.	2	2
	4.	Ассортимент холодных блюд и закусок из овощей и грибов. Особенности оформления и отпуска. Требования к качеству, условия и сроки, температурный режим хранения. Способы сервировки, температура подачи.	2	2
	5.	Технология приготовления салатов. Правила оформления и подачи.	2	2
	Лабораторная работа № 2, 3 «Холодные блюда и закуски»		10	2
	1.	Приготовление холодных блюд и закусок (по инструкционно-технологическим картам)		
Самостоятельная работа при изучении Раздела 1, ПМ.03 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 холодных блюд и закусок Рассчитать технологическую карту приготовления салата «Столичного» и его пищевую ценность. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Сочетание компонентов при приготовлении холодных блюд и закусок. 2. Оформление технологической документации по приготовлению холодных блюд и закусок. 3. Выполнение рефератов (тематика определяется преподавателем) 4. Разработка комплекса мероприятий по снижению травматизма на производственном участке. 5. Составление схем приготовления холодных блюд и закусок			16	
Учебная практика Виды работ: - проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; - использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; - оценивать качество холодных блюд и закусок;			42	2

<ul style="list-style-type: none"> - выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов используемых для приготовления холодных блюд и закусок; - правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок; - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок; - правила проведения бракеража; - правила хранения и охлаждения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения; <p>Производственная практика Виды работ</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовки гастрономических продуктов; - приготовление и оформление холодных блюд и закусок; 		12									
<p style="text-align: center;">Раздел 2, ПМ.03 Приготовление первых блюд и соусов.</p>		40	2								
<p style="text-align: center;">МДК 03. 01 Технология приготовления кулинарных блюд</p>											
<p style="text-align: center;">Тема 2.1 Технология приготовления заправочных супов</p> <p style="text-align: center;">ПК 3.1 – 3.10 ОК. 1-7 ЛР 4,7,8, 9,10,11,13,14,18,19</p>	<p>Содержание</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 5%; text-align: center;">1.</td> <td>Основные способы тепловой обработки (варка, жарение) и их разновидности, комбинированные приёмы тепловой обработки (запекание, тушение, бреззирование), вспомогательные приёмы (пассерование, бланширование).</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2.</td> <td>Общая характеристика супов. Назначение, классификация супов по различным признакам. Технологический процесс варки бульонов для супов, их разновидности; правила режима варки, нормы закладки продуктов, пищевая ценность. Формирование вкуса и аромата в процессе варки бульонов. Заправочные супы: особенности, общие правила варки. Технологический процесс приготовления и отпуска заправочных супов. Подготовка гарниров(виды нарезки овощей, пассерование, подготовка капусты, круп, макаронных изделий, последовательность закладки продуктов, доведение до вкуса. Способы сервировки и варианты оформления в предприятиях разного типа.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3.</td> <td>Технология приготовления щей, ассортимент. Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении щей. Особенности приготовления и отпуска, совместимость и взаимозаменяемость продуктов и сырья. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Технология приготовления борщей, ассортимент. Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении борщей. Особенности приготовления и отпуска, совместимость и взаимозаменяемость продуктов и сырья. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4.</td> <td>Технология приготовления борщей, ассортимент. Правила безопасного использования</td> </tr> </table>	1.	Основные способы тепловой обработки (варка, жарение) и их разновидности, комбинированные приёмы тепловой обработки (запекание, тушение, бреззирование), вспомогательные приёмы (пассерование, бланширование).	2.	Общая характеристика супов. Назначение, классификация супов по различным признакам. Технологический процесс варки бульонов для супов, их разновидности; правила режима варки, нормы закладки продуктов, пищевая ценность. Формирование вкуса и аромата в процессе варки бульонов. Заправочные супы: особенности, общие правила варки. Технологический процесс приготовления и отпуска заправочных супов. Подготовка гарниров(виды нарезки овощей, пассерование, подготовка капусты, круп, макаронных изделий, последовательность закладки продуктов, доведение до вкуса. Способы сервировки и варианты оформления в предприятиях разного типа.	3.	Технология приготовления щей, ассортимент. Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении щей. Особенности приготовления и отпуска, совместимость и взаимозаменяемость продуктов и сырья. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Технология приготовления борщей, ассортимент. Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении борщей. Особенности приготовления и отпуска, совместимость и взаимозаменяемость продуктов и сырья. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	4.	Технология приготовления борщей, ассортимент. Правила безопасного использования	2 2 2 2	2 2 2 2
1.	Основные способы тепловой обработки (варка, жарение) и их разновидности, комбинированные приёмы тепловой обработки (запекание, тушение, бреззирование), вспомогательные приёмы (пассерование, бланширование).										
2.	Общая характеристика супов. Назначение, классификация супов по различным признакам. Технологический процесс варки бульонов для супов, их разновидности; правила режима варки, нормы закладки продуктов, пищевая ценность. Формирование вкуса и аромата в процессе варки бульонов. Заправочные супы: особенности, общие правила варки. Технологический процесс приготовления и отпуска заправочных супов. Подготовка гарниров(виды нарезки овощей, пассерование, подготовка капусты, круп, макаронных изделий, последовательность закладки продуктов, доведение до вкуса. Способы сервировки и варианты оформления в предприятиях разного типа.										
3.	Технология приготовления щей, ассортимент. Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении щей. Особенности приготовления и отпуска, совместимость и взаимозаменяемость продуктов и сырья. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Технология приготовления борщей, ассортимент. Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении борщей. Особенности приготовления и отпуска, совместимость и взаимозаменяемость продуктов и сырья. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.										
4.	Технология приготовления борщей, ассортимент. Правила безопасного использования										

<p>Тема 2.2 Приготовление супов-пюре</p>		и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении борщей. Особенности приготовления и отпуска, совместимость и взаимозаменяемость продуктов и сырья. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.		
	5.	Технология приготовления рассольников и солянок, ассортимент. Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении рассольников и солянок. Особенности приготовления и отпуска, совместимость и взаимозаменяемость продуктов и сырья. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Супы картофельные с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями.	2	2
	6.	Супы картофельные с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями. Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении рассольников и солянок. Особенности приготовления и отпуска, совместимость и взаимозаменяемость продуктов и сырья. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	2	2
	Содержание			
	1.	Супы-пюре: характеристика и ассортимент. Общие приёмы и операции приготовления супов-пюре из овощей, круп, бобовых, мясных продуктов, особенности приготовления и отпуска; совместимость и взаимозаменяемость сырья. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	2	2
<p>Тема 2.3 Приготовление прозрачных супов, холодных супов</p> <p>ПК 3.1 – 3.10 ОК. 1-7 ЛР 4,7,8, 9,10,11,13,14,18,19</p>	Содержание			
	1.	Прозрачные супы: характеристика и ассортимент. Особенности Приготовления и отпуска. Способы осветления бульонов. Гарниры к прозрачным супам. Правила проведения бракеража. Холодные супы: технологический процесс приготовления и отпуска, ассортимент, особенности приготовления, температурный режим. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд	2	2
<p>Тема 2.4 Технология приготовления молочных и сладких супов</p> <p>ПК 3.1 – 3.10 ОК. 1-7 ЛР 4,7,8, 9,10,11,13,14,18,19</p>	Содержание			
	1.	Молочные супы: технологический процесс приготовления и отпуска, ассортимент, особенности приготовления, температурный режим. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Сладкие супы: технологический процесс приготовления и отпуска, ассортимент, особенности приготовления, температурный режим. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	2 4	2

	Лабораторная работа № 4 «Приготовление заправочных супов»		4	2
	1.	Составление технологических карт на заправочные супы.		
	2.	Приготовление и подача заправочных супов.		
	Лабораторная работа № 5 «Приготовление разных супов»		2	
	1.	Составление технологических карт для приготовления супов.		
	2.	Приготовление и подача супов-пюре, молочных, сладких супов.		
	Содержание			
Тема 2.5 Приготовление соусов с мукой	1. Соусы: понятие, назначение, классификация и ассортимент. Сырьё и полуфабрикаты, используемые для приготовления соусов. Приготовление бульонов и мучных пассеровок для приготовления соусов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.			
ПК 3.1 – 3.10 ОК. 1-7 ЛР 4,7,8, 9,10,11,13,14,18,19				
Тема 2.6 Приготовление соусов с мукой	Содержание		2	2
ПК 3.1 – 3.10 ОК. 1-7 ЛР 4,7,8, 9,10,11,13,14,18,19	1.	Технологический процесс приготовления основного красного соуса, его использование. Ассортимент, особенности приготовления и использование производных красного соуса. Правила проведения бракеража. Правила хранения и требования к качеству соуса.		
	2.	Технологический процесс приготовления белого соуса на мясном и рыбном бульонах. Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении соусов. Температурный режим. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству.		
	3.	Ассортимент, технологические процессы приготовления соусов сметанных, молочных различной консистенции и их производные, использование. Правила хранения и требования к качеству. Условия и сроки реализации.	2	2
Тема 2.7 Приготовление соусов без муки	Содержание		2	2
ПК 3.1 – 3.10 ОК. 1-7 ЛР 4,7,8, 9,10,11,13,14,18,19	1	Технология приготовления соусов на сливочном масле. Масленные смеси. Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении соусов. Температурный режим. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству Соусы на растительном масле, на уксусе, ассортимент, использование. Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических		

	<p>операций при приготовлении соусов. Температурный режим. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству. Сладкие соусы, ассортимент, использование. Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении соусов. Температурный режим. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству</p>		
	<p>Лабораторная работа № 6 «Приготовление соусов»</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составление технологических карт для соусов. 2. Приготовление и подача соусов. 	4	2
Самостоятельная работа при изучении Раздела 2, ПМ. 03			
<p>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 «Борщ из свежей капусты» и его пищевую ценность. Рассчитать технологическую карту приготовления соуса красного основного и его пищевую ценность.</p> <p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сочетание компонентов при приготовлении супов, соусов. 2. Оформление технологической документации по приготовлению супов, соусов. 3. Выполнение рефератов (тематика определяется преподавателем) 4. Разработка комплекса мероприятий по снижению травматизма на производственном участке. 5. Составление схем приготовления супов, соусов. 	20		
Примерная тематика домашних заданий			
<p>Ознакомиться с нормативно-правовыми документами по разделу «Приготовление супов и соусов» Составление отчётов по лабораторным работам.</p>			
<p>Учебная практика Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд; - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд; - оценивать качество блюд; - выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству продуктов используемых для приготовления блюд; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд; - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд; - правила проведения бракеража; - правила хранения и охлаждения блюд; - температурный режим хранения; <p>Производственная практика Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление различных бульонов для супов; 	102	2	
	34	2	

<ul style="list-style-type: none"> - приготовление заправочных супов; - приготовление супов- пюре; - приготовление прозрачных супов; - приготовление молочных супов; - приготовление сладких супов; - приготовление холодных супов. - приготовление бульонов, мучных пассеровок для приготовления соусов; - приготовление соуса красного основного и его производные; - приготовление соуса белого основного на мясном бульоне и его производные; - приготовление соуса белого основного на рыбном бульоне и его производные; - приготовление соусов молочных; - приготовление соусов сметанных; - приготовление соусов на сливочном масле; - приготовление соусов на растительном масле; - приготовление соусов на уксусе. - приготовление сладких соусов. 				
Раздел 3, ПМ.0 3 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий		10	2	
МДК 03. 01 Технология приготовления кулинарных блюд				
Тема 3.1 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий ПК 3.1 – 3.10 ОК. 1-7 ЛР 4,7,8, 9,10,11,13,14,18,19	Содержание			
	1.	Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Классификация и ассортимент блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд и гарниров из круп различной консистенции. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.	2	2
	3.	Особенности приготовления изделий из каш. Ассортимент. Соусы, используемые для отпуска изделий из каш. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд и гарниров, температура подачи. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.	2	2
	4.	Технологический процесс приготовления и отпуск блюд и гарниров из бобовых. Правила варки бобовых. Ассортимент. Особенности обеспечения сохранности витаминов и повышение пищевой ценности блюд из бобовых. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Правила варки макаронных изделий. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд и гарниров из макаронных изделий. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд и гарниров, температура подачи.	2	2

		Лабораторная работа № 7	4	2
	1.	Составление технологических карт на блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.		
	2.	Приготовление блюд из круп, макаронных изделий.		
Самостоятельная работа при изучении Раздела 3, ПМ.03			6	
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.				
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:				
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.				
5. Составление схем приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.				
Учебная практика			36	2
Виды работ:				
- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров, сахара;				
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий;				
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий;				
- оценивать качество блюд из круп, бобовых и макаронных изделий;				
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;				
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству продуктов используемых для приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий;				
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из круп, бобовых и макаронных изделий;				
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из круп, бобовых и макаронных изделий;				
- правила проведения бракеража;				
- правила хранения и охлаждения блюд из круп, бобовых и макаронных изделий;				
- температурный режим хранения;				
Производственная практика			8	2
Виды работ:				
- подготовка зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров, сахара;				
- приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.				
Раздел 4, ПМ.03			16	2
Приготовление блюд и гарниров из овощей				

МДК 03. 01 Технология приготовления кулинарных блюд			
Тема 4.1 Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей	Содержание		2
	1.	Ассортимент блюд из отварных и припущенных овощей. Температурный режим, правила приготовления, правила проведения бракеража, способы сервировки и варианты оформления, температура подачи.	
Тема 4. 2. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей и грибов ПК 3.1 – 3.10 ОК. 1-7 ЛР 4,7,8, 9,10,11,13,14,18,19	Содержание		2
	1.	Ассортимент блюд из жареных овощей и грибов. Общие правила жарки овощей основным способом; температурный режим; правила приготовления блюд; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления; температура подачи Ассортимент блюд из жареных овощей и грибов. Общие правила жарки овощей в большом количестве жира; температурный режим; правила приготовления блюд; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления; температура подачи	
Тема 4.3. Приготовление блюд и гарниров из запеченных, тушёных, запеченных овощей и грибов ПК 3.1 – 3.10 ОК. 1-7 ЛР 4,7,8, 9,10,11,13,14,18,19	Содержание		2
	1.	Ассортимент блюд и гарниров из запечённых, тушёных, запеченных овощей и грибов. температурный режим; правила приготовления; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температура подачи.	
	2.	Повторение темы. Контрольная работа	2
	Лабораторная работа № 8,9		8
1.	Составление технологических карт на блюда и гарниры из овощей		
	2.	Приготовление блюд из овощей.	
Самостоятельная работа при изучении Раздела 4, ПМ. 03 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.. Примерная тематика самостоятельной работы. Ознакомиться с нормативно-правовыми документами по разделу «Приготовление блюд из овощей» Составление отчётов по лабораторным работам Учебная практика Виды работ: Проводить бракераж готовой продукции; Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из овощей и грибов.		8	2
		36	

Производственная практика Виды работ: Готовить, оформлять и подавать блюда из отварных овощей; Готовить, оформлять и подавать блюда из жареных овощей и грибов; Готовить, оформлять и подавать блюда из запеченных овощей и грибов; Готовить, оформлять и подавать блюда из тушёных овощей и грибов; Готовить, оформлять и подавать блюда из фаршированных овощей.		14	2 2
Раздел 5, ПМ.03 Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов		20	2
МДК 03. 01 Технология приготовления кулинарных блюд			
Тема 5.1 Первичная обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание		
ПК 3.1 – 3.10 ОК. 1-7 ЛР 4,7,8, 9,10,11,13,14,18,19	1. Пищевая ценность рыбы. Вымачивание солёной, оттаивание мороженой рыбы. Способы разделки рыбы в зависимости от величины и кулинарного использования. Проценты отходов при различных видов разделки.	2	2
	2. Особенности обработки некоторых видов рыб (налим, угорь, сом, навага, миноги, камбала). Технологический процесс механической обработки осетровой рыбы. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки основным способом, во фритюре и на открытом огне. Требования к качеству. Приготовление полуфабрикатов фаршированной рыбы(целиком, порционными кусками). Требования к качеству, условия и сроки реализации.	2	2
	3. Технологический процесс приготовления котлетной массы из рыбы, приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. Состав массы, нормы вложения продуктов, требования к качеству. Условия и сроки реализации.	2	2
	4. Обработка и кулинарное использование нерыбного водного сырья. Ассортимент, характеристика рыбных полуфабрикатов, выпускаемых промышленностью. Требования к качеству, хранению и транспортировке рыбных полуфабрикатов.	2	2
Тема 5.2 Приготовление блюд из отварной и припущенной ПК 3.1 – 3.10 ОК. 1-7 ЛР 4,7,8, 9,10,11,13,14,18,19	Содержание		
1. Значение блюд из рыбы в питании. Классификация, ассортимент блюд из рыбы. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении, отпуске блюд. Правила порционирования, оформления и отпуска блюд, в том числе заказных, банкетных, фирменных. Ассортимент блюд из отварной и припущенной рыбы. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из отварной, припущенной рыбы. Правила варки рыбы в	2	2	

		целом виде, звеньями, порционными кусками. Гарниры, соусы, используемые при отпуске отварной, припущенной рыбы. Требования к качеству, условия и сроки реализации. Правила проведения бракеража.		
Тема 5.3 Приготовление блюд из жареной рыбы ПК 3.1 – 3.10 ОК. 1-7 ЛР 4,7,8, 9,10,11,13,14,18,19	1.	Ассортимент блюд из жареной рыбы. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной рыбы. Правила жарки рыбы: основным способом, во фритюре, «гриль», на вертеле. Рекомендуемые гарниры, соусы к рыбе, жаренной различными способами. Особенности оформления, отпуска блюд из жареной рыбы. Требования к качеству, условия и сроки реализации. Правила проведения бракеража.	2	2
	Содержание			
Тема 5.4 Приготовление блюд из запеченной рыбы ПК 3.1 – 3.10 ОК. 1-7 ЛР 4,7,8, 9,10,11,13,14,18,19	1.	Ассортимент блюд из запечённой рыбы. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из запечённой рыбы. Правила запекания рыбы. Гарниры, соусы, используемые для запекания. Оформление, подача блюд. Требования к качеству, режимы хранения, реализации. Правила проведения бракеража.	2	2
	Содержание			
Тема 5.5 Приготовление блюд из тушёной рыбы, котлетной массы ПК 3.1 – 3.10 ОК. 1-7 ЛР 4,7,8, 9,10,11,13,14,18,19	1.	Ассортимент блюд из тушёной рыбы. Технологический процесс приготовления и отпуска рыбы, тушённой в томате с овощами. Требования к качеству, условия и сроки реализации. Правила проведения бракеража. Ассортимент блюд из котлетной массы рыбы. Правила жарки полуфабрикатов котлетной массы рыбы. Оформление, отпуск блюд. Требования к качеству, условия и сроки реализации. Дефекты. Причины возникновения, меры предупреждения. Правила проведения бракеража.	2	2
	Содержание			
Тема 5.6 Приготовление блюд из морепродуктов ПК 3.1 – 3.10 ОК. 1-7 ЛР 4,7,8, 9,10,11,13,14,18,19	1.	Ассортимент блюд из морепродуктов. Технологический процесс приготовления блюд. Требования к качеству, условия и сроки реализации. Правила проведения бракеража.	2	2
	2.	Повторение темы. Контрольная работа.	2	2
	Лабораторная работа № 10,11			
	1.	Приготовление согласно заданию блюд из рыбы.	8	2
2.	Оформление и подача блюд.			
3.	Оценка качества приготовленных блюд.			
Самостоятельная работа при изучении Раздела 5, ПМ .03 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»		10		

<p>Учебная практика Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять органолептическим способом оценку качество рыбы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из рыбы; - использовать различные технологии приготовления полуфабрикатов из рыбы; - оценивать качество полуфабрикатов; - выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству полуфабрикатов; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении полуфабрикатов из рыбы; - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении полуфабрикатов из рыбы; - правила хранения и охлаждения полуфабрикатов из рыбы, температурный режим хранения; - проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд; - оценивать качество блюд; - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству продуктов используемых для приготовления рыбных блюд; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд; - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд; - правила проведения бракеража; - правила хранения и охлаждения блюд; - температурный режим хранения; 	72	2
<p>Производственная практика Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - производить первичную обработку рыбы для использования в целом виде; - производить первичную обработку рыбы для использования порционными кусками; - производить разделку рыбы на «чистое филе»; - производить разделку некоторых видов рыб; -производить приготовление полуфабрикатов для варки, припускания; - производить приготовление полуфабрикатов для жарки основным способом, во фритюре и на открытом огне; - производить приготовление полуфабрикатов фаршированной рыбы; - производить приготовление котлетной массы; - производить приготовление полуфабрикатов из котлетной массы; - производить обработку нерыбного водного сырья. - проводить бракераж готовой продукции; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из рыбы; - готовить, оформлять и подавать блюда из отварной и припущенной рыбы; - готовить, оформлять и подавать блюда из жареной рыбы; - готовить, оформлять и подавать блюда из запеченной рыбы; - готовить, оформлять и подавать блюда из тушёной рыбы; - готовить, оформлять и подавать блюда из нерыбного водного сырья. 	22	2
<p>Раздел 6, ПМ.03 Приготовление блюд из</p>		

<p>мяса, мясопродуктов и птицы</p>			2
<p>МДК 03. 01 Технология приготовления кулинарных блюд</p>		50	
<p>Тема 6.1 Первичная обработка мяса и домашней птицы, приготовление полуфабрикатов</p> <p>ПК 3.1 – 3.10 ОК. 1-7 ЛР 4,7,8, 9,10,11,13,14,18,19</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Пищевая ценность мяса. Виды и состояние мяса, поступающего на предприятия. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса: размораживание, обмывание и обсушивание. Органолептические показатели качества мяса. Классификация мясных полуфабрикатов.</p> <p>2. Технологический процесс разделки говяжьих туш и туш мелкого скота. Обвалка отрубов и выделение крупнокусковых полуфабрикатов; технологическое использование крупнокусковых полуфабрикатов. Использование костей, отходов.</p> <p>3. Виды и пищевая ценность субпродуктов. Обработка субпродуктов.</p> <p>4. Приемы, применяемые при приготовлении полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины, баранины, свинины для различной тепловой обработки. Требования к качеству, сроки хранения.</p> <p>5. Порционные полуфабрикаты из говядины, баранины, свинины для различной тепловой обработки. Требования к качеству, сроки хранения.</p> <p>6. Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины, баранины, свинины для различной тепловой обработки. Требования к качеству, сроки хранения.</p> <p>7. Технологический процесс приготовления рубленой массы без хлеба и с хлебом. Полуфабрикаты из рубленого мяса. Классификация, ассортимент. Требования к качеству полуфабрикатов. Режимы хранения и реализации. Совместимость, взаимозаменяемость сырья при приготовлении рубленой массы.</p> <p>8. Первичная обработка домашней птицы. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и дичи. Классификация, ассортимент. Требования к качеству полуфабрикатов. Режимы хранения и реализации.</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>
<p>Тема 6.2 Приготовление блюд из отварного мяса и мясных продуктов</p> <p>ПК 3.1 – 3.10 ОК. 1-7 ЛР 4,7,8, 9,10,11,13,14,18,19</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Значение блюд из мяса в питании. Классификация, ассортимент блюд из мяса. Рациональное использование, совместимость, взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении, отпуске блюд. Правила порционирования, оформления и отпуска блюд, в том числе заказных, банкетных, фирменных. Ассортимент блюд из отварного мяса. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из отварного мяса и мясных продуктов. Правила варки мяса и мясных продуктов. Гарниры, соусы, используемые при отпуске отварного мяса и мясных</p>	<p>2</p>	<p>2</p>

		продуктов. Требования к качеству, условия и сроки реализации. Правила проведения бракеража.		
Тема 6.3 Приготовление блюд из жареного мяса и мясных продуктов ПК 3.1 – 3.10 ОК. 1-7 ЛР 4,7,8, 9,10,11,13,14,18,19	Содержание			
	1.	Ассортимент блюд из жареного мяса и мясных продуктов. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из мяса жареного крупными кусками. Правила жарки мяса. Рекомендуемые гарниры, соусы . Особенности оформления, отпуска блюд из мяса жареного крупными кусками. Требования к качеству, условия и сроки реализации. Правила проведения бракеража.	2	2
	2.	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из мяса жареного порционными кусками. Правила жарки мяса. Рекомендуемые гарниры, соусы . Особенности оформления, отпуска блюд из мяса жареного порционными кусками. Требования к качеству, условия и сроки реализации. Правила проведения бракеража	2	2
Тема 6.4 Приготовление блюд из запеченного мяса ПК 3.1 – 3.10 ОК. 1-7 ЛР 4,7,8, 9,10,11,13,14,18,19	Содержание		2	
	1.	Ассортимент блюд из запечённого мяса. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из запечённого мяса. Правила запекание мяса. Гарниры, соусы, используемые для запекание. Оформление, подача блюд. Требования к качеству, режимы хранения, реализации. Правила проведения бракеража.	2	2
Тема 6.5 Приготовление блюд из тушёного мяса ПК 3.1 – 3.10 ОК. 1-7 ЛР 4,7,8, 9,10,11,13,14,18,19	Содержание			
	1.	Блюда из тушёного мяса и субпродуктов. Общая характеристика. Правила тушения. Блюда из мяса, тушенного крупными, порционными и мелкими кусками. Ассортимент. Характеристика. Особенности приготовления и отпуска. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, условия и сроки реализации. Правила проведения бракеража	2	2
Тема 6.6 Приготовление блюд из рубленного мяса ПК 3.1 – 3.10 ОК. 1-7 ЛР 4,7,8, 9,10,11,13,14,18,19	Содержание			
	1.	Ассортимент блюд из рубленной массы. Правила жарки полуфабрикатов из рубленной массы. Оформление, отпуск блюд. Требования к качеству, условия и сроки реализации. Дефекты. Причины возникновения, меры предупреждения. Правила проведения бракеража	2	2
Тема 6.7 Приготовление блюд из отварной, жареной птицы ПК 3.1 – 3.10 ОК. 1-7 ЛР 4,7,8, 9,10,11,13,14,18,19	Содержание			
	1	Классификация блюд из птицы. Общая характеристика. Блюда из отварной птицы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд. Правила варки птицы, порционирования. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, условия и сроки реализации. Правила проведения бракеража.	2	2
	2.	Блюда из жареной птицы, дичи. Ассортимент. Технологический процесс приготовления блюд. Правила жарки птицы, дичи целыми тушками, порционирование. Рекомендуемые	2	2

	соусы. Особенности приготовления, отпуска блюд. Требования к качеству, условия и сроки реализации. Правила проведения бракеража.		2
	Лабораторная работа № 12,13,14,15		
	1. Приготовление согласно заданию блюд из мяса. 2. Оформление и подача блюд. 3. Оценка качества приготовленных блюд.	16	
	Самостоятельная работа при изучении Раздела 6, ПМ.03	30	
	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»		2
	Учебная практика Виды работ: - проверять органолептическим способом оценку качество мяса и домашней птицы и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов;; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы ; - использовать различные технологии приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы; - оценивать качество полуфабрикатов, готовых блюд; - выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству полуфабрикатов; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении полуфабрикатов из мяса и домашней птицы; - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении полуфабрикатов из мяса и домашней птицы; - правила проведения бракеража; - правила хранения и охлаждения полуфабрикатов из мяса и домашней птицы, температурный режим хранения; - - выбрать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд; - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд; - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству продуктов используемых для приготовления блюд из мяса и мясопродуктов, домашней птицы; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд; - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд; - правила хранения и охлаждения блюд;	180	
	Производственная практика Виды работ - производить первичную обработку мяса и домашней птицы; - производить разделку и обвалку говяжьей туши;	34	

	<ul style="list-style-type: none"> - производить разделку и обвалку свиной туши; - производить разделку и обвалку бараньей туши; - производить первичную обработку птицы; -производить приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса для варки, жаренья, тушения; - производить приготовление порционных полуфабрикатов из мяса для жаренья, тушения; - производить приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса для жаренья и тушения; - производить приготовление котлетной массы из мяса; - производить приготовление полуфабрикатов из котлетной массы; - производить приготовление натурально рубленой массы; - производить приготовление полуфабрикатов из натурально рубленой массы; - производить обработку субпродуктов; - производить приготовление полуфабрикатов из птицы. - проводить бракераж готовой продукции; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из мяса и мясопродуктов, домашней птицы; - готовить, оформлять и подавать блюда из отварного мяса; - готовить, оформлять и подавать блюда из мяса жареного крупным, порционными, мелкими кусочками ; - готовить, оформлять и подавать блюда из запеченного мяса и мясопродуктов; - готовить, оформлять и подавать блюда из тушёного мяса и мясопродуктов; - готовить, оформлять и подавать блюда из субпродуктов - готовить, оформлять и подавать блюда из отварной птицы; - готовить, оформлять и подавать блюда из птицы жареной крупным, порционными, мелкими кусочками ; - готовить, оформлять и подавать блюда из запеченной птицы; - готовить, оформлять и подавать блюда из тушёной птицы; - готовить, оформлять и подавать блюда из филе птицы. 		2
<p align="center">Раздел 7, ПМ.03 Приготовление блюд из яиц и творога</p>		10	
<p>МДК 03. 01 Технология приготовления кулинарных блюд</p>			2
<p>Тема 7.1 Приготовление блюд из варёных, жареных , запеченных яиц</p> <p align="center">ПК 3.1 – 3.10 ОК. 1-7 ЛР 4,7,8, 9,10,11,13,14,18,19</p>	<p align="center">Содержание</p> <p>1. Классификация и ассортимент блюд из яиц. Технологический процесс приготовления, правила отпуска блюд из варёных яиц: яйца варёные «вмятку», «в мешочек», «вкрутую»; яйца с ветчиной на гренках; яичная кашка. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Ассортимент. Технологический процесс приготовления, правила подачи блюд из жареных яиц: яичница натуральная, с различными продуктами; омлеты натуральные, смешанные, фаршированные. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Блюда из запечённых яиц. Ассортимент. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска блюд. Правила проведения бракеража. Правила хранения,</p>	2	

		сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.		2
Тема 7.2 Приготовление блюд из творога ПК 3.1 – 3.10 ОК. 1-7 ЛР 4,7,8, 9,10,11,13,14,18,19	Содержание			
	1.	Блюда из творога. Ассортимент. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуск блюд из натурального творога (с молоком, сливками, сметаной, сахаром) . Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.	2	2
	2.	Ассортимент горячих блюд из творога. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска горячих блюд из творога (вареников, сырников, запеканок, пудингов). Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.	2	2
	Лабораторная работа № 14			
	1.	Приготовление согласно заданию блюд из творога.	4	
	2.	Оформление и подача блюд.		
	3.	Оценка качества приготовленных блюд.	6	
Самостоятельная работа при изучении Раздела 7, ПМ.03 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. Рассчитать технологическую карту приготовления блюда « Омлета смешанного фаршированного» и его пищевую ценность. Рассчитать технологическую карту приготовления блюда «Пудинга из творога» и его пищевую ценность.				
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Сочетание компонентов при приготовлении блюд из яиц, творога. 2. Оформление технологической документации по приготовлению блюд из яиц, творога. 3. Выполнение рефератов (тематика определяется преподавателем) 4. Разработка комплекса мероприятий по снижению травматизма на производственном участке. 5. Составление схем приготовления блюд из яиц, творога.				2
Учебная практика Виды работ: - проверять органолептическим способом качество, творога, молочных продуктов, муки, яиц, жиров; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из творога, яиц; - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из творога, яиц; - оценивать качество блюд из творога, яиц; - выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству продуктов используемых для приготовления блюд из творога, яиц; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из творога, яиц; - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из творога, яиц; - правила проведения бракеража; - правила хранения и охлаждения блюд из творога, яиц; - температурный режим хранения.			72	
			8	2

Производственная практика Виды работ: - подготовка творога, молочных продуктов, муки, яиц, жиров; - приготовление и оформление блюд из творога. - приготовление и оформление блюд из яиц.			2
Раздел 8, ПМ.03 Приготовление сладких блюд и напитков		8	
МДК 03. 01 Технология приготовления кулинарных блюд			
Тема 8.1 Приготовление сладких блюд и напитков	Содержание		2
ПК 3.1 – 3.10 ОК. 1-7 ЛР 4,7,8, 9,10,11,13,14,18,19	1. Значение сладких блюд в питании. Классификация, ассортимент. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении сладких блюд. Современные требования к приготовлению и оформлению, отпуску сладких блюд. Натуральные фрукты, ягоды и плодовые овощи. Технологический процесс приготовления и отпуски фруктов и ягод, фруктов в сиропе. Требования к качеству. Условия и сроки реализации Компоты. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуски компотов из плодов и ягод (свежих, замороженных, сушёных, консервированных). Требования к качеству. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения. Температура подачи. Желированные сладкие блюда. Технологический процесс приготовления и отпуски желированных сладких блюд: киселей, желе, муссов, самбуков. Требования к качеству. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения. Температура подачи.	2	2
	2. Горячие сладкие блюда. Ассортимент. Технологический процесс приготовления, особенности и отпуск горячих сладких блюд. Требования к качеству. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения. Температура подачи. Напитки. Значение напитков в питании. Классификация, ассортимент. Горячие напитки. Общая характеристика. Особенности приготовления. Классические варианты отпуски чая, кофе. . Требования к качеству. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения. Температура подачи. Холодные безалкогольные напитки. Ассортимент. Характеристика. Особенности приготовления и отпуски. Требования к качеству, условия и сроки реализации.	2	2
	Лабораторная работа № 15	4	
	1. Приготовление согласно заданию сладких блюд и напитков. 2. Оформление и подача блюд. 3. Оценка качества приготовленных блюд.		2

<p>Самостоятельная работа при изучении Раздела 8, ПМ.03 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»</p> <p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 5. Составление схем приготовления сладких блюд и напитков. 		4	
<p>Учебная практика Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять органолептическим способом качество продуктов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; - использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; - оценивать качество сладких блюд и напитков; - выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству продуктов используемых для приготовления сладких блюд и напитков; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков; - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении сладких блюд и напитков; - правила проведения бракеража; <p>Производственная практика Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовки продуктов; - приготовление и оформление сладких блюд и напитков; 		72	
<p>Раздел 9, ПМ.03 Приготовление мучных кулинарных блюд</p>		6	2
<p>МДК 03. 01 Технология приготовления кулинарных блюд</p>		2	2
<p>Тема 9.1 Приготовление мучных кулинарных блюд ПК 3.1 – 3.10 ОК. 1-7 ЛР 4,7,8, 9,10,11,13,14,18,19</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Мучные блюда. Ассортимент. Технологический процесс приготовления мучных блюд из дрожжевого теста (блинов, оладий, блинчиков, пельменей, вареников). Требования к качеству, условия и сроки реализации мучных блюд. Правила проведения бракеража. 	2	2

Производственная практика Виды работ: - подготовка продуктов; - приготовление и оформление мучных блюд; - проведение бракеража.			6	2
Раздел 10, ПМ.03 Приготовление блюд диетического питания			4	
МДК 03. 01 Технология приготовления кулинарных блюд				2
Тема 10.1 Приготовление блюд диетического питания ПК 3.1 – 3.10 ОК. 1-7 ЛР 4,7,8, 9,10,11,13,14,18,19		Содержание 1 Основы лечебного питания. Характеристика диет. Холодные диетические блюда. Требования к качеству, условия и сроки хранения холодных диетических блюд. Правила бракеража. 2 Приготовление супов, вторых горячих блюд для диетического питания. Требования к качеству, условия и сроки реализации мучных блюд. Правила проведения бракеража.	2	2

Дифференцированный зачет УП, ПП (в составе объема часов)	2	
Комплексный экзамен по модулю (не в составе объема часов)	6	
Всего аудиторных занятий	200	
ЛПЗ	66	
Самостоятельной работы	100	
УП и ПП	756	
Всего по ПМ.03	1056	

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 Приготовление кулинарных блюд

4.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: «Товароведение пищевых продуктов», «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Товароведение пищевых продуктов» предполагает:

- столы учащихся с учетом возрастных особенностей;
- стол преподавателя;
- доска учебная;

Технические средства обучения:

- мультимедийное оборудование;
- компьютер с учебными программами.

Учебно-методическое обеспечение: учебно-наглядные пособия (натуральные образцы, таблицы)

- видеофильмы;
- видеоролики по темам программы;
- тексты нормативно-правовых документов;
- учебно-наглядных пособия – таблицы, схемы, учебные образцы.

Реализация программы модуля предполагает наличие лабораторий «Микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии», «Оборудование и инвентаря камбуза и производственных помещений», учебной мастерской - «Камбуз».

Оборудование мастерской и рабочих мест:

- производственные столы;
- электроплиты и др. производственное электрооборудование;
- комплекты: посуды, инвентаря, инструментов;
- холодильное оборудование;
- комплект учебно-методической документации.

Оборудование лаборатории и рабочих мест:

- столы – рабочие места обучающихся;
- микроскопы;
- комплекты: посуды, инвентаря, инструментов;
- холодильное оборудование.

Учебно-методическое обеспечение:

- учебно-наглядные пособия (натуральные образцы, таблицы)
- видеофильмы;
- видеоролики по темам программы;
- тексты нормативно-правовых документов;
- учебно-наглядных пособия – таблицы, схемы, учебные образцы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить рассредоточено. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Лабораторные работы проводятся с целью закрепления теоретических знаний и приобретения умений и навыков по оценке качества сырья, по технологии приготовления, оформления, отпуска и оценке качества кулинарной продукции. Лабораторные работы проводятся в учебном кулинарном цехе. Форма организации учащихся на лабораторной работе групповая (бригадами по 2-5 человек).

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно. Прохождение производственной практики осуществляется на производственных объектах по направлению профессиональной деятельности в том числе на береговых объектах и объектах водного транспорта.

Технологическое оборудование: механическое, тепловое, холодильное, весоизмерительное.

Материально-техническая база объектов прохождения практики соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам, в том числе в соответствии с требованиями подведомственных организаций и предприятий.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда учтены издания, предусмотренные примерной основной образовательной программой по профессии 43. 01. 04 Повар судовой.

4.2.1 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.

4.2.2 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
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>

4.2.3 Дополнительные источники

1. Здобнов А.И., Цыганенко В.А. «Сборник рецептур 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».

4.3 Организация образовательного процесса

4.3.1. Требования к условиям проведения учебных занятий

Освоение программы профессионального модуля базируется на изучении общепрофессиональных дисциплин и других профессиональных модулей. Программа профессионального модуля складывается из теоретического обучения, практических занятий и учебной практики, на которых проходит практическое закрепление полученных знаний. Также для организации образовательного процесса необходимым условием будет являться наличие материально-технического оснащения указанного в п. 4.1.

Производственная практика проводится концентрировано на предприятиях разных форм собственности, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся..

При реализации компетентностного подхода в ходе образовательного процесса предусмотрено использование активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих профессиональных компетенций обучающихся.

Качественному освоению **ПМ.03 Приготовление кулинарных блюд**, способствует предварительное изучение учебных дисциплин:

- ОП.01 Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии»,
- ОП.02 Основы физиологии и гигиены питания.

Основой для проектирования содержания, тем и разделов являются МДК 03.01.Технология приготовления кулинарных блюд

Профессиональный модуль с целью обеспечения доступности образования, повышения его качества при необходимости может быть

реализован с применением технологий дистанционного, электронного и смешанного обучения.

Электронное обучение и дистанционные образовательные технологии используются для:

- организации самостоятельной работы обучающихся (предоставление материалов в электронной форме для самоподготовки; обеспечение подготовки к практическим и лабораторным занятиям, организация возможности самотестирования и др.);
- проведения консультаций с использованием различных средств онлайн-взаимодействия (вебинаров, форумов, чатов) в электронно-информационной образовательной среде колледжа и с применением других платформ для организации онлайн-обучения;
- организации текущего и промежуточного контроля обучающихся и др.

Смешанное обучение реализуется посредством:

- организации сочетания аудиторной работы с работой в электронно-информационной образовательной среде колледжа и с применением других платформ для организации онлайн-обучения;
- регулярного взаимодействия преподавателя с обучающимися с использованием технологий электронного и дистанционного обучения;
- организации групповой учебной деятельности обучающихся в электронно-информационной образовательной среде колледжа или с применением других платформ для организации онлайн-обучения.

В целях реализации компетентностного подхода в образовательном процессе применяются активные и интерактивные формы проведения занятий:

- разбор конкретных производственных ситуаций;
- групповые дискуссии в сочетании с внеаудиторной работой;
- моделирование и решение нестандартных производственных задач;

Для качественного освоения модуля предусмотрено проведение консультаций, как групповых, так и индивидуальных.

Изучение теоретического курса модуля осуществляется в учебных кабинетах, лабораторные работы проходят в учебной мастерской и в лаборатории. Лабораторные работы организуются после основных тем модуля. Продолжительность лабораторной работы 2-4 часа. Консультации проводятся в групповой и индивидуальной форме.

4.3.2 Требования к условиям организации практической подготовки в форме практики

Учебная практика проводится рассредоточена в учебной столовой, на учебно-производственном судне, приписанном к Новосибирскому речному

колледжу. Учебная практика проводится параллельно с теоретическими занятиями междисциплинарного курса.

При реализации профессионального модуля ПМ.03 Приготовление кулинарных блюд, предусматривается проведение учебной практике. Учебная практика проводится рассредоточена на первом, втором и третьем курсах, начинается во втором семестре первого курса, параллельно с теоретическими занятиями междисциплинарного курса МДК03.01. Технология приготовления кулинарных блюд. Учебная практика проходит под руководством мастера производственного обучения.

Конечные результаты обучения конкретизированы в виде компетенций, личностных результатов, умений, навыков и приобретаемого практического опыта.

Определенный объем времени используется для расширения, обновления и углубления содержания рабочей программы, учитывая требования и пожелания работодателя, основанные на развитии инновационных технологий и особенностей специфики работы. При использовании объема времени и распределении часов теоретического и практического обучения особое внимание обращено на темы, направленные на конструктивные особенности работы на камбузе и выполнение работ, связанных с обеспечением безопасности работы оборудования камбуза и обслуживания, эксплуатации этого оборудования.

В образовательном процессе, при реализации компетентностного подхода предусматривается использование образовательных технологий с применением электронных образовательных ресурсов и нетрадиционных форм обучения для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся, в т.ч. отработка навыков на технологическом оборудовании, работа с обучающими тестами и т.д.

Текущий контроль осуществляется в форме устных и письменных опросов, периодического тестирования, дифференцированных оцениваний по результатам выполнения практических заданий, а также по завершению тем рабочей программы. Промежуточный контроль в форме экзамена по завершению разделов рабочей программы.

Производственная практика проводится на судах водного транспорта, сданных в эксплуатацию. Техническое состояние судов контролируется органами надзора и контроля на водном транспорте.

Качество прохождения производственной практики подтверждается дифференцированным зачетом по практике, основанием которого являются: дневник, отчет по практике, отзыв руководителя практики, характеристика, аттестационный лист, предоставляемые учащимися по завершению каждой

практики. Итоговая аттестация, по завершению освоения модуля, представлена сдачей квалификационного экзамена по МДК 03.01. с учетом итогов прохождения учебной практики УП.03.

Материально-техническая база объектов прохождения практики соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам, в том числе в соответствии с требованиями подведомственных организаций и предприятий.

4.3.3 Требования к условиям консультационной помощи обучающимся

Формы проведения консультаций: групповые и индивидуальные. Консультативная работа проводится как очно, так и в дистанционном формате. В помощь обучающимся применяется электронная образовательная база Колледжа.

4.3.4 Требования к условиям организации внеаудиторной деятельности обучающихся

Реализация профессионального модуля обеспечивается доступом каждого обучающегося к электронно-информационной образовательной среде колледжа и библиотечному фонду, укомплектованному печатными учебными изданиями.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечиваются доступом к сети Интернет.

Доступ к электронно-информационной образовательной среде колледжа и библиотечному фонду, возможен с любого компьютера, подключённого к сети Интернет. Для доступа к указанным ресурсам на территории колледжа обучающиеся могут бесплатно воспользоваться компьютерами, установленными в библиотеке или компьютерными классами (во внеучебное время).

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация профессионального модуля должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля.

Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и профессиональных стандартах.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме

стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной во ФГОС СПО, не реже одного раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

преподавательскую деятельность осуществляют - дипломированные специалисты – преподаватели общепрофессионального и профессионального циклов: основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии в пищевом производстве; физиология и гигиены питания с основами товароведения продовольственных товаров; техническое оснащение и организация рабочего места; экономические и правовые основы производственной деятельности; безопасность жизнедеятельности; организации службы на судне.

Мастера производственного обучения, работающие с учебными группами имеют наличие: 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 Приготовление кулинарных блюд

Контроль и оценка результатов освоения учебной программы профессионального модуля, осуществляется преподавателем (комиссией) в процессе проведения семинарских занятий, обязательного тестирования, заслушивания сообщений, докладов, итогового тестирования и иных форм контроля, а также выполнения студентами индивидуальных заданий в том числе. Промежуточный контроль в форме экзамена по МДК, дифференцированного зачета по производственной практике. Итоговая аттестация в форме защиты ПЭР и выполнения практических работ.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся выполнение требований, предусмотренных ФГОС по указанной профессии в части умений и знаний, личностные качества, компетенции:

Сформированность профессиональных компетенций:

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Готовить и отпускать холодные блюда и закуски.	1. Соблюдение технологической последовательности операций 2. Обоснование выбора производственного инвентаря и оборудования, их безопасное использование, организация рабочего места 3. Демонстрация навыков приготовления и отпуска холодных блюд и закусок. 4. Определение качества продуктов органолептическим способом 5. Минимизация отходов при первичной обработке овощей. 6. Соблюдение правил хранения.	Наблюдение (на практике, на практическом занятии) Экспертная оценка (на практике, на практическом занятии) Устная проверка знаний и принципов организации труда в форме собеседования.
ПК 3.2. Готовить и отпускать первые блюда и соусы.	1. Соблюдение технологического процесса приготовления первых блюд и соусов. 2. Обоснование выбора производственного	Наблюдение (на практике, на практическом занятии) Экспертная оценка (на практике, на практическом занятии)

	<p>инвентаря и оборудования, их безопасное использование, организация рабочего места</p> <p>3. Осуществление бракеража.</p> <p>4. Демонстрация навыков приготовления первых блюд и соусов.</p> <p>5. Соблюдение температурного режима и правил хранения .</p>	<p>Устная проверка знаний и принципов организации труда в форме собеседования.</p>
<p>ПМ 3.3. Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.</p>	<p>1.Соблюдение технологического процесса приготовления блюд.</p> <p>2.Обоснование выбора производственного инвентаря и оборудования, их безопасное использование, организация рабочего места.</p> <p>3. Осуществление бракеража готовых блюд.</p> <p>4. Демонстрация навыков приготовления блюд</p> <p>5. Соблюдение температурного режима подачи и правил хранения готовых блюд.</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК <p>Зачёты по учебной и производственной практике и по каждому разделу профессионального модуля. Комплексный экзамен по модулю.</p>
<p>ПК 3.4. Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей.</p>	<p>1.Соблюдение технологического процесса приготовления блюд.</p> <p>2.Обоснование выбора производственного инвентаря и оборудования, их безопасное использование, организация рабочего места.</p> <p>3. Осуществление бракеража готовых блюд.</p> <p>4. Демонстрация навыков приготовления блюд.</p> <p>5. Соблюдение температурного режима подачи и правил хранения готовых блюд.</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК <p>Зачёты по учебной и производственной практике и по каждому разделу профессионального модуля. Комплексный экзамен по модулю.</p>
<p>ПК 3.5. Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов.</p>	<p>1.Соблюдение технологического процесса приготовления блюд.</p> <p>2.Обоснование выбора производственного инвентаря и оборудования, их безопасное использование, организация рабочего места.</p> <p>3. Осуществление бракеража</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК <p>Зачёты по учебной и производственной практике и по каждому разделу профессионального модуля.</p>

	<p>готовых блюд.</p> <p>4. Демонстрация навыков приготовления блюд.</p> <p>5. Соблюдение температурного режима подачи и правил хранения готовых блюд.</p>	<p>Комплексный экзамен по модулю.</p>
<p>ПК 3.6. Готовить и отпускать блюда из мяса, мясопродуктов и птицы.</p>	<p>1. Соблюдение технологического процесса приготовления блюд.</p> <p>2. Обоснование выбора производственного инвентаря и оборудования, их безопасное использование, организация рабочего места.</p> <p>3. Осуществление бракеража готовых блюд.</p> <p>4. Демонстрация навыков приготовления блюд.</p> <p>5. Соблюдение температурного режима подачи и правил хранения готовых блюд.</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК <p>Зачёты по учебной и производственной практике и по каждому разделу профессионального модуля.</p> <p>Комплексный экзамен по модулю</p>
<p>ПК 3.7. Готовить и отпускать блюда из яиц и творога.</p>	<p>1. Соблюдение технологического процесса приготовления блюд.</p> <p>2. Обоснование выбора производственного инвентаря и оборудования, их безопасное использование, организация рабочего места.</p> <p>3. Осуществление бракеража готовых блюд.</p> <p>4. Демонстрация навыков приготовления блюд.</p> <p>5. Соблюдение температурного режима подачи и правил хранения готовых блюд.</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК <p>Зачёты по учебной и производственной практике и по каждому разделу профессионального модуля.</p> <p>Комплексный экзамен по модулю</p>
<p>ПК 3.8. Готовить сладкие блюда и напитки.</p>	<p>1. Соблюдение технологического процесса приготовления блюд.</p> <p>2. Обоснование выбора производственного инвентаря и оборудования, их безопасное использование, организация рабочего места.</p> <p>3. Осуществление бракеража готовых блюд.</p> <p>4. Демонстрация навыков приготовления блюд.</p> <p>5. Соблюдение</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК <p>Зачёты по учебной и производственной практике и по каждому разделу профессионального модуля.</p> <p>Комплексный экзамен по модулю</p>

	температурного режима подачи и правил хранения готовых блюд.	
ПК 3.9. Готовить мучные кулинарные блюда.	1.Соблюдение технологического процесса приготовления блюд. 2.Обоснование выбора производственного инвентаря и оборудования, их безопасное использование, организация рабочего места. 3. Осуществление бракеража готовых блюд. 4. Демонстрация навыков приготовления блюд. 5. Соблюдение температурного режима подачи и правил хранения готовых блюд.	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК Зачёты по учебной и производственной практике и по каждому разделу профессионального модуля. Комплексный экзамен по модулю
ПК 3. 10. Готовить блюда диетического питания.	1.Соблюдение технологического процесса приготовления блюд. 2.Обоснование выбора производственного инвентаря и оборудования, их безопасное использование, организация рабочего места. 3. Осуществление бракеража готовых блюд. 4. Демонстрация навыков приготовления блюд. 5. Соблюдение температурного режима подачи и правил хранения готовых блюд.	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК Зачёты по учебной и производственной практике и по каждому разделу профессионального модуля. Комплексный экзамен по модулю

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Выполнение творческих работ о роли блюд из овощей и грибов в организации здорового питания Участие в олимпиадах профессионального мастерства	Оценка творческих работ, олимпиадных заданий
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее	Планирование собственной деятельности Разработка технологических карт,	Оценка на практических и лабораторных

достижения, определенных руководителем	собственной рецептуры	занятиях
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Выполнение заданий повышенной сложности, разрешение нестандартных рабочих ситуаций Само- и взаимооценка результатов деятельности	Оценка на практических и лабораторных занятиях
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Использование новых продуктов, технологий, оборудования. Поиск профессионально значимой информации из различных источников	Оценка на практических и лабораторных занятиях
ОК 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Использование Интернет-ресурсов для получения информации о новых продуктах, технологиях, оборудовании. Современное оформление меню	Оценка творческих работ и мультимедийных презентаций
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Соблюдение норм профессиональной этики в общении с коллегами, руководством, клиентами Взаимозаменяемость и взаимопомощь в производственном процессе	Оценка на практических и лабораторных занятиях
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний	Приготовление простых блюд в полевых условиях	Оценка на практических и лабораторных занятиях

При освоении модуля проверяются и личностные качества обучающихся:

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Личностные (РПВ по профессии):	
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.	- беседы; - обсуждения; - проектно-ориентированные задания
ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценности собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и	- беседы; - обсуждения; - проектно-

профессионального конструктивного «цифрового следа»	ориентированные задания
ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	- беседы; - обсуждения; - проектно-ориентированные задания
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	- беседы; - обсуждения; - проектно-ориентированные задания
ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового 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.	- беседы; - обсуждения; - проектно-ориентированные задания
ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	- беседы; - обсуждения; - проектно-ориентированные задания
ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	- беседы; - обсуждения; - проектно-ориентированные задания
ЛР 13. Уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства;	- беседы; - обсуждения; - проектно-ориентированные задания
ЛР 14. Проявляющий интерес и любознательность к техническим направлениям, интересующийся инновациями в области судостроения, судового оборудования, новых технологических решений.	- беседы; - обсуждения; - проектно-ориентированные задания
ЛР 18. Уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства	- участие в конкурсной деятельности;
ЛР 19. Проявляющий интерес и любознательность к техническим направлениям, интересующийся инновациями в области судостроения, судового оборудования, новых технологических решений	- участие в профориентационной работе - участие в проектной, исследовательской деятельности