МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ
«КАНДАЛАКШСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»
(ГАПОУ МО «КИК»)

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ
«КАНДАЛАКШСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат:
5E41D505DC094A5B3BD1E0D93A43F3A46DE84893
Владелец: Чалая Екатерина Ефимовна
Действителен: с 11.12.2020 по 11.03.2022

Утверждаю
Директор ГАПОУ МО «КИК»
_____Е.Е. Чалая
«31» августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 КУЛИНАРИЯ

по профессиям профессиональной подготовки
16675 Повар

2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Кулинария разработана на основе профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914н и профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.092015 г. №610н.

Организация-разработчик: ГАПОУ МО «Кандалакшский индустриальный колледж».

Согласовано:
Заведующая производством столовой МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №2»

_____/Серова Т.Э./

М.П.

ОДОБРЕНА

Предметной (цикловой) комиссией преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения социально-экономического профиля.
Протокол № 10 от «23» июня 2020 г.

Председатель_____/ Д.В.Матвеева /

Составлена в соответствии с профессиональным стандартом «Пекарь», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. № 914ни профессиональным стандартом «Повар», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.092015 г. № 610н.

Заместитель директора
по УПР _____ /Ю.В.Саломахин/

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Кулинария является частью основной профессиональной образовательной программы по профессиям профессиональной подготовки **16675 Повар**

1.2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Профессиональный модуль ПМ.01 Кулинария относится к разделу «Профессиональные модули».

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины.

Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- приготовления основных супов и соусов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыб;
-приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков.

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибов
- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;
- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд;
- 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;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков.

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов,
- правила хранения овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей, правила их безопасного использования;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, тес
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;

- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы,
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- 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 охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- требования к качеству холодных блюд и закусок.
- температуру подачи холодных блюд и закусок;
- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальная учебная нагрузка обучающегося - **2052** часов, в том числе:

- обязательная учебная аудиторная нагрузка - **552** часов;
- самостоятельная работа обучающегося – **276** час;
- учебная практика – **1044** часа;
- производственная практика - **180** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности по направлению **Кулинария,** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. Производить обработку рыбы с костным скелетом. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 1.2	Готовить бульоны и отвары. Готовить простые супы. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 1.3	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК 1.4	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 1.5	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПК 1.6	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. Готовить и оформлять салаты. Готовить и оформлять простые холодные закуски. Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПК 1.7	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. Готовить простые горячие напитки. Готовить и оформлять простые холодные напитки.
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	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 08	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательные аудиторные учебные занятия			внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа		учебная, часов	производственная, часов
			учебная, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая проект (работа), часов	всего, часов	т.ч., курсовой проект (работа), часов		
ПК 1.1 - ПК 1.7 ОК 01 - 08	МДК 01.01 Кулинария	828	552	190	*	276	*	*	*
ПК 1.1 - ПК 1.7 ОК 01 - 08	Учебная практика	1044						1044	*
ПК 1.1 - ПК 1.7 ОК 01 - 08	Производственная практика	180							180
	Всего:	**2052**			*	**276**	*	**1044**	**180**

3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
МДК 01.01 Кулинария		**828**	
Раздел 1. Механическая кулинарная обработка сырья.			
Тема 1.1. Обработка овощей и грибов.	**Содержание**		2
	Значение овощей в питании. Классификация, ассортимент, характеристика традиционных овощей и грибов. Требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных овощей и грибов. Определение годности овощей и грибов	2	
	Значение овощей в питании. Классификация, ассортимент, характеристика традиционных овощей и грибов. Требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных овощей и грибов.	2	2
	Определение годности традиционных овощей и грибов.	1	
	Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, подготовки их к фаршированию. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья.	2	
	Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки корнеплодов. Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья.	2	
	Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки капустных и луковых, салатно-шпинатных овощей, зелени. Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья.	2	
	Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки плодовых овощей, грибов и подготовка к фаршированию. Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья.	2	
	Технологический процесс механической кулинарной обработки, подготовки к использованию десертных овощей. Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья.	2	
	Практические занятия	3	2
	Обработка и нарезка картофеля.		
	Обработка и нарезка корнеплодов.	3	

	Обработка капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени.	3	
	Обработка, нарезка, подготовка к фаршированию плодовых овощей.	3	
	Обработка, подготовка к тепловой обработке десертных овощей.	3	
	Обработка, подготовка к тепловой обработке грибов.	2	
Самостоятельная работа при изучении темы 1.1. Подготовить компьютерную презентацию по теме «Подготовка, нарезка овощей и грибов к приготовлению простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов».		10	
Тема 1.2. Обработка рыбы.	**Содержание**	2	2
	Механическая кулинарная обработка рыбы.		
	Обработка чешуйчатой рыбы.	2	
	Обработка бесчешуйчатой рыбы. Разделка бесчешуйчатой рыбы.	2	
	Особенности разделки некоторых видов рыб.	2	
	Обработка рыбы для фарширования.	1	
Самостоятельная работа при изучении темы 1.2. Подготовить компьютерную презентацию по теме «Обработка рыбы для приготовления простых блюд из рыбы».		10	
Тема 1.3. Обработка мяса и мясопродуктов. Обработка птицы.	**Содержание**	1	2
	Механическая кулинарная обработка мяса.		
	Приготовление мясных полуфабрикатов. Крупнокусковые полуфабрикаты, порционные полуфабрикаты, мелкокусковые полуфабрикаты.	4	
	Приготовление котлетной массы.	1	
	Обработка костей.	1	
	Требования к качеству.	1	
Самостоятельная работа при изучении темы 1.3 Подготовить компьютерную презентацию по теме «Обработка сельскохозяйственной птицы и дичи».		7	
Раздел 2. Технология приготовления супов и соусов.			
Тема 2.1. Приготовление бульонов и отваров.	**Содержание**	23	2
	Способы тепловой кулинарной обработки. Значение тепловой обработки. Способы тепловой обработки. Приготовление бульонов. Классификация , пищевая ценность бульонов и отваров. Методы приготовления бульонов и отваров: обжаривание, подпекание овощей, замачивание грибов, доведение до кипения, варка на медленном огне, процеживание. Температурный режим и правила приготовления разных типов бульонов и отваров. Правила охлаждения и замораживания готовых бульонов и отваров. Правила разогревания бульонов и отваров.		

	Практические занятия Приготовление мясных бульонов. Приготовление рыбных бульонов.	6	2
Тема 2.2. Приготовление простых супов.	**Содержание** Классификация супов. Пищевая ценность супов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным супам. Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству основных супов. Требования к качеству готовых основных супов. Супы**.** Заправочные супы. Супы молочные. Супы-пюре. Прозрачные супы. Сладкие супы. Супы холодные. Варианты оформления основных супов для подачи. Температура подачи основных супов. Правила охлаждения и замораживания готовых основных супов.	15	2
	Практические занятия Приготовление заправочных супов. Приготовление супов молочных, супов-пюре. Приготовление прозрачных и сладких супов. Приготовление холодных супов.	15	
Самостоятельная работа при изучении темы 2.2 - Составить таблицу. - Составить схему. - Сделать сообщение на тему. Приготовление супов. - Выполнить презентацию. - Составить технологические карты приготовления супов.		15	
Тема 2.3. Соусные полуфабрикаты.	**Содержание** Ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Пищевая ценность различных видов холодных и горячих соусов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам. Критерии качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Температурный и санитарный режим и правила приготовления разных видов соусных	4	2

	полуфабрикатов (холодных и горячих). Требования к качеству готовых компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.		
Тема 2.4. Приготовление соусов.	**Содержание**	9	2
	Классификация соусов. Ассортимент концентратов и готовых соусов промышленного производства для приготовления холодных и горячих соусов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным холодным и горячим соусам. Мучные пассировки. Сухая, жировая, холодная пассировки. Соусы с загустителями. Соусы красные. Соусы белые. Соусы грибные, соусы молочные. Соусы сметанные. Соусы без муки. Яично-маслянные смеси. Масляные смеси. Холодные соусы и желе. Соусы сладкие.		
	Практические занятия		
	Приготовление холодных и горячих соусов.		
	Контрольная работа по теме «Приготовление супов и соусов».	1	
Самостоятельная работа при изучении темы 2.4 1. Написать правила хранения концентратов и готовых соусов промышленного производства. 2. Составить схему. 3. Работа с рабочими тетрадями по профессии. 4. составить технологические карты приготовления соусов.		12	
Раздел 3. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.			
Тема 3.1. Подготовка сырья. Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий.	**Содержание**	10	2
	Классификация сырья. Ассортимент, основные характеристики, правила хранения различных видов зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Методы предварительной подготовки. Приготовление блюд и гарниров. Технология приготовления каш и гарниров из круп. Технология приготовления простых блюд из бобовых и кукурузы. Технология приготовления основных блюд из макаронных изделий.		
	Практические занятия	12	2
	Приготовление блюд из бобовых и макаронных изделий Приготовление каш.		

Самостоятельная работа при изучении темы 3.1. 1. Составить технологическую схему основных видов правил варки каш. 2. Рассмотреть способы варки макаронных изделий и составить схему.			
Тема 3.2. Приготовление блюд из яиц, творога и теста.	**Содержание**	12	2
	Приготовление блюд из яиц. Варка яиц. Жареные блюда. Запеченные блюда. Требования к качеству блюд из яиц и сроки их хранения. Блюда из творога. Характеристика блюд из творога. Горячие блюда из творога. Жареные блюда и запеченные блюда. Требования к качеству блюд из творога и сроки их хранения. Мучные блюда из теста. Ассортимент основных мучных блюд. Тесто для блинов и оладий. Бездрожжевое (пресное) тесто и изделия из него. Приготовление фаршей.		
	Практические занятия	6	2
	Приготовление блюд из яиц. Приготовление блюд из творога.		
Самостоятельная работа при изучении темы 3.2. 1. Составить технологическую схему приготовления запеченных яичных блюд. 2. Составить таблицу.		6	
Раздел 4. Технология приготовления блюд из рыбы.			
Тема 4.1. Приготовление рыбных полуфабрикатов.	**Содержание**	10	2
	Классификация полуфабрикатов. Крупные, порционные, мелкокусковые п\ф. Варка, жарка, припускание п\ф. Методы приготовления полуфабрикатов из рыбы. Порционирование, нарезка, маринование, измельчение рыбного филе на мясорубке, вымешивание рыбной котлетной массы, формовка изделий из рыбной котлетной массы, панирование, охлаждение, замораживание. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы, предназначенных для последующего использования. Правила хранения подготовленных полуфабрикатов из рыбы в охлажденном и мороженом виде.		
	Практические занятия	9	2
	Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, припускания, жарки основным способом. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.		
Тема 4.2.	**Содержание**	13	2

Приготовление и оформление блюд из рыбы.	Классификация рыбных блюд. Ассортимент простых блюд из рыбы. Правила выбора рыбных полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к простым блюдам из рыбы. Требования к качеству простых блюд из рыбы. Методы сервировки и подачи готовых рыбных полуфабрикатов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Варианты оформления для подачи простых блюд из рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы**.** Рыба отварная, рыба жареная, рыба припущенная, рыба запеченная, блюда из морепродуктов.		
	Практические занятия Приготовление и оформление простых блюд из рыбы.	3	2
Самостоятельная работа при изучении раздела 4. 1. Составить схему. 2. Выполнить презентации на тему «Морепродукты», «МКО рыбы». 3. Составить опорный конспект на тему «Подготовка рыбы к фаршированию». 4. Работа со сборником рецептур. 5. Подготовка сообщения.		17	
Раздел 5. Технология приготовления блюд из мяса и домашней птицы.			
Тема 5.1. Приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	**Содержание** Основные характеристики различных видов п\ф. Пищевая ценность различных видов полуфабрикатов из мяса. Способы и виды нарезки полуфабрикатов. Методы обработки домашней птицы и приготовления основных полуфабрикатов. Размораживание, промывание, обсушивание, опаливание, удаление голов, шеи и ножек, потрошение, доочистка, заправка в «кармашек», разруб на части, нарезка, порционирование, пластование цыплят, маринование, снятие мякоти, зачистка филе, удаление пленки с филе, формование филе, обработка субпродуктов, измельчение мякоти на мясорубке, вымешивание котлетной массы, формовка изделий из котлетной массы, панирование, охлаждение, замораживание. Способы и виды разделки и заправки домашней птицы.	8	2
	Практические занятия Приготовление полуфабрикатов из мясопродуктов.	7	2
Тема 5.2. Блюда из мяса.	**Содержание** Ассортимент простых блюд из мяса и мясных продуктов. Правила выбора мяса и дополнительных ингредиентов к нему необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из мяса. Требования к	10	2

	качеству готовых основных блюд из мяса. Блюда из мяса и мясопродуктов. Отварные мясные блюда. Припущенные мясные блюда. Жаренье мяса. Тушеные мясные блюда. Запеченные мясные блюда. Блюда из рубленого мяса и котлетной массы. Температура подачи блюд из мяса и мясопродуктов.		
Тема 5.3. Блюда из сельскохозяйственной птицы**.**	**Содержание**	8	2
	Общие сведения о блюдах из птицы. Ассортимент простых блюд из домашней птицы. Правила выбора полуфабрикатов из домашней птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к простым блюдам из домашней птицы. Блюда из домашней птицы. Отварная и припущенная птица. Жареная птица. Тушеные блюда из птицы. Требования к качеству простых блюд из домашней птицы.		
	Практические занятия	7	2
	Приготовление блюд из домашней птицы.		
	Контрольная работа по теме «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы».	1	
Самостоятельная работа при изучении раздела 5. 1. Выполнить презентацию по приготовлению блюд из мяса. 2. Заполнить таблицу. 3. Составить опорный конспект. 4. Работа со сборником рецепту 5. Написать реферат 6. Заполнить таблицу температурных режимов приготовления блюд из мяса и с\х птицы. 7. Зарисовать необходимый инвентарь и инструменты необходимые для приготовления мясных блюд.			
Раздел 6. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.			
Тема 6.1. Приготовление бутербродов и салатов.	**Содержание**	12	2
	Подготовка продуктов для приготовления бутербродов. Ассортимент открытых и закрытых бутербродов. Основные характеристики рыбных и мясных гастрономических продуктов. Пищевая ценность различных видов рыбных и мясных гастрономических продуктов и сыра. Приготовление бутербродов. Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий и разновидностей хлеба с различными продуктами для бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов и порционных гастрономических продуктов. Методы приготовления холодных и горячих бутербродов. Способы и виды нарезки порционных гастрономических продуктов. Приготовление салатов. Ассортимент салатов. Пищевая ценность салатов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к салатам. Методы		

	приготовления салатов: нарезка, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование. Температурный и санитарный режим и правила приготовления салатов.		
	Практические занятия	12	2
	Приготовление бутербродов. Приготовление салатов. Приготовление винегретов.		
Самостоятельная работа при изучении темы 6.1. 1. Выполнить презентацию. 2. Решение задач. 3. Составить опорный конспект.		12	
Тема 6.2. Приготовление холодных блюд и закусок.	**Содержание**	10	2
	Ассортимент основных холодных закусок. Пищевая ценность холодных закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к холодным закускам и блюдам. Требования к качеству основных холодных закусок и блюд. Методы приготовления. Основные холодные закуски: очистка, нарезка вручную на кусочки, обработка на филе, измельчение, квашение, маринование, фарширование, взбивание, смешивание, охлаждение, порционирование. Методы приготовления основных холодных рыбных и мясных блюд: охлаждение, очистка, обирание, нарезка, заливание желе, варка, порционирование. Температурный и санитарный режим и правила приготовления различных типов холодных закусок. Способы сервировки и подачи основных холодных закусок и блюд. Варианты оформления. Температура подачи холодных блюд и закусок.		
Самостоятельная работа при изучении темы 6.2. 1. Выполнить презентацию. 2. Составить опорный конспект.		6	
Раздел 7. Технология приготовления сладких блюд и напитков.			
Тема 7.1. Приготовление горячих и холодных сладких блюд.	**Содержание**	7	2
	Характеристика сладких блюд. Ассортимент простых холодных и горячих сладких блюд. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к простым холодным и горячим сладким блюдам. Методы приготовления простых холодных и горячих сладких блюд. Нарезка, нанизывание		

	на шпажки, бланширование, варка в сахарном сиропе, заливка сахарным сиропом (охлажденным и кипящим), протирание, загущение крахмалом, жарка во фритюре, запекание, порционирование. Санитарный режим приготовления холодных сладких блюд. Холодные и горячие сладкие блюда. Желированные блюда. Методы сервировки и подачи простых холодных и горячих сладких блюд. С учетом требований к безопасности готовой продукции. Варианты оформления для подачи приготовленных простых холодных и горячих сладких блюд. Температура подачи простых холодных и горячих сладких блюд.		
	Практические занятия Приготовление желированных блюд.	3	
Тема 7.2. Приготовление холодных и горячих напитков.	**Содержание** Общие сведения о напитках. Ассортимент холодных и горячих напитков. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к холодным и горячим напиткам. Приготовления основных холодных и горячих напитков. Чай. Кофе, какао, шоколад. Морсы, коктейли, флиппы. Методы сервировки и подачи основных холодных и горячих напитков. Варианты оформления основных холодных и горячих напитков для подачи. Температура подачи основных холодных и горячих напитков.	7	2
	Практические занятия 1. Приготовление компотов. 2. Приготовление чая, кофе, какао, шоколада. 3. Приготовление морсов, коктейля, флиппов.	6	2
Самостоятельная работа при изучении раздела 7. 1. Самостоятельное изучение особенностей напитков и сладких блюд национальной кухни. 2. Расчет количества продуктов для приготовления сладких блюд и напитков. 3. Работа в рабочей тетради с опорными сигналами.		10	
	Всего:	**828**	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета технологии кулинарного производства; учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета технологии кулинарного производства и рабочих мест кабинета:
- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект электронных учебно-наглядных пособий;
- комплект контрольно-измерительных материалов;
- дидактический материал;
- комплект учебно-методической документации (учебники и учебные пособия, сборники задач и упражнений, справочник продавца, справочник товароведа, карточки-задания, комплекты тестовых заданий);
- комплекты инструкционно -технологических карт и бланков технологической, бухгалтерской документации;
- наглядные пособия (плакаты, таблицы, демонстрационные стенды, макеты, муляжи).

Технические средства обучения учебного кабинета технологии кулинарного производства:
- персональный компьютер;
- программное обеспечение;
- видеофильмы;
- телевизор;
- видеомагнитофон.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест цеха:
- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место мастера п/о;
- комплект электронных учебно-наглядных пособий;
- комплект контрольно-измерительных материалов;
- дидактический материал;
- приспособления и вспомогательный инструмент для вскрытия тары;
- комплект противопожарных средств;
-комплект инструкционно-технологических карт;
- инструкции и плакаты по безопасности труда и электробезопасности;
-весы настольные циферблатные, весы электронные;
- инструмент, приспособления, приборы и инвентарь, расходные материалы;
-наборы посуды.

Технические средства обучения учебного кулинарного цеха:
- овощерезательная машина;
- картофелеочистительная машина;
-оборудование для вакуумирования продуктов;
- шкаф шоковой заморозки;
-пароконвектомат;
-электроплита;
-фритюрница;
- гриль;

- проектор;
- экран;
- персональный компьютер;
- документ-камера.

4.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов. Учебник для среднего профессионального образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2014.

2. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие для образовательных учреждений среднего профессионального образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2014.

Дополнительные источники:

1. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи. Учебное пособие для начального профессионального образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2001.
2. Монахова Г.М. Кулинарные работы. Учебное пособие для 10-11 кл. (профильная подготовка). - М.: Издательский центр «Академия», 2004.
3. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Учебник для начального профессионального образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2004.

Нормативные документы

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 ФЗ-29.
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных, изделий национальных кухонь народов России. - М., МП «Вика», 1992.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для приятий общественного питания. - М., Экономика, 1981.
6. Сборник рецептур блюд диетического питания. - Киев, Техника, 1988.
7. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения».
8. ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

Интернет-ресурсы:

Академик. Словари и энциклопедии. http://dic.academic.ru/
Большая советская энциклопедия. http://bse.sci-lib.com
BooksGid. Электронная библиотека. http://www.booksgid.com
Глобалтека. Глобальная библиотека научных ресурсов. http://globalteka.ru/index.html
Единое окно доступа к образовательным ресурсам. http://window.edu.ru
Книги. http://www.ozon.ru/context/div_book/
Лучшая учебная литература. http://st-books.ru
Российский образовательный портал. Доступность, качество, эффективность.
http://www.school.edu.ru/default.asp

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели результатов подготовки**	**Формы и методы контроля**
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. Производить механическую кулинарную обработку рыбы. Производить механическую кулинарную обработку мяса и птицы.	Контрольная работа, Практические задания, бракераж
ПК 1.2	Готовить бульоны и отвары. Готовить простые супы. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты. Готовить простые холодные и горячие соусы.	
ПК 1.3	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.	
ПК 1.4	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	Контрольная работа, Практические задания, бракераж
ПК 1.5	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.	
ПК 1.6	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. Готовить и оформлять салаты. Готовить и оформлять простые холодные закуски. Готовить и оформлять простые холодные блюда.	
ПК 1.7	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. Готовить простые горячие напитки. Готовить и оформлять простые холодные напитки.	Контрольная работа, Практические задания, бракераж

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- Точно и в срок выполняет задания для самостоятельной работы, домашние задания, задания при аудиторной форме обучения; - демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения практических работ, выполнения заданий по практике.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике.
ОК 02. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- Демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения практических работ, заданий во время учебной практики; - составляет план практической работы, выполнения действий на практике.	Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности (по дневнику). Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике.
ОК 03. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- Определяет дефекты сырья, готовой продукции; - указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их устранения; - сравнивает технологические процессы (сравнивает % потерь и выход готовых блюд и изделий при различных способах тепловой обработки одних и тех же видов овощей); - выделяет характеризующие процесс параметры(характеризует температурные режимы разных способов приготовления блюд из овощей);	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике.

	- выполняет действия по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды; - оценивает соответствие выхода готовой продукции норме, оценивает соответствие качества готовой продукции требованиям к качеству; - производит самооценку в процессе мониторинга; - соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте.	
ОК 04. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- Подготавливает доклады, рефераты по новым видам сырья, оборудования, технологиям и т.д.).	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике.
ОК 05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- Разрабатывает и представляет компьютерную презентации; - осуществляет обучение с использованием ПК; - осуществляет сбор информации с помощью Интернет.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике. Экспертное наблюдение при выполнении компьютерной презентации
ОК 06. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- Выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в знакомых ситуациях; - активно работает в группе - правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе; - демонстрирует действия по отпуску готовой продукции посетителю с учетом соблюдения правил поведения; - выполняет работу на производстве и на лабораторных работах с любыми коллегами.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике.

ОК 07. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	- Демонстрирует правильное использование технологического оборудования в процессе выполнения действий по обработке сырья, нарезке, формовке п/ф, приготовления блюд и изделий и их отпуска посетителю; - содержит технологическое оборудование, посуду, инвентарь в чистом и исправном виде в процессе работы; - демонстрирует правильное использование индивидуальных средств защиты при эксплуатации технологического оборудования; - демонстрирует правильное соблюдение правил личной гигиены в процессе выполнения лабораторных работ, прохождения производственной практики; - демонстрирует правильное применение знаний в типовых практических ситуациях при выполнении практических занятий, на учебной практике; - демонстрирует правильную подготовку оборудования к использованию в соответствии с инструкцией по эксплуатации; - производит все действия с соблюдением требований техники безопасности и производственной санитарии.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике.
ОК 08. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).		Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике.