

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ГОЛЫШМАНОВСКИЙ АГРОПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж»)**

Приложение №3 к АОППО
по профессии 16675 Повар
19293 Укладчик-упаковщик

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 01 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»**

2026 г.

Рабочая программа ПМ.01 Выполнение работ по профессии «Повар» на основе Федерального закона РФ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями от 02.07.2021 года), приказов Министерства образования и науки РФ: от 2 июля 2013 г. №513 "Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" (с изменениями от 01.06.2021г.); квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих (утв. Постановлением Минтруда России от 21.08.1998 №37); приказа Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г. №438 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения", единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019, утвержденный Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Голышмановский агропедагогический колледж»

Разработчик:

Малькова Наталья Николаевна, мастер производственного обучения

Аннотация программы профессионального модуля

ПМ.01 Выполнение работ по профессии «Повар»

Раздел: Профессиональная подготовка, профессиональные модули

1. Нормативная база и УМК.

Рабочая программа ПМ.01 Выполнение работ по профессии «Повар» разработана на основе письма Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» вместе с методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», (утв. Минобрнауки России 20.04.2015 №06-830вн), Федерального закона РФ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями от 02.07.2021 года), приказов Министерства образования и науки РФ: от 2 июля 2013 г. №513 "Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" (с изменениями от 01.06.2021г.); квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих (утв. Постановлением Минтруда России от 21.08.1998 №37); приказа Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г. №438 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения", единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019, утвержденный Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30.

2. Цель и задачи профессионального модуля.

Программа ПМ.01 Выполнение работ по профессии «Повар» направлена на достижение следующих целей и задач:

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основные виды деятельности: Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Общие компетенции
1	2
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Профессиональные компетенции
ВД 1	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
ВД 2	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;

ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента;
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

3. Основные разделы профессионального модуля и количество часов на изучение профессионального модуля.

№	Основные разделы программы профессионального модуля	Количество часов на изучение
1.	МДК. 01.01 Технология приготовления кулинарных блюд Раздел 1. Механическая кулинарная обработка продуктов	84
2.	Раздел 2. Тепловая кулинарная обработка	6
3.	Раздел 3 Приготовление и подготовка к реализации супов и соусов	42
4.	Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	20
5.	Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов	16
6.	Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, из рыбы, разнообразного ассортимента	18
7.	Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, из мяса, мясных продуктов	22

8.	Раздел 8. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, из домашней птицы, дичи, кролика	12
9.	Раздел 9. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц	12
10.	Раздел 10. Приготовление и подготовка к реализации блюд из творога	16
11.	Раздел 11. Холодные блюда и закуски	56
12.	Раздел 12. Сладкие блюда и напитки	22
13.	Раздел 13. Изделия из теста	28

4. Периодичность и формы текущего контроля, промежуточной аттестации и итоговой аттестации.

Промежуточная аттестация по профессиональному модулю ПМ.01 Выполнение работ по профессии «Повар» проводится по МДК 01.01 Технология приготовления кулинарных блюд в форме экзамена в первом семестре.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	28
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	32

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ. 01 Выполнение работ по профессии «Повар»»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности Выполнение работ по профессии «Повар» и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

1.1.2. Перечень общих компетенций

Код	Общие компетенции
1	2
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Профессиональные компетенции
ВД 1	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
ВД 2	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента;
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
А	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	3	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	A/01.3	3
			Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	A/02.3	3

Трудовая функция

Наименование	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	Код	A/01.3	Уровень (подуровень) квалификации	3
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

Трудовые действия	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
	Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания
Необходимые умения	Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	Использовать посудомоечные машины
	Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их

	использования
	Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления
Необходимые знания	Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними
	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

Трудовая функция

Наименование	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	Код	A/02.3	Уровень (подуровень) квалификации	3
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

Трудовые действия	Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий
	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
	Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос
	Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка
Необходимые умения	Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

	Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения
	Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им
	Производить обработку овощей, фруктов и грибов
	Нарезать и формовать овощи и грибы
	Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты
	Готовить блюда и гарниры из овощей
	Готовить каши и гарниры из круп
	Готовить блюда из яиц
	Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий
	Готовить блюда из бобовых
	Готовить блюда из рыбы
	Готовить блюда из морепродуктов
	Готовить блюда из мяса и мясных продуктов
	Готовить блюда из домашней птицы
	Готовить мучные блюда
	Готовить горячие напитки
	Готовить сладкие блюда
	Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка

	Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос
	Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)
	Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия
Необходимые знания	Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
	Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
	Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов
	Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
	Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
	Принципы ХАССП в организациях общественного питания

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 864

Из них на освоение МДК - 354

В том числе, на практики, в том числе учебную - 180

и производственную - 330

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.			
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем			
			Обучение по МДК		Практики	
			Всего	В том числе	Учебная	Производственная
				Лабораторных и практических занятий		
1	2	3	4	5	7	8
ПК 1.1. -4.5. ОК 1.- 4,7	МДК 01.01 Технология приготовления кулинарных блюд	354	354	112	180	
	Учебная практика (по профилю специальности), часов	180				
ПК 1.1. -4.5.	Производственная практика (по профилю специальности), часов	330				330
	Всего:	864	354	112	180	330

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
1	2	3
МДК. 01.01 Технология приготовления кулинарных блюд		
Раздел модуля 1. Механическая кулинарная обработка продуктов		84
Тема 1.1. Обработка овощей и грибов	Содержание учебного материала	24
	1. Общие требования к обработке овощей. 2. Обработка клубнеплодов. Формы нарезки. 3. Обработка корнеплодов. Формы нарезки. 4. Обработка капустных и луковых овощей. Формы нарезки. 5. Обработка плодовых овощей. 6. Обработка салатных, пряных и десертных овощей. 7. Обработка консервированных овощей. Подготовка овощей для фарширования. 8. Требования к качеству и сроки хранения овощей. 9. Отходы овощей и их использование. Полуфабрикаты из овощей. 10. Обработка грибов. Контрольная работа	22
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ:	2
	Практическое занятие № 1 Расчет массы отходов, массы брутто и массы нетто при механической кулинарной обработке овощей (решение ситуационных задач)	2
Тема 1.2.	Содержание учебного материала	22

Обработка рыбы	1.Общие требования к рыбе. Механическая кулинарная обработка рыбы. 2.Размораживание рыбы. 3.Обработка чешуйчатой рыбы. 4.Обработка бесчешуйчатой рыбы. Особенности обработки некоторых видов рыб. 5.Вымачивание соленой рыбы. Обработка осетровой рыбы. 6.Приготовление полуфабрикатов из рыбы. 7.Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. 8.Обработка рыбы для фарширования. Обработка пищевых рыбных отходов и их использование. 9.Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов. 10.Контрольная работа	20
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ:	2
	Практическое занятие № 2 Расчет массы отходов, массы брутто и массы нетто при механической кулинарной обработке рыбы	2
Тема 1.3 Обработка мяса и мясопродуктов	Содержание учебного материала	24
	1.Общие требования к мясу. Механическая кулинарная обработка мяса. 2.Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши. 3.Приготовление мясных полуфабрикатов. 4.Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши. 5.Кулинарная разделка и свиной туши. 6.Полуфабрикаты из баранины и свинины. 7.Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее. 8.Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее. 9.Обработка поросят, кроликов, мяса диких животных. 10.Обработка субпродуктов. 11.Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов. Контрольная работа	22
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ:	2

	Практическое занятие №3 Расчет массы отходов, массы брутто и массы нетто при механической кулинарной обработке	2
Тема 1.4 Обработка сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика	Содержание учебного материала	14
	1.Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика. 2.Заправка птицы и дичи, кролика. 3.Полуфабрикаты из птицы и дичи. 4.Обработка субпродуктов птицы и дичи. 5.Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов Контрольная работа	12
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ:	2
	Практическое занятие №4 Расчет количества отходов, массы сырья нетто и брутто при механической кулинарной обработке	2
Раздел 2. Тепловая кулинарная обработка		6
Тема 2.1 Способы тепловой кулинарной обработки	Содержание учебного материала	6
	1.Основные способы тепловой обработки. 2.Комбинированные и вспомогательные способы тепловой обработки. 3.Изменение пищевых веществ в процессе тепловой обработки	6
Раздел 3 Приготовление и подготовка к реализации супов и соусов		42
Тема 3.1 Технология приготовления супов	Содержание учебного материала	18
	1.Общие сведения о супах. 2.Приготовление бульонов и отваров. 3.Заправочные супы. 4.Супы молочные 5.Требования к качеству и сроки хранения. Контрольная работа	10
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	8
	Практическое занятие №5 Расчет необходимого количества сырья для приготовления супов	2

	Лабораторная работа №1 Приготовление, оформление и отпуск бульонов и отваров	2
	Лабораторная работа №2 Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	2
	Лабораторная работа №3 Приготовление, оформление и отпуск молочных супов разнообразного ассортимента	2
Тема 3.2 Технология приготовления соусов	Содержание учебного материала	24
	1. Общие сведения о соусах. 2. Приготовление мучных пассировок и бульонов. 3. Соусы мясные красные. 4. Соусы белые на мясном и рыбном бульоне. 5. Масляные смеси. Холодные соусы. 6. Молочные соусы. 7. Требования к качеству и сроки хранения. Контрольная работа	16
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	8
	Практическое занятие №6 Расчет необходимого количества сырья для приготовления соусов	2
	Лабораторная работа №4 Приготовление красных, белых, соусов на мясном бульоне	2
	Лабораторная работа №5 Приготовление молочных, сметанных соусов	2
	Лабораторная работа №6 Приготовление холодных соусов и масляных смесей	2
Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд из круп, бобовых и макаронных изделий		20
Тема 4.1 Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	Содержание учебного материала	20
	1. Подготовка круп к варке. Каши. 2. Блюда из каш. 3. Блюда и гарниры из бобовых. 4. Блюда и гарниры из макаронных изделий. 5. Требования к качеству и сроки хранения. Контрольная работа	12

	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	8
	Практическое занятие №7 Расчет необходимого количества сырья для приготовления блюд и гарниров из круп, макаронных изделий	2
	Лабораторная работа №7 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий	2
	Лабораторная работа №8 Приготовление, оформление и отпуск каш.	2
Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов		16
Тема 5.1 Блюда и гарниры из овощей и грибов	Содержание учебного материала	16
	1.Блюда и гарниры из вареных и припущенных овощей. 2.Блюда и гарниры из жареных овощей. 3.Блюда и гарниры из тушеных овощей. 4.Блюда из грибов. 5.Требования к качеству и сроки хранения. Контрольная работа	12
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4
	Практическое занятие №8 Расчет количества сырья для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов	2
	Лабораторная работа №9 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей и грибов	2
Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, из рыбы, разнообразного ассортимента		18
Тема 6.1 Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание учебного материала	18
	1.Изменения, происходящие при тепловой обработке рыбы. 2.Рыба отварная, припущенная. 3.Рыба жареная. 4.Блюда из рыбной котлетной массы. 5.Требования к качеству и сроки хранения. Контрольная работа	12
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	6

	Практическое занятие №9 Расчет количества сырья для приготовления блюд из рыбы	2
	Лабораторная работа №10 Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы в отварном, припущенном и жареном виде	2
	Лабораторная работа №11 Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбной котлетной массы	2
Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, из мяса, мясных продуктов		22
Тема 7.1 Блюда из мяса и мясопродуктов	Содержание учебного материала	22
	1.Изменения, происходящие при тепловой обработке мясопродуктов. 2.Отварные и припущенные мясные блюда. 3.Тушеные мясные блюда. Блюда из субпродуктов. 4.Блюда из котлетной массы. 5.Требования к качеству мясных блюд и сроки хранения. Контрольная работа.	12
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	10
	Практическое занятие №10 Расчет количества сырья для приготовления блюд из мяса	2
	Лабораторная работа №12 Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса в отварном, припущенном и тушеном виде Лабораторная работа №13 Приготовление блюд из субпродуктов Лабораторная работа №14 Приготовление, оформление и отпуск блюд из рубленой и котлетной массы	4 2 2
Раздел 8. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, из домашней птицы, дичи, кролика		12
Тема 8.1 Блюда из сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика	Содержание учебного материала	12
	1.Отварная и припущенная птица и дичь, кролик 2.Блюда из котлетной массы. 3.Требования к качеству блюд из птицы, дичи, кролика и сроки их хранения. Контрольная работа	8

	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4
	Практическое занятие №11 Расчет количества сырья для приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика	2
	Лабораторная работа №15 Приготовление, оформление и отпуск блюд из котлетной массы	2
Раздел 9. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц		12
Тема 9.1 Блюда из яиц	Содержание учебного материала	12
	1.Характеристика яичных продуктов. Варка яиц. 2.Жареные и запечённые блюда из яиц. 3.Требования к качеству блюд из яиц и сроки их хранения. Контрольная работа	8
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4
	Практическое занятие №12 Расчет количества сырья для приготовления блюд из яиц Лабораторная работа №16 Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц	4
Раздел 10. Приготовление и подготовка к реализации блюд из творога		16
Тема 10.1 Блюда из творога	Содержание учебного материала	16
	1.Характеристика блюд из творога. Холодные блюда из творога. 2.Горячие блюда из творога. 3.Требования к качеству блюд из творога и сроки их хранения. Контрольная работа	8
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	8
	Практическое занятие №13 Расчет количества сырья для приготовления блюд из творога Лабораторная работа №17 Приготовление, оформление и отпуск блюд горячих из творога Лабораторная работа №18 Приготовление, оформление и отпуск блюд холодных из творога	2 4 2
Раздел 11. Холодные блюда и закуски		56
Тема 11.1	Содержание учебного материала	18

Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. 2. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. 3. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов. 4. Выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания. Контрольная работа.	10
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ:	8
	Практическое занятие № 14 Расчет количества сырья для приготовления салатов разнообразного ассортимента	4
	Лабораторная работа №19 Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых и вареных овощей. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4
Тема 11.2 Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	Содержание учебного материала	18
	1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. 2. Ассортимент холодных закусок из овощей. Значение в питании. 3. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. 4. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve . 5. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 6. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача. 7. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	14

	В том числе, практических занятий и лабораторных работ:	4
	Практическое занятие № 15 Расчет количества сырья для приготовления бутербродов, холодных закусок	2
	Лабораторная работа №20 Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, гастрономических продуктов порциями. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	2
Тема 11.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	Содержание учебного материала	20
	1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок. 2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок. 3. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки 4. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.) 5. Выбор посуды для отпуска блюд из рыбы, мяса, птицы, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд. 6. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос. Контрольная работа.	12
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ:	8
	Практическое занятие № 16 Расчет количества сырья для приготовления холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	2
	Лабораторная работа № 21 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	2
	Лабораторная работа № 22 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса, Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4

Раздел 12. Сладкие блюда и напитки		22
Тема 12.1 Сладкие блюда и напитки	Содержание учебного материала	22
	1.Характеристика сладких блюд. Свежие фрукты и ягоды. 2.Приготовление компотов, киселей. 3.Общие сведения о напитках. Чай, кофе, какао, шоколад. Холодные напитки 4.Требования к качеству сладких блюд и напитков, сроки их хранения. Контрольная работа	8
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ:	14
	Практическое занятие № 17 Расчет количества сырья для приготовления сладких блюд	2
	Лабораторная работа № 23 Приготовление, оформление и отпуск холодных сладких блюд. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4
	Лабораторная работа № 24 Приготовление, оформление и отпуск горячих сладких блюд. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4
	Лабораторная работа № 25 Приготовление, оформление и отпуск горячих напитков. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	2
	Лабораторная работа № 26 Приготовление, оформление и отпуск холодных напитков. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	2
Раздел 14. Изделия из теста		26
Тема 14. 1 Изделия из теста	Содержание учебного материала	26
	1.Значение изделий из теста. Способы разрыхления теста. 2.Подготовка сырья. 3.Дрожжевое тесто. 4.Разделка теста и процессы, происходящие при выпечке.	16

	5.Изделия из теста. 6.Тесто для блинов и оладий. 7.Бездрожжевое (пресное) тесто. 8.Приготовление фаршей. 9.Требования к качеству изделий из теста и сроки их хранения. Контрольная работа	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ:	10
	Практическое занятие № 18 Расчет количества сырья для приготовления изделий из теста	2
	Лабораторная работа № 27 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.	4
	Лабораторная работа № 28 Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него.	2
	Итоговая контрольная работа	2
	Промежуточная аттестация по МДК 01.01 Технология приготовления кулинарных блюд проводится в форме экзамена 1 семестр	2
Учебная практика ПМ 01 Виды работ: 1. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов. 2. Механическая кулинарная обработка рыбы. 3. Механическая кулинарная обработка мяса и мясопродуктов. 4. Механическая кулинарная обработка домашней птицы и дичи, кролика. 5.Приготовление супов и соусов 6.Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий 7.Блюда и гарниры из овощей и грибов 8.Блюда из рыбы 9.Блюда из мяса и мясопродуктов 10.Блюда из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи 11.Блюда из яиц		180

12.Блюда из творога 13.Холодные блюда и закуски 14.Сладкие блюда и напитки 15.Изделия из теста	
ПП.01 Производственная практика Виды работ по профессии «Повар»: 1.Закрепление навыков приготовления блюд из овощей, грибов, из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. 2.Приготовления супов и соусов в условиях производства. 3.Обработки сырья и приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. 4.Обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы массового производства. 5.Приготовление и оформление холодных блюд и закусок не сложного приготовления. 6.Приготовление сладких блюд и напитков. 7.Приготовление изделий из теста	330
Всего	354/180/330

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технология кулинарного и кондитерского производства», оснащенный оборудованием: доска учебная; рабочее место для преподавателя; рабочие места по количеству обучающихся; шкафы для хранения инвентаря, раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами обучения: компьютер; средства аудио визуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, мультимедийные пособия).

Лаборатории:

учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков оснащенные основным оборудованием:

- весы настольные электронные - 15 шт.;
- пароконвектомат -1 шт.;
- микроволновая печь - 1 шт.;
- плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося - 7 шт.;
- шкаф холодильный -1 шт.;
- шкаф морозильный – 1 шт.;
- шкаф шоковой заморозки - 1 шт.;
- стол холодильный с охлаждаемой горкой -1 шт.;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) - 1 шт.;
- мясорубка - 1 шт.;
- слайсер - 1 шт.;
- машина для вакуумной упаковки - 1 шт.;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) - 1 шт.;
- процессор кухонный - 1 шт.;
- овощерезка - 1 шт.;
- привод универсальный с механизмами для нарезки, протитирания, взбивания - 1 шт.;
- набор инструментов для карвинга – 15 шт.;
- овоскоп-1шт.;
- нитротестер – 1 шт.;
- машина посудомоечная - 1 шт.;
- стол производственный с моечной ванной – 15 шт.;
- стеллаж передвижной - 2 шт.;
- моечная ванна двухсекционная – 1 шт.;
- гастроемкости из нержавеющей стали - 7 шт.;
- набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л - 15 шт.;
- набор сотейников 0.6л, 0.8л - 15 шт.;
- сковорода - 15 шт.;
- сковорода гриль - 5 шт.;
- набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая -15 комплектов;
- подставка для разделочных досок - 15 шт.;
- мерный стакан - 15 шт.;

- венчик -15 шт.;
- миски нержавеющая сталь - 45 шт.;
- сито - 15 шт.;
- лопатки (металлические, силиконовые) - 15 шт.;
- половник - 7 шт.;
- шумовка - 5 шт.;
- шипцы кулинарные универсальные - 5 шт.;
- набор ножей «поварская тройка» - 15 шт.;
- набор выемок (различной формы) - 2 комплекта;
- корзина для мусора - 4 шт.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. Часть 1: механическая кулинарная обработка продуктов.- 8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014
2. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. Часть 2: супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых.- 7-е изд., стер. – М.: Академия, 2014
3. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. Часть 3: холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда.- 8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014
4. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие.- 13-е изд., стер.- М.: Академия, 2017.- 400 с.
5. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум.- М. : Юрайт, 2016.- с.
6. Елхина, В. Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник [Текст]: учебник для учащихся учреждений СПО / В. Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : ИЦ Академия, 2016. – 336 с.
7. Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для учащихся учреждений СПО / В. П. Золин. – 13-е изд. – М. : ИЦ Академия, 2016. – 320 с.
8. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240
9. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академи», 2015. – 192 с.
10. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания : учеб. Пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.З. Шильман. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 192 с.

11. 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].
12. 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].
13. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.
14. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.
15. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с.
16. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
17. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
18. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
19. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 16 с.
20. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
21. 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.
22. 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 32 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
23. 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
24. 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:

25. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

26. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

27. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. - 544с.

28. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013. - 808с.

29. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

30. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997. - 560 с.

31. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.

32. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
5. Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://windo.edu.ru> - свободный доступ к каталогу образовательных интернет- ресурсов и полнотекстовой электронной учебно- методической библиотеке для общего и профессионального образования.
6. Единая коллекция Цифровых Образовательных Ресурсов <http://school-collection.edu.ru>
7. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов (ФЦИОР) <http://fcior.edu.ru>
8. ЭБС "Юрайт" <https://biblio-online.ru/>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Шатун Н.Г.и др. Повар: учебное пособие. - 8-е изд., перер. и доп. - Ростов н/Д.: Феникс, 2010. - 342 с.
2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи : учебное пособие.- Ростов н/Д : Феникс, 2010. - 374 с.

3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие.-2-е изд., испр. и доп.-М. : Юрайт, 2017.- 248 с.
4. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь.- 3-е изд., стер.- М.: Академия, 2008.- 160 с.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Знание ассортимента, товароведной характеристики и требований к качеству различных видов овощей и грибов, приправ, пряностей. Технологический процесс механической кулинарной обработки овощей, плодов, грибов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования. Приготовление полуфабрикатов различной формы нарезки. Рациональное использование отходов. Режимы хранения и реализации.	Текущий контроль в форме: - тестирование; - контрольных работ по темам МДК.
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.	Знание ассортимента, товароведной характеристики. Технологический процесс механической кулинарной обработки Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика. грибов, пряностей; правила их безопасного использования. Приготовление полуфабрикатов различной формы нарезки. Рациональное использование отходов. Режимы хранения и реализации.	Текущий контроль в форме: - тестирование; - контрольных работ по темам МДК.
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного	- выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований; - приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.	Текущий контроль в форме: - тестирование;

ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	Рациональное использование отходов. Режимы хранения и реализации.; - рациональное использование сырья - соответствие выбора и использования инвентаря и оборудования; - правила порционирования, оформления и подачи блюд.	- контрольных работ по темам МДК.
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.	- выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований; - приготовление полуфабрикатов из мяса, птицы, дичи. Рациональное использование отходов. Режимы хранения и реализации.; - рациональное использование сырья - соответствие выбора и использования инвентаря и оборудования; - правила порционирования, оформления и подачи блюд.	Текущий контроль в форме: - тестирование; - контрольных работ по темам МДК.
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	- подготовка рабочего места; - рациональное использование сырья - соответствие выбора и использования инвентаря и оборудования; - правила порционирования, оформления и подачи блюд.	Текущий контроль в форме: - тестирование; - контрольных работ по темам МДК.
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента..	- соблюдение технологического процесса приготовления бульонов и отваров; - рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь - соответствие выбора и использования инвентаря и оборудования; - правила порционирования, оформления и подачи блюд.	Текущий контроль в форме: - тестирование; - контрольных работ по темам МДК.
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	- соблюдение технологического процесса приготовления супов; - рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм	Текущий контроль в форме: -

реализации супов разнообразного ассортимента.	отходов и потерь - соответствие выбора и использования инвентаря и оборудования; - правила порционирования, оформления и подачи блюд.	тестирование; - контрольных работ по темам МДК.
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	- соблюдение технологического процесса приготовления отдельных компонентов для соусов и соусные полуфабрикаты - рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь - соответствие выбора и использования инвентаря и оборудования;	Текущий контроль в форме: - тестирование; - контрольных работ по темам МДК.
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	- соблюдение технологического процесса приготовления блюд и гарниров из круп, риса, простые блюда из бобовых и макаронных изделий; - рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь - соответствие выбора и использования инвентаря и оборудования; - правила порционирования, оформления и подачи блюд.	Текущий контроль в форме: - тестирование; - контрольных работ по темам МДК.
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	- соблюдение технологического процесса приготовления отдельных компонентов для блюд из яиц, творога, сыра, муки - рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь - соответствие выбора и использования инвентаря и оборудования;	Текущий контроль в форме: - тестирование; - контрольных работ по темам МДК.
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	- соблюдение технологического процесса приготовления блюд из рыбы с костным скелетом; - рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь - соответствие выбора и использования инвентаря и оборудования; - правила порционирования, оформления и подачи блюд.	Текущий контроль в форме: - тестирование; - контрольных работ по темам МДК.
ПК 2.8. Осуществлять	соблюдение технологического	Текущий

приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	процесса приготовления простых блюд из мяса и мясных продуктов; домашней птицы, дичи, кролика - рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь - соответствие выбора и использования инвентаря и оборудования; - правила порционирования, оформления и подачи блюд.	контроль в форме: - тестирование; - контрольных работ по темам МДК.
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;	- подготовка рабочего места; - рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь - соответствие выбора и использования инвентаря и оборудования; - правила формовки полуфабрикатов.	Текущий контроль в форме: - тестирование; - контрольных работ по темам МДК.
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;	- соблюдение технологического процесса приготовления отдельных компонентов для соусов, хранение соусов и заправок; - рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь - соответствие выбора и использования инвентаря и оборудования;	Текущий контроль в форме: - тестирование; - контрольных работ по темам МДК.
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента;	соблюдение технологического процесса приготовления простых холодных блюд; - рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь - соответствие выбора и использования инвентаря и оборудования; - правила порционирования, оформления и подачи блюд.	Текущий контроль в форме: - тестирование; - контрольных работ по темам МДК.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;	соблюдение технологического процесса приготовления простых холодных блюд; - рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь - соответствие выбора и использования инвентаря и оборудования; - правила порционирования, оформления и подачи блюд.	Текущий контроль в форме: - тестирование; - контрольных работ по темам МДК. Текущий контроль в форме:
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	соблюдение технологического процесса приготовления простых холодных сладких блюд, десертов; - рациональное использование сырья; - соответствие выбора и использования инвентаря и оборудования; - правила порционирования, оформления и подачи блюд.	- тестирование; - контрольных работ по темам МДК.
ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	соблюдение технологического процесса приготовления простых холодных сладких блюд, десертов; - рациональное использование сырья; - соответствие выбора и использования инвентаря и оборудования; - правила порционирования, оформления и подачи блюд.	Текущий контроль в форме: - тестирование; - контрольных работ по темам МДК.
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	соблюдение технологического процесса приготовления простых холодных и горячих сладких блюд, десертов; - рациональное использование сырья; - соответствие выбора и использования инвентаря и оборудования; - правила порционирования, оформления и подачи блюд.	Текущий контроль в форме: - тестирование; - контрольных работ по темам МДК.
ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	соблюдение технологического процесса приготовления простых холодных напитков; - рациональное использование сырья; - соответствие выбора и использования инвентаря и оборудования;	Текущий контроль в форме: - тестирование; - контрольных работ по

	- правила порционирования и подачи блюд.	темам МДК.
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	соблюдение технологического процесса приготовления простых горячих напитков; - рациональное использование сырья; - соответствие выбора и использования инвентаря и оборудования; - правила порционирования, оформления и подачи блюд.	Текущий контроль в форме: - тестирование; - контрольных работ по темам МДК.