

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Новосибирской области  
«Искитимский центр профессионального обучения»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

 Д.А. Солонко

« 30 » 08 2019г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ НСО «ИЦПО»

 Н.П. Шлыков

« 30 » 08 2019г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ. 03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд**

Разработали:

Преподаватель спец. дисциплин

первой квалификационной категории

 А.М. Дмитриева, мастер п/о

 Г.А. Родионова

Принято

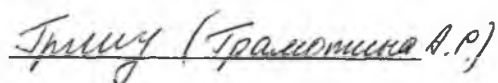
на заседании ПЦК

« 28 » августа 2019 г.

Протокол № 1

Председатель ПЦК

профессионального цикла



Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Новосибирской области  
«Искитимский центр профессионального обучения»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_ Д.А. Солонко

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ НСО «ИЦПО»

\_\_\_\_\_ Н.П. Шлыков

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ. 03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд**

Разработали:

Преподаватель спец. дисциплин

первой квалификационной категории

\_\_\_\_\_ А.М. Дмитриева, мастер п/о

\_\_\_\_\_ Г.А. Родионова

Принято

на заседании ПЦК

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019 г.

Протокол № \_\_\_\_\_

Председатель ПЦК

профессионального цикла

\_\_\_\_\_

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля.
2. Результаты освоения программы профессионального модуля.
3. Структура и примерное содержание профессионального модуля.
4. Условия реализации профессионального модуля.
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд**

## **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО в соответствии с ФГОС по профессии СПО **35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы**, входящей в укрупнённую группу профессий **35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство**, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.

ПК 3.2. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.

ПК 3.3. Выбирать и обрабатывать качественное сырьё для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.

ПК 3.4. Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.

ПК 3.5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи.

ПК 3.6. Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.

## **1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:**

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

### **иметь практический опыт:**

- приготовления блюд и определения их качества;

### **уметь:**

- применять экономически обоснованные приемы приготовления блюд;
- проводить органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров,
- определять виды вкусовых продуктов;
- рационально использовать различные группы продовольственных товаров в кулинарии и кондитерском производстве;
- правильно хранить пищевые продукты, предотвращать поступление в пищу некачественных, вредных для здоровья продуктов и товаров;
- производить расчет энергетической ценности пищевых рационов;
- соблюдать санитарно-пищевые нормы; пользоваться сборниками рецептур блюд, кулинарных и мучных кондитерских изделий;
- рассчитывать количество сырья по нормативам и документально оформлять отпуск продуктов и сырья на приготовление блюд;
- организовывать рабочее место, пользоваться весоизмерительным оборудованием;

- сервировать стол;

**знать:**

- общие понятия о физиологии питания;
- технологии кулинарного приготовления пищи и контроля качества блюд;
- понятия о пищевой биологической и физиологической ценности пищевых продуктов;
- группы продовольственных товаров, правила их использования в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий;
- требования к качеству продуктов и методы его оценки: факторы, влияющие на качество товаров, дефекты, сроки и условия хранения товаров и сырья;
- потребительские свойства товаров;
- маркировку и упаковку; понятия и способы экономного расходования энергии, топлива;
- назначение, устройство, принцип работы кухонного оборудования;
- правила сервировки стола.

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы**

#### **профессионального модуля:**

всего - 2086 часа, в том числе:

- максимальная учебная нагрузка обучающегося:

МДК 03.01. – 800ч.

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося:

МДК 03.01. – 533ч.

самостоятельная работа обучающегося:

МДК 03.01. – 267ч.

- учебная практика – 1022 часа;
- производственная практика – 264 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) «Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.
ПК 3.2.	Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.
ПК 3.3.	Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.
ПК 3.4.	Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.
ПК 3.5.	Порционировать и подготавливать блюда для подачи.
ПК 3.6.	Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности
ОК 8.	Осуществлять денежные операции
ОК 9.	Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

### 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс, учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Самостоятельная работа обучающегося, часов	<i>Практика</i>
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов		
1	2	3	4	5	6	
ПК 3.1-3.6	МДК 03.01. Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд.	800	533	267	267	
ПК 3.1-3.6	УП 03. Учебная практика	1022				1022
ПК 3.1-3.6	ПП 03. Производственная практика	264				264
	<i>Всего:</i>	<i>2086</i>	<i>533</i>	<i>267</i>	<i>267</i>	<i>1286</i>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов в профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем.	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов
<b>МДК. 03.01. Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд.</b>		<b>533</b>
Тема 03.01.01. Введение		<b>5</b>
1	Инструктаж по Т.Б. Введение в специальность. Квалификационная характеристика повара 3-4 разрядов.	1
2	Основные понятия кулинарии: сырье, полуфабрикаты, готовая продукция. Виды отходов. Технологический процесс приготовления пищи. Стадии технологического процесса.	1
<b>Лабораторно - практические занятия</b>		
1	«Тепловая обработка продуктов. Изменения пищевых веществ при тепловой обработке».	3
<b>Самостоятельная работа</b>		
1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	2
Тема 03.01.02. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.		<b>15</b>
1	Классификация технологического оборудования предприятий общественного питания.	1
2	Общие сведения о машинах. Требования к материалам, используемым для изготовления машин. Технологическая документация машин. Общие правила эксплуатации оборудования.	1
3	Оборудование для обработки овощей. Способы очистки овощей.	1
4	Картофелеочистительная машина непрерывного действия КНА-600М. овощерезательные машины МРО50-200. Протирочная машина МП-800.	1
5	Оборудование для обработки мяса и рыбы. Мясорубки МИМ-105. Фаршемешалка МС8-150. Машина для рыхления мяса МРМ-15.	1
<b>Лабораторно - практические занятия</b>		
1	«Назначение, устройство, принцип работы и правила эксплуатации картофелеочистительных машин типа МОК». «Поточная линия по выпуску сульфитированного картофеля ПЛСК-63».	3
2	«Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации мясорубки МИМ-82». «Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации котлетоформовочной машины МФК-2240».	3
3	«Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации машины для просеивания муки МПМ-800». «Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации машины для замеса теста МТМ-1М».	3



		«Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации взбивальной машины».	
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>7</b>
	1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	6
	2	Подготовка реферата тема на выбор: «Способы очистки овощей» «Машины для очистки овощей»	1
	Контрольная работа.		1
Тема 03.01.03. Влияние пищи на организм человека.			<b>17</b>
	1	Химический состав пищи. Влияние пищевых веществ на организм человека.	1
	2	Энергетическая ценность пищи. Основные принципы рационального питания.	2
	3	Питание в течение дня. Дневной рацион. Система пищеварения. Процесс пищеварения.	2
	4	Лечебное питание. Лечебно-профилактическое питание.	2
	5	Влияние никотина и алкоголя на систему пищеварения.	1
	<b>Лабораторно - практические занятия</b>		
	1	«Расчет энергетической ценности дневного рациона питания»	3
	2	«Расчет энергетической ценности дневного рациона питания»	3
	3	«Составление диетических рационов»	3
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>10</b>
	1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	4
	2	Подготовка реферата тема на выбор: «Влияние никотина и алкоголя на систему пищеварения» «Энергетическая ценность пищи».	1
	3	Подготовка презентации тема на выбор: «Лечебное питание» «Диета стол № 1-10»	5
Тема 03.01.04. Товароведение пищевых продуктов.			<b>36</b>
	1	Классификация пищевых продуктов. Качество продукции и методы его определения.	1
	2	Стандартизация и сертификация пищевых продуктов.	1
	3	Маркировка продовольственных товаров.	1
	4	Основы хранения и консервирования продуктов.	1
	5	Свежие овощи и плоды. Химический состав. Пищевая ценность. Плоды и ягоды. Орехоплодные. Требования к качеству. Условия хранения.	1
	6	Нормативная документация – ГОСТ, ТУ. Требования к качеству свежих овощей.	1
	7	Рыба и рыбные продукты. Классификация рыбы. Рыба свежая, охлажденная, мороженая.	1
	8	Рыба соленая и копченая. Рыбные консервы и пресервы.	1

	9	Мясо и мясные продукты. Классификация мяса. Требование к качеству.	1
	10	Субпродукты. Классификация. Требования к качеству.	2
	11	Мясо птицы. Классификация. Требования к качеству.	2
	12	Молоко и молочные продукты. Молоко питьевое. Сливки. Сметана. Творог.	1
	13	Яйца и яйцепродукты. Жиры.	1
	14	Зерномучные товары. Хлеб. Крахмал. Сахар.	1
	15	Кондитерские изделия. Вкусовые продукты.	1
	Контрольная работа.		1
	<b>Лабораторно – практические занятия</b>		
	1	«Требования к качеству квашеной капусты. Определение качества квашеной капусты».	3
	2	«Требования к качеству рыбных продуктов моря».	3
	3	«Требования к качеству нерыбных продуктов моря».	3
	4	«Требования к качеству мяса и рыбы. Исследование качества мяса».	3
	5	«Требования к качеству субпродуктов. Исследование качества субпродуктов».	3
	6	«Ассортимента и требований к качеству диетических кисломолочных напитков. Определение кисломолочных продуктов».	3
	<b>Самостоятельная работа</b>		18
	1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	14
	2	Подготовка презентации тема на выбор: «Молоко и молочные продукты» «Зерномучные товары», «Мясокопчености», «Субпродукты», «Ассортимент и требования к качеству мясопродуктов».	4
Тема 03.01.05. Первичная обработка продуктов и изготовление полуфабрикатов.			<b>19</b>
	1	Первичная обработка овощей и изготовление овощных полуфабрикатов.	1
	2	Требования к качеству овощных полуфабрикатов.	1
	3	Первичная обработка рыбы и изготовление рыбных полуфабрикатов.	1
	4	Первичная обработка мяса. Изготовление мясных полуфабрикатов.	1
	5	Требования к качеству полуфабрикатов из мяса и рыбы.	1
	7	Карвинг. История развития. Инструменты. Практические советы.	1
	Контрольная работа		1
	<b>Лабораторно – практические занятия</b>		
	1	«Отходы овощей. Определение отходов овощей при холодной обработке».	3
	2	«Отходы рыбы. Определение отходов рыбы при холодной обработке».	3
	3	«Отходы мяса. Определение отходов мяса при холодной обработке и выхода полуфабрикатов».	3
	4	«Фигурная нарезка из огурца, помидора, лука, моркови, яблок, тыквы, арбуза».	3

	<b>Самостоятельная работа</b>		7	
	1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	5	
	2	Подготовка доклада тема по выбору: «История возникновения карвинга» «Основные правила составления композиций» «Полуфабрикаты из рыбы» «Полуфабрикаты из мяса».	2	
Тема 03.01.06. Первые блюда			<b>54</b>	
	1	Общие сведения о супах. Виды бульонов. Правила приготовления бульонов.	1	
	2	Мясной, куриный бульон.	1	
	3	Рыбный бульон.	2	
	4	Заправочные супы. Общие правила приготовления заправочных супов.	2	
	5	Рассольники. Особенности. Технология приготовления. Отпуск.	2	
	6	Щи, борщи. Особенности. Технология приготовления. Отпуск.	3	
	7	Крупяные. Особенности. Технология приготовления. Отпуск.	2	
	8	Солянки. Особенности. Технология приготовления. Отпуск.	2	
	9	Супы овощные. Особенности. Технология приготовления. Отпуск.	1	
	10	Супы картофельные. Особенности. Технология приготовления. Отпуск.	1	
	11	Супы без картофеля. Особенности. Технология приготовления. Отпуск.	1	
	12	Супы с макаронными изделиями. Особенности. Технология приготовления. Отпуск.	1	
	13	Супы молочные. Особенности. Технология приготовления. Отпуск.	2	
	14	Прозрачные супы. Особенности. Технология приготовления. Отпуск.	2	
	15	Сладкие супы. Особенности. Технология приготовления. Отпуск.	2	
	16	Холодные супы. Особенности. Технология приготовления. Отпуск.	1	
	17	Супы- пюре. Особенности. Технология приготовления. Отпуск.	2	
	18	Требования к качеству супов и сроки их хранения.	1	
	Контрольная работа			1
	<b>Лабораторно – практические занятия</b>			
	1	«Приготовление бульонов».		3
	2	«Приготовление заправочных супов».		3
	3	«Приготовление картофельных супов».		3
	4	«Приготовление молочных супов».		3
	5	«Приготовление прозрачных супов».		3
	6	«Приготовление сладких супов»		3
7	«Приготовление холодных супов».		3	

	8	«Приготовление супов-пюре».	3
	<b>Самостоятельная работа</b>		28
	1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	22
	2	Подготовка доклада тема по выбору: «Классификация супов» «Картофельные супы» «Супы-пюре»	2
	3	Подготовка презентации тема на выбор: «Разновидность заправочных супов» «Молочные супы» «Холодные супы»	4
Тема 03.01.07. Соусы.			<b>39</b>
	1	Общие сведения о соусах.	1
	2	Полуфабрикаты для приготовления соусов.	1
	3	Приготовление мучных пассировок и бульонов.	2
	4	Соусы мясные красные.	2
	5	Соусы белые на мясном или рыбном бульоне.	2
	6	Соусы грибные.	1
	7	Соусы молочные, сметанные.	2
	8	Приготовление соусов без муки. Соусы яично-масляные и масляные смеси.	2
	9	Соусы масляные, горячие и холодные.	1
	10	Заправки на растительном масле.	1
	11	Холодные соусы и желе. Соусы сладкие.	1
	12	Соус майонезный.	2
	13	Соусы на уксусе.	1
	14	Требования к качеству соусов. Сроки и условия хранения.	1
	Контрольная работа.		1
	<b>Лабораторно – практические занятия</b>		
	1	«Изучение и расчет рецептур производственных мясных и рыбных соусов».	3
	2	«Изучение и расчет рецептур молочных соусов».	3
	3	«Изучение и расчет рецептур сметанных соусов».	3
	4	«Приготовление соусов без муки. Соусы яично-масляные и масляные смеси».	3
	5	«Приготовление соуса майонезного».	3
	6	«Приготовление соуса на уксусе».	3
	<b>Самостоятельная работа</b>		19

	1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	14
	2	Подготовка презентации тема на выбор: «Значение соусов в питании человека» «Соусы белые, красные» «Соусы масляные, заправки на растительном масле»	4
	3	Подготовка доклада тема на выбор: « Соус майонезный, требования к качеству» « Заправки на растительном масле»	1
Тема 03.01.08. Блюда из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.			<b>40</b>
	1	Изменения, происходящие при тепловой обработке овощей.	1
	2	Блюда и гарниры из вареных овощей.	1
	3	Блюда и гарниры из припущенных овощей.	1
	4	Блюда и гарниры из жаренных овощей.	2
	5	Блюда и гарниры из тушеных овощей.	1
	6	Блюда из запеченных овощей.	2
	7	Блюда из грибов.	2
	8	Требования к качеству овощных блюд и сроки их хранения.	1
	9	Блюда из полуфабрикатов.	1
	10	Изменения при тепловой обработке круп, бобовых и макаронных изделий.	1
	11	Подготовка круп к варке.	1
	12	Каша.	2
	13	Блюда из каш.	1
	14	Блюда из бобовых.	1
	15	Блюда из макаронных изделий.	1
	16	Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	1
	17	Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	1
	Контрольная работа.		1
	<b>Лабораторно – практические занятия</b>		
	1	«Приготовление блюд и гарниров из вареных овощей».	3
	2	«Приготовление блюд и гарниров из жаренных и запеченных овощей».	3
	3	«Приготовление блюд из грибов».	3
4	«Приготовление блюд из каш».	3	
5	«Приготовление блюд из бобовых».	3	
6	«Приготовление блюд из макаронных изделий».	3	
<b>Самостоятельная работа</b>		18	

	1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	15
	2	Подготовка доклада тема по выбору: «Значение в питании овощных блюд» «Блюда из жаренных, запеченных, припущенных, тушеных овощей» «Каша различной консистенции, изделия из каш»	2
	3	Подготовка сообщения тема на выбор: «Блюда из круп, макаронных изделий, значение в питании человека» «Блюда из бобовых»	1
Тема 03.01.09. Горячие блюда из рыбы.			<b>36</b>
	1	Значение рыбных блюд в питании.	1
	2	Изменения, происходящие при тепловой обработке рыбы.	1
	3	Классификация горячих рыбных блюд.	2
	4	Рыба отварная.	1
	5	Рыба припущенная.	2
	6	Рыба тушеная.	2
	7	Рыба жареная.	3
	8	Рыба запеченная.	2
	9	Блюда из рыбной котлетной массы.	2
	10	Блюда из морепродуктов.	2
	11	Требования к качеству рыбных блюд и сроки их хранения.	2
	Контрольная работа.		1
	<b>Лабораторно – практические занятия</b>		
	1	«Изучение и расчет рецептур блюд из рыбы».	3
	2	«Приготовление горячих блюд из рыбы».	3
	3	«Приготовление горячих блюд из отварной, припущенной рыбы».	3
	4	«Приготовление горячих блюд из жареной, запеченной рыбы».	3
	5	«Приготовление горячих блюд из рыбной котлетной массы».	3
	<b>Самостоятельная работа</b>		17
	1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	12
	2	Подготовка сообщения тема на выбор: «Рыба отварная, припущенная и блюда из нее» «Фаршированная рыба» «Рыба жареная, запеченная» «Правила подачи и отпуск рыбы (жареной, запеченной, тушеной, припущенной)»	1
	3	Подготовка презентации на тему:	4

		«Блюда из морепродуктов».		
Тема 03.01.10. Горячие блюда из мяса и птицы.			<b>47</b>	
	1	Изменения, происходящие при тепловой обработке мясопродуктов.	1	
	2	Отварные мясные блюда.	1	
	3	Припущенные мясные блюда.	1	
	4	Жаренье мяса.	2	
	5	Тушеные мясные блюда.	1	
	6	Запеченные мясные блюда.	2	
	7	Блюда из рубленного мяса.	2	
	8	Блюда из котлетной массы.	2	
	9	Блюда из субпродуктов.	1	
	10	Блюда из мяса диких животных.	1	
	11	Требования к качеству мясных блюд и сроки их хранения.	1	
	12	Общие сведения о блюдах из птицы и дичи.	1	
	13	Отварная и припущенная птица и дичь.	1	
	14	Жареная птица и дичь.	2	
	15	Тушеные блюда из птицы. Технология приготовления. Отпуск.	1	
	16	Требования к качеству блюд из птицы, дичи и сроки их хранения.	1	
			Контрольная работа.	2
			<b>Лабораторно – практические занятия</b>	
	1		«Приготовление блюд из отварного, припущенного мяса».	3
	2		«Приготовление блюд из жаренного, тушеного мяса».	3
	3		«Приготовление блюд из запеченного, рубленого мяса».	3
	4		«Приготовление блюд из котлетной массы».	3
	5		«Приготовление блюд из субпродуктов».	3
	6		«Приготовление блюд из мяса диких животных».	3
	7		«Приготовление блюд из отварного, припущенного мяса птицы и дичи».	3
	8		«Приготовление блюд из жареной, тушеной птицы и дичи».	3
			<b>Самостоятельная работа</b>	27
	1		Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	22
	2		Подготовка сообщения тема на выбор: «Горячие блюда из мяса» «Отварные мясные блюда, классификация, способы подачи» «Горячие блюда из субпродуктов I и II категории» «Запеченное, жаренное, тешенное мясо, способы подачи, отпуск».	1

	3	Подготовка презентации тема на выбор: «Горячие блюда из субпродуктов, способы подачи, отпуск» «Горячие блюда из жареной, запеченной птицы и дичи» «Блюда из котлетной массы, способы подачи, отпуск».	4
Тема 03.01.11. Блюда из яиц и творога.			<b>28</b>
	1	Характеристика яичных продуктов.	1
	2	Варка яиц.	1
	3	Жареные блюда.	1
	4	Запеченные блюда.	2
	5	Требования к качеству блюд из яиц и сроки их хранения.	1
	6	Характеристика блюд из творога.	1
	7	Холодные блюда из творога.	2
	8	Горячие блюда из творога.	2
	9	Требования к качеству блюд из творога и сроки их хранения.	1
	Контрольная работа.		1
	<b>Лабораторно – практические занятия</b>		
	1	«Приготовление блюд из яиц. Расчет рецептур».	3
	2	«Приготовление блюд из творога. Расчет рецептур».	6
	3	«Приготовление холодных и горячих блюд из творога».	6
	<b>Самостоятельная работа</b>		10
1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	6	
2	Подготовка презентации на тему: «Значение в питании блюд из творога и яиц»	4	
Тема 03.01.12. Изделия из теста.			<b>31</b>
	1	Значение изделий из теста.	1
	2	Виды теста.	1
	3	Способы разрыхления теста. Подготовка сырья.	1
	4	Дрожжевое тесто. Безопарный, опарный способ.	1
	5	Разделка теста и процессы, происходящие при выпечке.	1
	6	Тесто для блинов и оладий.	1
	7	Бездрожжевое (пресное) тесто.	1
	8	Сдобное, слоеное тесто.	1
	9	Заварное, бисквитное тесто.	1
	10	Приготовление фаршей.	1
11	Мучные изделия пониженной калорийности.	1	



	12	Требования к качеству изделий из теста и сроки их хранения.	1	
		Контрольная работа.	1	
		<b>Лабораторно – практические занятия</b>		
	1	«Приготовление изделий из дрожжевого теста (Безопарный, опарный способ)».	3	
	2	«Приготовление блинов, оладий».	3	
	3	«Приготовление изделий из дрожжевого (пресного) теста».	3	
	4	«Приготовление изделий из сдобного, слоеного теста».	3	
	5	«Приготовление изделий из заварного, бисквитного, сладкого бездрожжевого теста».	3	
	6	«Приготовление фаршей».	3	
		<b>Самостоятельная работа</b>	19	
	1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	13	
	2	Подготовка реферата тема на выбор: «Значение в питании человека блюд из теста» «Изделий из бездрожжевого теста» «Торты и пирожные, способы подачи, отпуск» «Виды крема для тортов и пирожных».	1	
	3	Подготовка презентации тема по выбору: «Виды теста» «Торты и пирожные».	5	
			<b>34</b>	
Тема 03.01.13. Холодные блюда и закуски.	1	Значение холодных блюд и закусок.	1	
	2	Подготовка продуктов для холодных блюд.	2	
	3	Бутерброды.	2	
	4	Салаты.	2	
	5	Винегреты.	2	
	6	Овощные и грибные блюда и закуски.	3	
	7	Блюда и закуски из яиц.	1	
	8	Рыбные блюда и закуски.	1	
	9	Мясные блюда и закуски.	2	
	10	Горячие закуски.	1	
	11	Требования к качеству холодных блюд, закусок и сроки их хранения.	1	
			Контрольная работа.	1
			<b>Лабораторно – практические занятия</b>	
		1	«Приготовление холодных блюд».	3
	2	«Приготовление бутербродов и салатов».	3	

	3	«Приготовление мясных блюд и закусок».	3
	4	«Приготовление горячих закусок».	6
	<b>Самостоятельная работа</b>		17
	1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	10
	2	Подготовка сообщения тема на выбор: «Закуски, разновидность мясных и рыбных закусок» «Способы подачи закусок из: мяса, рыбы, овощей, грибов»	2
	3	Подготовка презентации на тему: « Холодные блюда и закуски разновидности, классификация, отпуск»	5
Тема 03.01.14. Сладкие блюда и напитки.			<b>29</b>
	1	Характеристика сладких блюд.	1
	2	Натуральные свежие фрукты и ягоды.	1
	3	Приготовление компотов.	1
	4	Желированные блюда.	2
	5	Горячие сладкие блюда.	1
	6	Сладкие блюда из концентратов.	2
	7	Требования к качеству сладких блюд и сроки их хранения.	1
	8	Общие сведения о напитках.	1
	9	Чай. Кофе, какао, шоколад.	2
	10	Холодные напитки.	1
	Контрольная работа.		1
	<b>Лабораторно – практические занятия</b>		
	1	«Приготовление компотов».	3
	2	«Приготовление желированных блюд».	3
	3	«Приготовление горячих сладких блюд».	3
	4	«Приготовление горячих напитков».	3
	5	«Приготовление холодных напитков».	3
	<b>Самостоятельная работа</b>		12
	1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	10
	2	Подготовка доклада тема на выбор: «Сладкие блюда и напитки» «Напитки холодные и горячие, классификация, отпуск»	2
Тема 03.01.15. Особенности			<b>31</b>
	1	Традиции и обычаи русской кухни.	1

национальной кухни.	2	Первые кулинарные книги.	1
	3	Традиционные русские продукты и способы приготовления пищи.	1
	4	Особенности приготовления холодных блюд и закусок.	1
	5	Особенности приготовления первых блюд.	1
	6	Особенности приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий.	1
	7	Особенности приготовления блюд из рыбы, мяса.	1
	8	Особенности приготовления мучных блюд.	1
	9	Особенности приготовления сладких блюд и напитков.	1
	10	Особенности постного стола.	1
	11	Пасхальный стол.	1
	12	Особенности других национальных кухонь (кавказская, восточная, итальянская).	1
	Контрольная работа.		1
	<b>Лабораторно – практические занятия</b>		
	1	«Приготовление русских национальных супов».	3
	2	«Приготовление русских национальных блюд из круп».	3
	3	«Приготовление русских национальных блюд из бобовых, макаронных изделий».	3
	4	«Приготовление русских национальных изделий из теста».	3
	5	«Приготовление русских национальных вторых блюд»	3
	6	«Составление меню постного и пасхального».	3
	<b>Самостоятельная работа</b>		16
	1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	11
	2	Подготовка презентации тема на выбор: «Особенности национальной кухни, разных народов мира» «Блюда русской кухни» «Блюда других национальных кухонь».	5
			<b>27</b>
Тема 03.01.16. Организация обслуживания	1	Задачи организации обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания.	1
	2	Характеристика методов и форм обслуживания.	1
	3	Виды торговых помещений, их назначение, характеристика.	1
	4	Оборудование залов. Современные требования к мебели.	1
	5	Буфеты.	1
	6	Сервизная.	1
	7	Моечная столовой посуды.	1
	8	Столовая посуда и приборы. Классификация, требования к посуде.	1
	9	Столовые прибор: виды, назначение, характеристика.	1

	10	Столовое белье.	1
	11	Средства информации: меню, прейскуранты. Назначение и характеристика.	1
	12	Типы меню. Виды меню.	1
	13	Оформление меню и прейскурантов.	1
	14	Культура обслуживания. Изучение потребительского спроса. Правила этикета.	1
		Контрольная работа.	1
		<b>Лабораторно – практические занятия</b>	
	1	«Изучение классификации предприятий общественного питания».	3
	2	«Изучение форм обслуживания на предприятиях общественного питания».	3
	3	«Изучение столовой посуды». «Сервировка стола».	3
	4	«Составление меню».	3
		<b>Самостоятельная работа</b>	17
	1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	11
	2	Подготовка доклада на тему: «Основы составления меню»	2
	3	Подготовка презентации тема на выбор: «Кухонная и столовая посуда» «Правила составления меню, разновидность меню» «Культура обслуживания»	4
			<b>28</b>
Тема 03.01.17. Калькуляция и учет в предприятиях общественного питания.	1	Задачи и организации учета в общественном питании.	1
	2	Материальная ответственность.	1
	3	Документы учета в общественном питании.	1
	4	Ценообразование на предприятиях общественного питания.	1
	5	Калькуляция и учет на предприятии общественного питания.	1
	6	Учет сырья готовой продукции.	1
	7	Получение и приемка товаров.	1
	8	Учет поступления сырья на производство.	1
	9	Учет реализации готовой продукции.	1
	10	Отпуск готовой продукции.	1
	11	Инвентаризация.	1
	12	Общие правила проведения инвентаризации.	1
			Контрольная работа.
		<b>Лабораторно – практические занятия</b>	
	1	«Решение задач по сборнику рецептур: потери при тепловой обработке, взаимозаменяемость,	3

		расход соли и специй».	
	2	«Составление калькуляции на блюда»	3
	3	«Составление калькуляции на кулинарные изделия»	3
	4	«Составление калькуляции на кондитерские изделия».	3
	5	«Документальное оформление поступления и отпуска продуктов, товаров и тары».	3
	<b>Самостоятельная работа</b>		16
	1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	10
	2	Подготовка доклада тема на выбор: «Инвентаризация на ПОП. Общие правила проведения инвентаризации. Определение результатов» « Составление схем сервировки стола»	1
	3	Подготовка презентации тема на выбор: « Калькуляция и учет на ПОП. Задачи и организации учета» « Материальная ответственность на ПОП» «Составление калькуляции на кондитерские изделия» «Расчет рецептур»	5
Тема 03.01.18. Переработка продуктов в домашних условиях.			<b>17</b>
	1	Переработка овощей.	1
	2	Переработка плодов.	1
	3	Переработка ягод.	1
	4	Переработка грибов.	1
	5	Переработка бобовых.	1
	6	Переработка мяса.	1
	7	Переработка рыбы.	1
	8	Переработка молока.	1
	<b>Лабораторно – практические занятия</b>		
	1	«Изготовление плодовоовощных консервов».	3
	2	«Изготовление продуктов переработки мяса»	3
	3	«Изготовление продуктов переработки рыбы»	3
	<b>Самостоятельная работа</b>		7
	1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	6
	2	Подготовка сообщения тема на выбор: «Переработка плодов и овощей в домашних условиях» «Переработка мяса и рыбы в домашних условиях»	1
Итоговая контрольная работа по МДК 03.01.			1
<b>УП 03.</b>			<b>1022</b>

<b>Учебная практика</b>			
Тема 03.01. Техника безопасности и охрана труда на предприятиях общественного питания		<b>30</b>	
	1.	Вводное занятие.	6
	2.	Техника безопасности и охрана труда на предприятиях общественного питания.	6
	3.	Виды травматизма, мероприятия по безопасности труда. Противопожарная безопасность.	6
	4.	Ведомственные инструкции. Самопомощь и первая помощь при несчастных случаях. Противопожарная безопасность.	6
	5.	Ведомственные инструкции по ТБ ОТ на предприятиях общественного питания.	6
Тема № 03.02. Первичная обработка продуктов		<b>24</b>	
	1.	Первичная обработка картофеля и корнеплодов, изготовление заготовок и полуфабрикатов.	6
	2.	Первичная обработка капустных и луковых овощей, изготовление заготовок и полуфабрикатов.	6
	3.	Первичная обработка листовых, пряных и десертных овощей.	6
Тема № 03.03. Технология приготовления супов		<b>90</b>	
	1.	Значение первых блюд в питании, классификация их, приготовление костных и рыбных бульонов.	6
	2.	Технология приготовления супов и бульонов.	6
	3.	Технология приготовления супов заправочных.	12
	4.	Технология приготовления супов овощных.	6
	5.	Технология приготовления супов картофельных.	6
	6.	Технология приготовления супов с крупами, макаронными изделиями, бобовыми.	12
	7.	Технология приготовления молочных супов.	6
	8.	Технология приготовления прозрачных супов.	6
	9.	Технология приготовления супов – пюре.	6
	10.	Технология приготовления холодных супов.	6
	11.	Технология приготовления сладких супов.	6
	12.	Изготовление полуфабрикатов для супов.	6
13.	Приготовление супов из концентратов и полуфабрикатов.	6	
Тема № 03.04. Технология приготовления соусов		<b>54</b>	
	1.	Технология приготовления бульонов и соусов.	6
	2.	Технология приготовления соусов на бульонах с загустителями	6
	3.	Роль соусов в питании, их классификация. Принципы подбора соусов к блюдам	6
	4.	Основные красный и белый соусы.	6
	5.	Рыбные соусы, молочные, сметанные и гребные.	12

	6.	Холодные соусы, майонезы, заправки, маринады.	12
	7.	Технология приготовления яично-масляных соусов и масляных смесей.	6
Тема № 03.05. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.			<b>96</b>
	1.	Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.	6
	2.	Механическая и кулинарная обработка корнеплодов, листовых, пряных овощей.	6
	3.	Первичная обработка капустных и луковых овощей, изготовление заготовок и полуфабрикатов.	6
	4.	Обработка грибов.	6
	5.	Механическая кулинарная обработка плодовых, десертных овощей.	6
	6.	Приготовление полуфабрикатов картофеля и корнеплодов, обработка грибов, последовательность приемов.	12
	7.	Приготовление припущенных и тушёных блюд из овощей и грибов.	6
	8.	Механическая кулинарная обработка и нарезка овощей и грибов.	6
	9.	Механическая кулинарная обработка картофеля и корнеплодов.	6
	10.	Приготовление полуфабрикатов из овощей подвергнутых тепловой обработке.	6
	11.	Последовательность приёмов механической кулинарной обработки сырья.	6
	12.	Технология приготовления блюд из отварных корнеплодов, капустных и бобовых овощей.	12
	13.	Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей.	6
14.	Технология приготовления овощной котлетной массы и изделий из неё.	6	
Тема № 03.06. Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий			<b>90</b>
	1.	Блюда и гарниры из круп, бобовых, и макаронных изделий.	6
	2.	Подготовка и способы тепловой обработки круп, бобовых, и макаронных изделий.	12
	3.	Технология приготовления рассыпчатых и вязких каш.	6
	4.	Технология приготовления изделий из каш (котлет, запеканок, пудингов.)	6
	5.	Технология приготовления блюд из макаронных изделий.	6
	6.	Технология приготовления блюд и гарниров из круп.	12
	7.	Подготовка и способы тепловой обработки круп.	6
	8.	Технология приготовления блюд из бобовых.	6
	9.	Технология приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий.	6
	10.	Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	6
	11.	Изготовление полуфабрикатов.	6
12.	Подготовка и способы тепловой обработки круп, бобовых, и макаронных изделий.	12	
Тема № 03.07. Технология обработки сырья и			<b>72</b>

приготовления блюд из рыбы	1.	Пищевая ценность рыбы: кулинарное использование её, классификация. Качество сырья, оттаивание и вымачивание.	6
	2.	Технология обработки сырья.	6
	3.	Обработка мелкой и средней рыбы с костным скелетом (чешуйчатой).	6
	4.	Технология приготовления блюд из отварной рыбы.	6
	5.	Технология приготовления блюд из припущенной рыбы.	6
	6.	Технология приготовления блюд из тушёной рыбы.	6
	7.	Технология приготовления блюд из жареной рыбы.	6
	8.	Технология приготовления блюд из запечённой рыбы.	6
	9.	Технология приготовления блюд из рубленой рыбы.	6
	10.	Блюда из нерыбных морепродуктов.	12
	11.	Пищевые отходы, использование их, качественные показатели, условия и сроки хранения.	6
Тема № 03.08. Технология приготовления горячих блюд из мяса и мясных продуктов			<b>108</b>
1.	Товароведно-технологическая характеристика мяса, строение тканей, химический состав, значение в питании, использование в кулинарии, оценка доброкачественности.	6	
2.	Первичная обработка и разделка мяса.	6	
3.	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса.	6	
4.	Блюда из варёных субпродуктов и колбасных изделий.	6	
5.	Технология приготовления полуфабрикатов, крупно-кусковые полуфабрикаты.	6	
6.	Первичная обработка и разделка говядины.	6	
7.	Приготовление полуфабрикатов из говядины для жарения и тушения.	6	
8.	Мясо из говядины и телятины жареное крупными и порционными кусками: отбивные, эскалопы, антрекоты, бефстроганов, шашлыки	12	
9.	Технология приготовления полуфабрикатов из свинины.	6	
10.	Технология приготовления полуфабрикатов из баранины для жарения и тушения.	6	
11.	Мясо из баранины жареное крупными и порционными кусками: отбивные, ростбифы, бефстроганов, шашлыки.	12	
12.	Приготовление полуфабрикатов из свинины и телятины. Котлетная масса.	12	
13.	Обработка мясных продуктов. Блюда из запечённого мяса.	6	
14.	Технология приготовления блюд из отварного мяса и субпродуктов.	6	
15.	Технология приготовления блюд из припущенных мясных продуктов.	6	
16.	Технология приготовления блюд из тушёного мяса.	6	
17.	Технология приготовления блюд из рубленого мяса.	6	
Тема № 03.09. Технология			



приготовления горячих блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи			<b>66</b>
	1.	Обработка птицы.	6
	2.	Использование пищевых отходов.	12
	3.	Заправка тушек дичи.	6
	4.	Снятие и зачистка филе сельскохозяйственной птицы	6
	5.	Полуфабрикаты из птицы.	6
	6.	Полуфабрикаты из дичи.	6
	7.	Технология приготовления котлетной массы.	6
	8.	Технология приготовления полуфабрикатов из птицы.	12
9.	Технология приготовления полуфабрикатов из дичи.	6	
Тема № 03.10. Технология приготовления блюд и гарниров из яиц и творога			<b>54</b>
	1.	Значение в питании блюд из яиц и творога, и их первичная обработка.	6
	2.	Приготовление омлетов натуральных, фаршированных и смешанных.	6
	3.	Приготовление жареных и запечённых блюд из яиц.	6
	4.	Приготовление жареных и запечённых блюд из меланжа, яичного порошка	6
	5.	Блюда из творога. Качественная характеристика твороженных блюд и фаршей.	12
	6.	Технология приготовления вареников.	6
	7.	Технология приготовления сырников.	6
8.	Технология приготовления творожных пудингов.	6	
Тема № 03.11. Технология приготовления теста и изделий из него			<b>48</b>
	1.	Значение мучных изделий в питании, характеристика сырья.	6
	2.	Дрожжевое тесто. Изделия из дрожжевого теста.	6
	3.	Технология приготовления дрожжевого безопасного теста и изделий из него (пирожков, пончиков).	12
	4.	Технология приготовления пресного теста для лапши, пельменей.	6
	5.	Технология приготовления теста для блинов и блинчиков.	6
	6.	Изделия из чёрствого хлеба	6
7.	Хранение полуфабрикатов и изделий из теста, качественные показатели.	6	
Тема № 03.12. Технология приготовления холодных блюд и закусок			<b>84</b>
	1.	Значение и классификация холодных блюд в питании, общие принципы оформления, обработка гастрономических товаров.	6
	2.	Технология приготовления горячей закусок.	6

	3.	Технология использования консервов.	6
	4.	Салаты из сырых овощей.	6
	5.	Технология приготовления винегретов.	6
	6.	Технология приготовления салатов из варёных овощей.	12
	7.	Холодные закуски из рыбной гастрономии.	6
	8.	Холодные закуски из нерыбных продуктов моря.	6
	9.	Холодные закуски из отварной, припущенной и жареной рыбы. Заливные и фаршированные холодные закуски.	12
	10.	Мясные холодные блюда и закуски.	6
	11.	Технология приготовления бутербродов.	12
Тема № 03.13. Технология приготовления сладких блюд и горячих напитков			<b>60</b>
	1.	Значение сладких блюд в питании и их классификация.	6
	2.	Подача свежих и замороженных фруктов и ягод.	6
	3.	Компоты, фрукты в вине, кисели разной консистенции.	6
	4.	Кремы и самбуки.	6
	5.	Желе и муссы.	6
	6.	Горячие сладкие блюда.	6
	7.	Технология приготовления горячих сладких блюд (крут и другие изделия).	12
	8.	Технология приготовления суфле.	6
	9.	Технология приготовления яблок в тесте, яблочной бабки-шарлот, яблок в слойке, яблок с рисом.	6
Тема № 03.14. Технология приготовления блюд национальной кухни			<b>66</b>
	1.	Традиционные белорусские блюда.	6
	2.	Использование картофеля в белорусской кулинарии.	6
	3.	Технология приготовления дранников, яиц фаршированных грибами.)	6
	4.	Технология приготовления пирожков картофельных фаршированных грибами,)	6
	5.	Особенности кавказской кухни.	6
	6.	Блюда грузинской кухни	6
	7.	Технология приготовления баклажан с чесноком, цветной капусты с яйцом, яичницы с вареньем.	6
	8.	Правила приема гостей.	6
	9.	Особенности французской кухни.	6
	10.	Салаты. Использование сельдерея, лука-порей, салата-латука, спаржи, авокадо, шампиньонов	6
	11.	Приготовление блюд французской кухни.	6
Тема № 03.15.			

Организация обслуживания			<b>30</b>
	1.	Услуги общественного питания и требования к ним. Торговые помещения, их характеристика.	6
	2.	Подготовка торгового зала к обслуживанию потребителей.	6
	3.	Виды столовой посуды и столовых приборов.	6
	4.	Встреча и размещение гостей. Приём и оформление заказа.	6
	5.	Меню и прескуранты.	6
Тема № 03.16. Калькуляция и учёт на предприятиях общественного питания			<b>18</b>
	1.	Организация учёта на предприятиях общественного питания (накладные, технологические карты и тд.)	6
	2.	Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания (установление цен на продукцию, работа со сборником рецептов).	6
	3.	Учёт сырья и готовой продукции на производстве.	6
Тема № 03.17. Технология блюд лечебного питания			<b>24</b>
	1.	Общие требования к лечебному питанию. Виды щажения.	6
	2.	Особенности приготовления блюд для больных сахарным диабетом.	6
	3.	Технология приготовления витаминных напитков.	6
	4.	Составление меню.	6
Тема № 03.18. Технология приготовления блюд для детей			<b>8</b>
1.	Особенности технологии приготовления блюд для детей.	8	
<b>ПП 03. Производственная практика.</b>			<b>264</b>
Тема 3.1. Техника безопасности и охрана труда на предприятиях общественного питания			<b>6</b>
1.	Вводное занятие. Техника безопасности и охрана труда на предприятиях общественного питания.	6	
Тема № 03.02. Первичная обработка продуктов			<b>12</b>
	2.	Первичная обработка картофеля и корнеплодов, изготовление заготовок и полуфабрикатов.	6
	3.	Первичная обработка капустных и луковых овощей, изготовление заготовок и полуфабрикатов.	6
Тема № 03.03. Технология приготовления супов			<b>18</b>
	1	Значение первых блюд в питании, классификация их, приготовление костных и рыбных бульонов.	6
	2	Технология приготовления супов заправочных, овощных, молочных.	6

	3	Технология приготовления супов с крупами, макаронными изделиями, бобовыми.	6
Тема № 03.04. Технология приготовления соусов			<b>12</b>
	1	Технология приготовления бульонов и соусов. Рыбные соусы, молочные, сметанные и гребные.	6
	2	Холодные соусы, майонезы, заправки, маринады.	6
Тема № 03.05. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.			<b>18</b>
	1	Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.	6
	2	Технология приготовления полуфабрикатов картофеля и корнеплодов, обработка грибов, последовательность приемов. Приготовление припущенных и тушёных блюд из овощей и грибов	6
	3	Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей.	6
Тема № 03.06. Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.			<b>24</b>
	1	Блюда и гарниры из круп, бобовых, и макаронных изделий.	6
	2	Приготовление рассыпчатых и вязких каш.	6
	3	Приготовление блюд из макаронных и бобовых изделий.	6
	4	Изготовление полуфабрикатов.	6
Тема № 03.07. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы			<b>18</b>
	1	Пищевая ценность рыбы: кулинарное использование её, классификация. Качество сырья, оттаивание и вымачивание. Технология обработки сырья	6
	2	Технология приготовления блюд из тушёной и жареной рыбы.	6
	3	Блюда из нерыбных морепродуктов.	6
Тема № 03.08. Технология приготовления горячих блюд из мяса и мясных продуктов			<b>24</b>
	1	Товароведно-технологическая характеристика мяса, строение тканей, химический состав, значение в питании, использование в кулинарии, оценка доброкачественности.	6
	2	Технология приготовления блюд из варёных субпродуктов, мяса и колбасных изделий.	6
	3	Приготовление полуфабрикатов из свинины и телятины. Котлетная масса.	6
	4	Технология приготовления блюд из тушёного и рубленного мяса.	6
Тема № 03.09. Технология приготовления горячих блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи			<b>18</b>
	1	Обработка птицы.	6
	2	Использование пищевых отходов.	6
	3	Технология приготовления полуфабрикатов из птицы и дичи.	6
Тема № 03.10. Технология			

приготовления блюд и гарниров из яиц и творога			<b>24</b>
	1	Значение в питании блюд из яиц и творога, и их первичная обработка.	6
	2	Приготовление жареных и запечённых блюд из яиц, меланжа, яичного порошка	6
	3	Блюда из творога. Качественная характеристика твороженных блюд и фаршей.	6
	4	Технология приготовления творожных пудингов.	6
Тема № 03.11. Технология приготовления теста и изделий из него			<b>12</b>
	1	Значение мучных изделий в питании, характеристика сырья. Хранение полуфабрикатов и изделий из теста, качественные показатели.	6
	2	Технология приготовления дрожжевого, блинного, слоеного теста.	6
Тема № 03.12. Технология приготовления холодных блюд и закусок			<b>24</b>
	1	Значение и классификация холодных блюд в питании, общие принципы оформления, обработка гастрономических товаров.	6
	2	Технология приготовления горячий закусок, винегретов, салатов, использование консервов.	6
	3	Холодные закуски из рыбной гастрономии и нерыбных продуктов моря.	6
	4	Мясные холодные блюда и закуски.	6
Тема № 03.13. Технология приготовления сладких блюд и горячих напитков			<b>12</b>
	1	Значение сладких блюд в питании и их классификация. Технология приготовления компотов, фруктов в вине, киселей разной консистенции.	6
	2	Технология приготовления кремов, самбуков, желе, муссов, суфле.	6
Тема № 03.14. Технология приготовления блюд национальной кухни			<b>18</b>
	1	Традиционные белорусские блюда. Технология приготовления блюд белорусской кухни	6
	2	Особенности кавказской кухни. Блюда грузинской кухни.	6
	3	Особенности французской кухни. Технология приготовления блюд французской кухни.	6
Тема № 03.15. Организация обслуживания			<b>6</b>
	1	Услуги общественного питания и требования к ним. Подготовка торгового зала к обслуживанию потребителей.	6
Тема № 03.16. Калькуляция и учёт на предприятиях общественного питания			<b>6</b>
	1	Организация учёта на предприятиях общественного питания (накладные, технологические карты и тд.) Ценообразование и калькуляция, Учёт сырья и готовой продукции на производстве	6
Тема № 03.17. Технология			<b>6</b>

блюд лечебного питания	1	Общие требования к лечебному питанию. Виды щажения.	6
Тема № 03.18. Технология приготовления блюд для детей			<b>6</b>
	1	Особенности технологии приготовления блюд для детей.	6

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

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

Реализация профессионального модуля осуществляется в лабораториях «Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» и «Кулинарии».

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

- посадочные места по наличию обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, муляжи, натуральные образцы);
- компьютер;
- м/м проектор;
- интерактивная приставка;
- экран;
- комплект м/м материалов к урокам.

**Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:** плиты электрические с жарочным шкафом, столы производственные, миксер, моечные ванны, шкаф холодильный, электроводонагреватель, весы электронные, посуда и инвентарь, комплект плакатов, комплект учебно-методической документации..

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную (рассредоточенную, концентрированную) и производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрировано.

##### **4.2. Информационное обеспечение обучения.**

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

Основные источники:

- М. А. Габриэльянц «Товароведение мяса и мясных продуктов» - М.: Издательство «Экономика», 1984 г., 343 стр.
- Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учеб. для нач. проф. образования. – 2-е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 1999. – 328 с.
- Харченко Н.Э. «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий»: учеб. пособие для нач. проф. образования/-6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 512 с.
- Сопина Л.Н. Пособие для повара: Учеб. пособие для проф. учеб. заведений.– М.: Издательский центр «Академия», 1998.–240 с.
- Сопина Л.Н. Пособие для повара: Учеб. пособие для учащихся проф. учеб. заведений.– 2-е изд., стереотип – М.: Издательский центр «Академия», 2000.–240 с.
- А.И. Здобнов В.А., Цыганенко. «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания».- К.; ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2008. – 680 с.: ил.
- Ковалев Н.И., Ануфриева Т.И., Шайдарова Н.И. Преподавание курса кулинарии в средних ПТУ.: Метод. пособие.- М.: Высш. Шк., 1985. – 175 с.,ил.
- Тихомиров А.Н. «Инвентарь и посуда предприятий общественного питания. Справочник. Изд. 2-е, перераб. И доп. М., «Экономика», 1974. – 223 с.
- Производственное обучение профессии «Повар». Ч.1, Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования., В.П. Андросов, Т.В. Пыжова Л.И., Федорченко и др. – М.: Издательский центр «Академия», 2003 г.-96с.
- Производственное обучение профессии «Повар». Ч.2,Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. пособие для нач. проф.

образования. В.П. Андросов, Т.В. Пыжова Л.В., Овчинникова и др. – М.: Издательский центр «Академия», 2006 г.- 128с.

- Производственное обучение профессии «Повар». Ч.3, Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учеб. пособие для нач. проф. образования., В.П. Андросов Т.В., Пыжова Л.В. Овчинникова и др. – М.: Издательский центр «Академия», 2006 г.- 96 с.
- Производственное обучение профессии «Повар». Ч.4, Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. пособие для нач. проф. образования., В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Потапова и др. – М.: Издательский центр «Академия», 2006 г.- 112с.

Интернет- ресурсы

<https://infourok.ru/>

<https://allbest.ru/o-2c0b65625a2bd78a5c53a89521316c37-1.html>

<https://ronl.org/uchebnyye-posobiya/kulinariya/120711/>

[https://www.studmed.ru/view/testy-po-kulinarii-dlya-professii-povar-konditer\\_aa846d50788.html](https://www.studmed.ru/view/testy-po-kulinarii-dlya-professii-povar-konditer_aa846d50788.html)

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

При формировании ОПОП образовательное учреждение должно предусматривать при реализации компетентностного подхода использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Для освоения профессионального модуля обучающимся оказываются консультации. Форма проведения консультаций - групповая и индивидуальная согласно графика проведения консультаций.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд» является защита всех практических работ и освоение учебной практики.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация модуля обеспечивается:

- преподавателем Дмитриевой А.М., имеющей высшее образование соответствующее профилю;
- мастером производственного обучения первой квалификационной категории Родионовой Г.А., имеющей высшее педагогическое образование, имеющая опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

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

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>
Составлять однодневный и перспективный заказ	<ul style="list-style-type: none"><li>– демонстрация навыков расчета энергетической ценности рациона питания;</li><li>– обоснование составления рациона питания в соответствии с</li></ul>



<p>на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.</p>	<p>потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– обоснование расчета количества сырья для приготовления блюд;</li> <li>– демонстрация навыков составления однодневного и перспективного заказа на продукты;</li> </ul>
<p>Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрация навыков подготовки рабочего места к работе и уборке после работы;</li> <li>– демонстрация навыков эксплуатации и обслуживания технологического оборудования;</li> </ul>
<p>Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Демонстрация навыков определения качества сырья;</li> <li>– обоснование выбора сырья для приготовления блюд и кулинарных изделий;</li> <li>– демонстрация навыков расчета энергетической ценности сырья;</li> </ul>
<p>Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрация навыков первичной обработки традиционных видов сырья, согласно последовательным технологическим операциям;</li> <li>– демонстрация навыков расчета количества отходов при обработке традиционных видов сырья;</li> <li>– обоснование выбора производственного инвентаря при механической и тепловой кулинарной обработке сырья;</li> <li>– демонстрация навыков приготовления и оформления горячих, холодных блюд, закусок, напитков и изделий из теста;</li> <li>– соблюдение последовательности технологических приемов при приготовлении и оформлении горячих, холодных блюд, закусок, напитков и изделий из теста;</li> <li>– соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации производственного инвентаря и оборудования;</li> </ul>
<p>Порционировать и подготавливать блюда для подачи</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрация навыков порционирования блюд;</li> <li>– демонстрация навыков оформления блюд;</li> <li>– обоснования использования гарниров, соусов, дополнений к блюду.</li> </ul>
<p>Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрация навыков подготовки помещения для приема пищи;</li> <li>– демонстрация навыков сервировки стола;</li> <li>– обоснование приемов сервировки стола.</li> </ul>

Текущий контроль теоретических занятий осуществляется во время уроков, с выставлением оценок в журнал теоретического обучения на основании проверки домашнего задания, выполнения выданных заданий во время урока, выполнения текущих проверочных работ.

Система оценок включает в себя следующие показатели:

«отлично» (5),  
«хорошо» (4),  
«удовлетворительно» (3),  
«неудовлетворительно» (2).

Промежуточная аттестация проводится концентрированно (сессией) или по мере освоения дисциплин, МДК и модулей в соответствии с графиком аттестаций.

Проведение дифференцированных зачетов осуществляется за счет часов, отводимых на дисциплину.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. На проведение каждого экзамена выделяется количество часов из расчета 15 мин. на одного обучающегося. К экзамену по дисциплине или междисциплинарному курсу допускаются обучающиеся, полностью выполнившие все лабораторные работы и практические задания по данной дисциплине или междисциплинарному курсу.

– промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, экзамена предусматривает оценки:

«отлично» (5),  
«хорошо» (4),  
«удовлетворительно» (3),  
«неудовлетворительно» (2).

Контроль учебной практики осуществляется следующим образом: каждое учебно - практическое занятие оценивается по пятибалльной шкале, оценка выставляется в журнал, дневник практического обучения.

Текущий контроль во время учебной практики, осуществляется ежедневно.

По окончании УП проводится проверочная работа в виде индивидуальных практических заданий, по итогам выставляется оценка «отлично» (5), «хорошо» (4), «удовлетворительно» (3), «неудовлетворительно» (2) в журнал практического обучения.

В случае прохождения практики на предприятии итоговая оценка выставляется на основании оценки выставленной в характеристике и устной защиты отчета по практике.

Для получения итоговой оценки по производственной практике в последний день практики студент представляет руководителю практики от ОУ комплект оценочных материалов, включающий в себя: дневник практики, отчет по результатам прохождения практики.

Форма текущего контроля - устная защита отчета по практике. Итоговая оценка выставляется на основании защиты и оценки в характеристике, выставленной руководителем практики от предприятия. По результатам защиты отчета по практике оформляется протокол и итоговая оценка выставляется в журнал практического обучения.

По окончании изучения ПМ и прохождения производственной практики студент сдает экзамен (квалификационный) по каждому профессиональному модулю.

– промежуточная аттестация в форме экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю предусматривает оценку:

«вид профессиональной деятельности освоен».

- «отлично» (5),
  - «хорошо» (4),
  - «удовлетворительно» (3),
- «вид профессиональной деятельности не освоен».
- «неудовлетворительно» (2).

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации и государственному экзамену является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Государственная итоговая аттестация включает в себя государственный экзамен и защиту выпускной квалификационной работы (ВКР) - выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа. Обязательное требование - соответствие тематики ВКР содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Темы выпускных квалификационных работ определяются образовательной организацией. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Защита ВКР проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии. Продолжительность защиты не должна превышать 45 минут.

Ход заседания ГЭК протоколируется. В протоколе фиксируются: итоговая оценка выпускной квалификационной работы.

Фонд оценочных средств ОПОП ГБПОУ НСО «Искитимский центр профессионального обучения» содержит электронные и бумажные тестовые задания, вопросы для дифференцированного зачета, МДК и квалификационному экзамену по модулю. Все материалы находятся у преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– демонстрация интереса к будущей профессии.	Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации собственной деятельности;	Текущий контроль в форме: тестирования защиты практических занятий. Итоговый контроль: выполнение практической работы.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.</li> </ul>	
ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– умение осуществлять контроль качества выполняемой работы.</li> </ul>	Текущий контроль в форме: тестирования контрольных проверок: Итоговый контроль: выполнение практической работы.
ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективный поиск необходимой информации;</li> <li>– использование различных источников, включая электронные.</li> </ul>	Выполнение заданий внеаудиторной работы. Решение практических ситуационных заданий:
ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– использование информационно-коммуникационных технологий при решении задач.</li> </ul>	Тестирование. Решение ситуационных задач. Зачет по практическим работам.
ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.</li> </ul>	Наблюдение за деятельностью обучающегося.
ОК7. Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдение правил техники безопасности при выполнении практических работ.</li> </ul>	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.
ОК8. Осуществлять денежные операции.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Умение осуществлять основные денежные операции.</li> </ul>	Текущий контроль в форме: тестирования контрольных проверок: Итоговый контроль: выполнение практической работы.
ОК9. Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдение социально-трудовых прав при выполнении практических работ.</li> </ul>	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.
ОК10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	<ul style="list-style-type: none"> <li>– использование полученных знаний при исполнении обязанностей военной службы</li> </ul>	Военные сборы.

