

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

СОГЛАСОВАНО

Зав. учебной частью

Осокина Н.А.
« 30 » 08 2021г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по

ГБПОУ НСО «ИЦПО»

Солонко Д.А.
« 30 » 08 2021г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ. 03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд

**МДК 03.01 Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль
качества блюд**

**по профессиональной подготовке обучающихся
по профессии «Хозяйка(ин) усадьбы»
2021-2025 уч.г.**

Разработала:

мастер п/о

Родионова Г.А. Родионова

Принято на заседании ПЦК

« 30 » августа 2021 г.

Протокол № 1

Председатель ПЦК

профессионального цикла

Грамотина А.С.

п. Агролес 2021г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	3
2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	5
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	22
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	24

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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.

Рабочая программа составлена на основе ОПОП с учётом программы воспитания ГБПОУ НСО «Искитимский центр профессионального обучения» и календарным планом воспитательной работы.

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 - 1728 часов, в том числе:

- учебная практика – 1368 часов;
- производственная практика – 360 часов.

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 и производственная практики)	Учебная практика	Практическая подготовка
1	2	3	4	5
ПК 3.1-3.6	УП 01. Учебная практика	1368	1368	1368
ПК 3.1-3.6	ПП 01. Производственная практика	360		360
	Всего:	1728	1368	1728

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.03 «Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем.	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Личностные результаты
УП 03. Учебная практика			1368
1 курс – 288 часов			
Тема 03.01. Техника безопасности и охрана труда на предприятиях общественного питания		6	ЛР-7; ЛР-8; ЛР-17; ЛР-19; ЛР-21
	1. Вводное занятие. Виды травматизма, мероприятия по безопасности труда. Ведомственные инструкции. Самопомощь и первая помощь при несчастных случаях. Противопожарная безопасность.	6	
Тема № 03.02. Первичная обработка продуктов		18	
	1. Первичная обработка картофеля и корнеплодов, изготовление заготовок и полуфабрикатов. 2. Первичная обработка капустных и луковых овощей, изготовление заготовок и полуфабрикатов. 3. Первичная обработка листовых, пряных и десертных овощей.	6 6 6	
Тема № 03.03. Технология приготовления супов		18	ЛР-7; ЛР-8; ЛР-17; ЛР-19; ЛР-21
	1. Значение первых блюд в питании, классификация их, приготовление костных и рыбных бульонов.	6	
	2. Технология приготовления супов заправочных.	6	
	3. Технология приготовления супов овощных и картофельных.	6	
Тема № 03.04. Технология приготовления соусов		18	
	1. Роль соусов в питании, их классификация. Принципы подбора соусов к блюдам	6	
	2. Технология приготовления соусов на бульонах с загустителями	6	
	3. Основные красный и белый соусы.	6	
Тема № 03.05. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.		24	ЛР-7; ЛР-8; ЛР-17; ЛР-19; ЛР-
	1. Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.	6	

	2.	Механическая и кулинарная обработка корнеплодов, листовых, пряных овощей.	6	21
	3.	Механическая кулинарная обработка капустных и луковых овощей.	6	
	4.	Первичная обработка капустных и луковых овощей, изготовление и заготовка полуфабрикатов.	6	
Тема № 03.06. Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий			24	
	1.	Блюда и гарниры из круп, бобовых, и макаронных изделий.	6	
	2.	Подготовка и способы тепловой обработки круп, бобовых, и макаронных изделий.	6	
	3.	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.	6	
	4.	Технология приготовления блюд из макаронных изделий.	5	
	5.	Проверочная работа.	1	
Итого:		1 семестр-		108
Тема № 03.07. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы			24	ЛР-7; ЛР-8; ЛР-17; ЛР-19; ЛР-21
	1.	Пищевая ценность рыбы: кулинарное использование её, классификация. Качество сырья, оттаивание и вымачивание.	6	
	2.	Обработка мелкой и средней рыбы с костным скелетом (чешуйчатой).	12	
	3.	Блюда из нерыбных морепродуктов.	6	
Тема № 03.08. Технология приготовления горячих блюд из мяса и мясных продуктов			24	
	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 приготовления полуфабрикатов, крупно-кусковые полуфабрикаты.	12	
Тема №03.09. Технология приготовления горячих блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи			30	
	1.	Обработка птицы.	6	
	2.	Использование пищевых отходов.	6	
	3.	Заправка тушек дичи. Снятие и зачистка филе сельскохозяйственной птицы.	6	
	4.	Технология приготовления котлетной массы.	6	

	5.	Технология приготовления полуфабрикатов из птицы.	6	
Тема № 03.10. Технология приготовления блюд и гарниров из яиц и творога			24	ЛР-7; ЛР-8; ЛР-17; ЛР-19; ЛР-21
	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.	Блюда из творога. Качественная характеристика твороженных блюд и фаршей.	6	
Тема № 03.11. Технология приготовления теста и изделий из него			30	
	1.	Значение мучных изделий в питании, характеристика сырья.	6	
	2.	Технология приготовления дрожжевого без опарного теста и изделий из него (пирожков, пончиков).	12	
	3.	Технология приготовления пресного теста для лапши ипельменей.	6	
	4.	Изделия из черствого хлеба.	6	
Тема № 03.12. Технология приготовления холодных блюд и закусок			30	ЛР-7; ЛР-8; ЛР-17; ЛР-19; ЛР-21
	1.	Значение и классификация холодных блюд в питании, общие принципы оформления, обработка гастрономических товаров.	6	
	2.	Технология использования консервов.	6	
	3.	Технология приготовления салатов из варёных овощей.	12	
	4.	Холодные закуски из рыбной гастрономии.	6	
Тема № 03.13. Технология приготовления блюд национальной кухни			18	
	1.	Традиционные белорусские блюда. Использование картофеля в белорусской кулинарии. Технология приготовления драников, пирожков картофельных фаршированных грибами яиц фаршированных грибами.	6	
	2.	Особенности кавказской кухни. Блюда грузинской кухни (баклажаны с чесноком, цветная капуста с яйцом, ячница с вареньем.) Правила приема гостей. Традиции разных народов.	6	
	3.	Особенности русской кухни. Блюда русской кухни (работа с тестом)	6	
Итого:			2 семестр- 2 курс – 288 часов	180
Тема 03.01. Техника безопас-				ЛР-7; ЛР-

ности и охрана труда на предприятиях общественного питания			12	8; ЛР-17; ЛР-19; ЛР-21
	1.	Вводное занятие. Виды травматизма, мероприятия по безопасности труда. Противопожарная безопасность.	12	
Тема № 03.02. Первичная обработка продуктов			12	
	1.	Первичная обработка продуктов и изготовление заготовок.	12	
Тема № 03.03. Технология приготовления супов			24	
	1.	Значение первых блюд в питании, классификация их, технологии приготовления бульонов.	6	
	2.	Технология приготовления супов картофельных.	6	
	3.	Технология приготовления супов с крупами, макаронными изделиями, бобовыми.	12	
Тема № 03.04. Технология приготовления соусов			12	
	1.	Технология приготовления бульонов и соусов.	6	
	2.	Рыбные соусы, молочные, сметанные и грибные.	6	
Тема № 03.05. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов			24	
	1.	Механическая кулинарная обработка плодовых, десертных овощей.	6	
	2.	Приготовление полуфабрикатов картофеля и корнеплодов, обработка грибов, последовательность приемов.	6	
	3.	Приготовление припущенных и тушёных блюд из овощей и грибов.	12	
Тема № 03.06. Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.			24	
	1.	Приготовление блюд и гарниров из круп. Подготовка и способы тепловой обработки круп.	12	
	2.	Технология приготовления блюд из бобовых.	6	
	3.	Приготовление рассыпчатых и вязких каш.	6	
Итого:		1 семестр-	108	
Тема №03.07. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.			30	

	1.	Технология обработки сырья.	6	
	2.	Технология приготовления блюд из отварной рыбы.	6	
	3.	Технология приготовления блюд из жареной рыбы.	6	
	4.	Полуфабрикаты из рыбы. Блюда из котлетной массы.	12	
Тема № 03.08. Технология приготовления горячих блюд из мяса и мясных продуктов.			42	
	1.	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса.	6	ЛР-7; ЛР-8; ЛР-17; ЛР-19; ЛР-21
	2.	Приготовление полуфабрикатов из говядины для жарения и тушения.	12	
	3.	Технология приготовления полуфабрикатов из свинины для жаренья и тушения.	12	
	4.	Приготовление полуфабрикатов из баранины для жарения и тушения.	12	
Тема № 03.09. Технология приготовления горячих блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.			42	
	1.	Снятие и зачистка филе сельскохозяйственной птицы	6	
	2.	Полуфабрикаты из птицы.	12	
	3.	Полуфабрикаты из дичи.	12	
	4.	Полуфабрикаты из птицы и дичи. Котлетная масса.	12	
Тема № 03.10. Технология приготовления блюд и гарниров из яиц и творога.			12	
	1.	Приготовление жареных и запечённых блюд из меланжа, яичного порошка	6	
	2.	Технология приготовления творожных пудингов.	6	
Тема № 03.11. Технология приготовления холодных блюд и закусок			30	ЛР-7; ЛР-8; ЛР-17; ЛР-19; ЛР-21
	1.	Холодные закуски из отварной, припущенной и жареной рыбы. Заливные и фаршированные холодные закуски.	12	
	2.	Салаты из сырых овощей.	6	
	3.	Технология приготовления горячих закусок.	12	
Тема № 03.12. Технология приготовления сладких блюд и горячих напитков			12	
	1.	Значение сладких блюд в питании, их классификация.		
	2.	Компоты, фрукты в вине, кисели разной консистенции.		

Тема № 03.13. Технология приготовления блюд национальной кухни			12	
	1.	Блюда грузинской кухни (баклажаны с чесноком, цветная капуста с яйцом, яичница с вареньем).	6	
	2.	Приготовление блюд французской кухни.	6	
Итого:		2 семестр-		180
		3 курс – 432 часа		
Тема № 03.01. Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях общественного питания.			6	ЛР-7; ЛР-8; ЛР-17; ЛР-19; ЛР-21
	1.	Вводное занятие. Ведомственные инструкции по ТБ ОТ на предприятиях общественного питания. Самопомощь и первая помощь при несчастных случаях. Противопожарная безопасность.	6	
Тема № 03.02. Первичная обработка продуктов			18	
	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			42	ЛР-7; ЛР-8; ЛР-17; ЛР-19; ЛР-21
	1.	Технология приготовления супов заправочных.	6	
	2.	Технология приготовления супов овощных.	6	
	3.	Технология приготовления супов картофельных.	6	
	4.	Технология приготовления супов с крупами, макаронными изделиями, бобовыми	6	
	5.	Технология приготовления молочных супов.	6	
	6.	Технология приготовления прозрачных супов	6	
	7.	Приготовление супов из концентратов и полуфабрикатов	6	
Тема № 03.04. Технология приготовления соусов			42	
	1.	Технология приготовления бульонов и соусов. Технология приготовления соусов на бульонах с загустителями.	6	
	2.	Рыбные соусы, молочные, сметанные и гребные.	12	
	3.	Холодные соусы, майонезы, заправки, маринады.	12	
	4.	Соусы к мясу и птице на основе орехов, горчицы, вина и ягод.	12	

Итого:		1 семестр-	108	
Тема № 03.05. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов			30	ЛР-7; ЛР-8; ЛР-17; ЛР-19; ЛР-21
	1. Обработка грибов.	6	6	
	2. Приготовление припущенных и тушёных блюд из овощей и грибов.	6	6	
	3. Механическая кулинарная обработка и нарезка овощей и грибов.	6	6	
	4. Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей.	6	6	
	5. Технология приготовления овощной котлетной массы и изделий из неё.	6	6	
Тема № 03.06. Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.			36	
	1. Блюда и гарниры из круп, бобовых, и макаронных изделий.	6	6	
	2. Подготовка и способы тепловой обработки круп, бобовых, и макаронных изделий.	6	6	
	3. Технология приготовления рассыпчатых и вязких каш.	6	6	
	4. Технология приготовления изделий из каш (котлет, запеканок, пудингов.)	6	6	
	5. Технология приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий.	6	6	
	6. Изготовление полуфабрикатов.	6	6	
Тема №03.07. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.			36	
	1. Технология обработки сырья.	6	6	
	2. Технология приготовления блюд из отварной рыбы.	6	6	
	3. Полуфабрикаты из рыбы. Блюда из котлетной массы.	6	6	
	4. Технология приготовления блюд из жареной рыбы.	6	6	
	5. Блюда из нерыбных морепродуктов.	6	6	
	6. Пищевые отходы, использование их, качественные показатели, условия и сроки хранения.	6	6	
Тема № 03.08. Технология приготовления горячих блюд из мяса и мясных продуктов.			48	ЛР-7; ЛР-8; ЛР-17; ЛР-19; ЛР-21
	1. Первичная обработка и разделка мяса.	6	6	
	2. Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса.	12	12	
	3. Первичная обработка и разделка говядины	6	6	
	4. Технология приготовления полуфабрикатов из свинины.	6	6	
	5. Технология приготовления блюд из отварного мяса и субпродуктов.	6	6	

	6.	Технология приготовления блюд из тушёного мяса.	6	
	7.	Технология приготовления котлетной массы	6	
Тема № 03.09. Технология приготовления горячих блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.			30	
	1.	Обработка птицы. Заправка тушек дичи.	6	
	2.	Технология приготовления полуфабрикатов из птицы.	12	
	3.	Технология приготовления полуфабрикатов из дичи.	6	
	4.	Технология приготовления котлетной массы.	6	
Тема № 03.10. Технология приготовления блюд и гарниров из яиц и творога.			24	
	1.	Приготовление жареных и запечённых блюд из яиц.	6	
	2.	Приготовление жареных и запечённых блюд из меланжа, яичного порошка	6	
	3.	Технология приготовления вареников.	6	
	4.	Технология приготовления сырников.	6	
Тема №03.11. Технология приготовления теста и изделий из него.			24	
	1.	Технология приготовления дрожжевого безопарного теста и изделий из него (пирожков, пончиков).	12	
	2.	Технология приготовления теста для блинов и блинчиков.	12	
Тема № 03.12. Технология приготовления холодных блюд и закусок.			24	
	1.	Технология приготовления горячих закусок.	6	
	2.	Мясные холодные блюда и закуски.	6	
	3.	Технология приготовления бутербродов.	6	
	4.	Технология приготовления салатов из варёных овощей.	6	
Тема № 03.13. Технология приготовления сладких блюд и горячих напитков.			24	
	1.	Технология приготовления горячих сладких блюд.	12	
	2.	Технология приготовления суфле.	6	
	3.	Технология приготовления яблок в тесте, яблочной бабки-шарлот, яблок в слойке.	6	

Тема № 03.14. Технология приготовления блюд национальной кухни.			24	ЛР-7; ЛР-8; ЛР-17; ЛР-19; ЛР-21
	1.	Традиционные белорусские блюда. Технология приготовления драников, яиц, фаршированных грибами.	6	
	2.	Технология приготовления пирожков картофельных фаршированных грибами, овощами.	6	
	3.	Особенности кавказской кухни Технология приготовления баклажан с чесноком, цветной капусты с яйцом, яичницы с вареньем.		
	4.	Традиции французской кухни. Салаты. Использование сельдерея, лука-порея, салата-латука, спаржи, авокадо, шампиньонов	6	
Тема № 03.15. Организация обслуживания.			12	ЛР-7; ЛР-8; ЛР-17; ЛР-19; ЛР-21
	1.	Услуги общественного питания и требования к ним. Торговые помещения, их характеристика.	6	
	2.	Подготовка торгового зала к обслуживанию потребителей.	6	
Тема № 03.16. Технология блюд лечебного питания.			12	
	1.	Составление меню.	6	
	2.	Особенности технологии приготовления блюд для детей.	6	
Итого:	2 семестр-			324
4 курс – 360 часов				
Тема 03.01. Техника безопасности и охрана труда на предприятиях общественного питания			6	ЛР-7; ЛР-8; ЛР-17; ЛР-19; ЛР-21
	1.	Вводное занятие. Виды травматизма, мероприятия по безопасности труда.	6	
Тема № 03.02. Первичная обработка продуктов			18	
	1.	Первичная обработка картофеля и корнеплодов, изготовление заготовок и полуфабрикатов.		
	2.	Первичная обработка капустных и луковых овощей, изготовление заготовок и полуфабрикатов.		
	3.	Первичная обработка листовых, пряных и десертных овощей.		
Тема № 03.03. Технология приготовления супов			48	
	1.	Технология приготовления супов заправочных.	6	
	2.	Технология приготовления супов овощных.	6	
	3.	Технология приготовления супов картофельных.	6	

	4.	Технология приготовления супов с крупами, макаронными изделиями, бобовыми	6	
	5.	Технология приготовления молочных супов.	6	
	6.	Технология приготовления прозрачных супов	6	
	7.	Технология приготовления холодных супов	6	
	8.	Технология приготовления супов-пюре	6	
Тема № 03.04. Технология приготовления соусов			24	ЛР-7; ЛР-8; ЛР-17; ЛР-19; ЛР-21
	1.	Технология приготовления бульонов и соусов. Технология приготовления соусов на бульонах с загустителями.	6	
	2.	Рыбные соусы, молочные, сметанные и гребные.	6	
	3.	Холодные соусы, майонезы, заправки, маринады.	6	
	4.	Соусы к мясу и птице на основе орехов, горчицы, вина и ягод.	6	
Тема № 03.05. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов			30	ЛР-7; ЛР-8; ЛР-17; ЛР-19; ЛР-21
	1.	Обработка грибов.	6	
	2.	Приготовление припущенных и тушёных блюд из овощей и грибов.	6	
	3.	Механическая кулинарная обработка и нарезка овощей и грибов.	6	
	4.	Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей.	6	
	5.	Технология приготовления овощной котлетной массы и изделий из неё.	6	
Тема № 03.06. Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.			36	
	1.	Блюда и гарниры из круп, бобовых, и макаронных изделий.	6	
	2.	Подготовка и способы тепловой обработки круп, бобовых, и макаронных изделий.	6	
	3.	Технология приготовления рассыпчатых и вязких каш.	6	
	4.	Технология приготовления изделий из каш (котлет, запеканок, пудингов.)	6	
	5.	Изготовление полуфабрикатов.	6	
Тема №03.07. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.			36	
	1.	Технология обработки сырья.	6	
	2.	Технология приготовления блюд из отварной рыбы.	6	
	3.	Полуфабрикаты из рыбы. Блюда из котлетной массы.	6	
	4.	Технология приготовления блюд из жареной рыбы.	6	

	5.	Блюда из нерыбных морепродуктов.	6	
	6.	Пищевые отходы, использование их, качественные показатели, условия и сроки хранения.	6	
Тема № 03.08. Технология приготовления горячих блюд из мяса и мясных продуктов.			48	ЛР-7; ЛР-8; ЛР-17; ЛР-19; ЛР-21
	1.	Первичная обработка и разделка мяса.	6	
	2.	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса.	6	
	3.	Первичная обработка и разделка говядины	6	
	4.	Технология приготовления полуфабрикатов из свинины.	6	
	5.	Технология приготовления блюд из отварного мяса и субпродуктов.	6	
	6.	Технология приготовления котлетной массы	6	
Тема № 03.09. Технология приготовления горячих блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.			18	
	1.	Обработка птицы. Заправка тушек дичи.	6	
	2.	Технология приготовления полуфабрикатов из птицы.	6	
	3.	Технология приготовления котлетной массы.	6	
Тема № 03.10. Технология приготовления блюд и гарниров из яиц и творога.			24	
	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. Технология приготовления творожных пудингов и запеканок.	6	
	4.	Технология приготовления вареников, сырников.	6	
Тема №03.11. Технология приготовления теста и изделий из него			12	ЛР-7; ЛР-8; ЛР-17; ЛР-19; ЛР-21
	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			18	
	1.	Значение и классификация холодных блюд в питании, общие принципы оформления, обработка гастрономических товаров. Мясные холодные блюда и закуски.	6	

	2.	Технология приготовления горячих закусок, винегретов, салатов, использование консервов.	6	
	3.	Холодные закуски из рыбной гастрономии и нерыбных продуктов моря.	6	
Тема № 03.13. Технология приготовления сладких блюд и горячих напитков.			6	
	1.	Значение сладких блюд в питании и их классификация. Технология приготовления компотов, фруктов в вине, киселей разной консистенции. Технология приготовления кремов, самбуков, желе, муссов, суфле.	6	
Тема № 03.14. Технология приготовления блюд национальной кухни.			18	
	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.			6	
	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.			6	
	1.	Организация учёта на предприятиях общественного питания (накладные, технологические карты и.д.) Ценообразование и калькуляция, Учёт сырья и готовой продукции на производстве.	6	
Тема № 03.17. Технология блюд лечебного питания.			6	
	1.	Общие требования к лечебному питанию. Виды щажения.	6	
Итого:		1 семестр-	360	
ПП 03. Производственная практика.		4 курс – 360 часов		
Тема 03.01. Техника безопасности и охрана труда на предприятиях общественного питания			6	ЛР-7; ЛР-8; ЛР-17; ЛР-19; ЛР-21
	1.	Вводное занятие. Виды травматизма, мероприятия по безопасности труда.	6	
Тема № 03.02. Первичная обработка продуктов			18	

	1.	Первичная обработка картофеля и корнеплодов, изготовление заготовок и полуфабрикатов.		
	2.	Первичная обработка капустных и луковых овощей, изготовление заготовок и полуфабрикатов.		
	3.	Первичная обработка листовых, пряных и десертных овощей.		
Тема № 03.03. Технология приготовления супов			48	ЛР-7; ЛР-8; ЛР-17; ЛР-19; ЛР-21
	1.	Технология приготовления супов заправочных.	6	
	2.	Технология приготовления супов овощных.	6	
	3.	Технология приготовления супов картофельных.	6	
	4.	Технология приготовления супов с крупами, макаронными изделиями, бобовыми	6	
	5.	Технология приготовления молочных супов.	6	
	6.	Технология приготовления прозрачных супов	6	
	7.	Технология приготовления холодных супов	6	
	8.	Технология приготовления супов-пюре	6	
Тема № 03.04. Технология приготовления соусов			24	
	1.	Технология приготовления бульонов и соусов. Технология приготовления соусов на бульонах с загустителями.	6	
	2.	Рыбные соусы, молочные, сметанные и гребные.	6	
	3.	Холодные соусы, майонезы, заправки, маринады.	6	
	4.	Соусы к мясу и птице на основе орехов, горчицы, вина и ягод.	6	
Тема № 03.05. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов			30	
	1.	Обработка грибов.	6	
	2.	Приготовление припущенных и тушёных блюд из овощей и грибов.	6	
	3.	Механическая кулинарная обработка и нарезка овощей и грибов.	6	
	4.	Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей.	6	
	5.	Технология приготовления овощной котлетной массы и изделий из неё.	6	
Тема № 03.06. Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.			36	ЛР-7; ЛР-8; ЛР-17; ЛР-19; ЛР-21
	1.	Блюда и гарниры из круп, бобовых, и макаронных изделий.	6	
	2.	Подготовка и способы тепловой обработки круп, бобовых, и макаронных изделий.	6	
	3.	Технология приготовления рассыпчатых и вязких каш.	6	

	4.	Технология приготовления изделий из каш (котлет, запеканок, пудингов.)	6	
	5.	Изготовление полуфабрикатов.	6	
Тема №03.07. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.			36	
	1.	Технология обработки сырья.	6	
	2.	Технология приготовления блюд из отварной рыбы.	6	
	3.	Полуфабрикаты из рыбы. Блюда из котлетной массы.	6	
	4.	Технология приготовления блюд из жареной рыбы.	6	
	5.	Блюда из нерыбных морепродуктов.	6	
	6.	Пищевые отходы, использование их, качественные показатели, условия и сроки хранения.	6	
Тема № 03.08. Технология приготовления горячих блюд из мяса и мясных продуктов.			48	ЛР-7; ЛР-8; ЛР-17; ЛР-19; ЛР-21
	1.	Первичная обработка и разделка мяса.	6	
	2.	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса.	6	
	3.	Первичная обработка и разделка говядины	6	
	4.	Технология приготовления полуфабрикатов из свинины.	6	
	5.	Технология приготовления блюд из отварного мяса и субпродуктов.	6	
	6.	Технология приготовления котлетной массы	6	
Тема № 03.09. Технология приготовления горячих блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.			18	
	1.	Обработка птицы. Заправка тушек дичи.	6	
	2.	Технология приготовления полуфабрикатов из птицы.	6	
	3.	Технология приготовления котлетной массы.	6	
Тема № 03.10. Технолог приготовления блюд и гарниров из яиц и творога.			24	
	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. Технология приготовления творожных пудингов и запеканок.	6	
	4.	Технология приготовления вареников, сырников.	6	
Тема №03.11. Технология приготовления теста и изделий из			12	ЛР-7; ЛР-

него				8; ЛР-17; ЛР-19; ЛР-21
	1.	Значение мучных изделий в питании, характеристика сырья. Хранение полуфабрикатов и изделий из теста, качественные показатели.	6	
		Технология приготовления дрожжевого, блинного, слоеного теста.	6	
Тема № 03.12. Технология приготовления холодных блюд и закусок			18	
	1.	Значение и классификация холодных блюд в питании, общие принципы оформления, обработка гастрономических товаров. Мясные холодные блюда и закуски.	6	
	2.	Технология приготовления горячих закусок, винегретов, салатов, использование консервов.	6	
	3.	Холодные закуски из рыбной гастрономии и нерыбных продуктов моря.	6	
Тема № 03.13. Технология приготовления сладких блюд и горячих напитков.			6	
		Значение сладких блюд в питании и их классификация. Технология приготовления компотов, фруктов в вине, киселей разной консистенции. Технология приготовления кремов, самбуков, желе, муссов, суфле.	6	
Тема № 03.14. Технология приготовления блюд национальной кухни.			18	
	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.			6	ЛР-7; ЛР-8; ЛР-17; ЛР-19; ЛР-21
	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.			6	
	1.	Организация учёта на предприятиях общественного питания (накладные, технологические карты и т. д.) Ценообразование и калькуляция, Учёт сырья и готовой продукции на производстве.	6	
Тема № 03.17. Технология блюд лечебного питания.			6	
	1.	Общие требования к лечебному питанию. Виды щажения.	6	
Итого:		2 семестр-	360	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.

3.3 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 (рассредоточенно) и производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрировано.

3.4 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/>

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.

3.5 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация модуля обеспечивается:

- преподавателем первой квалификационной категории Красковской Т.Н., имеющей высшее и среднее профессиональное педагогическое образование соответствующее профилю;
- мастером производственного обучения первой квалификационной категории Родионовой Г.А., имеющей высшее образование и среднее профессиональное педагогическое образование соответствующее профилю, имеющая опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.	демонстрация навыков расчета энергетической ценности рациона питания; обоснование составления рациона питания в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе; обоснование расчета количества сырья для приготовления блюд; демонстрация навыков составления однодневного и перспективного заказа на продукты;
Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.	демонстрация навыков подготовки рабочего места к работе и уборке после работы; демонстрация навыков эксплуатации и обслуживания технологического оборудования;
Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.	Демонстрация навыков определения качества сырья; обоснование выбора сырья для приготовления блюд и кулинарных изделий; демонстрация навыков расчета энергетической ценности сырья;
Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.	демонстрация навыков первичной обработки традиционных видов сырья, согласно последовательным технологическим операциям; демонстрация навыков расчета количества отходов при обработке традиционных видов сырья; обоснование выбора производственного инвентаря при механической и тепловой кулинарной обработке сырья; демонстрация навыков приготовления и оформления горячих, холодных блюд, закусок, напитков и изделий из теста; соблюдение последовательности технологических приемов при приготовлении и оформлении горячих, холодных блюд, закусок, напитков и изделий из теста; соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации производственного инвентаря и оборудования;
Порционировать и подготавливать	демонстрация навыков порционирования блюд; демонстрация навыков оформления блюд;

блюда для подачи	обоснования использования гарниров, соусов, дополнений к блюду.
Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.	демонстрация навыков подготовки помещения для приема пищи; демонстрация навыков сервировки стола; обоснование приемов сервировки стола.

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 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 подготовку 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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
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; – организация самостоятельных занятий при	Текущий контроль в форме: тестирования защиты практических занятий. Итоговый контроль: выполнение практической работы.

	изучении профессионального модуля.	
ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	– умение осуществлять контроль качества выполняемой работы.	Текущий контроль в форме: тестирования контрольных проверок: Итоговый контроль: выполнение практической работы.
ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	– эффективный поиск необходимой информации; – использование различных источников, включая электронные.	Выполнение заданий внеаудиторной работы. Решение практических ситуационных заданий:
ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	– использование информационно-коммуникационных технологий при решении задач.	Тестирование. Решение ситуационных задач. Зачет по практическим работам.
ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	– взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Наблюдение за деятельностью обучающегося.
ОК7. Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.	– соблюдение правил техники безопасности при выполнении практических работ.	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.
ОК8. Осуществлять денежные операции.	– Умение осуществлять основные денежные операции.	Текущий контроль в форме: тестирования контрольных проверок: Итоговый контроль: выполнение практической работы.
ОК9. Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона	– соблюдение социально-трудовых прав при выполнении практических работ.	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.
ОК10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	– использование полученных знаний при исполнении обязанностей военной службы	Военные сборы.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 вес измерительным оборудованием; – сервировать стол; 	<p>Практические занятия, решение ситуационных задач.</p>
<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 	<p>Текущий контроль в форме: тематических тестов, решения ситуационных задач</p>

<p>способы экономного расходования энергии, топлива;</p> <ul style="list-style-type: none"> – назначение, устройство, принцип работы кухонного оборудования; – правила сервировки стола. 	
<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовления блюд и определения их качества 	<p>Решение ситуационных задач. Промежуточная аттестация в форме выполнения практической работы</p>