

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

СОГЛАСОВАНО


Зав. учебной части

 Н.А. Осокина

« 15 » 03 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УВР

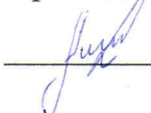
 Д.А. Солонко

« 15 » 03 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ. 03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд**  
**МДК 03.01 Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль**  
**качества блюд**  
**Основной профессиональной образовательной программы**  
**по профессии 35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы»**  
**2024-2028 г.**

Разработала:

Преподаватель:

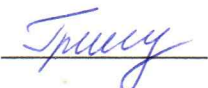
 А.Д. Неб

Принято на заседании ПЦК

« 14 » марта 2024 г.

Протокол № 10

Председатель ПЦК:

 А.С. Грамотина

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля.....	3
2. Результаты освоения программы профессионального модуля.....	5
3. Структура и примерное содержание профессионального модуля.....	6
4. Условия реализации профессионального модуля.....	24
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности).....	26

# 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 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.

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

**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.

## **1.2. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего - 781 час, в том числе:

-обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося:

МДК 03.01. – 525 часа;

-самостоятельная работа обучающегося:

МДК 03.01. – 256 часов;

## 2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 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 качественные 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 руководителям.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результат 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, потребителем.
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.

### 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов ( <i>макс, учебная нагрузка и практики</i> )	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов
			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.	781	525	279	256
	<i>Всего:</i>	<i>781</i>	<i>525</i>	<i>279</i>	<i>256</i>

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

Наименование разделов междисциплинарных курсов (МДК) и тем.	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Личностные результаты	
<b>МДК. 03.01. Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд.</b>		<b>525</b>		
<b>1 семестр – 33 часа</b>				
<b>Тема 03.01.01.</b> <i>Введение.</i>		<b>12</b>		
	1	Инструктаж по Т.Б.	1	ЛР 7,8
	2	Введение в специальность.	1	
	3	Квалификационная характеристика повара 3-4 разряда.	1	
	4	Основные понятия кулинарии: сырье, полуфабрикаты, готовая продукция.	1	
	5	Виды отходов.	1	
	6	Технологический процесс приготовления пищи. Стадии технологического процесса.	1	
	<b>Лабораторно - практические занятия</b>			
	7-9	«Личная гигиена работников предприятий общественного питания»	3	
	10-12	«Тепловая обработка продуктов. Изменения пищевых веществ при тепловой обработке»	3	
	<b>Самостоятельная работа №1</b>		<b>2</b>	
Подготовка к устному и письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет-ресурсу.		2		
<b>Тема 03.01.02.</b> <i>Технологическое оборудование предприятий общественного питания.</i>		<b>11</b>		
	13	Классификация технологического оборудования предприятий общественного питания.	1	ЛР 7,8
	14	Общие сведения о машинах. Общие правила эксплуатации оборудования.	1	
	15	Оборудование для обработки овощей. Способы очистки овощей.	1	
	16	Универсальная кухонная машина.	1	
	17	Машины для обработки овощей, мяса и рыбы.	1	
	<b>Лабораторно - практические занятия</b>			
	18-20	«Назначение, устройство, принцип работы и правила эксплуатации картофелеочистительных машин типа МОК».	3	
	21-23	«Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации мясорубки МИМ-82».	3	

		<b>Самостоятельная работа №2</b>	<b>7</b>	
		Подготовка реферата тема на выбор: «Способы очистки овощей» «Машины для очистки овощей»	7	
<b>Тема 03.01.03.</b> <i>Влияние пищи на организм человека.</i>			<b>10</b>	
	24	Химический состав пищи. Влияние пищевых веществ на организм человека.	1	ЛР 7,8
	25	Энергетическая ценность пищи.	1	
	26	Питание в течение дня. Дневной рацион. Система пищеварения.	1	
	27	Лечебное питание. Лечебно-профилактическое питание.	1	
	28	Основные принципы рационального питания.	1	
	29	Влияние никотина и алкоголя на систему пищеварения.	1	
		<b>Лабораторно - практические занятия</b>		
	30-32	«Расчет энергетической ценности дневного рациона питания»	3	
		<b>Самостоятельная работа №3</b>	<b>10</b>	
		Подготовка презентации тема на выбор: «Лечебное питание» «Диета стол № 1-10» «Влияние никотина и алкоголя на систему пищеварения» «Энергетическая ценность пищи».	10	
	33	<b>КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА ЗА 1 СЕМЕСТР</b>	1	
<b>2 семестр – 90 часов</b>				
<b>Тема 03.01.04.</b> <i>Товароведение пищевых продуктов.</i>			<b>34</b>	
	34	Классификация пищевых продуктов. Качество продукции и методы его определения.	1	ЛР 7,8
	35	Стандартизация и сертификация пищевых продуктов.	1	
	36	Маркировка продовольственных товаров.	1	
	37	Основы хранения и консервирования продуктов.	1	
	38	Свежие овощи и плоды. Химический состав. Пищевая ценность. Плоды и ягоды. Орехоплодные. Требования к качеству. Условия хранения.	1	
	39	Нормативная документация – ГОСТ, ТУ. Требования к качеству свежих овощей.	1	



	40	Рыба и рыбные продукты. Классификация рыбы. Рыба свежая, охлажденная, мороженая.	1	
	41	Рыба соленая и копченая. Рыбные консервы и пресервы.	1	
	42	Мясо и мясные продукты. Классификация мяса. Требование к качеству.	1	
	43	Субпродукты. Классификация. Требования к качеству.	1	
	44	Мясо птицы. Классификация. Требования к качеству.	1	
	45	Молоко и молочные продукты. Молоко питьевое. Сливки. Сметана. Творог.	1	
	46	Яйца и яйцепродукты. Жиры.	1	
	47	Зерномучные товары. Хлеб. Крахмал. Сахар.	1	
	48	Кондитерские изделия. Вкусовые продукты.	1	
	49	Контрольная работа	1	
	<b>Лабораторно – практические занятия</b>			
	50-52	«Требования к качеству квашеной капусты. Определение качества квашеной капусты».	3	
	53-55	«Требования к качеству рыбных продуктов моря».	3	
	56-58	«Требования к качеству нерыбных продуктов моря».	3	
	59-61	«Требования к качеству мяса и рыбы. Исследование качества мяса».	3	
	62-64	«Требования к качеству субпродуктов. Исследование качества субпродуктов».	3	
	65-67	«Ассортимента и требований к качеству диетических кисломолочных напитков. Определение кисломолочных продуктов».	3	
	<b>Самостоятельная работа №4</b>		<b>18</b>	
	Подготовка презентации тема на выбор: «Молоко и молочные продукты» «Зерномучные товары» «Мясокопчености» «Субпродукты» «Ассортимент и требования к качеству мясопродуктов».		18	
<b>Тема 03.01.05.</b>			<b>20</b>	
<i>Первичная обработка продуктов и изготовление полуфабрикатов.</i>	68	Первичная обработка овощей и изготовление овощных полуфабрикатов.	1	ЛР 7,8
	69	Требования к качеству овощных полуфабрикатов.	1	
	70	Первичная обработка рыбы и изготовление рыбных полуфабрикатов.	1	
	71	Первичная обработка мяса.	1	
	72	Изготовление мясных полуфабрикатов.	1	

	73	Требования к качеству полуфабрикатов из мяса и рыбы.	1	
	74	Карвинг. История развития. Инструменты. Практические советы.	1	
	75	Контрольная работа	1	
	<b>Лабораторно – практические занятия</b>			
	76-78	«Отходы овощей. Определение отходов овощей при холодной обработке».	3	
	79-81	«Отходы рыбы. Определение отходов рыбы при холодной обработке».	3	
	82-84	«Отходы мяса. Определение отходов мяса при холодной обработке и выхода полуфабрикатов».	3	
	85-87	«Фигурная нарезка из огурца, помидора, лука, моркови, яблок, тыквы, арбуза».	3	
	<b>Самостоятельная работа №5</b>			<b>7</b>
	Подготовка доклада тема по выбору: «История возникновения карвинга» «Основные правила составления композиций» «Полуфабрикаты из рыбы» «Полуфабрикаты из мяса».		7	
<b>Тема 03.01.06.</b> <i>Первые блюда</i>				<b>51</b>
	88-89	Общие сведения о супах. Виды бульонов. Правила приготовления бульонов.	2	ЛР 7,8
	90	Мясной, куриный бульон.	1	
	91	Рыбный бульон.	1	
	92-93	Заправочные супы. Общие правила приготовления заправочных супов.	2	
	94	Рассольники. Особенности. Технология приготовления. Отпуск.	1	
	95-96	Щи, борщи. Особенности. Технология приготовления. Отпуск.	2	
	97	Крупяные. Особенности. Технология приготовления. Отпуск.	1	
	98	Солянки. Особенности. Технология приготовления. Отпуск.	1	
	99-100	Супы овощные. Особенности. Технология приготовления. Отпуск.	2	
	101	Супы картофельные. Особенности. Технология приготовления. Отпуск.	1	
	102-103	Супы без картофеля. Особенности. Технология приготовления. Отпуск.	2	
	104-105	Супы с макаронными изделиями. Особенности. Технология приготовления. Отпуск.	2	
	106-107	Супы молочные. Особенности. Технология приготовления. Отпуск.	2	
	108	Прозрачные супы. Особенности. Технология приготовления. Отпуск.	1	
	109	Сладкие супы. Особенности. Технология приготовления. Отпуск.	1	
	110-111	Холодные супы. Особенности. Технология приготовления. Отпуск.	2	

	112	Супы- пюре. Особенности. Технология приготовления. Отпуск.	1	
	113	Требования к качеству супов и сроки их хранения.	1	
	114	Контрольная работа	1	
	<b>Лабораторно – практические занятия</b>			
	115-117	«Приготовление бульонов».	3	
	118-120	«Приготовление заправочных супов».	3	
	121-123	«Приготовление картофельных супов».	3	
	<b>ЭКЗАМЕН ЗА 2 СЕМЕСТР</b>			
	<b>3 семестр – 65 часов</b>			
	125-127	«Приготовление молочных супов».	3	
	128-130	«Приготовление прозрачных супов».	3	
	131-133	«Приготовление сладких супов»	3	
	134-136	«Приготовление холодных супов».	3	
	137-139	«Приготовление супов-пюре».	3	
	<b>Самостоятельная работа №6</b>		<b>14</b>	
	Подготовка доклада тема по выбору: «Классификация супов» «Картофельные супы» «Супы-пюре»		14	
	<b>Самостоятельная работа №7</b>		<b>14</b>	
	Подготовка презентации тема на выбор: «Разновидность заправочных супов» «Молочные супы» «Холодные супы»		14	
<b>Тема 03.01.07.</b>			<b>35</b>	
<i>Соусы.</i>	140-141	Общие сведения о соусах.	2	ЛР 7,8
	142-143	Полуфабрикаты для приготовления соусов.	2	
	144-145	Приготовление мучных пассировок и бульонов.	2	
	146	Соусы мясные красные.	1	
	147	Соусы белые на мясном или рыбном бульоне.	1	
	148-149	Соусы грибные.	2	
	150	Соусы молочные, сметанные.	1	
	151	Приготовление соусов без муки. Соусы яично-масляные и масляные смеси.	1	

	152	Соусы масляные, горячие и холодные.	1	
	153	Заправки на растительном масле.	1	
	154-155	Холодные соусы и желе.	2	
	156	Соусы сладкие.	1	
	157	Соус майонезный.	1	
	158	Соусы на уксусе.	1	
	159	Требования к качеству соусов. Сроки и условия хранения.	1	
	160	Контрольная работа	1	
	<b>Лабораторно – практические занятия</b>			
	161-163	«Изучение и расчет рецептов производственных мясных и рыбных соусов».	3	
	164-166	«Изучение и расчет рецептов молочных соусов».	3	
	167-169	«Изучение и расчет рецептов сметанных соусов».	3	
	170-172	«Приготовление соусов без муки. Соусы яично-масляные и масляные смеси».	3	
	173-175	«Приготовление соуса майонезного».	3	
	<b>Самостоятельная работа №8</b>		<b>14</b>	
	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет-ресурсу.		14	
	<b>Самостоятельная работа №9</b>		<b>5</b>	
	Подготовка доклада тема на выбор: «Соус майонезный, требования к качеству» «Заправки на растительном масле»		5	
			<b>36</b>	
<b>Тема 03.01.08.</b> <i>Блюда из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.</i>				
	176	Изменения, происходящие при тепловой обработке овощей.	1	ЛР 7,8
	177	Блюда и гарниры из вареных овощей.	1	
	178	Блюда и гарниры из припущенных овощей.	1	
	179	Блюда и гарниры из жаренных овощей.	1	
	180	Блюда и гарниры из тушеных овощей.	1	
	181	Блюда из запеченных овощей.	1	
	182	Блюда из грибов.	1	
	183	Требования к качеству овощных блюд и сроки их хранения.	1	
	184	Блюда из полуфабрикатов.	1	
	185	Изменения при тепловой обработке круп, бобовых и макаронных изделий.	1	
	186	Подготовка круп к варке.	1	

	187	Каши.	1	
	188	Блюда из каш.	1	
<b>ЭКЗАМЕН ЗА 3 СЕМЕСТР</b>				
<b>4 семестр – 90 часов</b>				
	189	Блюда из бобовых.	1	
	190	Блюда из макаронных изделий.	1	
	191	Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	1	
	192	Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	1	
	193	Контрольная работа	1	
<b>Лабораторно – практические занятия</b>				
	194-196	«Приготовление блюд и гарниров из вареных овощей».	3	
	197-199	«Приготовление блюд и гарниров из жаренных и запеченных овощей».	3	
	200-202	«Приготовление блюд из грибов».	3	
	203-205	«Приготовление блюд из каш».	3	
	206-208	«Приготовление блюд из бобовых».	3	
	209-211	«Приготовление блюд из макаронных изделий».	3	
	<b>Самостоятельная работа №10</b>		<b>9</b>	
	Подготовка доклада тема по выбору: «Значение в питании овощных блюд» «Блюда из жаренных, запеченных, припущенных, тушеных овощей» «Каша различной консистенции, изделия из каш»		9	
	<b>Самостоятельная работа №11</b>		<b>9</b>	
	Подготовка сообщения тема на выбор: «Блюда из круп, макаронных изделий, значение в питании человека» «Блюда из бобовых»		9	
<b>Тема 03.01.09.</b> <i>Горячие блюда из рыбы.</i>			<b>27</b>	
	212-213	Значение рыбных блюд в питании.	2	ЛР 7,8
	214	Изменения, происходящие при тепловой обработке рыбы.	1	
	215-216	Классификация горячих рыбных блюд.	2	
	217	Рыба отварная.	1	
	218	Рыба припущенная.	1	

	219	Рыба тушеная.	1	
	220	Рыба жареная.	1	
	221	Рыба запеченная.	1	
	222	Блюда из рыбной котлетной массы.	1	
	223	Блюда из морепродуктов.	1	
	224-225	Требования к качеству рыбных блюд и сроки их хранения.	2	
	226	Контрольная работа	1	
	<b>Лабораторно – практические занятия</b>			
	227-229	«Изучение и расчет рецептов блюд из рыбы».	3	
	230-232	«Приготовление горячих блюд из рыбы».	3	
	233-235	«Приготовление горячих блюд из отварной, припущенной рыбы».	3	
	236-238	«Приготовление горячих блюд из жареной, запеченной рыбы».	3	
	<b>Самостоятельная работа №12</b>		<b>10</b>	
	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)»		10	
	<b>Самостоятельная работа № 13</b>		<b>7</b>	
	Подготовка презентации на тему: «Блюда из морепродуктов».		7	
			<b>41</b>	
<b>Тема 03.01.10.</b> <i>Горячие блюда из мяса и птицы.</i>	239-240	Изменения, происходящие при тепловой обработке мясопродуктов.	2	ЛР 7,8
	241	Отварные мясные блюда.	1	
	242	Припущенные мясные блюда.	1	
	243	Жаренье мяса.	1	
	244-245	Тушеные мясные блюда.	2	
	246	Запеченные мясные блюда.	1	
	247	Блюда из рубленного мяса.	1	
	248	Блюда из котлетной массы.	1	
	249	Блюда из субпродуктов.	1	
	250	Блюда из мяса диких животных.	1	
	251	Требования к качеству мясных блюд и сроки их хранения.	1	

	252-253	Общие сведения о блюдах из птицы и дичи.	2	
	254	Отварная и припущенная птица и дичь.	1	
	255	Жареная птица и дичь.	1	
	256-257	Тушеные блюда из птицы. Технология приготовления. Отпуск.	1	
	258-259	Требования к качеству блюд из птицы, дичи и сроки их хранения.	1	
	260	Контрольная работа	1	
	<b>Лабораторно – практические занятия</b>			
	261-263	«Приготовление блюд из отварного, припущенного мяса».	3	
	264-266	«Приготовление блюд из жаренного, тушеного мяса».	3	
	267-269	«Приготовление блюд из запеченного, рубленого мяса».	3	
	270-272	«Приготовление блюд из котлетной массы».	3	
	273-275	«Приготовление блюд из мяса диких животных».	3	
	276-278	«Приготовление блюд из отварного, припущенного мяса птицы и дичи».	3	
	<b>ЭКЗАМЕН ЗА 4 СЕМЕСТР</b>			
	<b>5 семестр – 65 часов</b>			
	279-281	«Приготовление блюд из жареной, тушеной птицы и дичи».	3	
	<b>Самостоятельная работа №14</b>		<b>10</b>	
	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».		10	
	<b>Самостоятельная работа №15</b>		<b>10</b>	
	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».		10	
<b>Тема 03.01.11.</b> <i>Блюда из яиц и творога.</i>			<b>19</b>	
	282	Характеристика яичных продуктов.	1	ЛР 7,8
	283	Варка яиц.	1	
	284	Жареные блюда.	1	
	285	Запеченные блюда.	1	
	286	Требования к качеству блюд из яиц и сроки их хранения.	1	

	287	Характеристика блюд из творога.	1	
	288	Холодные блюда из творога.	1	
	288	Горячие блюда из творога.	1	
	289	Требования к качеству блюд из творога и сроки их хранения.	1	
	290	Контрольная работа	1	
	<b>Лабораторно – практические занятия</b>			
	291-293	«Приготовление блюд из яиц. Расчет рецептур».	3	
	294-296	«Приготовление блюд из творога. Расчет рецептур».	3	
	297-299	«Приготовление холодных и горячих блюд из творога».	3	
	<b>Самостоятельная работа №16</b>		<b>16</b>	
	Подготовка презентации тема на выбор: «Значение в питании блюд из творога и яиц» «Яйца и яйцапродукты»		16	
<b>Тема 03.01.12.</b> <i>Изделия из теста.</i>			<b>49</b>	
	300-301	Значение изделий из теста.	2	ЛР 7,8
	302-303	Виды теста.	2	
	304-305	Способы разрыхления теста. Подготовка сырья.	2	
	306-307	Дрожжевое тесто. Безопарный, опарный способ.	2	
	308-309	Разделка теста и процессы, происходящие при выпечке.	2	
	310-311	Тесто для блинов и оладий.	2	
	312-313	Бездрожжевое (пресное) тесто.	2	
	314-315	Сдобное, слоеное тесто.	2	
	316-317	Заварное, бисквитное тесто.	2	
	318-319	Приготовление фаршей.	2	
	320-321	Мучные изделия пониженной калорийности.	2	
	322-323	Требования к качеству изделий из теста и сроки их хранения.	2	
	<b>Лабораторно – практические занятия</b>			
	324-329	«Приготовление изделий из дрожжевого теста (Безопарный, опарный способ)».	6	
	330-336	«Приготовление блинов, оладий».	6	
	337-339	«Приготовление изделий из дрожжевого (пресного) теста».	3	
	340-342	«Приготовление изделий из сдобного, слоеного теста».	3	
	343	<b>КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА ЗА 5 СЕМЕСТР</b>	1	
<b>6 семестр – 70 часов</b>				



	344-346	«Приготовление изделий из заварного, бисквитного, сладкого бездрожжевого теста».	3		
	347-349	«Приготовление фаршей».	3		
	<b>Самостоятельная работа №17</b>		<b>10</b>		
	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».		10		
	<b>Самостоятельная работа №18</b>		<b>9</b>		
	Подготовка презентации тема по выбору: «Виды теста» «Торты и пирожные».		9		
			<b>36</b>		
<b>Тема 03.01.13.</b> <i>Холодные блюда и закуски.</i>	350-351	Значение холодных блюд и закусок.	2	ЛР 7,8	
	352-353	Подготовка продуктов для холодных блюд.	2		
	354	Бутерброды.	1		
	355	Салаты.	1		
	356	Винегреты.	1		
	357-358	Овощные и грибные блюда и закуски.	2		
	359-360	Блюда и закуски из яиц.	2		
	361-362	Рыбные блюда и закуски.	2		
	363-364	Мясные блюда и закуски.	2		
	365	Горячие закуски.	1		
	366	Требования к качеству холодных блюд, закусок и сроки их хранения.	1		
	367	Контрольная работа	1		
	<b>Лабораторно – практические занятия</b>				
	368-373	«Приготовление холодных блюд».	6		
	374-376	«Приготовление бутербродов и салатов».	3		
	377-379	«Приготовление мясных блюд и закусок».	3		
	380-385	«Приготовление горячих закусок».	6		
<b>Самостоятельная работа №19</b>		<b>17</b>			

	Подготовка сообщения тема на выбор: «Закуски, разновидность мясных и рыбных закусок» «Способы подачи закусок из: мяса, рыбы, овощей, грибов»	9	
	<b>Самостоятельная работа №19</b>	<b>8</b>	
	Подготовка презентации на тему: « Холодные блюда и закуски разновидности, классификация, отпуск»	8	
<b>Тема 03.01.14.</b> <i>Сладкие блюда и напитки.</i>		<b>26</b>	
	386 Характеристика сладких блюд.	1	ЛР 7,8
	387 Натуральные свежие фрукты и ягоды.	1	
	388 Приготовление компотов.	1	
	389 Желированные блюда.	1	
	390 Горячие сладкие блюда.	1	
	391 Сладкие блюда из концентратов.	1	
	392 Требования к качеству сладких блюд и сроки их хранения.	1	
	393 Общие сведения о напитках.	1	
	394 Чай. Кофе, какао, шоколад.	1	
	395 Холодные напитки.	1	
	396 Контрольная работа	1	
	<b>Лабораторно – практические занятия</b>		
	397-399 «Приготовление компотов».	3	
	400-402 «Приготовление желированных блюд».	3	
	403-405 «Приготовление горячих сладких блюд».	3	
	406-408 «Приготовление горячих напитков».	3	
	409-411 «Приготовление холодных напитков».	3	
	<b>Самостоятельная работа №20</b>	<b>12</b>	
	Подготовка доклада тема на выбор: «Сладкие блюда и напитки» «Напитки холодные и горячие, классификация, отпуск»	12	
<b>Тема 03.01.15.</b> <i>Особенности национальной кухни.</i>		<b>27</b>	
	412 Традиции и обычаи русской кухни. Традиционные русские продукты и способы приготовления пищи.	1	ЛР 7,8
	<b>КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА ЗА 6 СЕМЕСТР</b>	1	
	<b>7 семестр – 40 часов</b>		

	414	Особенности приготовления холодных блюд и закусок.	1	
	415	Особенности приготовления первых блюд.	1	
	416	Особенности приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий.	1	
	417	Особенности приготовления блюд из рыбы, мяса.	1	
	418	Особенности приготовления мучных блюд.	1	
	419	Особенности приготовления сладких блюд и напитков.	1	
	420	Особенности постного стола.	1	
	421	Пасхальный стол.	1	
	422	Особенности других национальных кухонь (кавказская, восточная, итальянская).	1	
	423	Контрольная работа	1	
	<b>Лабораторно – практические занятия</b>			
	424-426	«Приготовление русских национальных супов».	3	
	427-429	«Приготовление русских национальных блюд из круп».	3	
	430-432	«Приготовление русских национальных изделий из теста».	3	
	433-435	«Приготовление русских национальных вторых блюд»	3	
	436-438	«Составление меню постного и пасхального».	3	
	<b>Самостоятельная работа №21</b>		<b>16</b>	
	Подготовка к устному и письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет-ресурсу.		11	
	Подготовка презентации тема на выбор: «Особенности национальной кухни, разных народов мира» «Блюда русской кухни» «Блюда других национальных кухонь».		5	
			<b>27</b>	
<b>Тема 03.01.16.</b> <i>Организация обслуживания</i>	439	Задачи организации обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания.	1	ЛР 7,8
	440	Характеристика методов и форм обслуживания.	1	
	441	Виды торговых помещений, их назначение, характеристика.	1	
	442	Оборудование залов. Современные требования к мебели.	1	
	443	Буфеты.	1	
	444	Сервизная.	1	
	445	Моечная столовой посуды.	1	
	446	Столовая посуда и приборы. Классификация, требования к посуде.	1	

	447	Столовые прибор: виды, назначение, характеристика.	1	
	448	Столовое белье.	1	
	449	Средства информации: меню, прейскуранты. Назначение и характеристика.	1	
	450	Типы меню. Виды меню.	1	
	451	Оформление меню и прейскурантов.	1	
	452	Культура обслуживания. Изучение потребительского спроса. Правила этикета.	1	
	453	<b>КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА ЗА 7 СЕМЕСТР</b>	1	
<b>8 семестр – 72 часа</b>				
<b>Лабораторно – практические занятия</b>				
	454-456	«Изучение классификации предприятий общественного питания».	3	
	457-459	«Изучение форм обслуживания на предприятиях общественного питания».	3	
	460-462	«Сервировка стола».	3	
	463-465	«Составление меню».	3	
<b>Самостоятельная работа №22</b>			<b>8</b>	
	Подготовка доклада на тему: «Основы составления меню»		8	
<b>Самостоятельная работа №23</b>			<b>9</b>	
	Подготовка презентации тема на выбор: «Кухонная и столовая посуда» «Правила составления меню, разновидность меню» «Культура обслуживания»		9	
			<b>46</b>	
<b>Тема 03.01.17.</b> <i>Калькуляция и учет в предприятиях общественного питания.</i>	466-467	Задачи и организации учета в общественном питании.	2	ЛР 7,8
	468-469	Материальная ответственность.	2	
	470-471	Документы учета в общественном питании.	2	
	472-473	Ценообразование на предприятиях общественного питания.	2	
	474-475	Калькуляция и учет на предприятии общественного питания.	2	
	476-477	Учет сырья готовой продукции.	2	
	478-479	Получение и приемка товаров.	2	
	480-481	Учет поступления сырья на производство.	2	
	482-483	Учет реализации готовой продукции.	2	
	484-485	Отпуск готовой продукции.	2	
	486-487	Инвентаризация.	2	

	488-489	Общие правила проведения инвентаризации.	2		
	490	Контрольная работа	1		
	<b>Лабораторно – практические занятия</b>				
	491-496	«Решение задач по сборнику рецептур: потери при тепловой обработке, взаимозаменяемость, расход соли и специй».	6		
	497-502	«Составление калькуляции на блюда»	6		
	503-505	«Составление калькуляции на кулинарные изделия»	3		
	506-508	«Составление калькуляции на кондитерские изделия».	3		
	509-511	«Документальное оформление поступления и отпуска продуктов, товаров и тары».	3		
	<b>Самостоятельная работа №24</b>		<b>8</b>		
	Подготовка доклада тема на выбор: «Инвентаризация на ПОП. Общие правила проведения инвентаризации. Определение результатов» «Составление схем сервировки стола»		8		
	<b>Самостоятельная работа №25</b>		<b>8</b>		
	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»		8		
			<b>13</b>		
<b>Тема 03.01.18.</b> <i>Переработка продуктов в домашних условиях.</i>	512	Переработка овощей и плодов, ягод.	1	ЛР 7,8	
	513	Переработка грибов, бобовых	1		
	514	Переработка мяса и рыбы. Переработка молока.	1		
	515	Контрольная работа	1		
	<b>Лабораторно – практические занятия</b>				
	516-518	«Изготовление плодовоовощных консервов».	3		
	519-521	«Изготовление продуктов переработки мяса»	3		
	522-524	«Изготовление продуктов переработки рыбы»	3		
	<b>Самостоятельная работа № 26</b>		<b>7</b>		
	Подготовка сообщения тема на выбор: «Переработка плодов и овощей в домашних условиях»		7		

	«Переработка мяса и рыбы в домашних условиях»		
<b>ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ ЗА 8 СЕМЕСТР</b>		<b>1</b>	

## 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 рецептур блюд и кулинарных изделий»: учеб. пособие для нач. проф. образования/-6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 512 с.
- А.И. Здобнов В.А., Цыганенко. «Сборник рецептур 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.

#### **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 компетентного 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 междисциплинарного курса должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла. Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.



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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрация навыков расчета энергетической ценности рациона питания;</li> <li>– обоснование составления рациона питания в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе;</li> <li>– обоснование расчета количества сырья для приготовления блюд;</li> <li>– демонстрация навыков составления однодневного и перспективного заказа на продукты;</li> </ul>
Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.	<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>
Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.	<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>
Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.	<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> </ul>

	– соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации производственного инвентаря и оборудования;
Порционировать и подготавливать блюда для подачи	– демонстрация навыков порционирования блюд; – демонстрация навыков оформления блюд; – 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 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 в форме демонстрационного экзамена. 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; – организация самостоятельных	Текущий контроль в форме: тестирования защиты практических занятий. Итоговый контроль: выполнение практической работы.

	занятий при 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.