

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

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УПР

 Д.А. Солонко

« 25 » 05 2017г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ НСО «ИЦПО»

 Н.П. Шлыков

« 25 » 05 2017г.

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

Разработали:

Преподаватель спец. дисциплин

первой квалификационной категории

 Т.Н. Красовская, мастер п/о

 М.Ю. Олейникова

СОДЕРЖАНИЕ.

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

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

1.1. Область применения рабочей программы

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

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

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

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

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

ПК 3.5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи.

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

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

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

иметь практический опыт:

- приготовления блюд и определения их качества;

уметь:

- применять экономически обоснованные приемы приготовления блюд;
- проводить органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров,
- определять виды вкусовых продуктов;
- рационально использовать различные группы продовольственных товаров в кулинарии и кондитерском производстве;
- правильно хранить пищевые продукты, предотвращать поступление в пищу некачественных, вредных для здоровья продуктов и товаров;
- производить расчет энергетической ценности пищевых рационов;
- соблюдать санитарно-пищевые нормы; пользоваться сборниками рецептов 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 - 2145 часа, в том числе:

- максимальная учебная нагрузка обучающегося:

МДК 03.01. – 1029ч.

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося:

МДК 03.01. – 686ч.

самостоятельная работа обучающегося:

МДК 03.01. – 343ч.

- учебная практика – 762 часов;
- производственная практика – 354 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (<i>макс, учебная нагрузка и практики</i>)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			<i>Практика</i>
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практически занятия, часов		
1	2	3	4	5	6	
ПК 3.1-3.6	МДК 03.01. Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд.	1029	686	343	343	
ПК 3.1-3.6	УП 01. Учебная практика	762				762
ПК 3.1-3.6	ПП 01. Производственная практика	354				354
	<i>Всего:</i>	2145	686	343	343	1116

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

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
МДК. 03.01. Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд.		686
Тема 03.01.01. Введение		9
1	Введение в специальность.	2
2	Основные понятия кулинарии: сырье, полуфабрикаты, готовая продукция. Виды отходов. Технологический процесс приготовления пищи. Стадии технологического процесса.	1
Лабораторно - практические занятия		
1	«Тепловая обработка продуктов. Изменения пищевых веществ при тепловой обработке».	3
2	«Экскурсия на ПОП»	3
Самостоятельная работа		3
1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	3
Тема 03.01.02. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.		22
1	Классификация технологического оборудования предприятий общественного питания. Охрана труда. Техника безопасности. Пожарная безопасность.	1
2	Общие сведения о машинах. Требования к материалам, используемым для изготовления машин. Технологическая документация машин.	1
3	Оборудование для обработки овощей. Способы очистки овощей.	2
4	Овощерезательные машины МРО-200. Протирачная машина МП-800.	1
5	Картофелеочистительная машина непрерывного действия КНА-600М. овощерезательные машины МРО50-200.	1
6	Оборудование для обработки мяса. Мясорубки МИМ-105	1
Лабораторно - практические занятия		
1	«Назначение, устройство, принцип работы и правила эксплуатации картофелеочистительных машин типа МОК». «Поточная линия по выпуску сульфитированного картофеля ПЛСК-63».	3

	2	«Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации мясорубки МИМ-82». «Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации котлетоформочной машины МФК-2240».	3
	3	«Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации машины для просеивания муки МПМ-800». «Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации машины для замеса теста МТМ-1М».	3
	4	«Назначение, устройство, правила эксплуатации машины для нарезки хлеба МРХ-200. Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации пищеварочного котла КПЭ-60».	3
	5	«Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации взбивальной машины».	3
	Самостоятельная работа		7
	1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	5
	2	Подготовка реферата на тему: «Способы очистки овощей».	2
Тема 03.01.03. Влияние пищи на организм человека.			21
	1	Химический состав пищи. Витамины. Влияние витаминов.	1
	2	Энергетическая ценность пищи.	1
	3	Система пищеварения.	1
	4	Процесс пищеварения.	2
	5	Питание в течение дня. Дневной рацион. Система пищеварения. Процесс пищеварения.	1
	6	Лечебное питание. Лечебно-профилактическое питание.	1
	7	Влияние никотина и алкоголя на систему пищеварения.	2
	Лабораторно - практические занятия		
	1	«Расчет энергетической ценности дневного рациона питания».	6
	2	«Расчёт калорийности блюд».	3
	3	«Составление диетических рационов».	3
	Самостоятельная работа		8
	1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	6
	2	Подготовка реферата тема на выбор: «Влияние никотина и алкоголя на систему пищеварения» «Энергетическая ценность пищи».	2
Тема 03.01.04. Товароведение пищевых			40

продуктов.	1	Классификация пищевых продуктов. Качество продукции и методы его определения.	1
	2	Стандартизация и сертификация пищевых продуктов.	1
	3	Маркировка продовольственных товаров.	1
	4	Нормативная документация – ГОСТ, ТУ. Требования к качеству свежих овощей.	1
	5	Продукты переработки овощей и плодов. Квашенные, соленые, маринованные овощи и плоды.	1
	6	Рыба и рыбные продукты. Классификация рыбы. Рыбы живая, охлажденная, мороженая.	2
	7	Рыба соленая и копченая. Рыбные продукты и пресервы.	1
	8	Мясо и мясные продукты. Классификация мяса.	2
	9	Субпродукты. Классификация. Требования к качеству.	1
	10	Мясо птицы. Классификация. Требования к качеству.	1
	11	Мясокопчености. Ассортимент и требования к качеству.	1
	12	Молоко и молочные продукты. Требования к качеству.	1
		Молоко питьевое. Сливки. Сметана. Творог. Ассортимент. Требования к качеству.	1
	13	Молоко и молочные консервы. Ассортимент, требования к качеству, хранение.	1
	14	Яйца и яйцепродукты.	1
	15	Пищевые жиры.	1
	16	Зерномучные товары. Хлеб.	1
	17	Крахмал. Сахар.	1
	18	Кондитерские изделия. Ассортимент. Требования к качеству.	1
	19	Вкусовые продукты. Ассортимент.	1
Лабораторно - практические занятия			
1	«Изучение ассортимента и требования к качеству продовольственных продуктов».	6	
2	«Ассортимент и требований к качеству рыбы и нерыбных продуктов моря».	3	
3	«Ассортимент и требования к качеству зерномучных товаров и хлеба. Исследование хлеба».	3	
4	«Ассортимент и требования к качеству мясопродуктов. Исследование качества мяса».	3	
5	«Ассортимент и требования к качеству диетических кисломолочных напитков. Определение кисломолочных напитков».	3	
Самостоятельная работа			21
1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	16	
2	Подготовка презентации тема на выбор: «Молоко и молочные продукты» «Зерномучные товары», «Мясокопчености», «Субпродукты», «Ассортимент и требования к качеству мясопродуктов».	5	
Тема 03.01.05.		56	

Первичная обработка продуктов и изготовление полуфабрикатов.	1	Первичная обработка овощей и изготовление овощных полуфабрикатов. Требования к качеству.	2	
	2	Способы и формы нарезки овощей. Требования к качеству.	2	
	3	Отходы рыбы. Определение отходов рыбы. Первичная обработка рыбы.	1	
	4	Требование к качеству рыбных полуфабрикатов. Форма нарезки рыбных п.ф.	2	
	4	Первичная обработка мяса. Изготовление мясных полуфабрикатов.	1	
	5	Требования к качеству мясных полуфабрикатов.	3	
	6	Требования к качеству полуфабрикатов из птицы и дичи.	1	
	7	Требования к качеству овощных полуфабрикатов.	2	
	8	Требования к качеству рыбных полуфабрикатов.	1	
	9	Требования к изготовлению рыбных полуфабрикатов.	2	
	10	Карвинг. Фигурная нарезка из лука, помидоров, огурца.	2	
	11	Основные правила составления композиций.	1	
	Лабораторно - практические занятия			
	1	«Отходы овощей. Определение отходов овощей при холодной обработке».	6	
	2	«Отходы рыбы. Определение отходов рыбы при холодной обработке».	3	
	3	«Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины».	3	
	4	«Приготовление порционных полуфабрикатов из свинины».	3	
	5	«Изготовление рыбных полуфабрикатов»	6	
	6	«Изготовление мясных полуфабрикатов».	6	
	7	«Фигурная нарезка из лука, помидоров, огурца».	6	
	8	«Фигурная нарезка из редьки, редиса, капусты».	3	
	Самостоятельная работа			11
	1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	9	
2	Подготовка доклада тема по выбору: «История возникновения карвинга» «Основные правила составления композиций» «Полуфабрикаты из рыбы» «Полуфабрикаты из мяса».	2		
			36	
Тема 03.01.06. Первые блюда	1	Значение супов в питании. Классификация супов.	1	
	2	Виды бульонов.	2	
	3	Заправочные супы. Общие правила приготовления заправочных супов.	2	
	4	Супы с крупами. Приготовление, отпуск.	1	
	5	Супы с бобовыми. Супы с макаронными изделиями.	1	
	6	Молочные супы.	1	

	7	Заправочные супы. Рассольники. Технология приготовления. Отпуск. Требования к качеству.	2
	8	Заправочные супы. Борщи. Технология приготовления. Отпуск. Требования к качеству.	2
	9	Заправочные супы. Рассольники. Технология приготовления. Отпуск. Требования к качеству.	2
	10	Заправочные супы. Солянки. Технология приготовления. Отпуск. Требования к качеству.	1
	11	Картофельные супы. Супы без картофеля. Технология приготовления. Отпуск. Требования к качеству.	2
	12	Супы с крупами, макаронными изделиями, бобовыми. Технология приготовления супов.	1
	13	Молочные супы. Технология приготовления. Отпуск. Требования к качеству.	1
	14	Холодные супы, сладкие супы. Технология приготовления. Отпуск. Требования к качеству.	1
	15	Супы- пюре. Технология приготовления. Отпуск. Требования к качеству.	1
	Лабораторно - практические занятия		
	1	«Приготовление заправочных супов».	6
	2	«Приготовление картофельных супов».	3
	3	«Приготовление холодных супов».	3
	4	«Приготовление супов-пюре».	3
	Самостоятельная работа		21
	1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	15
	2	Подготовка доклада тема по выбору: «Классификация супов» «Картофельные супы» «Супы-пюре»	2
	3	Подготовка презентации тема на выбор: «Разновидность заправочных супов» «Молочные супы» «Холодные супы»	4
Тема 03.01.07. Соусы.			32
	1	Значение соусов в питании.	1
	2	Классификация соусов. Полуфабрикаты для приготовления соусов.	1
	3	Соус белый основной и его производные.	1
	4	Соус красный основной и его производные.	1
	5	Использование соусов. Требования к качеству.	1
	6	Соусы масляные, горячие и холодные. Соус майонез. Приготовление, использование, требования к качеству.	1
	7	Заправки на растительном масле. Соусы на уксусе. Приготовление, использование, требования к качеству.	1

	8	Приготовление соусов без муки. Соусы яично-масляные и масляные смеси.	1
	9	Соусы масляные, горячие и холодные.	1
	10	Заправки на растительном масле.	1
	11	Требования к качеству соусов. Сроки и условия хранения.	1
	Лабораторно - практические занятия		
	1	«Приготовление соуса красного основного».	3
	2	«Приготовление соуса белого основного».	3
	3	«Масляные соусы».	3
	4	«Приготовление соусов без муки. Соусы яично-масляные и масляные смеси».	3
	5	«Приготовление масляного соуса».	3
	6	«Приготовление масляных заправок».	3
	7	«Приготовление и расчет рецептур сметанных и молочных соусов».	3
	Самостоятельная работа		9
	1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	5
	2	Подготовка презентации тема на выбор: «Значение соусов в питании человека» «Соусы белые, красные» «Соусы масляные, заправки на растительном масле»	4
Тема 03.01.08. Блюда из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.			57
	1	Изменения, происходящие при тепловой обработке овощей.	1
	2	Значение в питание овощных блюд.	2
	3	Блюда из отварных и припущенных овощей. Требования к качеству.	2
	4	Блюда из жаренных овощей. Приготовление, отпуск, требования к качеству.	3
	5	Блюда из тушеных овощей, приготовление, отпуск, требования к качеству.	1
	6	Блюда из запеченных овощей, приготовление, отпуск, требования к качеству.	2
	7	Блюда из грибов.	1
	8	Требования к качеству овощных блюд и сроки их хранения.	1
	9	Блюда из круп. Общие правила варки каш.	1
	10	Блюда из грибов. Приготовление, отпуск, требования к качеству.	1
	11	Жидкие каши. Приготовление, отпуск, требования к качеству.	1
	12	Вязкие каши. Приготовление, отпуск, требования к качеству.	1
	13	Рассыпчатые каши. Приготовление, отпуск, требования к качеству.	1
	14	Изделия из каш. Приготовление, отпуск, требования к качеству.	2
	15	Блюда из бобовых овощей. Приготовление, отпуск, требования к качеству.	2
	16	Изделия из бобовых овощей.	1

	17	Блюда из макаронных изделий. Приготовление, отпуск, требования к качеству.	2
	18	Блюда из макаронных изделий. Приготовление, отпуск, требование к качеству.	2
	Лабораторно - практические занятия		
	1	«Приготовление блюд и гарниров из вареных овощей».	3
	2	«Приготовление каш различной консистенции».	3
	3	«Приготовление блюд, овощных гарниров, жареных овощей».	6
	4	«Приготовление горячих блюд из овощей».	3
	5	«Приготовление изделий из каш».	6
	6	«Приготовление блюд из бобовых овощей».	3
	7	«Приготовление блюд из макаронных изделий».	6
	Самостоятельная работа		35
	1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	29
	2	Подготовка доклада тема по выбору: «Значение в питании овощных блюд» «Блюда из жаренных, запеченных, припущенных, тушеных овощей» «Каша различной консистенции, изделия из каш»	3
	3	Подготовка сообщения тема на выбор: «Блюда из круп, макаронных изделий, значение в питании человека» «Блюда из бобовых»	3
Тема 03.01.09. Горячие блюда из рыбы.			69
	1	Значение рыбных блюд в питании.	1
	2	Изменения, происходящие при тепловой обработке рыбы.	2
	3	Классификация горячих рыбных блюд.	1
	4	Рыба отварная и блюда из нее. Технология приготовления. Отпуск. Требования к качеству.	3
	5	Рыба отварная крупным куском.	1
	6	Рыба припущенная.	1
	7	Рыба припущенная, блюда из нее. Технология приготовления. Отпуск. Требования к качеству.	2
	8	Рыба, фаршированная порционным куском.	1
	9	Блюда из жареной рыбы.	3
	10	Рыба жареная, блюда из нее. Технология приготовления. Отпуск. Требования к качеству.	2
	11	Фаршированная рыба.	1
	12	Рыба, фаршированная целиком.	2
	13	Ассортимент. Отпуск. Требования к качеству фаршированной рыбы.	2
	14	Горячие блюда из котлетной массы.	1
	15	Рыба запеченная. Блюда из запеченной рыбы. Технология приготовления. Отпуск. Требования к	4

		качеству.	
	16	Блюда из тушеной рыбы. Технология приготовления. Отпуск. Требования к качеству.	4
	17	Рыбная котлетная масса.	1
	18	Изделия из рыбной котлетной массы. Технология приготовления. Отпуск. Требование к качеству.	2
	19	Горячие блюда из рыбной котлетной массы.	1
	20	Требования к приготовлению и правила подачи блюд из рыбы.	1
	21	Блюда из морепродуктов.	1
	22	Требование к качеству и способы подачи блюд из морепродуктов.	1
	23	Блюда из рыбы. Способы подачи, сервировка.	1
	Лабораторно - практические занятия		
	1	«Приготовление горячих блюд из припущенной рыбы».	3
	2	«Приготовление блюд из отварной, припущенной рыбы».	3
	3	«Приготовление блюд из тушеной рыбы».	3
	4	«Приготовление блюд из запеченной рыбы».	6
	5	«Приготовление блюд из жаренной рыбы».	9
	6	«Приготовление горячих блюд из рыбной котлетной массы».	6
	Самостоятельная работа		35
	1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	27
	2	Подготовка сообщения тема на выбор: «Рыба отварная, припущенная и блюда из нее» «Фаршированная рыба» «Рыба жареная, запеченная» «Правила подачи и отпуск рыбы (жареной, запеченной, тушеной, припущенной)»	3
	3	Подготовка презентации на тему: «Блюда из морепродуктов».	5
			72
Тема 03.01.10. Горячие блюда из мяса и птицы.	1	Классификация горячих мясных блюд.	2
	2	Отварные мясные блюда. Технология приготовления. Отпуск. Требования к качеству.	1
	3	Крупнокусковые блюда из отварного мяса.	1
	4	Крупнокусковые блюда из припущенного мяса.	1
	5	Крупнокусковые блюда из жареного мяса.	1
	6	Жареные крупнокусковые мясные блюда. Технология приготовления. Отпуск. Требования к качеству.	1
	7	Жареные среднекусковые мясные блюда. Технология приготовления. Отпуск. Требования к качеству.	1

8	Жареные мелкокусковые мясные блюда. Технология приготовления. Отпуск. Требования к качеству.	1
9	Среднекусковые порционные жареные мясные блюда.	1
10	Мясные блюда жареные мелким куском.	1
11	Мясные блюда тушеные мелкими кусками.	1
12	Запеченные мясные блюда из говядины и свинины.	1
13	Запеченные крупнокусковые мясные блюда. Технология приготовления. Отпуск. Требования к качеству.	1
14	Запеченные крупнокусковые и мелкокусковые мясные блюда. Технология приготовления. Отпуск. Требования к качеству.	1
15	Тушеные мясные блюда средним куском.	1
16	Тушеные мясные блюда крупным куском.	1
17	Тушеные среднекусковые и мелкокусковые мясные блюда. Технология приготовления. Отпуск. Требования к качеству.	1
18	Жаренные изделия из котлетной массы. Технология приготовления. Отпуск. Требование к качеству.	1
19	Отварные изделия из котлетной массы. Технология приготовления. Отпуск. Требования к качеству.	1
20	Запеченные и тушеные изделия из котлетной массы. Технология приготовления. Отпуск. Требования к качеству.	1
21	Технология приготовления рубленой и котлетной массы.	1
22	Изделия из рубленой массы.	1
23	Изделия из котлетной массы.	1
24	Блюда из субпродуктов. Энергетическая ценность, влияние на организм.	1
25	Блюда из субпродуктов. Технология приготовления. Отпуск. Требования к качеству.	1
26	Жареные и запеченные блюда из субпродуктов.	1
27	Блюда из отварных субпродуктов.	1
28	Блюда из отварной и припущенной птицы.	1
29	Блюда из жареной и тушеной птицы.	1
30	Блюда из отварной птицы. Технология приготовления. Отпуск. Требования к качеству.	1
31	Блюда из тушеной птицы. Технология приготовления. Отпуск. Требования к качеству.	1
32	Блюда из жареной птицы. Технология приготовления. Отпуск. Требования к качеству.	1
Лабораторно - практические занятия		
1	«Приготовление горячих блюд из отварного мяса».	3
2	«Приготовление блюд из припущенного мяса».	3
3	«Приготовление блюд из тушеного мяса мелким куском».	3

	4	«Приготовление горячих блюд из тушеного мяса».	3
	5	«Приготовление блюд из запеченного мяса».	6
	6	«Приготовление блюд из отварной птицы».	3
	7	«Приготовление блюд из жареной птицы».	3
	8	«Приготовление блюд из отварного и припущенного мяса».	3
	9	«Приготовление горячих блюд из жареного мяса».	3
	10	«Приготовление горячих блюд из котлетной массы».	3
	11	«Приготовление горячих блюд из субпродуктов».	3
	12	«Приготовление блюд из жареной птицы».	3
	Самостоятельная работа		38
	1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	30
	2	Подготовка сообщения тема на выбор: «Горячие блюда из мяса» «Отварные мясные блюда, классификация, способы подачи» «Горячие блюда из субпродуктов I и II категории» «Запеченное, жаренное, тешенное мясо, способы подачи, отпуск».	3
	3	Подготовка презентации тема на выбор: «Горячие блюда из субпродуктов, способы подачи, отпуск» «Горячие блюда из жареной, запеченной птицы и дичи» «Блюда из котлетной массы, способы подачи, отпуск».	5
Тема 03.01.11. Блюда из яиц и творога.			29
	1	Значение в питании блюд из творога. Творожные продукты. Кулинарное использование.	1
	2	Блюда из яиц. Варка яиц. Жареные блюда из яиц. Запеченные блюда из яиц.	1
	3	Блюда из яиц. Требования к качеству.	1
	4	Значение блюд из яиц. Яичные продукты. Кулинарное использование.	1
	5	Блюда из жареных яиц.	1
	6	Блюда из запеченные яиц.	1
	7	Холодные, горячие блюда из творога.	1
	8	Требования к качеству блюд из творога и сроки их хранения.	1
	Лабораторно - практические занятия		
	1	«Приготовление блюд из яиц. Расчет рецептуры».	6
	2	«Приготовление холодных и горячих блюд из яиц».	3
	3	«Приготовление холодных блюд из творога».	3
	4	«Приготовление горячих блюд из творога».	6
	5	«Приготовление холодных, горячих блюд из творога».	3

	Самостоятельная работа		10
	1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	5
Тема 03.01.12. Изделия из теста.	2	Подготовка презентации на тему: «Значение в питании блюд из творога и яиц»	5
			51
	1	Значение в питании изделий из теста.	1
	2	Виды теста. Подготовка сырья.	1
	3	Дрожжевое тесто. Безопарный способ. Изделия из сдобного теста.	1
	4	Дрожжевое тесто безопарное. Изделия из сдобного теста.	3
	5	Тесто для оладий. Кулинарные изделия из сладкого бездрожжевого теста.	1
	6	Блинное тесто. Изделие из блинного теста. Требование к качеству.	1
	7	Тесто для блинчиков. Кулинарные изделия из сладкого бездрожжевого теста.	2
	8	Тесто для оладий. Кулинарные изделия из сладкого бездрожжевого теста.	2
	9	Кулинарные изделия из сладкого бездрожжевого теста. Бисквитное.	5
	10	Тесто бездрожжевое, для шарлоток, манников. Наливные пироги.	1
	11	Тесто для манников. Кулинарные изделия из сладкого бездрожжевого теста.	1
	14	Песочное тесто. Кулинарные изделия из сладкого бездрожжевого теста.	1
		Слоеное тесто. Кулинарные изделия из несладкого бездрожжевого теста.	1
	15	Заварное тесто. Кулинарные изделия из несладкого бездрожжевого теста.	2
	16	Виды крема для тортов и пирожных.	1
		Торты и пирожные.	1
	18	Кулинарные изделия из дрожжевого теста.	2
	Лабораторно - практические занятия		
1	«Приготовление изделий из бездрожжевого теста. Блины».	3	
2	«Приготовление бездрожжевого теста для манника, шарлотки».	3	
3	«Приготовление изделий из бездрожжевого теста. Бисквитное».	6	
4	«Приготовление изделий из сладкого бездрожжевого теста. Бисквитное».	3	
5	«Приготовление изделий из сладкого бездрожжевого теста. Песочное».	3	
6	«Приготовление изделий из дрожжевого (пресного) теста».	3	
7	«Приготовление изделий из заварного теста».	3	
Самостоятельная работа		52	
1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	44	
2	Подготовка реферата тема на выбор: «Значение в питании человека блюд из теста» «Изделий из бездрожжевого теста»	3	

		«Торты и пирожные, способы подачи, отпуск» «Виды крема для тортов и пирожных».		
	3	Подготовка презентации тема по выбору: «Виды теста» «Торты и пирожные».	5	
Тема 03.01.13. Холодные блюда и закуски.			38	
	1	Значение холодных блюд и закусок.	1	
	2	Классификация холодных блюд и закусок.	1	
	3	Бутерброды. Классификация бутербродов.	1	
	4	Салаты овощные.	1	
	5	Винегреты. Способы подачи.	1	
	6	Закуски из бутербродов.	1	
	7	Закуски из мяса, яиц, субпродуктов.	1	
	8	Блюда и закуски из овощей и грибов.	1	
	9	Овощные и грибные блюда и закуски.	1	
	10	Закуски из рыбы.	1	
	11	Мясные блюда и закуски.	1	
	12	Горячие закуски.	1	
	13	Требования к качеству холодных блюд, закусок и сроки их хранения.	2	
	Лабораторно - практические занятия			
	1	«Приготовление винегретов».	3	
	2	«Обработка и подготовка продуктов для холодных закусок».	3	
	3	«Приготовление холодных закусок».	6	
	4	«Приготовление салатов, винегретов».	6	
	5	«Приготовление бутербродов, канапе».	3	
6	«Приготовление закусок, салатов, бутербродов».	3		
Самостоятельная работа			17	
1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	9		
2	Подготовка сообщения тема на выбор: «Закуски, разновидность мясных и рыбных закусок» «Способы подачи закусок из: мяса, рыбы, овощей, грибов»	3		
3	Подготовка презентации на тему: « Холодные блюда и закуски разновидности, классификация, отпуск»	5		
Тема 03.01.14. Сладкие			11	

блюда и напитки.	1	Значение сладких блюд в питании.	1	
	2	Классификация сладких блюд.	1	
	3	Холодные, горячие напитки.	1	
	4	Фрукты и ягоды в сиропе и вине.	1	
	5	Холодные сладкие блюда нежелированные и желированные.	1	
	Лабораторно - практические занятия			
	1	«Приготовление холодных, сладких желированных блюд».	3	
	2	«Приготовление холодных сладких блюд, нежелированных и желированных».	3	
	Самостоятельная работа			9
	1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	6	
2	Подготовка доклада тема на выбор: «Сладкие блюда и напитки» «Напитки холодные и горячие, классификация, отпуск»	3		
			32	
Тема 03.01.15. Особенности национальной кухни.	1	Традиции и обычаи русской кухни. Первые кулинарные книги.	1	
	2	Традиционные русские продукты и способы приготовления пищи.	1	
	3	Традиционные напитки. Способы их приготовления.	1	
	4	Особенности приготовления национальной выпечки.	1	
	5	Особенности приготовления первых блюд.	2	
	6	Особенности православной кухни.	1	
	7	Особенности приготовления блюд из мяса и рыбы.	1	
	8	Особенности приготовления мучных блюд.	1	
	9	Особенности приготовления сладких блюд.	1	
	10	Особенности других национальных кухонь (кавказская, восточная, итальянская).	1	
	Лабораторно - практические занятия			
	1	«Приготовление русских национальных напитков».	3	
	2	«Приготовление первых блюд русской кухни».	3	
	3	«Приготовление русских национальных супов».	3	
	4	«Приготовление национальных блюд из мяса»	3	
	5	«Приготовление блюд различных народов мира».	3	
	6	«Приготовление русских национальных изделий из теста».	3	
	8	«Приготовления блюд других народов».	3	
	Самостоятельная работа			15
	1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	10	
2	Подготовка презентации тема на выбор:	5		

		«Особенности национальной кухни, разных народов мира» «Блюда русской кухни» «Блюда других национальных кухонь».		
Тема 03.01.16. Организация обслуживания			17	
	1	Задачи организации обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания. Виды услуг.	1	
	2	Виды услуг.	1	
	3	Сервировка стола.	1	
	4	Кухонная и столовая посуда.	1	
	5	Организация банкетного обслуживания.	1	
	6	Культура обслуживания. Правила этикета.	1	
	7	Изучение потребительского спроса.	1	
	8	Основы составления меню.	1	
	Лабораторно - практические занятия			
	1	«Изучение классификации предприятий общественного питания».	3	
	2	«Изучение управленческого и обслуживающего персонала на предприятиях общественного питания».	3	
	3	«Изучение форм обслуживания на ПОП».	3	
	Самостоятельная работа			12
	1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	5	
	2	Подготовка доклада на тему: «Основы составления меню»	2	
3	Подготовка презентации тема на выбор: «Кухонная и столовая посуда» «Правила составления меню, разновидность меню» «Культура обслуживания»	5		
Тема 03.01.17. Калькуляция и учет в предприятиях общественного питания.			47	
	1	Задачи и организация учета в общественном питании.	2	
	2	Материальная ответственность.	1	
	3	Документы учета в общественном питании.	1	
	4	Ценообразование на предприятиях общественного питания.	1	
	5	Ценообразование и калькуляция на ПОП.	1	
	6	Учет сырья готовой продукции.	4	
	7	Получение и приемка товаров.	3	
8	Учет реализации и отпуска готовой продукции.	3		

	9	Получение и приемка товара.	1
	10	Документация учета в общественном питании.	1
	11	Инвентаризация. Общие правила проведения инвентаризации.	1
	12	Определение результатов инвентаризации.	1
	Лабораторно - практические занятия		
	1	«Решение задач по сборнику рецептур: потери при тепловой обработке, взаимозаменяемость, расход соли и специй».	6
	2	«Взаимозаменяемость продуктов. Решение задач».	3
	3	«Составление калькуляции на кулинарные изделия».	3
	4	«Составление калькуляции на блюда».	3
	5	«Составление калькуляции на блюдо и кулинарные изделия».	3
	6	«Решение задач по сборнику. Брутто».	3
	7	«Решение задач по сборнику. Расход соли и специй».	3
	8	«Инвентаризация. Общие правила проведения. Определение результатов».	3
	Самостоятельная работа		30
	1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	22
	2	Подготовка доклада тема на выбор: «Инвентаризация на ПОП. Общие правила проведения инвентаризации. Определение результатов» « Составление схем сервировки стола»	3
	3	Подготовка презентации тема на выбор: « Калькуляция и учет на ПОП. Задачи и организации учета» « Материальная ответственность на ПОП» «Составление калькуляции на кондитерские изделия» «Расчет рецептур»	5
Тема 03.01.18. Переработка продуктов в домашних условиях.			24
	1	Переработка продукции в домашних условиях.	1
	2	Переработка овощей.	1
	3	Переработка плодов и ягод.	2
	4	Переработка мяса.	2
	5	Переработка вторичной готовой продукции, хлеба, творога.	1
	6	Переработка молока.	2
	Лабораторно - практические занятия		
	1	«Изготовление плодовоовощных консервов».	3
	2	«Изготовление продуктов переработки мяса».	3
	3	«Изготовление плодовоовощных консервов».	3

	4	«Изготовление продуктов переработки рыбы».	3
	5	«Изготовление варенья».	3
	Самостоятельная работа		10
	1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	8
	2	Подготовка сообщения тема на выбор: «Переработка плодов и овощей в домашних условиях» «Переработка мяса и рыбы в домашних условиях»	2
	Контрольная работа.		21
	Дифференцированный зачет.		1
Итоговая контрольная работа по МДК 03.01.			1
УП 03. Учебная практика			762
Тема №1. Техника безопасности и охрана труда на предприятиях общественного питания.			18
	1.	Вводное занятие. Экскурсия.	6
	2.	Техника безопасности и охрана труда на предприятиях общественного питания.	6
	3.	Виды травматизма, мероприятия по безопасности труда. Ведомственные инструкции. Самопомощь и первая помощь при несчастных случаях. Противопожарная безопасность.	6
Тема № 2. Первичная обработка продуктов			24
	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
	4.	Первичная обработка. Изготовление заготовок и полуфабрикатов.	6
Тема № 3. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.			66
	1.	Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.	6
	2.	Механическая и кулинарная обработка корнеплодов, листовых, пряных овощей.	6
	3.	Первичная обработка капустных и луковых овощей, изготовление заготовок и полуфабрикатов.	6
	4.	Обработка грибов.	6
	5.	Механическая кулинарная обработка плодовых, десертных овощей.	6
	6.	Приготовление полуфабрикатов картофеля и корнеплодов, обработка грибов, последовательность приемов.	6
	7.	Приготовление отварных, припущенных и тушёных блюд из овощей и грибов.	6

	8.	Механическая кулинарная обработка и нарезка овощей и грибов.	6
	9.	Механическая кулинарная обработка картофеля и корнеплодов.	6
	10.	Приготовление полуфабрикатов из овощей подвергнутых тепловой обработке.	6
	11.	Последовательность приёмов механической кулинарной обработки сырья.	6
Тема № 4. Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий			66
	1.	Блюда и гарниры из круп, бобовых, и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	6
	2.	Подготовка и способы тепловой обработки круп, бобовых, и макаронных изделий.	6
	3.	Приготовление рассыпчатых и вязких каш, приготовление блюд из яиц.	6
	4.	Приготовление блюд из макаронных изделий.	6
	5.	Приготовление блюд и гарниров из круп.	6
	6.	Подготовка и способы тепловой обработки круп.	6
	7.	Технология приготовления блюд из бобовых.	6
	8.	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.	6
	9.	Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	6
	10.	Изготовление полуфабрикатов.	6
	11.	Подготовка и способы тепловой обработки круп, бобовых, и макаронных изделий.	6
Тема № 5. Технология приготовления блюд и гарниров из яиц и творога			42
	1.	Значение в питании блюд из яиц и творога, и их первичная обработка.	6
	2.	Приготовление омлетов натуральных, фаршированных и смешанных.	6
	3.	Приготовление жареных и запечённых блюд из яиц.	6
	4.	Приготовление жареных и запечённых блюд из меланжа, яичного порошка	6
	5.	Блюда из творога. Качественная характеристика твороженных блюд и фаршей.	6
	6.	Блюда из творога. Твороженные фарши. Качественная характеристика твороженных блюд и фаршей.	6
	7.	Качественная характеристика твороженных блюд и фаршей.	6
Тема № 6. Технология приготовления теста и изделий из него			36
	1.	Значение мучных изделий в питании, характеристика сырья. Дрожжевое тесто. Изделия из дрожжевого теста.	6
	2.	Дрожжевое тесто. Изделия из дрожжевого теста.	6

	3.	Пресное тесто для лапши, пельменей, блинчиков.	6
	4.	Технология приготовления теста для блинов и блинчиков.	6
	5.	Изделия из чёрствого хлеба	6
	6.	Хранение полуфабрикатов и изделий из теста, качественные показатели.	6
Тема №7. Технология приготовления соусов			42
	1.	Технология приготовления бульонов и соусов.	6
	2.	Приготовление бульонов.	6
	3.	Технология приготовления соусов на бульонах с загустителями	6
	4.	Роль соусов в питании, их классификация. Принципы подбора соусов к блюдам	6
	5.	Основные красный и белый соусы.	6
	6.	Рыбные соусы, молочные, сметанные и гребные.	6
	7.	Холодные соусы, майонезы, заправки, маринады.	6
Тема № 8. Технология приготовления супов			60
	1.	Значение первых блюд в питании, классификация их, приготовление костных и рыбных бульонов.	6
	2.	Технология приготовления супов и бульонов.	6
	3.	Приготовление супов картофельных.	6
	4.	Приготовление грибных бульонов.	6
	5.	Приготовление и ассортимент борщей и щей.	6
	6.	Супы из овощей, картофеля, круп, бобовых и макаронных изделий.	6
	7.	Технология приготовления молочных супов.	6
	8.	Приготовление пюреобразных супов.	6
	9.	Приготовление холодных супов.	6
	10.	Приготовление сладких супов.	6
Тема № 9. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы			66
	1.	Пищевая ценность рыбы: кулинарное использование её, классификация. Качество сырья, оттаивание и вымачивание. Обработка мелкой и средней рыбы с костным скелетом (чешуйчатой).	6
	2.	Технология обработки сырья.	6
	3.	Блюда из отварной рыбы и припущенной рыбы.	6
	4.	Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы.	6

	5.	Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы. Блюда из жареной рыбы.	6
	6.	Обработка крупной чешуйчатой рыбы. Обработка рыбы для фарширования.	6
	7.	Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы	6
	8.	Полуфабрикаты из рыбы.	6
	9.	Блюда из котлетной массы.	6
	10.	Блюда из нерыбных морепродуктов.	6
	11.	Пищевые отходы, использование их, качественные показатели, условия и сроки хранения.	6
Тема № 10. Технология приготовления горячих блюд из мяса и мясных продуктов			90
	1.	Товароведно-технологическая характеристика мяса, строение тканей, химический состав, значение в питании, использование в кулинарии, оценка доброкачественности.	6
	2.	Первичная обработка и разделка мяса.	6
	3.	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса.	6
	4.	Блюда из варёных субпродуктов и колбасных изделий.	6
	5.	Приготовление полуфабрикатов, крупно-кусовые полуфабрикаты.	6
	6.	Первичная обработка и разделка говядины.	6
	7.	Приготовление полуфабрикатов из говядины для жарения и тушения.	6
	8.	Мясо из говядины и телятины жареное крупными и порционными кусками: отбивные, эскалопы, антрекоты, бефстроганов, шашлыки	6
	9.	Технология приготовления полуфабрикатов из свинины.	6
	10.	Приготовление полуфабрикатов из баранины для жарения и тушения.	6
	11.	Мясо из баранины жареное крупными и порционными кусками: отбивные, ростбифы, бефстроганов, шашлыки.	6
	12.	Приготовление полуфабрикатов из свинины и телятины. Котлетная масса.	12
	13.	Обработка мясных продуктов. Блюда из запечённого мяса.	6
	14.	Технология приготовления блюд из субпродуктов.	6
Тема №11. Технология приготовления горячих блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи			60
	1.	Обработка птицы.	6
	2.	Использование пищевых отходов.	6
	3.	Заправка тушек дичи.	6
	4.	Снятие и зачистка филе сельскохозяйственной птицы	6
	5.	Полуфабрикаты из птицы.	6

	6.	Полуфабрикаты из дичи.	6
	7.	Технология приготовления котлетной массы.	6
	8.	Технология приготовления полуфабрикатов из птицы.	12
	9.	Технология приготовления полуфабрикатов из дичи.	6
Тема №12. Технология приготовления холодных блюд и закусок			54
	1.	Значение и классификация холодных блюд в питании, общие принципы оформления, обработка гастрономических товаров.	6
	2.	Технология использования консервов.	6
	3.	Салаты из сырых овощей.	6
	4.	Технология приготовления винегретов.	6
	5.	Технология приготовления салатов из варёных овощей.	6
	6.	Холодные закуски из рыбной гастрономии.	6
	7.	Холодные закуски из нерыбных продуктов моря.	6
	8.	Холодные закуски из отварной, припущенной и жареной рыбы. Заливные и фаршированные холодные закуски.	6
	9.	Мясные холодные блюда и закуски.	6
Тема №13. Технология приготовления сладких блюд и горячих напитков			42
	1.	Значение сладких блюд в питании и их классификация.	6
	2.	Подача свежих и замороженных фруктов и ягод.	6
	3.	Компоты, фрукты в вине, кисели разной консистенции.	6
	4.	Кремы и самбуки.	6
	5.	Желе и муссы.	6
	6.	Горячие сладкие блюда.	6
	7.	Технология приготовления горячих сладких блюд: яблоки в тесте, яблочная бабка-шарлот, яблоки в слойке, крут и другие изделия).	6
Тема №14. Технология приготовления блюд национальной кухни			66
	1.	Традиционные белорусские блюда.	6
	2.	Использование картофеля в белорусской кулинарии.	6
	3.	Технология приготовления дранников, яиц фаршированных грибами.)	6
	4.	Технология приготовления пирожков картофельных фаршированных грибами,)	6

	5.	Особенности кавказской кухни.	6
	6.	Блюда грузинской кухни	6
	7.	Технология приготовления баклажан с чесноком, цветной капусты с яйцом, яичницы с вареньем.	6
	8.	Правила приема гостей.	6
	9.	Особенности французской кухни..	6
	10.	Салаты. Использование сельдерея, лука-порея, салата-латука, спаржи, авокадо, шампиньонов	6
	11.	Приготовление блюд французской кухни.	6
Тема №15. Технология блюд лечебного питания			24
	1.	Общие требования к лечебному питанию. Виды щажения.	6
	2.	Особенности приготовления блюд для больных сахарным диабетом.	6
	3.	Технология приготовления витаминных напитков.	6
	4.	Составление меню.	6
Тема №16. Технология приготовления блюд для детей			6
	1	Особенности приготовления блюд для детей	6

III 03. Производственная практика			354
Тема №1. Техника безопасности и охрана труда на предприятиях общественного питания.			6
	1.	Вводное занятие. Экскурсия. Техника безопасности и охрана труда на предприятиях общественного питания.	6
Тема № 2. Первичная обработка продуктов			12
	1.	Первичная обработка картофеля и корнеплодов, изготовление заготовок и полуфабрикатов.	6
	2.	Первичная обработка капустных и луковых овощей, изготовление заготовок и полуфабрикатов.	6
Тема № 3. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.			30
	1.	Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.	6
	2.	Механическая и кулинарная обработка корнеплодов, листовых, пряных овощей.	6
	3.	Первичная обработка капустных и луковых овощей, изготовление заготовок и полуфабрикатов.	6
	4.	Обработка грибов.	6

	5.	Приготовление отварных, припущенных и тушёных блюд из овощей и грибов.	6
Тема № 4. 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 рассыпчатых и вязких каш, приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	6
	4.	Изготовление полуфабрикатов.	6
Тема № 5. 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.	6
	4.	Блюда из творога. Твороженные фарши. Качественная характеристика твороженных блюд и фаршей.	6
Тема № 6. Технология приготовления теста и изделий из него			24
	1.	Значение мучных изделий в питании, характеристика сырья. Дрожжевое тесто. Изделия из дрожжевого теста.	6
	2.	Пресное тесто для лапши, пельменей, блинчиков.	6
	3.	Изделия из чёрствого хлеба	6
	4.	Хранение полуфабрикатов и изделий из теста, качественные показатели.	6
Тема №7. Технология приготовления соусов			24
	1.	Технология приготовления бульонов и соусов. Основные красный и белый соусы.	6
	2.	Технология приготовления соусов на бульонах с загустителями	6
	3.	Рыбные соусы, молочные, сметанные и гребные.	6
	4.	Холодные соусы, майонезы, заправки, маринады.	6
Тема № 8. Технология приготовления супов			36
	1.	Значение первых блюд в питании, классификация их, приготовление костных и рыбных бульонов.	6
	2.	Приготовление супов картофельных и грибных.	6

	3.	Приготовление и ассортимент борщей и щей.	6
	4.	Технология приготовления молочных супов.	6
	5.	Приготовление пюреобразных супов.	6
	6.	Приготовление холодных и сладких супов.	6
Тема № 9. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы			36
	1.	Пищевая ценность рыбы: кулинарное использование её, классификация. Качество сырья, оттаивание и вымачивание. Обработка мелкой и средней рыбы с костным скелетом (чешуйчатой).	6
	2.	Технология обработки сырья.	6
	3.	Блюда из отварной рыбы и припущенной рыбы.	6
	4.	Блюда из жареной рыбы.	6
	5.	Блюда из котлетной массы.	6
	6.	Блюда из нерыбных морепродуктов.	6
Тема № 10. Технология приготовления горячих блюд из мяса и мясных продуктов			30
	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.	Блюда из варёных субпродуктов и колбасных изделий.	6
	4.	Приготовление полуфабрикатов, крупно-кусковые полуфабрикаты.	6
	5.	Приготовление полуфабрикатов из свинины и телятины. Котлетная масса.	6
Тема №11. Технология приготовления горячих блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи			18
	1.	Обработка птицы. Использование пищевых отходов.	6
	2.	Технология приготовления полуфабрикатов из птицы и дичи.	6
	3.	Технология приготовления котлетной массы.	6
Тема №12. Технология приготовления холодных блюд и закусок			36
	1.	Значение и классификация холодных блюд в питании, общие принципы оформления, обработка	6

		гастрономических товаров.	
	2.	Технология использования консервов.	6
	3.	Технология приготовления винегретов и салатов из варёных овощей.	6
	4.	Холодные закуски из нерыбных продуктов моря.	6
	5.	Холодные закуски из отварной, припущенной и жареной рыбы. Заливные и фаршированные холодные закуски.	6
	6.	Мясные холодные блюда и закуски.	6
Тема №13. Технология приготовления сладких блюд и горячих напитков			24
	1.	Значение сладких блюд в питании и их классификация. Подача свежих и замороженных фруктов и ягод.	6
	2.	Компоты, фрукты в вине, кисели разной консистенции.	6
	3.	Технология приготовления кремов, самбуков, желе и муссов.	6
	4.	Технология приготовления горячих сладких блюд: яблоки в тесте, яблочная бабка-шарлот, яблоки в слойке, крут и другие изделия).	6
Тема №14. Технология приготовления блюд национальной кухни			18
	1.	Традиционные белорусские блюда. Использование картофеля. Технология приготовления дранников, яиц фаршированных грибами. пирожков картофельных фаршированных грибами.	6
	2.	Особенности кавказской кухни. Технология приготовления баклажан с чесноком, цветной капусты с яйцом, яичницы с вареньем и т.д.	6
	3.	Особенности французской кухни. Салаты. Использование сельдерея, лука-порей, салата-латука, спаржи, авокадо, шампиньонов	6
Тема №15. Технология блюд лечебного питания			6
	1.	Технология приготовления витаминных напитков.	6
Тема №16. Технология приготовления блюд для детей			6
	1.	Особенности приготовления блюд для детей	6

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

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

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

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

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

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

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- М. А. Габриэльянц «Товароведение мяса и мясных продуктов» - М.: Издательство «Экономика», 1984 г., 343 стр.
- Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учеб.для нач. проф. образования. – 2-е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 1999. – 328 с.
- Харченко Н.Э. « Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий»: учеб.пособие для нач. проф. образования/-6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 512 с.
- Сопина Л.Н. Пособие для повара: Учеб.пособие для проф. учеб. заведений.– М.: Издательский центр «Академия», 1998.–240 с.
- Сопина Л.Н. Пособие для повара: Учеб.пособие для учащихся проф. учеб. заведений.– 2-е изд., стереотип – М.: Издательский центр «Академия», 2000.–240 с.
- А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания».- К.; ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2008. – 680 с.: ил.
- Ковалев Н.И., Ануфриева Т.И., Шайдарова Н.И. Преподавание курса кулинарии в средних ПТУ.: Метод. пособие.- М.: Высш. Шк., 1985. – 175 с.,ил.
- Тихомиров А.Н. «Инвентарь и посуда предприятий общественного питания. Справочник. Изд. 2-е, перераб. И доп. М., «Экономика», 1974. – 223 с.
- Производственное обучение профессии «Повар». Ч.1, Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования.,В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др. – М.: Издательский центр «Академия», 2003 г.-96с.
- Производственное обучение профессии «Повар». Ч.2,Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. пособие для нач. проф. образования.,В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др. – М.: Издательский центр «Академия», 2006 г.- 128с.
- Производственное обучение профессии «Повар». Ч.3,Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учеб. пособие для нач. проф. образования.,В.П.

Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др. – М.: Издательский центр «Академия», 2006 г.- 96 с.

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

Интернет- ресурсы

<https://infourok.ru/>

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

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

https://www.studmed.ru/view/testy-po-kulinarii-dlya-professii-povar-konditer_aa846d50788

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 модуля обеспечивается:

- преподавателем первой квалификационной категории Красковская Т.Н., имеющей высшее образование и среднее профессиональное педагогическое образование соответствующее профилю;
- мастером производственного обучения первой квалификационной категории Олейниковой М.Ю., 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 (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"> – 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.	<ul style="list-style-type: none"> – 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.	<ul style="list-style-type: none"> – 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.	<ul style="list-style-type: none"> – 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 блюда для подачи	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрация навыков порционирования блюд; – демонстрация навыков оформления блюд; – обоснования использования гарниров, соусов, дополнений к

	блюду.
Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрация навыков подготовки помещения для приема пищи; – демонстрация навыков сервировки стола; – обоснование приемов сервировки стола.
Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.	<ul style="list-style-type: none"> – 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;

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 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	- демонстрация интереса к будущей профессии.	Интерпретация результатов наблюдения за

своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.		деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.	<ul style="list-style-type: none"> – выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации собственной деятельности; – организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля. 	Текущий контроль в форме: тестирования защиты практических занятий. Итоговый контроль: выполнение практической работы.
ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<ul style="list-style-type: none"> – 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.	<ul style="list-style-type: none"> – 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.	<ul style="list-style-type: none"> – 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.	<ul style="list-style-type: none"> – 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.	<ul style="list-style-type: none"> – соблюдение правил техники безопасности при выполнении практических работ. 	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.
ОК8. Осуществлять денежные операции.	<ul style="list-style-type: none"> – Умение осуществлять основные денежные операции. 	Текущий контроль в форме: тестирования контрольных проверок: Итоговый контроль: выполнение практической работы.
ОК9. Добиваться соблюдения своих	<ul style="list-style-type: none"> – соблюдение социально- 	Наблюдение за деятельностью

социально-трудовых прав в рамках закона	трудовых прав при выполнении практических работ.	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.