

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

СОГЛАСОВАНО

Методист

ГБПОУ «ИЦПО»

Шлыкова Г.Г. Шлыкова

«23» июня 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Зав. учебной частью

Осокина Н.А. Осокина

«23» июня 2025 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

МДК 03.01 Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль  
качества блюд

Основной профессиональной образовательной программы

по профессии 35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы»

2025-2028 г.

РАЗРАБОТАЛ:

Преподаватель спец. дисциплин

Дмитриева А.М.

п. Агролес 2025 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

|  |    |
|--|----|
| 1.Паспорт рабочей программы                  | 3  |
| 2.Результаты освоения программы              | 5  |
| 3.Структура и примерное содержание           | 6  |
| 4.Условия реализации                         | 24 |
| 5.Контроль и оценка результатов освоения МДК | 26 |

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

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

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа МДК 03.01 - 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): технологии кулинарного приготовления 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.

### Перечень общих компетенций

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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

### **Цели и задачи:**

С целью овладения соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся 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:**

- всего - 782 час, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося:

МДК 03.01. – 534 часа;

- самостоятельная работа обучающегося:

МДК 03.01. – 248 часов;

## 2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

2.1 Результатом освоения МДК является овладение 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.   | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.  |
| ОК 2.   | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.  |
| ОК 3.   | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.  |
| ОК 4.   | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.   |
| ОК 5.   | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.  |
| ОК 6.   | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения. |
| ОК 7.   | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;  |
| ОК 8.   | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.  |
| ОК 9.   | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.  |

### 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ МДК

#### 3.1. Тематический план

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов МДК  | Всего часов | 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. | 782         | 534   | 261  | 248  |
|                                   | <i>Всего:</i>  | 782         | 534   | 261  | 248  |

### 3.2. Содержание обучения по междисциплинарному курсу (МДК)

| 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>534</b>  |   |          |
| <b>1 семестр – 29 ч</b>  |   |   |   |          |
|  |   |   | 12 лекции<br>15 практические занятия<br>14 самостоятельная работа<br>1 контрольная работа<br>1 дифференцированный зачет |          |
| <b>Тема 03.01.01.</b><br>Введение.   |   | <b>14</b>   | ЛР<br>7,8   |          |
|  | 1   | Инструктаж по Т.Б.  |   | 1        |
|  | 2   | Введение в специальность. Квалификационная характеристика повара 3-4 разряда.   |   | 1        |
|  | 3   | Основные понятия кулинарии: сырье, полуфабрикаты, готовая продукция.  |   | 1        |
|  | 4   | Виды отходов.   |   | 1        |
|  | 5   | Технологический процесс приготовления пищи. Стадии технологического процесса.   |   | 1        |
|  | <b>Практические занятия</b>   |   |   |          |
|  | 6-11  | «Личная гигиена работников предприятий общественного питания»   |   | 6        |
|  | 12-14   | «Тепловая обработка продуктов. Изменения пищевых веществ при тепловой обработке»  |   | 3        |
|  | <b>Самостоятельная работа №1</b>  |   |   | <b>3</b> |
| Подготовка к устному и письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет-ресурсу.      |   |   |   |          |
| <b>Тема 03.01.02.</b><br>Технологическое оборудование предприятий общественного питания. |   | <b>11</b>   | ЛР<br>7,8   |          |
|  | 15  | Классификация технологического оборудования предприятий общественного питания. Общие правила эксплуатации оборудования. |   | 1        |
|  | 16  | Оборудование для обработки овощей.  |   | 1        |
|  | 17  | Способы очистки овощей.   |   | 1        |
|  | 18  | Машины для обработки овощей, мяса и рыбы.   |   | 1        |
| 19   | Универсальная кухонная машина.  | 1   |   |          |

|   |  |  |   |
|---|--|--|---|
|   | <b>Практические занятия</b>  |  |   |
|   | 20-22  | «Назначение, устройство, принцип работы и правила эксплуатации картофелеочистительных машин типа МОК». | 3   |
|   | 23-25  | «Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации мясорубки МИМ-82».                       | 3   |
|   | <b>Самостоятельная работа №2</b>   |  | <b>9</b>  |
|   | Подготовка реферата тема на выбор:<br>«Способы очистки овощей»<br>«Машины для очистки овощей»<br>«Общие правила эксплуатации оборудования» |  |   |
| <b>Тема 03.01.03.</b><br>Влияние пищи на организм человека. |  |  | <b>4</b>  |
|   | 26   | Химический состав пищи. Влияние пищевых веществ на организм человека.                                  | 1   |
|   | 27   | Энергетическая ценность пищи. Основные принципы рационального питания.                                 | 1   |
|   | 28   | <b>КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА</b>  | 1   |
|   | <b>Самостоятельная работа №3</b>   |  | <b>2</b>  |
|   | Подготовка доклада тема на выбор:<br>«Влияние пищи на организм человека»<br>«Диета стол № 1-10»  |  |   |
|   | 29   | <b>ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ</b>  | 1   |
|   | <b>2 семестр – 18 ч</b>  |  |   |
|   |  |  | 7 лекции<br>9 практические занятия<br>12 самостоятельная работа<br>2 контрольной работы |
|   |  |  | <b>11</b>   |
| 30  | Влияние никотина и алкоголя на систему пищеварения.  | 1  |   |
| 31  | Питание в течение дня. Дневной рацион. Система пищеварения.  | 1  |   |
| 32  | Лечебное питание.  | 1  |   |
| 33  | Лечебно-профилактическое питание.  | 1  |   |
| 34  | <b>КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА</b>  | 1  |   |
| <b>Практические занятия</b>                                 |  |  |   |
| 35-37   | «Расчет энергетической ценности дневного рациона питания»  | 3  |   |

|  |  |   |   |           |  |
|--|--|---|---|-----------|--|
|  | 38-40  | «Составление дневника питания, стол номер 5 и 7»  | 3   |           |  |
|  | <b>Самостоятельная работа №4</b>   |   | <b>6</b>  |           |  |
|  | Подготовка презентации тема на выбор:<br>«Лечебное питание»<br>«Влияние никотина и алкоголя на систему пищеварения»<br>«Энергетическая ценность пищи». |   |   |           |  |
| <b>Тема 03.01.04.</b><br>Товароведение<br>пищевых продуктов. |  |   | <b>7</b>  | ЛР<br>7,8 |  |
|  | 41   | Классификация пищевых продуктов. Качество продукции и методы его определения.                                   | 1   |           |  |
|  | 42   | Стандартизация и сертификация пищевых продуктов. Маркировка продовольственных товаров.                          | 1   |           |  |
|  | 43   | Нормативная документация – ГОСТ, ТУ. Молоко и молочные продукты.  | 1   |           |  |
|  | <b>Практические занятия</b>  |   |   |           |  |
|  | 44-46  | «Ассортимент и требования к качеству диетических кисломолочных продуктов. Определение кисломолочных продуктов». | 3   |           |  |
|  | <b>Самостоятельная работа №5</b>   |   | <b>6</b>  |           |  |
|  | Подготовка презентации тема на выбор:<br>«Молоко и молочные продукты»<br>«Ассортимент и требования к качеству молока и молочных продуктов»             |   |   |           |  |
|  | 47   | <b>КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА ЗА 2 СЕМЕСТР</b>  | 1   |           |  |
|  | <b>3 семестр - 54 ч</b>  |   |   |           |  |
|  |  |   | 25 лекции<br>27 практические занятия<br>26 самостоятельная работа<br>2 контрольной работы |           |  |
|  |  |   | <b>27</b>   | ЛР<br>7,8 |  |
| 48   | Основы хранения и консервирования продуктов.   | 1   |   |           |  |
| 49   | Свежие овощи и плоды. Химический состав. Пищевая ценность. Плоды и ягоды. Орехоплодные. Требования к качеству. Условия хранения.                       | 1   |   |           |  |
| 50   | Нормативная документация – ГОСТ, ТУ. Требования к качеству свежих овощей.  | 1   |   |           |  |
| 51   | Рыба и рыбные продукты. Классификация рыбы. Рыба свежая, охлажденная, мороженая.   | 1   |   |           |  |

|  |  |  |           |           |
|--|--|--|-----------|-----------|
|  | 52   | Рыба соленая и копченая. Рыбные консервы и пресервы.                             | 1         |           |
|  | 53   | Мясо и мясные продукты. Классификация мяса. Требование к качеству.               | 1         |           |
|  | 54   | Субпродукты. Классификация. Требования к качеству.                               | 1         |           |
|  | 55   | Мясо птицы. Классификация. Требования к качеству.                                | 1         |           |
|  | 56   | Яйца и яйцопродукты. Жиры.   | 1         |           |
|  | 57   | Зерномучные товары. Хлеб. Крахмал. Сахар.  | 1         |           |
|  | 58   | Кондитерские изделия. Вкусовые продукты.   | 1         |           |
|  | 59   | <b>КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА</b>  | 1         |           |
|  | <b>Практические занятия</b>  |  |           |           |
|  | 60-62  | «Требования к качеству квашеной капусты. Определение качества квашеной капусты». | 3         |           |
|  | 63-65  | «Требования к качеству рыбных продуктов моря».                                   | 3         |           |
|  | 66-68  | «Требования к качеству нерыбных продуктов моря».                                 | 3         |           |
|  | 69-71  | «Требования к качеству мяса и рыбы. Исследование качества мяса».                 | 3         |           |
|  | 72-74  | «Требования к качеству субпродуктов. Исследование качества субпродуктов».        | 3         |           |
|  | <b>Самостоятельная работа №6</b>   |  | <b>15</b> |           |
|  | Подготовка презентации тема на выбор:<br>«Молоко и молочные продукты»<br>«Зерномучные товары»<br>«Мясокопчености»<br>«Субпродукты»<br>«Ассортимент и требования к качеству мясопродуктов». |  |           |           |
| <b>Тема 03.01.05.</b>  |  |  | <b>20</b> |           |
| Первичная обработка продуктов и изготовление полуфабрикатов. | 75   | Первичная обработка овощей и изготовление овощных полуфабрикатов.                | 1         | ЛР<br>7,8 |
|  | 76   | Требования к качеству овощных полуфабрикатов.                                    | 1         |           |
|  | 77   | Первичная обработка рыбы и изготовление рыбных полуфабрикатов.                   | 1         |           |
|  | 78   | Первичная обработка мяса.  | 1         |           |
|  | 79   | Изготовление мясных полуфабрикатов.  | 1         |           |
|  | 80   | Требования к качеству полуфабрикатов из мяса и рыбы.                             | 1         |           |
|  | 81   | Карвинг. История развития.   | 1         |           |
|  | 82   | Инструменты для карвинга. Практические советы.                                   | 1         |           |
|  | <b>Практические занятия</b>  |  |           |           |
| 83-85  | «Отходы овощей. Определение отходов овощей при холодной обработке».  | 3  |           |           |

|                                       |  |   |           |           |  |
|---------------------------------------|--|---|-----------|-----------|--|
|                                       | 86-88  | «Отходы рыбы. Определение отходов рыбы при холодной обработке».                         | 3         |           |  |
|                                       | 89-91  | «Отходы мяса. Определение отходов мяса при холодной обработке и выхода полуфабрикатов». | 3         |           |  |
|                                       | 92-94  | «Фигурная нарезка из огурца, помидора, лука, моркови, яблок, тыквы, арбуза».            | 3         |           |  |
|                                       | <b>Самостоятельная работа №5</b>   |   | <b>7</b>  |           |  |
|                                       | Подготовка доклада тема по выбору:<br>«История возникновения карвинга»<br>«Основные правила составления композиций»<br>«Полуфабрикаты из рыбы»<br>«Полуфабрикаты из мяса». |   |           |           |  |
| <b>Тема 03.01.06.</b><br>Первые блюда |  |   | <b>7</b>  |           |  |
|                                       | 95-96  | Общие сведения о супах. Виды бульонов. Правила приготовления бульонов.                  | 2         | ЛР<br>7,8 |  |
|                                       | 97   | Мясной, куриный бульон.   | 1         |           |  |
|                                       | 98   | Рыбный бульон.  | 1         |           |  |
|                                       | 99-100   | Заправочные супы. Общие правила приготовления заправочных супов.                        | 2         |           |  |
|                                       | <b>Самостоятельная работа №6</b>   |   | <b>4</b>  |           |  |
|                                       | Подготовка доклада тема по выбору:<br>«Классификация супов»<br>«Классификация заправочных супов»<br>«Польза бульона».  |   |           |           |  |
|                                       | 101  | <b>КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА ЗА 3 СЕМЕСТР</b>  | 1         |           |  |
|                                       | <b>4 семестр - 179 ч</b>   |   |           |           | 85 лекции<br>87 практические занятия<br>89 самостоятельная работа<br>3 контрольной работы<br>1 консультация<br>3 экзамен |
|                                       |  |   | <b>46</b> |           |  |
| 102                                   | Рассольники. Особенности. Технология приготовления. Отпуск.  | 1   |           |           |  |
| 103-104                               | Борщи.   | 2   |           |           |  |
| 105                                   | Щи. Особенности. Технология приготовления. Отпуск.   | 1   |           |           |  |
| 106                                   | Крупяные. Особенности. Технология приготовления. Отпуск.   | 1   |           |           |  |

|  |  |           |           |
|--|--|-----------|-----------|
| 107  | Солянки. Особенности. Технология приготовления. Отпуск.                      | 1         | ЛР<br>7,8 |
| 108-109  | Супы овощные. Особенности. Технология приготовления. Отпуск.                 | 2         |           |
| 110-111  | Супы картофельные. Особенности. Технология приготовления. Отпуск.            | 2         |           |
| 112  | Супы без картофеля. Особенности. Технология приготовления. Отпуск.           | 1         |           |
| 113-114  | Супы с макаронными изделиями. Особенности. Технология приготовления. Отпуск. | 2         |           |
| 115-116  | Супы молочные. Особенности. Технология приготовления. Отпуск.                | 2         |           |
| 117  | Прозрачные супы. Особенности. Технология приготовления. Отпуск.              | 1         |           |
| 118  | Сладкие супы. Особенности. Технология приготовления. Отпуск.                 | 1         |           |
| 119-120  | Холодные супы. Особенности. Технология приготовления. Отпуск.                | 2         |           |
| 121  | Супы - пюре. Особенности. Технология приготовления. Отпуск.                  | 1         |           |
| 122  | Требования к качеству супов и сроки их хранения.                             | 1         |           |
| 123  | <b>КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА</b>  | 1         |           |
| <b>Практические занятия</b>  |  |           |           |
| 124-126  | «Приготовление бульонов».  | 3         |           |
| 127-129  | «Приготовление заправочных супов».   | 3         |           |
| 130-132  | «Приготовление картофельных супов».  | 3         |           |
| 133-135  | «Приготовление молочных супов».  | 3         |           |
| 136-138  | «Приготовление прозрачных супов».  | 3         |           |
| 139-141  | «Приготовление сладких супов»  | 3         |           |
| 142-144  | «Приготовление холодных супов».  | 3         |           |
| 145-147  | «Приготовление супов-пюре».  | 3         |           |
| <b>Самостоятельная работа №7</b>   |  | <b>14</b> |           |
| Подготовка доклада тема по выбору:<br>«Классификация супов»<br>«Картофельные супы»<br>«Супы-пюре»                |  |           |           |
| <b>Самостоятельная работа №8</b>   |  | <b>14</b> |           |
| Подготовка презентации тема на выбор:<br>«Разновидность заправочных супов»<br>«Молочные супы»<br>«Холодные супы» |  |           |           |

|   |   |   |           |           |  |
|---|---|---|-----------|-----------|--|
| <b>Тема 03.01.07.</b><br>Соусы.   |   |   | <b>36</b> | ЛР<br>7,8 |  |
|   | 148-149   | Общие сведения о соусах.  | 2         |           |  |
|   | 150-151   | Полуфабрикаты для приготовления соусов.                               | 2         |           |  |
|   | 152-153   | Приготовление мучных пассировок и бульонов.                           | 2         |           |  |
|   | 154   | Соусы мясные красные.   | 1         |           |  |
|   | 155   | Соусы белые на мясном или рыбном бульоне.                             | 1         |           |  |
|   | 156-157   | Соусы грибные.  | 2         |           |  |
|   | 158   | Соусы молочные, сметанные.  | 1         |           |  |
|   | 159   | Приготовление соусов без муки.  | 1         |           |  |
|   | 160   | Соусы масляные, горячие и холодные.                                   | 1         |           |  |
|   | 161   | Заправки на растительном масле.                                       | 1         |           |  |
|   | 162-163   | Холодные соусы и желе.  | 2         |           |  |
|   | 164   | Соусы сладкие.  | 1         |           |  |
|   | 165   | Соус майонезный.  | 1         |           |  |
|   | 166   | Соусы на уксусе.  | 1         |           |  |
|   | 167   | Соусы яично-масляные и масляные смеси.                                | 1         |           |  |
|   | 168   | Требования к качеству соусов. Сроки и условия хранения.               | 1         |           |  |
|   | <b>Практические занятия</b>   |   |           |           |  |
|   | 169-171   | «Изучение и расчет рецептур производственных мясных и рыбных соусов». | 3         |           |  |
|   | 172-174   | «Изучение и расчет рецептур молочных соусов».                         | 3         |           |  |
|   | 175-177   | «Изучение и расчет рецептур сметанных соусов».                        | 3         |           |  |
| 178-180   | «Приготовление соусов без муки. Соусы яично-масляные и масляные смеси». | 3   |           |           |  |
| 181-183   | «Приготовление соуса майонезного».                                      | 3   |           |           |  |
| <b>Самостоятельная работа №9</b>  |   |   | <b>14</b> |           |  |
| Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.                         |   |   |           |           |  |
| <b>Самостоятельная работа №10</b>   |   |   | <b>5</b>  |           |  |
| Подготовка доклада тема на выбор:<br>«Соус майонезный, требования к качеству»<br>«Заправки на растительном масле» |   |   |           |           |  |
| <b>Тема 03.01.08.</b><br>Блюда из овощей и грибов, круп,  |   |   | <b>36</b> |           |  |
|   | 184   | Изменения, происходящие при тепловой обработке овощей.                | 1         |           |  |
|   | 185   | Блюда и гарниры из вареных овощей.                                    | 1         |           |  |

|                                    |  |   |   |           |          |
|------------------------------------|--|---|---|-----------|----------|
| бобовых,<br>макаронных<br>изделий. | 186  | Блюда и гарниры из припущенных овощей.  | 1 | ЛР<br>7,8 |          |
|                                    | 187  | Блюда и гарниры из жаренных овощей.   | 1 |           |          |
|                                    | 188  | Блюда и гарниры из тушеных овощей.  | 1 |           |          |
|                                    | 189  | Блюда из запеченных овощей.   | 1 |           |          |
|                                    | 190  | Блюда из грибов.  | 1 |           |          |
|                                    | 191  | Требования к качеству овощных блюд и сроки их хранения.                         | 1 |           |          |
|                                    | 192  | Блюда из полуфабрикатов.  | 1 |           |          |
|                                    | 193  | Изменения при тепловой обработке круп, бобовых и макаронных изделий.            | 1 |           |          |
|                                    | 194  | Подготовка круп к варке.  | 1 |           |          |
|                                    | 195  | Каши.   | 1 |           |          |
|                                    | 196  | Блюда из каш.   | 1 |           |          |
|                                    | 197  | Блюда из бобовых.   | 1 |           |          |
|                                    | 198  | Блюда из макаронных изделий.  | 1 |           |          |
|                                    | 199  | Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.               | 1 |           |          |
|                                    | 200  | Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. | 1 |           |          |
|                                    | 201  | <b>КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА</b>   |   |           | 1        |
|                                    | <b>Практические занятия</b>  |   |   |           |          |
|                                    | 202-204  | «Приготовление блюд и гарниров из вареных овощей».                              |   |           | 3        |
|                                    | 205-207  | «Приготовление блюд и гарниров из жаренных и запеченных овощей».                |   |           | 3        |
|                                    | 208-210  | «Приготовление блюд из грибов».   |   |           | 3        |
|                                    | 211-213  | «Приготовление блюд из каш».  |   |           | 3        |
|                                    | 214-216  | «Приготовление блюд из бобовых».  |   |           | 3        |
|                                    | 217-219  | «Приготовление блюд из макаронных изделий».                                     |   |           | 3        |
|                                    | <b>Самостоятельная работа №11</b>  |   |   |           | <b>9</b> |
|                                    | Подготовка доклада тема по выбору:<br>«Значение в питании овощных блюд»<br>«Блюда из жаренных, запеченных, припущенных, тушеных овощей»<br>«Каши различной консистенции, изделия из каш» |   |   |           |          |
|                                    | <b>Самостоятельная работа №12</b>  |   |   |           | <b>9</b> |
|                                    | Подготовка сообщения тема на выбор:<br>«Блюда из круп, макаронных изделий, значение в питании человека»<br>«Блюда из бобовых»  |   |   |           |          |

|   |  |   |           |           |           |
|---|--|---|-----------|-----------|-----------|
| <b>Тема 03.01.09.</b><br>Горячие блюда из рыбы.   |  |   | <b>24</b> | ЛР<br>7,8 |           |
|   | 220  | Значение рыбных блюд в питании.                               | 1         |           |           |
|   | 221  | Изменения, происходящие при тепловой обработке рыбы.          | 1         |           |           |
|   | 222  | Классификация горячих рыбных блюд.                            | 1         |           |           |
|   | 223  | Рыба отварная.  | 1         |           |           |
|   | 224  | Рыба припущенная.   | 1         |           |           |
|   | 225  | Рыба тушеная.   | 1         |           |           |
|   | 226  | Рыба жареная.   | 1         |           |           |
|   | 227  | Рыба запеченная.  | 1         |           |           |
|   | 228  | Блюда из рыбной котлетной массы.                              | 1         |           |           |
|   | 229  | Блюда из морепродуктов.                                       | 1         |           |           |
|   | 230  | Холодные закуски из рыбы.                                     | 1         |           |           |
|   | 231  | Требования к качеству рыбных блюд и сроки их хранения.        | 1         |           |           |
|   | <b>Практические занятия</b>  |   |           |           |           |
|   | 232-234  | «Изучение и расчет рецептур блюд из рыбы».                    | 3         |           |           |
|   | 235-237  | «Приготовление горячих блюд из рыбы».                         | 3         |           |           |
|   | 238-240  | «Приготовление горячих блюд из отварной, припущенной рыбы».   | 3         |           |           |
|   | 241-243  | «Приготовление горячих блюд из жареной, запеченной рыбы».     | 3         |           |           |
|   | <b>Самостоятельная работа №13</b>  |   |           |           | <b>10</b> |
|   | Подготовка сообщения тема на выбор:<br>«Рыба отварная, припущенная и блюда из нее»<br>«Фаршированная рыба»<br>«Рыба жареная, запеченная»<br>«Правила подачи и отпуск рыбы (жареной, запеченной, тушеной, припущенной)» |   |           |           |           |
| <b>Самостоятельная работа № 14</b>  |  |   | <b>10</b> |           |           |
| Подготовка презентации тема на выбор:<br>«Блюда из морепродуктов».<br>«Польза рыбы и морепродуктов» |  |   |           |           |           |
| <b>Тема 03.01.10.</b><br>Горячие блюда из мяса и птицы.   |  |   | <b>33</b> |           |           |
|   | 244-245  | Изменения, происходящие при тепловой обработке мясопродуктов. | 2         |           |           |
|   | 246  | Отварные мясные блюда.  | 1         |           |           |
|   | 247  | Припущенные мясные блюда.                                     | 1         |           |           |
|   | 248  | Жаренье мяса.   | 1         |           |           |

|  |  |          |  |
|--|--|----------|--|
| 249-250  | Тушеные мясные блюда.  | 2        | ЛР<br>7,8  |
| 251  | Запеченные мясные блюда.   | 1        |  |
| 252  | Блюда из рубленного мяса.  | 1        |  |
| 253  | Блюда из котлетной массы.  | 1        |  |
| 254  | Блюда из субпродуктов.   | 1        |  |
| 255  | Блюда из мяса диких животных.                                      | 1        |  |
| 256  | Требования к качеству мясных блюд и сроки их хранения.             | 1        |  |
| 257  | Общие сведения о блюдах из птицы и дичи.                           | 1        |  |
| 258  | <b>КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА</b>  | 1        |  |
| <b>Практические занятия</b>  |  |          |  |
| 259-261  | «Приготовление блюд из отварного, припущенного мяса».              | 3        |  |
| 262-264  | «Приготовление блюд из жаренного, тушеного мяса».                  | 3        |  |
| 265-267  | «Приготовление блюд из запеченного, рубленого мяса».               | 3        |  |
| 268-270  | «Приготовление блюд из котлетной массы».                           | 3        |  |
| 271-273  | «Приготовление блюд из мяса диких животных».                       | 3        |  |
| 274-276  | «Приготовление блюд из отварного, припущенного мяса птицы и дичи». | 3        |  |
| <b>Самостоятельная работа №15</b>  |  | <b>4</b> |  |
| Подготовка сообщения тема на выбор:<br>«Горячие блюда из мяса»<br>«Отварные мясные блюда, классификация, способы подачи» |  |          |  |
| 277  | <b>КОНСУЛЬТАЦИЯ</b>  | 1        |  |
| 278-280  | <b>ЭКЗАМЕН</b>   | 3        |  |
| <b>5 семестр - 154ч</b>  |  |          | 73 лекции<br>75 практические занятия<br>60 самостоятельная работа<br>2 контрольной работы<br>1 консультация<br>3 экзамен |
|  |  | <b>7</b> |  |
| 281  | Отварная и припущенная птица и дичь.                               | 1        | ЛР<br>7,8  |
| 282  | Жареная птица и дичь.  | 1        |  |
| 283  | Тушеные блюда из птицы. Технология приготовления. Отпуск.          | 1        |  |

|   |  |  |   |           |
|---|--|--|---|-----------|
|   | 284  | Требования к качеству блюд из птицы, дичи и сроки их хранения. | 1 |           |
|   | <b>Практические занятия</b>  |  |   |           |
|   | 285-287  | «Приготовление блюд из жареной, тушеной птицы и дичи».         | 3 |           |
|   | <b>Самостоятельная работа №16</b>  |  |   | <b>4</b>  |
|   | Подготовка сообщения тема на выбор:<br>«Горячие блюда из субпродуктов I и II категории»<br>«Запеченное, жаренное, тешенное мясо, способы подачи, отпуск».  |  |   |           |
|   | <b>Самостоятельная работа №17</b>  |  |   | <b>6</b>  |
|   | Подготовка презентации тема на выбор:<br>«Горячие блюда из субпродуктов, способы подачи, отпуск»<br>«Горячие блюда из жареной, запеченной птицы и дичи»<br>«Блюда из котлетной массы, способы подачи, отпуск». |  |   |           |
| <b>Тема 03.01.11.</b><br>Блюда из яиц и<br>творога. |  |  |   | <b>18</b> |
|   | 288  | Характеристика яичных продуктов.                               | 1 |           |
|   | 289  | Варка яиц.   | 1 |           |
|   | 290  | Жареные блюда.   | 1 |           |
|   | 291  | Запеченные блюда.  | 1 |           |
|   | 292  | Требования к качеству блюд из яиц и сроки их хранения.         | 1 |           |
|   | 293  | Характеристика блюд из творога.                                | 1 |           |
|   | 294  | Холодные блюда из творога.                                     | 1 |           |
|   | 295  | Горячие блюда из творога.                                      | 1 |           |
|   | 296  | Требования к качеству блюд из творога и сроки их хранения.     | 1 |           |
|   | <b>Практические занятия</b>  |  |   |           |
|   | 297-299  | «Приготовление блюд из яиц. Расчет рецептур».                  | 3 |           |
|   | 300-302  | «Приготовление блюд из творога. Расчет рецептур».              | 3 |           |
|   | 303-305  | «Приготовление холодных и горячих блюд из творога».            | 3 |           |
|   | <b>Самостоятельная работа №18</b>  |  |   | <b>10</b> |
|   | Подготовка презентации тема на выбор:<br>«Значение в питании блюд из творога и яиц»<br>«Яйца и яйцепродукты»   |  |   |           |
| <b>Тема 03.01.12.</b><br>Изделия из теста.          |  |  |   | <b>49</b> |
|   | 306-307  | Значение изделий из теста.                                     | 2 |           |
|   | 308-309  | Виды теста.  | 2 |           |

ЛР  
7,8

|                           |  |  |           |           |
|---------------------------|--|--|-----------|-----------|
|                           | 310-311  | Способы разрыхления теста. Подготовка сырья.                                     | 2         | ЛР<br>7,8 |
|                           | 312-313  | Дрожжевое тесто. Безопарный, опарный способ.                                     | 2         |           |
|                           | 314-315  | Разделка теста и процессы, происходящие при выпечке.                             | 2         |           |
|                           | 316-317  | Тесто для блинов и оладий.   | 2         |           |
|                           | 318-319  | Бездрожжевое (пресное) тесто.  | 2         |           |
|                           | 320-321  | Сдобное, слоеное тесто.  | 2         |           |
|                           | 322-323  | Заварное, бисквитное тесто.  | 2         |           |
|                           | 324-325  | Приготовление фаршей.  | 2         |           |
|                           | 326-327  | Мучные изделия пониженной калорийности.  | 2         |           |
|                           | 328-329  | Требования к качеству изделий из теста и сроки из хранения.                      | 2         |           |
|                           | 330  | <b>КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА</b>  | 1         |           |
|                           | <b>Практические занятия</b>  |  |           |           |
|                           | 331-336  | «Приготовление изделий из дрожжевого теста (Безопарный, опарный способ)».        | 6         |           |
|                           | 337-342  | «Приготовление блинов, оладий».  | 6         |           |
|                           | 343-345  | «Приготовление изделий из дрожжевого (пресного) теста».                          | 3         |           |
|                           | 346-348  | «Приготовление изделий из сдобного, слоеного теста».                             | 3         |           |
|                           | 349-351  | «Приготовление изделий из заварного, бисквитного, сладкого бездрожжевого теста». | 3         |           |
|                           | 352-354  | «Приготовление фаршей».  | 3         |           |
|                           | <b>Самостоятельная работа №19</b>  |  | <b>8</b>  |           |
|                           | Подготовка реферата тема на выбор:<br>«Значение в питании человека блюд из теста»<br>«Изделий из бездрожжевого теста»<br>«Торты и пирожные, способы подачи, отпуск»<br>«Виды крема для тортов и пирожных». |  |           |           |
|                           | <b>Самостоятельная работа №20</b>  |  | <b>6</b>  |           |
|                           | Подготовка презентации тема по выбору:<br>«Виды теста»<br>«Торты и пирожные».  |  |           |           |
| <b>Тема 03.01.13.</b>     |  |  | <b>35</b> |           |
| Холодные блюда и закуски. | 355-356  | Значение холодных блюд и закусок.  | 2         |           |
|                           | 357-358  | Подготовка продуктов для холодных блюд.  | 2         |           |
|                           | 359  | Бутерброды.  | 1         |           |

|   |  |   |           |           |
|---|--|---|-----------|-----------|
|   | 360  | Салаты.   | 1         | ЛР<br>7,8 |
|   | 361  | Винегреты.  | 1         |           |
|   | 362-363  | Овощные и грибные блюда и закуски.                                | 2         |           |
|   | 364-365  | Блюда и закуски из яиц.   | 2         |           |
|   | 366-367  | Рыбные блюда и закуски.   | 2         |           |
|   | 368-369  | Мясные блюда и закуски.   | 2         |           |
|   | 370  | Горячие закуски.  | 1         |           |
|   | 371  | Требования к качеству холодных блюд, закусок и сроки их хранения. | 1         |           |
|   | <b>Практические занятия</b>  |   |           |           |
|   | 372-377  | «Приготовление холодных блюд».                                    | 6         |           |
|   | 378-380  | «Приготовление бутербродов и салатов».                            | 3         |           |
|   | 381-383  | «Приготовление мясных блюд и закусок».                            | 3         |           |
|   | 384-389  | «Приготовление горячих закусок».                                  | 6         |           |
|   | <b>Самостоятельная работа №21</b>  |   | <b>5</b>  |           |
|   | Подготовка сообщения тема на выбор:<br>«Закуски, разнообразность мясных и рыбных закусок»<br>«Способы подачи закусок из: мяса, рыбы, овощей, грибов» |   |           |           |
|   | <b>Самостоятельная работа №22</b>  |   | <b>6</b>  |           |
|   | Подготовка презентации на тему:<br>« Холодные блюда и закуски разнообразности, классификация, отпуск»  |   |           |           |
| <b>Тема 03.01.14.</b><br>Сладкие блюда и напитки. |  |   | <b>22</b> | ЛР<br>7,8 |
|   | 390  | Характеристика сладких блюд.                                      | 1         |           |
|   | 391  | Натуральные свежие фрукты и ягоды.                                | 1         |           |
|   | 392  | Приготовление компотов.   | 1         |           |
|   | 393  | Желированные блюда.   | 1         |           |
|   | 394  | Горячие сладкие блюда.  | 1         |           |
|   | 395  | Сладкие блюда из концентратов.                                    | 1         |           |
|   | 396  | Требования к качеству сладких блюд и сроки их хранения.           | 1         |           |
|   | 397  | Общие сведения о напитках.  | 1         |           |
|   | 398  | Чай. Кофе, какао, шоколад.  | 1         |           |
|   | 399  | Холодные напитки.   | 1         |           |
|   | <b>Практические занятия</b>  |   |           |           |

|  |  |   |           |  |
|--|--|---|-----------|--|
|  | 400-402  | «Приготовление компотов».   | 3         |  |
|  | 403-405  | «Приготовление железированных блюд».  | 3         |  |
|  | 406-408  | «Приготовление горячих сладких блюд».   | 3         |  |
|  | 409-411  | «Приготовление горячих и холодных напитков».  | 3         |  |
|  | <b>Самостоятельная работа №23</b>  |   | <b>5</b>  |  |
|  | Подготовка доклада тема на выбор:<br>«Сладкие блюда и напитки»<br>«Напитки холодные и горячие, классификация, отпуск»  |   |           |  |
| <b>Тема 03.01.15.</b><br>Особенности национальной кухни. |  |   | <b>19</b> |  |
|  | 412  | Традиции и обычаи русской кухни.<br>Традиционные русские продукты и способы приготовления пищи. | 1         |  |
|  | 413  | Особенности приготовления холодных блюд и закусок.  | 1         |  |
|  | 414  | Особенности приготовления первых блюд.  | 1         |  |
|  | 415  | Особенности приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий.                            | 1         |  |
|  | 416  | Особенности приготовления блюд из рыбы, мяса.   | 1         |  |
|  | 417  | Особенности приготовления сладких блюд и напитков.  | 1         |  |
|  | 418  | Особенности постного стола.   | 1         |  |
|  | 419  | Пасхальный стол.  | 1         |  |
|  | 420  | Особенности других национальных кухонь (кавказская, восточная, итальянская).                    | 1         |  |
|  | 421  | <b>КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА</b>   | 1         |  |
|  | <b>Практические занятия</b>  |   |           |  |
|  | 422-424  | «Приготовление русских национальных супов».   | 3         |  |
|  | 425-427  | «Приготовление русских национальных блюд из круп».  | 3         |  |
|  | 428-430  | «Приготовление русских национальных изделий из теста».  | 3         |  |
|  | <b>Самостоятельная работа №24</b>  |   | <b>10</b> |  |
|  | Подготовка к устному и письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.  |   | 4         |  |
|  | Подготовка презентации тема на выбор:<br>«Особенности национальной кухни, разных народов мира»<br>«Блюда русской кухни»<br>«Блюда других национальных кухонь». |   | 6         |  |
|  | 431  | <b>КОНСУЛЬТАЦИЯ</b>   | 1         |  |
|  | 432-434  | <b>ЭКЗАМЕН</b>  | 3         |  |

ЛР  
7,8

|   |  |  |   |           |
|---|--|--|---|-----------|
| Тема 03.01.16.<br>Организация<br>обслуживания   | <b>6 семестр – 100 ч</b>                                 |  | 50 лекции<br>48 практические занятия<br>47 самостоятельная работа<br>2 контрольной работы |           |
|   |  |  | <b>26</b>   |           |
|   | 435  | Задачи организации обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания. | 1   | ЛР<br>7,8 |
|   | 436  | Характеристика методов и форм обслуживания.  | 1   |           |
|   | 437  | Виды торговых помещений, их назначение, характеристика.                            | 1   |           |
|   | 438  | Оборудование залов. Современные требования к мебели.                               | 1   |           |
|   | 439  | Буфеты.  | 1   |           |
|   | 440  | Сервизная.   | 1   |           |
|   | 441  | Моечная столовой посуды.   | 1   |           |
|   | 442  | Столовая посуда и приборы. Классификация, требования к посуде.                     | 1   |           |
|   | 443  | Столовые прибор: виды, назначение, характеристика.                                 | 1   |           |
|   | 444  | Столовое белье.  | 1   |           |
|   | 445  | Средства информации: меню, прейскуранты. Назначение и характеристика.              | 1   |           |
|   | 446  | Типы меню. Виды меню.  | 1   |           |
|   | 447  | Оформление меню и прейскурантов.   | 1   |           |
|   | 448  | Культура обслуживания. Изучение потребительского спроса. Правила этикета.          | 1   |           |
|   | <b>Практические занятия</b>                              |  |   |           |
|   | 449-451  | «Изучение классификации предприятий общественного питания».                        | 3   |           |
|   | 452-454  | «Изучение форм обслуживания на предприятиях общественного питания».                | 3   |           |
|   | 455-457  | «Сервировка стола».  | 3   |           |
|   | 458-460  | «Составление меню».  | 3   |           |
|   | <b>Самостоятельная работа №25</b>                        |  | <b>8</b>  |           |
|   | Подготовка доклада на тему:<br>«Основы составления меню» |  |   |           |
| <b>Самостоятельная работа №26</b>   |  | <b>11</b>  |   |           |
| Подготовка презентации тема на выбор:<br>«Кухонная и столовая посуда»<br>«Правила составления меню, разновидность меню» |  |  |   |           |

|  |                             |  |           |           |  |
|--|-----------------------------|--|-----------|-----------|--|
|  | «Культура обслуживания»     |  |           |           |  |
| <b>Тема 03.01.17.</b><br>Калькуляция и учет в предприятиях общественного питания.  |                             |  | <b>46</b> | ЛР<br>7,8 |  |
|  | 461-462                     | Задачи и организации учета в общественном питании.   | 2         |           |  |
|  | 463-464                     | Материальная ответственность.  | 2         |           |  |
|  | 465-466                     | Документы учета в общественном питании.  | 2         |           |  |
|  | 467-468                     | Ценообразование на предприятиях общественного питания.   | 2         |           |  |
|  | 469-470                     | Калькуляция и учет на предприятии общественного питания.   | 2         |           |  |
|  | 471-472                     | Учет сырья готовой продукции.  | 2         |           |  |
|  | 473-474                     | Получение и приемка товаров.   | 2         |           |  |
|  | 475-476                     | Учет поступления сырья на производство.  | 2         |           |  |
|  | 477-478                     | Учет реализации готовой продукции.   | 2         |           |  |
|  | 479-480                     | Отпуск готовой продукции.  | 2         |           |  |
|  | 481-482                     | Инвентаризация.  | 2         |           |  |
|  | 483-484                     | Общие правила проведения инвентаризации.   | 2         |           |  |
|  | 485                         | <b>КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА</b>  | 1         |           |  |
|  | <b>Практические занятия</b> |  |           |           |  |
|  | 486-491                     | «Решение задач по сборнику рецептов: потери при тепловой обработке, взаимозаменяемость, расход соли и специй». | 6         |           |  |
|  | 492-497                     | «Составление калькуляции на блюда»   | 6         |           |  |
|  | 498-500                     | «Составление калькуляции на кулинарные изделия»  | 3         |           |  |
|  | 501-503                     | «Составление калькуляции на кондитерские изделия».   | 3         |           |  |
|  | 504-506                     | «Документальное оформление поступления и отпуска продуктов, товаров и тары».                                   | 3         |           |  |
| <b>Самостоятельная работа №27</b>  |                             |  | <b>10</b> |           |  |
| Подготовка доклада тема на выбор:<br>«Инвентаризация на ПОП. Общие правила проведения инвентаризации. Определение результатов»<br>« Составление схем сервировки стола»                         |                             |  |           |           |  |
| <b>Самостоятельная работа №28</b>  |                             |  | <b>10</b> |           |  |
| Подготовка презентации тема на выбор:<br>«Калькуляция и учет на ПОП. Задачи и организации учета»<br>«Материальная ответственность на ПОП»<br>«Составление калькуляции на кондитерские изделия» |                             |  |           |           |  |

|   |   |   |           |           |          |
|---|---|---|-----------|-----------|----------|
|   | «Расчет рецептов»   |   |           |           |          |
| <b>Тема 03.01.18.</b><br>Переработка<br>продуктов в<br>домашних условиях. |   |   | <b>28</b> | ЛР<br>7,8 |          |
|   | 507-508   | Переработка овощей.                       | 2         |           |          |
|   | 509-510   | Переработка плодов.                       | 2         |           |          |
|   | 511   | Переработка ягод.                         | 1         |           |          |
|   | 512   | Переработка грибов.                       | 1         |           |          |
|   | 513   | Переработка бобовых.                      | 1         |           |          |
|   | 514-515   | Переработка мяса.                         | 2         |           |          |
|   | 516-517   | Переработка рыбы.                         | 2         |           |          |
|   | 518   | Переработка молока.                       | 1         |           |          |
|   | <b>Практические занятия</b>   |   |           |           |          |
|   | 519-521   | «Изготовление плодовоовощных консервов».  | 3         |           |          |
|   | 522-524   | «Изготовление ягодного варенья»           | 3         |           |          |
|   | 525-527   | «Изготовление продуктов переработки мяса» | 3         |           |          |
|   | 528-530   | «Изготовление продуктов переработки рыбы» | 3         |           |          |
|   | 531-533   | «Изготовление молочных продуктов»         | 3         |           |          |
|   | <b>Самостоятельная работа № 29</b>  |   |           |           | <b>8</b> |
|   | Подготовка сообщения тема на выбор:<br>«Переработка плодов и овощей в домашних условиях»<br>«Переработка мяса и рыбы в домашних условиях» |   |           |           |          |
|   | <b>534</b>  | <b>КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА ЗА 6 СЕМЕСТР</b>    |           |           | 1        |

#### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МДК**

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

Реализация МДК 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 МДК 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», 2014 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 компетентностного подхода использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

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

#### **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 МДК

| 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> <li>– соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации производственного инвентаря и оборудования;</li> </ul> |
| Порционировать и подготавливать блюда для подачи  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрация навыков порционирования блюд;</li> <li>– демонстрация навыков оформления блюд;</li> <li>– обоснования использования гарниров, соусов, дополнений к блюду.</li> </ul>   |

|  |   |
|--|---|
| <p>Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрация навыков подготовки помещения для приема пищи;</li> <li>– демонстрация навыков сервировки стола;</li> <li>– обоснование приемов сервировки стола.</li> </ul> |
|--|---|

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

Система оценок включает в себя следующие показатели:

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

Промежуточная аттестация проводится концентрированно (сессией) или по мере освоения МДК 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 МДК и прохождения теоретического обучения, обучающийся сдает экзамен (квалификационный).

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

- «отлично» (5),
- «хорошо» (4),
- «удовлетворительно» (3),
- «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. 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>  |
|--|---|--|
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам   | – выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации профессиональной деятельности;                       | Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.            |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности   | – эффективный поиск необходимой информации;<br>– использование различных источников, включая электронные;   | Текущий контроль в форме: тестирования<br>защиты практических занятий.<br>Итоговый контроль: выполнение практической работы. |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях | – демонстрация интереса к будущей профессии;<br>– использование знаний по финансовой грамотности для организации предпринимательской деятельности | Текущий контроль в форме: тестирования<br>контрольных проверок:<br>Итоговый контроль: выполнение практической работы.        |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде  | – взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами и   | Выполнение заданий внеаудиторной работы.<br>Решение практических ситуационных заданий:                                       |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  | социальными партнёрами в ходе обучения;  |   |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста   | – использование информационно-коммуникационных технологий с учетом особенностей социального и культурного контекста при решении задач; | Тестирование.<br>Решение ситуационных задач.<br>Зачет по практическим работам.  |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения. | – формирование чувства долга и ответственности за свою страну и свое поведение, неприятия антиобщественных норм поведения              | Наблюдение за деятельностью обучающегося.   |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  | – соблюдение правил техники безопасности при выполнении практических работ.  | Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.   |
| ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности   | – Умение осуществлять основные денежные операции.  | Текущий контроль в форме: тестирования<br>контрольных проверок:<br>Итоговый контроль: выполнение практической работы. |
| ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.  | – соблюдение социально-трудовых прав при выполнении практических работ.  | Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.   |