


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

СОГЛАСОВАНО


Заместитель директора по УТР

 Д.А. Солонко

« 25 » 04 2016г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ НСО «ИЦПО»

 Н.П. Шлыков


« 25 » 04 2016г.


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

Разработали:

Преподаватель спец. дисциплин

первой квалификационной категории

 Т.Н. Красковская, мастер п/о

 Г.А. Родионова

п. Агроев, 2016г.

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 - 2163 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 – 144 часа;
- производственная практика – 990 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс, учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Самостоятельная работа обучающегося, часов	<i>Практика</i>
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов		
1	2	3	4	5	6	
ПК 3.1-3.6	МДК 03.01. Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд.	1029	686	343	343	
ПК 3.1-3.6	УП 03. Учебная практика	144				144
ПК 3.1-3.6	ПП 03. Производственная практика	990				990
	<i>Всего:</i>	<i>2163</i>	<i>95</i>	<i>343</i>	<i>343</i>	<i>1134</i>

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		6	
	1 Введение в специальность. Квалификационная характеристика повара.	2	
	2 Классификация оборудования. Охрана труда, техника безопасности.	1	
	Лабораторно - практические занятия		
	1 «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.		17	
	1 Общие сведения о машинах. Требования к материалам, используемым для изготовления машин. Технологическая документация машин.	1	
	2 Оборудование для обработки овощей. Способы очистки овощей.	2	
	3 Овощерезательные машины МРО50-200. Протирочная машина МП-800.	1	
	4 Оборудование для обработки мяса и рыбы. Мясорубки МИМ-105. Фаршемешалка МС8-150. Машина для рыхления мяса МРМ-15.	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 машины для замеса теста МТМ-1М».	3	

	3	«Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации мясорубки МИМ-82». «Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации котлетоформовочной машины МФК-2240».	6
	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.			11
	1	Химический состав пищи. Влияние пищевых веществ на организм человека.	1
	2	Энергетическая ценность пищи. Основные принципы рационального питания.	1
	3	Система пищеварения.	1
	4	Процесс пищеварения.	1
	5	Влияние никотина и алкоголя на систему пищеварения.	1
	Лабораторно - практические занятия		
	1	«Расчет энергетической ценности дневного рациона питания»	3
	2	«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 продуктов.			40
	1	Классификация пищевых продуктов. Качество продукции и методы его определения.	1
	2	Продукты переработки овощей и плодов.	1
	3	Товароведение. Рыба и рыбные продукты. Классификация рыбы.	1
	4	Классификация рыбы и рыбные продукты.	1
	5	Первичная обработка рыбы.	1

6	Рыбные консервы и пресервы. Рыба солена и копченая.	1
7	Первичная обработка мяса и изготовление п.ф.	1
8	Субпродукты. Классификация. Требования к качеству.	2
9	Мясо и мясные продукты. Классификация мяса.	2
10	Мясо птицы. Классификация. Требования к качеству.	1
11	Мясокопчености. Ассортимент и требования к качеству.	1
12	Молоко и молочные продукты. Молоко питьевое. Сливки. Сметана. Творог. Молочные консервы. Ассортимент, требования к качеству, хранение.	1
13	Яйца и яйцепродукты.	1
14	Жиры.	1
15	Зерномучные товары. Хлеб.	1
16	Крахмал. Сахар.	1
17	Вкусовые продукты.	1
Лабораторно – практические занятия		
1	«Изучение ассортимента и требования к качеству пищевых продуктов».	3
2	«Отходы рыбы. Определение отходов рыбы при холодной обработке».	3
3	«Приготовление порционных п.ф. из говядины и свинины».	3
4	«Изучение требований к качеству рыбы».	3
5	«Ассортимента и требований к качеству диетических кисломолочных напитков. Определение кисломолочных напитков».	3
6	«Ассортимент и требования к качеству зерномучных товаров и хлеба. Исследование качества хлеба».	3
7	«Ассортимент и требования к качеству мясопродуктов. Исследование качества мяса».	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	5

		требования к качеству мясопродуктов».		
Тема 03.01.05. Первичная обработка продуктов и изготовление полуфабрикатов.			31	
	1	Первичная обработка овощей и изготовление овощных полуфабрикатов.	1	
	2	Требования к качеству овощных полуфабрикатов.	1	
	3	Требования к качеству полуфабрикатов из мяса.	2	
	4	Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы.	3	
	5	Требования к качеству полуфабрикатов из птицы и дичи	1	
	6	Карвинг. Фигурная нарезка из лука, помидоров, огурца.	1	
		Основные правила составления композиций.	1	
	Лабораторно – практические занятия			
	1	«Отходы овощей. Определение отходов овощей при холодной обработке».	3	
	2	«Изготовление рыбных п.ф».	6	
	3	«Изготовление мясных п.ф».	6	
	4	«Фигурная нарезка из редьки, редиса, капусты».	3	
	5	«Фигурная нарезка из лука, помидоров, огурца».	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		
Тема 03.01.06. Первые блюда			50	
	1	Классификация супов. Значение супов в питании.	1	
	2	Виды бульонов. Правила приготовления бульонов.	1	
	3	Заправочные супы. Общие правила приготовления заправочных супов.	1	
	4	Приготовление заправочных супов.	1	
	5	Заправочные супы. Щи. Технология приготовления. Отпуск. Требования к качеству.	1	

	6	Заправочные супы. Борщи. Технология приготовления. Отпуск.	1
	7	Заправочные супы. Рассольники. Технология приготовления. Отпуск.	2
	8	Заправочные супы. Солянки. Технология приготовления. Отпуск.	1
	9	Холодные супы, сладкие супы. Технология приготовления. Отпуск	1
	10	Картофельные супы. Супы без картофеля. Технология приготовления.	1
	11	Супы с крупами, макаронными изделиями, бобовыми. Отпуск.	2
	12	Молочные супы. Технология приготовления. Отпуск. Требования к качеству.	2
	13	Супы- пюре. Технология приготовления. Отпуск.	2
	Лабораторно – практические занятия		
	1	«Приготовление костного и мясокостного бульонов».	3
	2	«Приготовление бульонов из птицы, рыбы».	3
	3	«Приготовление заправочных супов, с картофелем и крупами».	3
	4	«Приготовление рассольников».	3
	5	«Приготовление молочных супов».	3
	6	«Приготовление заправочных супов».	6
	7	«Приготовление холодных супов».	6
	8	«Приготовление супов-пюре».	6
	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. Классификация соусов.	1

	2	Соусы белые, красные. Приготовление, использование, требование к качеству.	1
	3	Соусы холодные, масляные смеси.	1
	4	Соусы масляные, горячие и холодные. Соус майонезный. Приготовление, использование, требования к качеству.	1
	5	Заправки на растительном масле. Соусы на уксусе. Приготовление, отпуск.	1
	Лабораторно – практические занятия		
	1	«Приготовление красного основного соуса».	6
	2	«Приготовление белого основного соуса».	9
	3	«Приготовление соусов холодных. Масляных смесей».	3
	4	«Приготовление масляных соусов».	3
	5	«Приготовление масляных заправок».	3
	6	«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.			76
	1	Значение в питании овощных блюд. Классификация овощных гарниров.	1
	2	Блюда из жаренных овощей. Приготовление, отпуск, требования к качеству.	5
	3	Блюда тушеных овощей. Приготовление, отпуск, требования к качеству.	5
	4	Блюда из овощей. Общие правила варки овощей.	1
	5	Блюда из запеченных овощей. Приготовление отпуск. Требования к качеству.	2
	6	Блюда из грибов, приготовление, отпуск, требования к качеству.	1
	7	Комбинированные блюда из овощей, грибов.	1
	8	Блюда из круп, общие правила варки каш.	1
	9	Каша различной консистенции.	1
	10	Изделия из каш.	1

	11	Жидкие каши, приготовление отпуск, требования к качеству.	2
	12	Вязкие каши, приготовление, отпуск, требования к качеству.	1
	13	Рассыпчатые каши, приготовление, отпуск, требования к качеству.	2
	14	Блюда из бобовых овощей. Приготовление, отпуск, требования к качеству.	3
	15	Блюда из макаронных изделий, приготовление отпуск.	4
	Лабораторно – практические занятия		
	1	«Приготовление овощных блюд, овощных гарниров, отварных овощей».	3
	2	«Приготовление овощных гарниров, жареных овощей».	6
	3	«Приготовление овощных блюд, овощных гарниров, запеченных блюд».	3
	4	«Приготовление овощных блюд из тушеных овощей. Гарниры».	3
	5	«Приготовление каш различной консистенции»	6
	6	«Приготовление блюд из макаронных изделий».	9
	7	«Приготовление блюд из бобовых овощей».	6
	8	«Приготовление горячих блюд из овощей».	3
	9	«Приготовление изделий из каш».	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.			59
	1	Изменения, происходящие при тепловой обработке рыбы.	2
	2	Горячие блюда из рыбы.	1
	3	Блюда из отварной и припущенной рыбы.	1
	4	Рыба отварная и блюда из нее. Отпуск. Требования к качеству.	1

5	Рыба отварная порционными кусками. Отпуск. Требования к качеству.	1
6	Рыба припущенная. Отпуск. Правила подачи. Требования к качеству.	1
7	Блюда из припущенной рыбы.	2
8	Блюда из тушеной рыбы.	2
9	Тушеная рыба и блюда из нее. Технология приготовления.	1
10	Тушеная рыба. Правила подачи. Требования к качеству. Отпуск.	1
11	Блюда из рыбы жареной основным способом.	1
12	Блюда из рыбы жареной во фритюре.	1
13	Фаршированная рыба.	1
14	Горячие блюда из котлетной рыбной массы.	1
15	Рыба жареная и блюда из нее. Технология приготовления.	2
16	Блюда из запеченная рыбы.	1
17	Запеченная рыба. Технология приготовления. Отпуск. Требования к качеству.	2
18	Запеченная фаршированная рыба. Требование к качеству рыбы. Отпуск.	1
19	Блюда из рыбной котлетной массы.	1
20	Изделия из рыбной котлетной массы. Технология приготовления. Отпуск.	2
21	Блюда из морепродуктов.	1
22	Требования к качеству блюд из рыбы. Отпуск.	2
Лабораторно – практические занятия		
1	«Приготовление блюд из припущенной рыбы».	3
2	«Приготовление блюд из вареной рыбы».	3
3	«Приготовление блюд из жареной рыбы».	9
4	«Приготовление отварной рыбы целиком».	3
5	«Приготовление блюд из тушеной рыбы»	3
6	«Приготовление блюд из запеченной рыбы».	6
7	«Приготовление блюд из рыбной котлетной массы».	3
Самостоятельная работа		35
1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	27
2	Подготовка сообщения тема на выбор:	3

		«Рыба отварная, припущенная и блюда из нее» «Фаршированная рыба» «Рыба жареная, запеченная» «Правила подачи и отпуск рыбы (жареной, запеченной, тушеной, припущенной)»	
	3	Подготовка презентации на тему: «Блюда из морепродуктов».	5
Тема 03.01.10. Горячие блюда из мяса и птицы.			68
	1	Горячие блюда из мяса.	1
	2	Классификация горячих мясных блюд.	1
	3	Блюда из отварного мяса.	1
	4	Отварные мясные блюда. Технология приготовления. Отпуск.	1
	5	Жареные крупнокусковые мясные блюда. Особенности приготовления.	1
	6	Жареные среднекусковые мясные блюда. Технология приготовления. Отпуск.	1
	7	Жареные мелкокусковые мясные блюда. Технология приготовления. Отпуск.	1
	8	Запеченные крупнокусковые мясные блюда. Технология приготовления. Отпуск.	1
	9	Запеченные порционные и мелкокусковые мясные блюда. Технология приготовления. Отпуск.	1
	10	Жареные изделия из котлетной массы.	1
	11	Тушеные порционные и мелкокусковые мясные блюда. Технология приготовления и отпуск.	1
	12	Отварные изделия из котлетной массы. Технология приготовления. Отпуск.	1
	13	Запеченные и тушеные блюда из котлетной массы.	1
	14	Горячие блюда из тушеного мяса.	2
	15	Блюда из отварной и припущенной птицы и дичи.	1
	16	Блюда из отварной птицы.	1
	17	Блюда из тушеной птицы. Технология приготовления. Отпуск.	1
	18	Блюда из жареной и тушеной птицы.	1
	19	Блюда из жареной птицы. Технология приготовления. Отпуск.	1
	20	Блюда из жареного мяса, запеченного мяса.	1
21	Жареное мясные блюда.	1	

22	Запеченное мясо.	1
23	Блюда из рубленного мяса.	2
24	Блюда из котлетной массы.	1
25	Блюда из субпродуктов.	2
26	Требования к качеству и правила подачи блюд из мяса.	1
Лабораторно – практические занятия		
1	«Приготовление блюд из отварного мяса».	3
2	«Приготовление блюд из жареного мяса».	6
3	«Приготовление запеченных мясных блюд».	3
4	«Приготовление горячих блюд из отварного и припущенного мяса».	3
5	«Приготовление горячих блюд из запеченного мяса».	3
6	«Приготовление блюд из тушеного мяса».	3
7	«Приготовление горячих блюд из жареной птицы».	3
8	«Приготовление горячих блюд из субпродуктов».	3
9	«Приготовление горячих блюд из рубленного мяса».	3
10	«Приготовление блюд из мяса птицы».	3
11	«Приготовление блюд из котлетной массы».	6
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.		28

Блюда из яиц и творога.	1	Блюда из яиц. Варка яиц. Жареные блюда из яиц.	1	
	2	Значение в питании блюд из творога. Первичная обработка творога.	2	
	3	Запеченные в питании блюд из творога, блюд из яиц.	1	
	Лабораторно – практические занятия			
	1	«Приготовление горячих и холодных блюд из яиц».	3	
	2	«Приготовление холодных блюд из творога».	6	
	3	«Приготовление горячих блюд из творога».	9	
	4	«Приготовление блюд из яиц. Расчет рецептуры».	6	
	Самостоятельная работа			10
	1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	5	
2	Подготовка презентации на тему: «Значение в питании блюд из творога и яиц»	5		
Тема 03.01.12. Изделия из теста.			83	
	1	Значение в питании человека блюд из теста.	1	
	2	Виды теста. Подготовка сырья.	3	
	3	Кулинарные изделия из слоеного теста.	1	
	4	Кулинарные изделия из заварного теста	1	
	5	Изделия из несладкого теста. Для пельменей и мантов.	2	
	6	Изделия из несладкого теста, для чебуреков и домашней лапши.	2	
	7	Изделия из бездрожжевого теста (блинчиков, оладий)	2	
	8	Тесто для блинчиков, кулинарные изделия из сладкого бездрожжевого теста.	1	
	9	Тесто для оладий. Кулинарные изделия из сладкого бездрожжевого теста.	1	
	10	Кулинарные изделия из сладкого бездрожжевого теста (бисквит)	2	
	11	Изделия из бездрожжевого теста. Шарлотка.	2	
	12	Изделия из бездрожжевого теста. Манники.	3	
	13	Кулинарное изделие из бездрожжевого сладкого теста (песочное).	1	
	14	Дрожжевое тесто опарное и безопарное. Изделия из несладкого дрожжевого теста.	4	
	15	Песочное тесто. Кулинарное изделие из сладкого бездрожжевого теста.	1	
	16	Кулинарные изделия из дрожжевого теста	1	

17	Кулинарные изделия из несладкого бездрожжевого теста (слоеное)	1
18	Кулинарные изделия из несладкого бездрожжевого теста (заварное)	1
19	Кулинарные изделия из сладкого бездрожжевого теста (бисквитное)	1
20	Кулинарные изделия из сладкого бездрожжевого теста (песочное)	1
21	Кулинарные изделия из сладкого бездрожжевого теста (для тортов)	1
22	Слоеное тесто.	1
23	Псевдослоеное тесто.	1
24	Заварное тесто. Кулинарные изделия из бездрожжевого теста.	3
25	Дрожжевое тесто безопарное. Изделия из сдобного теста.	1
26	Дрожжевое тесто опарное. Изделия из сдобного теста.	2
27	Виды крема для тортов и пирожных.	1
28	Торты и пирожные.	2
Лабораторно – практические занятия		
1	«Приготовление изделий из бездрожжевого теста».	3
2	«Приготовление изделий из слоеного теста».	3
3	«Приготовление изделий из заварного теста»	3
4	«Приготовление изделий из сладкого теста - манник».	3
5	«Приготовление изделия из песочного теста».	3
6	«Приготовление изделий из дрожжевого теста».	6
7	«Приготовление изделий из бисквитного теста».	3
8	«Приготовление изделий из сладкого бездрожжевого теста (песочное)».	3
9	«Приготовление изделий из несладкого бездрожжевого теста (слоеное)».	3
10	«Приготовление изделий из сладкого бездрожжевого теста (бисквита)».	3
11	«Приготовление дрожжевого теста. Изделие из несладкого дрожжевого теста».	3
12	«Приготовление дрожжевого теста. Изделие из сладкого дрожжевого 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»	3

		«Изделий из бездрожжевого теста» «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.			20
	1	Холодные блюда и закуски разновидности, классификация.	1
	2	Салаты. Винегреты. Бутерброды.	1
	3	Холодные блюда и закуски из рыбы и овощей.	1
	4	Холодные блюда и закуски из мяса.	1
	5	Блюда и закуски из овощей и грибов.	1
	6	Закуски из рыбы.	1
	8	Закуски из бутербродов.	1
	9	Закуски из мяса, яиц, субпродуктов.	1
	Лабораторно – практические занятия		
	1	«Приготовление салатов, винегретов, закусок».	3
	2	«Приготовление закусок, салатов, бутербродов».	3
	3	«Приготовление бутербродов».	3
	4	«Приготовление холодных закусок».	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 блюда и			17
	1	Сладкие блюда. Классификация.	1

напитки.	2	Напитки холодные и горячие.	1	
	3	Фрукты и ягоды в сиропе в вине.	1	
	4	Холодные сладкие блюда нежелированные и желированные.	1	
	5	Холодные, горячие сладкие блюда.	1	
	Лабораторно – практические занятия			
	1	«Приготовление сладких желированных блюд, кисели».	3	
	2	«Приготовление компотом и сладких нежелированных блюд».	3	
	3	«Приготовление холодных сладких блюд желированных».	3	
	4	«Приготовление горячих сладких блюд».	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	
Тема 03.01.15. Особенности национальной кухни.			33	
1	Особенности национальной кухни, разных народов мира. Особенности приготовления первых блюд.	2		
2	Особенности блюд русской кухни.	1		
3	Особенности православной кухни. Посты. Праздники.	1		
4	Особенности приготовления блюд из мяса в русской кухне.	1		
5	Особенности приготовления сладких блюд.	1		
6	Особенности приготовления блюд других национальных кухонь.	1		
7	Особенности приготовления мучных блюд.	1		
8	Пасхальный стол.	1		
Лабораторно – практические занятия				
1	«Особенности приготовления национальных блюд и напитков».	3		
2	«Особенности приготовления первых блюд».	3		
3	«Особенности приготовления национальных закусок».	3		
4	«Приготовление русских национальных блюд».	3		

	5	«Приготовление национальных блюд из мяса».	3	
	6	«Приготовление блюд других народов».	3	
	7	«Приготовление русских национальных изделий из теста».	3	
	8	«Приготовление меню постного и пасхального стола».	3	
	Самостоятельная работа		15	
	1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	10	
	2	Подготовка презентации тема на выбор: «Особенности национальной кухни, разных народов мира» «Блюда русской кухни» «Блюда других национальных кухонь».	5	
Тема 03.01.16. Организация обслуживания			19	
	1	Задачи организации обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания.	1	
	2	Кухонная и столовая посуда.	1	
	3	Культура обслуживания.	1	
	4	Основы составления меню. Культура обслуживания. Правила этикета.	1	
	Лабораторно – практические занятия			
	1	«Изучение классификации предприятий общественного питания».	3	
	2	«Изучение форм обслуживания на предприятиях общественного питания».	9	
	3	«Составление меню».	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.		52	
	1	Документы учета в общественном питании.	2
	2	Ценообразование на предприятиях общественного питания.	1
	3	Калькуляция и учет на предприятии общественного питания. Задачи и организации учета.	3
	4	Учет сырья готовой продукции.	4
	5	Получение и приемка товаров.	3
	6	Учет поступления сырья на производство.	2
	7	Учет реализации и отпуска готовой продукции.	3
	8	Изучение потребительского спроса.	1
	9	Задачи и организация учета.	1
	10	Материальная ответственность.	1
	11	Инвентаризация. Общие правила проведения инвентаризации. Определение результатов.	3
	12	Ценообразование и калькуляция на ПОП.	1
	Лабораторно – практические занятия		
	1	«Решение задач по сборнику рецептур».	9
	2	«Решение задач по сборнику рецептур: потери при тепловой обработке».	3
	3	«Составление калькуляции на блюдо и кулинарные изделия».	6
	4	«Решение задач по сборнику рецептур, расход соли».	3
	5	«Составление калькуляции на кондитерские изделия».	3
	6	«Документальное оформление поступления и отпуска продуктов, товаров и тары».	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:	5

		«Калькуляция и учет на ПОП. Задачи и организации учета» «Материальная ответственность на ПОП» «Составление калькуляции на кондитерские изделия» «Расчет рецептур»		
Тема 03.01.18. Переработка продуктов в домашних условиях.			21	
	1	Переработка плодов и овощей.	2	
	2	Переработка плодов в домашних условиях.	1	
	3	Переработка овощей в домашних условиях.	1	
	4	Переработка мяса.	1	
	5	Переработка рыбы в домашних условиях.	1	
	Лабораторно – практические занятия			
	1	«Изготовление плодовоовощных консервов».	6	
	2	«Изготовление плодовоовощных консервов. Варенье»	3	
	3	«Изготовление продуктов переработки рыбы»	6	
	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.			20	
Дифференцированный зачет.			2	
Итоговая контрольная работа по МДК 03.01.			1	
УП 03. Учебная практика			144	
	1.	Техника безопасности и охрана труда на предприятиях общественного питания.	6	
	2.	Механическая кулинарная обработка картофеля, корнеплодов, капустных и луковых овощей.	6	
	3.	Приготовление отварных, припущенных и тушёных блюд и гарниров из овощей и грибов.	6	
	4.	Подготовка и способы тепловой обработки круп, бобовых и макаронных изделий.	6	
	5.	Технология приготовления блюд из макаронных изделий.	6	

	6.	Технология приготовления блюд из яиц.	6
	7.	Организация рабочего места. Приготовление костного и мясокостного бульонов.	6
	8.	Приготовление соусов на бульонах с загустителями.	6
	9.	Очистка и потрошение рыбы.	6
	10.	Приготовление отварной и припущенной рыбы.	6
	11.	Обработка и разделка мяса.	6
	12.	Приготовление отварного мяса.	6
	13.	Обработка сырых капустных, луковых овощей, корнеплодов, клубнеплодов.	6
	14.	Приготовление отварных и припущенных блюд из овощей.	6
	15.	Приготовление жареных и запечённых блюд из овощей и грибов.	6
	16.	Приготовление блюд из круп и бобовых.	6
	17.	Приготовление блюд из макаронных изделий.	6
	18.	Приготовление блюд из яиц.	6
	19.	Приготовление рыбного бульона. Приготовление грибного бульона.	6
	20.	Приготовление сладких соусов.	6
	21.	Приготовление котлетной массы из рыбы.	6
	22.	Приготовление блюд из рыбно – котлетной массы.	6
	23.	Приготовление блюд из отварного мяса.	6
	24.	Приготовление жареного мяса.	6
ПП 03. Производственная практика.			990
Тема 3.1. Техника безопасности и охрана труда на предприятиях общественного питания			12
	1.	Техника безопасности и охрана труда на предприятиях общественного питания. Виды травматизма, пожарная безопасность, мероприятия по ТБ.	6

	2.	Техника безопасности, электро и пожаробезопасность на предприятиях общественного питания.	6
Тема 3.2. Первичная обработка продуктов			48
	3.	Первичная обработка картофеля и корнеплодов.	6
	4.	Технология изготовления заготовок и полуфабрикатов из картофеля и корнеплодов.	6
	5.	Первичная обработка капустных и луковых овощей.	6
	6.	Технология изготовления заготовок и полуфабрикатов из луковых и капустных овощей.	6
	7.	Первичная обработка овощей и грибов.	6
	8.	Технология изготовления заготовок и полуфабрикатов из овощей и грибов.	12
	9.	Первичная обработка листовых, пряных и десертных овощей.	6
Тема 3.3. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов			72
	10.	Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.	6
	11.	Механическая кулинарная обработка картофеля и корнеплодов.	6
	12.	Механическая кулинарная обработка капустных и луковых овощей.	6
	13.	Механическая кулинарная обработка плодовых, листовых, пряных и десертных овощей,	6
	14.	Приготовление полуфабрикатов картофеля и корнеплодов, обработка грибов, последовательность приемов.	12
	15.	Приготовление припущенных и тушёных блюд из овощей и грибов.	12
	16.	Технология приготовления блюд из отварных корнеплодов, капустных и бобовых овощей.	6
	17.	Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей.	6
	18.	Технология приготовления овощной котлетной массы и изделий из неё.	6
	19.	Обработка грибов.	6
Тема 3.4. Технология			

приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий		66
	20. Блюда и гарниры из круп, бобовых, и макаронных изделий.	6
	21. Приготовление блюд и гарниров из круп.	6
	22. Приготовление рассыпчатых и вязких каш.	6
	23. Подготовка и способы тепловой обработки круп.	6
	24. Технология приготовления блюд из бобовых.	6
	25. Технология приготовления полуфабрикатов из бобовых.	6
	26. Приготовление блюд из макаронных изделий.	6
	27. Технология приготовления гарниров из макаронных изделий.	6
	28. Подготовка и способы тепловой обработки круп, бобовых, и макаронных изделий.	6
	30. Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	12
Тема 3.5. Технология приготовления блюд и гарниров из яиц и творога		66
	31. Значение в питании блюд из яиц и творога, и их первичная обработка.	6
	32. Приготовление омлетов натуральных и смешанных.	6
	33. Технология приготовления фаршированных омлетов.	6
	34. Технология приготовления жареных и запечённых блюд из яиц.	6
	35. Технология приготовления жареных и запечённых блюд из меланжа, яичного порошка	6
	36. Блюда из творога. Качественная характеристика твороженных блюд и фаршей.	6
	37. Технология приготовления вареников	6
	38. Технология приготовления сырников.	6
	39. Технология приготовления творожных пудингов.	6
	40. Блюда из творога. Твороженные фарши. Качественная характеристика	12

		твороженных блюд и фаршей.	
Тема 3.6. Технология приготовления теста и изделий из него			66
	41.	Значение мучных изделий в питании, характеристика сырья. Дрожжевое тесто.	6
	42.	Технология приготовления изделий из дрожжевого теста (рогалики, пирожки, пышки.)	6
	43.	Технология приготовления изделий из дрожжевого теста (курники, сладкие пироги.)	6
	44.	Технология приготовления изделий из дрожжевого теста (расстегаи, хачапури и т.д.)	12
	45.	Технология приготовления пресного теста для лапши,пельменей.	6
	46.	Технология приготовления теста для блинов и блинчиков.	6
	47.	Изделия из чёрствого хлеба	6
	48.	Технология изготовления песочного теста и изделий из него	6
	49.	Технология изготовления слоёного теста и изделий из него	6
	50.	Хранение полуфабрикатов и изделий из теста, качественные показатели.	6
Тема 3.7. Технология приготовления соусов			42
	51.	Технология приготовления бульонов и соусов.	6
	52.	Технология приготовления соусов бульонах и с загустителями.	6
	53.	Роль соусов в питании, их классификация. Принципы подбора соусов к блюдам	6
	54.	Основные красный и белый соусы	6
	55.	Рыбные соусы, молочные, сметанные и гребные.	6
	56.	Холодные соусы, майонезы, заправки, маринады.	6
	57.	Технология приготовления бульонов.риготовление бульонов.	6
Тема 3.8. Технология приготовления супов			96
	58.	Значение первых блюд в питании, классификация их, приготовление костных и рыбных бульонов.	6

	59.	Приготовление грибных бульонов	6
	60.	Технология приготовления супов и бульонов.	6
	61.	Технология приготовления супов заправочных.	12
	62.	Приготовление и ассортимент борщей и щей.	6
	63.	Технология приготовления супов овощных.	6
	64.	Технология приготовления супов картофельных.	6
	65.	Технология приготовления супов с крупами, макаронными изделиями, бобовыми.	12
	66.	Технология приготовления молочных супов.	6
	67.	Технология приготовления прозрачных супов.	6
	68.	Технология приготовления супов – пюре.	6
	69.	Технология приготовления холодных супов.	6
	70.	Технология приготовления сладких супов.	6
	71.	Изготовление полуфабрикатов для супов.	6
Тема 3.9. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы			84
	72.	Пищевая ценность рыбы: кулинарное использование её, классификация. Качество сырья, оттаивание и вымачивание.	6
	73.	Технология обработки рыбы: оттаивание и вымачивание.	6
	74.	Технология обработки сырья.	6
	75.	Обработка мелкой и средней рыбы с костным скелетом (чешуйчатой).	6
	76.	Обработка крупной чешуйчатой рыбы. Обработка рыбы для фарширования.	6
	77.	Технология приготовления блюд из отварной рыбы.	6
	78.	Технология приготовления блюд из припущенной рыбы.	6
	79.	Технология приготовления блюд из тушёной рыбы.	6
	80.	Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы	6
	81.	Технология приготовления блюд из жареной рыбы.	6
	82.	Технология приготовления блюд из запечённой рыбы.	6

	83.	Технология приготовления блюд из рубленой рыбы.	6
	84.	Полуфабрикаты из рыбы. Блюда из котлетной массы.	6
	85.	Блюда из нерыбных морепродуктов. Пищевые отходы, использование их, качественные показатели, условия и сроки хранения.	6
Тема 3.10. Технология приготовления горячих блюд из мяса и мясных продуктов			114
	86.	Товароведно-технологическая характеристика мяса, строение тканей, химический состав, значение в питании, использование в кулинарии, оценка доброкачественности.	6
	87.	Первичная обработка и разделка мяса.	6
	88.	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса.	6
	89.	Блюда из варёных субпродуктов и колбасных изделий.	6
	90.	Первичная обработка и разделка говядины.	6
	91.	Мясо из говядины и телятины жареное крупными и порционными кусками: отбивные, эскалопы, антрекоты, бефстроганов, шашлыки.	12
	92.	Технология приготовления полуфабрикатов из свинины.	6
	93.	Технология приготовления блюд из свинины.	6
	94.	Приготовление полуфабрикатов из баранины для жарения и тушения.	6
	95.	Технология приготовления мяса из баранины жареного крупными и порционными кусками: отбивные, ростбифы, бефстроганов, шашлыки.	6
	96.	Приготовление полуфабрикатов из свинины и телятины. Котлетная масса.	12
	97.	Обработка мясных продуктов. Блюда из запечённого мяса.	6
	98.	Технология приготовления блюд из отварного мяса и субпродуктов.	12
	99.	Технология приготовления блюд из припущенных мясных продуктов.	6
	100.	Технология приготовления блюд из тушёного мяса.	6
	101.	Технология приготовления блюд из рубленого мяса.	6
	102.	Использование пищевых отходов.	
Тема 3.11. Технология			

приготовления горячих блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи		72
	103. Обработка птицы, использование пищевых отходов.	6
	104. Обработка дичи, использование пищевых отходов.	6
	105. Заправка тушек дичи. Снятие и зачистка филе сельскохозяйственной птицы.	12
	106. Полуфабрикаты из филе птицы.	6
	107. Полуфабрикаты из филе дичи.	6
	108. Технология приготовления котлетной массы.	6
	109. Приготовление полуфабрикатов из птицы для жарения и тушения.	6
	110. Приготовление полуфабрикатов из дичи для жарения и тушения.	12
	111. Технология приготовления блюд из птицы.	6
	112. Технология приготовления блюд из дичи.	6
Тема 3.12. Технология приготовления холодных блюд и закусок		66
	113. Значение и классификация холодных блюд в питании, общие принципы оформления, обработка гастрономических товаров.	6
	114. Технология использования консервов для приготовления блюд и закусок.	6
	115. Технология приготовления горячей закусок.	6
	116. Салаты из сырых овощей.	6
	117. Технология приготовления винегретов и салатов из варёных овощей.	12
	118. Холодные закуски из рыбной гастрономии.	6
	119. Холодные закуски из нерыбных продуктов моря.	6
	120. Холодные закуски из отварной, припущенной и жареной рыбы. Заливные и фаршированные холодные закуски.	12
	121. Мясные холодные блюда и закуски.	6
Тема 3.13. Технология приготовления сладких		54

блюды и горячих напитков			
	122.	Значение сладких блюд в питании.	6
		Подача свежих и замороженных фруктов и ягод.	6
	123.	Компоты, фрукты в вине, кисели разной консистенции.	6
		Кремы и самбуки.	6
		Желе и муссы.	6
	124.	Горячие сладкие блюда.	6
	125.	Технология приготовления горячих сладких блюд (крут и другие изделия).	6
		Технология приготовления суфле.	6
		Технология приготовления яблок в тесте, яблочной бабки-шарлот, яблок в слойке, яблок с рисом.	6
Тема 3.14. Технология приготовления блюд национальной кухни			66
		Традиционные белорусские блюда.	6
		Использование картофеля в белорусской кулинарии.	6
		Технология приготовления дранников, яиц фаршированных грибами.)	6
		Технология приготовления пирожков картофельных фаршированных грибами,)	6
		Особенности кавказской кухни.	6
		Блюда грузинской кухни	6
		Технология приготовления баклажан с чесноком, цветной капусты с яйцом, яичницы с вареньем.	6
		Правила приема гостей.	6
		Особенности французской кухни..	6
		Салаты. Использование сельдерея, лука-порея, салата-латука, спаржи, авокадо, шампиньонов	6
		Приготовление блюд французской кухни.	6
Тема 3.15. Организация обслуживания			24
		Услуги общественного питания и требования к ним. Торговые помещения, их	6

		характеристика.	
		Подготовка торгового зала к обслуживанию потребителей.	6
		Виды столовой посуды и столовых приборов.	6
		Меню и прейскуранты.	6
Тема 03.16. Калькуляция и учёт на предприятиях общественного питания			18
		Организация учёта на предприятиях общественного питания (накладные, технологические карты и тд.)	6
		Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания (установление цен на продукцию, работа со сборником рецептур).	6
		Учёт сырья и готовой продукции на производстве.	6
Тема № 03.17. Технология блюд лечебного питания			24
		Общие требования к лечебному питанию. Виды щажения.	6
		Особенности приготовления блюд для больных сахарным диабетом.	6
		Технология приготовления витаминных напитков.	6
		Составление меню.	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 рецептур блюд и кулинарных изделий»: учебное 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 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.
- Производственное обучение профессии «Повар». Ч.2,Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. пособие для нач. проф. образования., В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др. – М.: Издательский центр «Академия», 2006 г.- 128с.
- Производственное обучение профессии «Повар». Ч.3,Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учеб. пособие для нач. проф. образования.,В.П.

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

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

Интернет- ресурсы

<https://infourok.ru/>

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

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

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

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 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 Родионовой Г.А., имеющей высшее образование и среднее профессиональное педагогическое образование соответствующее профилю, имеющая опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (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	<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

сельской усадьбе.	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.

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 своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– демонстрация интереса к будущей профессии.	Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации собственной деятельности; – организация самостоятельных занятий при 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.	– умение осуществлять контроль качества выполняемой работы.	Текущий контроль в форме: тестирования контрольных проверок: Итоговый контроль: выполнение практической работы.
ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	– эффективный поиск необходимой информации; – использование различных источников, включая электронные.	Выполнение заданий внеаудиторной работы. Решение практических ситуационных заданий:
ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии	– использование информационно-коммуникационных технологии при решении задач.	Тестирование. Решение ситуационных задач. Зачет по практическим

в профессиональной деятельности.		работам.
ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	– взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Наблюдение за деятельностью обучающегося.
ОК7. Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.	– соблюдение правил техники безопасности при выполнении практических работ.	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.
ОК8. Осуществлять денежные операции.	– Умение осуществлять основные денежные операции.	Текущий контроль в форме: тестирования контрольных проверок: Итоговый контроль: выполнение практической работы.
ОК9. Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона	– соблюдение социально-трудовых прав при выполнении практических работ.	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.
ОК10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	– использование полученных знаний при исполнении обязанностей военной службы	Военные сборы.