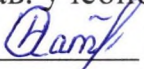


Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Новосибирской области  
«Искитимский центр профессионального обучения»

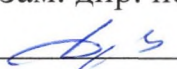
СОГЛАСОВАНО

Зав. учебной частью

 Н.А. Осокина  
« 28 » 08 2020г.

УТВЕРЖДАЮ


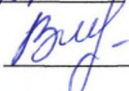
Зам. дир. по УПР

 Д.А. Солонко  
« 31 » 08 2020г.

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

Разработали:

Преподаватель спец. дисциплин

 А.М. Дмитриева, мастер п/о  
 В.Е. Муштаева

Принято

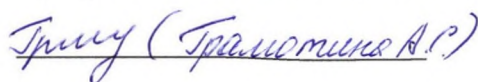
на заседании ПЦК

« 28 » августа 2020 г.

Протокол № 1

Председатель ПЦК

профессионального цикла



п. Агролес 2020 г.

## 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 рецептур блюд, кулинарных и мучных кондитерских изделий;
- рассчитывать количество сырья по нормативам и документально оформлять отпуск продуктов и сырья на приготовление блюд;
- организовывать рабочее место, пользоваться весоизмерительным оборудованием;

- сервировать стол;

**знать:**

- общие понятия о физиологии питания;
- технологии кулинарного приготовления пищи и контроля качества блюд;
- понятия о пищевой биологической и физиологической ценности пищевых продуктов;
- группы продовольственных товаров, правила их использования в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий;
- требования к качеству продуктов и методы его оценки: факторы, влияющие на качество товаров, дефекты, сроки и условия хранения товаров и сырья;
- потребительские свойства товаров;
- маркировку и упаковку; понятия и способы экономного расходования энергии, топлива;
- назначение, устройство, принцип работы кухонного оборудования;
- правила сервировки стола.

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы**

#### **профессионального модуля:**

всего -2941 часа, в том числе:

-максимальная учебная нагрузка обучающегося:

МДК 03.01. – 1213ч.

-обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося:

МДК 03.01. – 818ч.

-самостоятельная работа обучающегося:

МДК 03.01. – 395ч.

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

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.
ПК 3.2.	Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.
ПК 3.3.	Выбирать и обрабатывать 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

### 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	Практика
			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.	1213	818	366	395	
ПК 3.1-3.6	УП 01. Учебная практика	1368				1368
ПК 3.1-3.6	ПП 01. Производственная практика	360				360
	<i>Всего:</i>	<i>2941</i>	<i>818</i>	<i>366</i>	<i>395</i>	<i>1728</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
<b>МДК. 03.01. Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд.</b>		<b>818</b>
<b>Вводное занятие</b>	Инструктаж по Т.Б.	<b>1</b>
<b>Тема 03.01.01. Введение</b>		<b>11</b>
	1 Введение в специальность.	1
	2 Квалификационная характеристика повара 3-4 разрядов.	1
	3 Основные понятия кулинарии: сырье, полуфабрикат, готовое блюдо.	1
	4 Основные понятия кулинарии: кулинарное изделие, технологический процесс.	1
	5 Требования к качеству кулинарной продукции.	1
	<b>Лабораторно - практические занятия</b>	
	1 «Личная гигиена работников предприятия общественного питания»	3
	2 «Тепловая обработка продуктов. Изменения пищевых веществ при тепловой обработке».	3
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>
	1 Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	2
<b>Тема 03.01.02. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.</b>		<b>20</b>
	1 Классификация технологического оборудования предприятий общественного питания.	1
	2 Общие сведения о машинах.	1
	3 Требования к материалам, используемым для изготовления машин.	1
	4 Технологическая документация машин.	1
	5 Общие правила эксплуатации оборудования.	1
	6 Оборудование для обработки овощей.	1
	7 Способы очистки овощей.	1
	8 Картофелеочистительная машина непрерывного действия КНН-600.	1
	9 Овощерезательные машины МРО50-200.	1
	10 Протирочная машина МП-800.	1
	11 Оборудование для обработки мяса и рыбы.	1
	12 Фаршемешалка МС8-150.	1
	13 Машина для рыхления мяса МРМ-15. Мясорубки МИМ-105.	1
	<b>Контрольная работа.</b>	<b>1</b>

	<b>Лабораторно - практические занятия</b>		
	1	«Назначение, устройство, принцип работы и правила эксплуатации картофелеочистительных машин типа МОК». «Поточная линия по выпуску сульфитированного картофеля ПЛСК-63».	3
	2	«Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации мясорубки МИМ-82».	3
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>10</b>
	1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	6
	2	Подготовка реферата тема на выбор: «Способы очистки овощей» «Машины для очистки овощей»	4
<b>Тема 03.01.03. Влияние пищи на организм человека.</b>			<b>30</b>
	1	Химический состав пищевых продуктов. Вода. Минеральные вещества. Углеводы.	1
	2	Химический состав пищевых продуктов. Жиры. Белки. Витамины.	1
	3	Химический состав пищевых продуктов. Ферменты. Прочие вещества пищевых продуктов.	1
	4	Энергетическая ценность пищи.	1
	5	Основные принципы рационального питания.	1
	6	Питание в течение дня.	1
	7	Дневной рацион.	1
	8	Система пищеварения.	1
	9	Процесс пищеварения.	1
	10	Значение диетического питания.	1
	11	Характеристика диет.	1
	12	Холодные диетические блюда.	1
	13	Супы.	1
	14	Вторые горячие блюда.	1
	15	Сладкие блюда и напитки.	1
	16	Блюда с белковыми продуктами сои.	1
	17	Требования к качеству готовых блюд и сроки их хранения.	1
	18	<b>Контрольная работа.</b>	1
	<b>Лабораторно - практические занятия</b>		
	1	«Расчет энергетической ценности продукта»	3
	2	«Составление суточного рациона питания человека»	3
	3	«Составление диетических рационов»	3
	4	«Составление лечебных диет при заболеваниях»	3
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>17</b>
1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	10	



	2	Подготовка реферата тема на выбор: «Влияние никотина и алкоголя на систему пищеварения» «Энергетическая ценность пищи».	2
	3	Подготовка презентации тема на выбор: «Лечебное питание» «Диета стол № 1-10»	5
<b>Тема 03.01.04. Товароведение пищевых продуктов.</b>			<b>62</b>
	1	Качество пищевых продуктов и методы его определения.	1
	2	Стандартизация и сертификация пищевых продуктов.	2
	3	Маркировка продовольственных товаров.	1
	4	Основы хранения и консервирования продуктов.	1
	5	Естественная убыль пищевых продуктов.	1
	6	Классификация пищевых продуктов.	1
	7	Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки. Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов.	2
	8	Свежие овощи. Клубнеплоды, Корнеплоды, капустные овощи, луковые овощи.	1
	9	Свежие овощи. Салатно-шпинатные овощи, десертные овощи, тыквенные овощи, томатные овощи.	1
	10	Свежие овощи. Бобовые овощи, зерновые овощи, экзотические овощи.	1
	11	Свежие плоды. Семечковые плоды, косточковые плоды, субтропические и тропические плоды.	1
	12	Свежие плоды. Экзотические плоды, ягоды, орехоплодные.	1
	13	Свежие грибы.	1
	14	Продукты переработки овощей, плодов и грибов. Квашеные (соленые) овощи и грибы.	1
	15	Сушеные овощи, плоды и грибы.	1
	16	Консервы овощные и плодово-ягодные.	1
	17	Быстрозамороженные овощи, плоды и кулинарные изделия.	1
	18	Рыба и рыбные продукты. Значение рыбы и рыбных продуктов в питании человека. Строение тела рыбы. Химический состав и пищевая ценность рыбы.	1
	19	Основные семейства промысловых рыб.	1
	20	Живая рыба. Охлажденная рыба. Мороженая рыба.	1
	21	Соленая рыба. Вяленая и сушеная рыба.	1
	22	Копченая рыба. Балычные изделия.	1
	23	Икры. Нерыбные пищевые морепродукты.	1
	24	Мясо и мясные продукты. Виды мясных продуктов. Мясо убойных животных. Химический состав и пищевая ценность мяса. Ткани мяса.	1
25	Классификация мяса.	1	

26	Мясные полуфабрикаты.	1
27	Субпродукты. Классификация. Требования к качеству.	1
28	Мясо птицы. Классификация. Требования к качеству.	1
29	Колбасные изделия. Мясокопчености.	1
30	Мясные консервы. Требования к качеству.	1
31	Молоко и молочные продукты. Виды молочных продуктов. Молоко коровье.	1
32	Сливки. Сухое молоко и сухие сливки. Сгущенные молоко и сливки.	1
33	Кисломолочные продукты. Простокваша, йогурт, ацидофильные продукты, кефир, кумыс, творог, сметана.	2
34	Сыры. Химический состав и энергетическая ценность сыров.	1
35	Яйца и яйцепродукты. Яйца куриные. Классификация яиц. Упаковка и хранение. Яичные продукты.	1
36	Пищевые жиры. Виды пищевых жиров и их значение в питании человека. Растительные масла.	1
37	Коровье масло. Животные топленые жиры. Маргарин.	1
38	Кулинарные и кондитерские жиры. Спреды и топленые смеси.	1
39	Зерно и продукты его переработки. Виды зерномучных культур. Строение зерна.	1
40	Крупа. Ассортимент крупы. Мука.	1
41	Макаронные изделия. Классификация макаронных изделий. Ассортимент.	1
42	Хлеб и хлебобулочные изделия. Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий.	1
43	Крахмал. Виды крахмала. Сахар. Ассортимент. Требования к качеству.	1
44	Кондитерские изделия. Виды кондитерских изделий.	1
45	Вкусовые продукты. Чай. Кофе и кофейные напитки.	1
46	Вкусовые продукты. Пряности. Приправы. Вкусовые продукты. Поваренная соль. Пищевые кислоты. Алкогольные напитки.	1
<b>Контрольная работа.</b>		1
<b>Лабораторно – практические занятия</b>		
1	«Требования к качеству овощей. Определение качества овощей».	3
2	«Требования к качеству рыбных продуктов моря».	3
3	«Требования к качеству мясных продуктов. Исследование качества мяса».	3
4	«Требования к качеству молочных продуктов. Исследование качества молочных продуктов».	3
<b>Самостоятельная работа</b>		<b>34</b>
1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	30
2	Подготовка презентации тема на выбор: «Молоко и молочные продукты» «Зерномучные товары», «Мясокопчености», «Субпродукты», «Ассортимент и требования к	4

		качеству мясопродуктов».	
<b>Тема 03.01.05. Первичная обработка продуктов и изготовление полуфабрикатов.</b>			<b>25</b>
	1	Обработка овощей и грибов. Общие требования к обработке овощей. Обработка клубнеплодов. Обработка корнеплодов.	1
	2	Обработка капустных и луковых овощей. Обработка плодовых овощей.	1
	3	Обработка салатных, пряных и десертных овощей. Обработка консервированных овощей.	1
	4	Подготовка овощей для фарширования. Требования к качеству и сроки хранения овощей.	1
	5	Отходы овощей и их использование. Полуфабрикаты из овощей. Обработка грибов.	1
	6	Карвинг. История развития. Инструменты. Практические советы.	1
	7	Обработка рыбы. Общие требования к рыбе. Механическая кулинарная обработка рыбы.	1
	8	Размораживание рыбы. Обработка чешуйчатой рыбы. Обработка бесчешуйчатой рыбы.	1
	9	Особенности обработки некоторых видов рыб. Вымачивание соленой рыбы. Обработка осетровой рыбы.	1
	10	Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	1
	11	Требование к качеству и сроки хранения полуфабрикатов. Обработка морепродуктов.	1
	12	Обработка мяса и мяса и мясопродуктов. Общие требования к мясу. Механическая кулинарная обработка мяса.	1
	13	Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши. Приготовление мясных полуфабрикатов.	1
	14	Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши.	1
	15	Кулинарная разделка и обвалка свиной туши.	1
	16	Полуфабрикаты из баранины и свинины.	1
	17	Приготовление рубленой массы и полуфабрикаты из нее.	1
	18	Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Обработка костей. Обработка поросят, кроликов и мяса диких животных.	1
	19	Обработка субпродуктов. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из мяса.	1
	20	Обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.	1
	21	Способы тепловой кулинарной обработки продуктов.	1
	22	<b>Контрольная работа.</b>	1
<b>Лабораторно – практические занятия</b>			
1	«Отходы овощей. Определение отходов овощей при холодной обработке».	3	
<b>Самостоятельная работа</b>			<b>15</b>
1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	13	
2	Подготовка доклада тема по выбору: «История возникновения карвинга»	2	

		«Основные правила составления композиций» «Полуфабрикаты из рыбы» «Полуфабрикаты из мяса».		
<b>Тема 03.01.06. Первые блюда</b>			<b>82</b>	
	1	Супы. Общие сведения о супах.	1	
	2	Приготовление бульонов.	1	
	3	Костный бульон.	1	
	4	Мясокостный бульон.	1	
	5	Бульон из птицы.	1	
	6	Рыбный бульон.	1	
	7	Грибной отвар.	1	
	8	Заправочные супы.	2	
	9	Заправочные супы. Щи.	2	
	10	Заправочные супы. Борщи.	2	
	11	Заправочные супы. Рассольники.	2	
	12	Заправочные супы. Солянки.	2	
	13	Заправочные супы. Супы овощные и картофельные.	2	
	14	Заправочные супы без картофеля.	2	
	15	Заправочные супы. Супы с крупами, макаронными изделиями и бобовыми.	2	
	16	Супы молочные.	2	
	17	Супы- пюре.	2	
	18	Прозрачные супы.	2	
	19	Отпуск прозрачных супов и приготовление гарниров к ним.	1	
	20	Сладкие супы.	2	
	21	Холодные супы.	2	
	22	Требования к качеству супов и сроки их хранения.	2	
		<b>Контрольная работа.</b>		1
		<b>Лабораторно – практические занятия</b>		
	1	«Приготовление бульонов».		3
	2	«Приготовление заправочных супов».		6
	3	«Приготовление овощных супов»		6
	4	«Приготовление картофельных супов».		6
5	«Приготовление молочных супов».		6	
6	«Приготовление супов-пюре».		3	
7	«Приготовление прозрачных супов».		3	

	8	«Приготовление сладких супов»	3
	9	«Приготовление холодных супов».	6
	10	«Приготовление супов без картофеля»	3
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>39</b>
	1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	32
	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»	5
<b>Тема 03.01.07. Соусы.</b>			<b>50</b>
	1	Общие сведения о соусах.	1
		Приготовление мучных пассировок и бульонов.	1
		Мучные пассеровки.	1
		Соусы мясные красные.	2
		Соус красный основной.	1
		Соусы белые на мясном или рыбном бульоне.	2
		Соус белый основной.	1
		Соус белый на рыбном бульоне.	1
		Соусы грибные.	1
		Соусы молочные.	2
		Соусы сметанные.	1
	2	Приготовление соусов без муки. Соусы яично-масляные и масляные смеси.	2
	3	Масляные смеси.	2
	4	Холодные соусы и желе.	2
		Соус майонез.	1
		Соус хрен.	1
	5	Соусы сладкие.	1
	6	Требование к качеству соусов и сроки хранения.	2
	<b>Контрольная работа.</b>		<b>1</b>
	<b>Лабораторно – практические занятия</b>		
	1	«Приготовление мучных пассировок».	3

		«Приготовление соуса красного основного».	3
	2	«Приготовление соуса белого основного».	3
	3	«Приготовление соуса грибного».	3
		«Приготовление соуса, сметанного»	3
	4	«Приготовление соусов без муки. Соусы яично-масляные и масляные смеси».	3
	5	«Приготовление соуса майонезного».	3
	6	«Приготовление соуса сладкого».	3
		<b>Самостоятельная работа</b>	<b>24</b>
	1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	18
	2	Подготовка презентации тема на выбор: «Значение соусов в питании человека» «Соусы белые, красные» «Соусы масляные, заправки на растительном масле»	4
	3	Подготовка доклада тема на выбор: «Соус майонезный, требования к качеству» «Заправки на растительном масле»	2
			<b>64</b>
<b>Тема 03.01.08. Блюда из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.</b>	1	Изменения при тепловой обработке круп, бобовых и макаронных изделий.	2
	2	Подготовка круп к варке.	2
	3	Каши.	2
	4	Рассыпчатые каши.	1
	5	Вязкие каши.	1
	6	Жидкие каши.	1
	7	Блюда из каш.	1
	8	Блюда из бобовых.	2
	9	Блюда из макаронных изделий.	1
	10	Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	1
	11	Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	1
	12	Изменения, происходящие при тепловой обработке овощей.	2
	13	Блюда и гарниры из вареных овощей.	2
	14	Блюда и гарниры из припущенных овощей.	1
	15	Блюда и гарниры из жаренных овощей.	2
	16	Блюда и гарниры из тушеных овощей.	2
	17	Блюда из запечённых овощей.	2
	18	Блюда из грибов.	1

	19	Требования к качеству овощей блюд и сроки их хранения.	2
	20	Блюда из полуфабрикатов.	1
	<b>Контрольная работа.</b>		1
	<b>Лабораторно – практические занятия</b>		
	1	«Приготовление рассыпчатых каш».	3
	2	«Приготовление вязких и жидких каш».	3
	3	«Приготовление блюд из каш».	3
	4	«Приготовление блюд из бобовых».	3
	5	«Приготовление блюд из макаронных изделий»	3
	6	«Приготовление гарниров из вареных овощей».	3
	7	«Приготовление гарниров из жаренных овощей».	3
	8	«Приготовление гарниров из тушеных овощей».	3
	9	«Приготовление блюд из запеченных овощей».	3
	10	«Приготовление блюд из грибов»	3
	11	«Приготовление блюд из овощных полуфабрикатов»	3
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>32</b>
	1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	28
	2	Подготовка доклада тема по выбору: «Значение в питании овощных блюд» «Блюда из жаренных, запеченных, припущенных, тушеных овощей» «Каша различной консистенции, изделия из каш»	2
	3	Подготовка сообщения тема на выбор: «Блюда из круп, макаронных изделий, значение в питании человека» «Блюда из бобовых»	2
<b>Тема 03.01.09. Горячие блюда из рыбы.</b>			<b>51</b>
	1	Значение рыбных блюд в питании.	1
	2	Изменения, происходящие при тепловой обработке рыбы.	1
	3	Классификация горячих рыбных блюд.	1
	4	Рыба отварная.	2
	5	Варка порционными кусками.	1
	6	Варка целыми тушками.	1
	7	Варка рыбы звеньями.	1
	8	Рыба припущенная.	2
	9	Рыба тушеная.	2

	10	Рыба жареная.	2
	11	Рыба запеченная.	2
	12	Блюда из рыбной котлетной массы.	2
	13	Блюда из морепродуктов.	3
	14	Требования к качеству рыбных блюд и сроки их хранения.	2
	<b>Контрольная работа</b>		1
	<b>Лабораторно – практические занятия</b>		
	1	«Изучение и расчет рецептур блюд из рыбы».	3
	2	«Приготовление горячих блюд из отварной рыбы».	3
	3	«Приготовление горячих блюд из припущенной рыбы».	3
	4	«Приготовление горячих блюд из тушеной рыбы»	3
	5	«Приготовление горячих блюд из жареной рыбы».	6
	6	«Приготовление горячих блюд из запеченной рыбы»	3
	7	«Приготовление горячих блюд из рыбной котлетной массы».	3
	8	«Приготовление горячих блюд из морепродуктов».	3
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>24</b>
	1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	18
	2	Подготовка сообщения тема на выбор: «Рыба отварная, припущенная и блюда из нее» «Фаршированная рыба» «Рыба жареная, запеченная» «Правила подачи и отпуск рыбы (жареной, запеченной, тушеной, припущенной)»	1
	3	Подготовка презентации на тему: «Блюда из морепродуктов».	5
<b>Тема 03.01.10. Горячие блюда из мяса и птицы.</b>			<b>77</b>
	1	Изменения, происходящие при тепловой обработке мясопродуктов.	2
	2	Отварные мясные блюда.	2
	3	Припущенные мясные блюда.	2
	4	Жаренье мяса.	3
	5	Тушеные мясные блюда.	3
	6	Запеченные мясные блюда.	4
	7	Блюда из рубленного мяса.	3
	8	Блюда из котлетной массы.	3
	9	Блюда из субпродуктов.	3
	10	Блюда из мяса диких животных.	2



	11	Требования к качеству мясных блюд и сроки их хранения.	2
	12	Общие сведения о блюдах из птицы и дичи.	2
	13	Отварная и припущенная птица и дичь.	2
	14	Жареная птица и дичь.	3
	15	Тушеные блюда из птицы. Технология приготовления. Отпуск.	2
	16	Требования к качеству блюд из птицы, дичи и сроки их хранения.	2
	<b>Контрольная работа.</b>		1
	<b>Лабораторно – практические занятия</b>		
	1	«Приготовление блюд из отварного, припущенного мяса».	3
	2	«Приготовление блюд из жаренного, тушеного мяса».	6
	3	«Приготовление блюд из запеченного, рубленого мяса».	3
	4	«Приготовление блюд из котлетной массы».	6
	5	«Приготовление блюд из субпродуктов».	3
	6	«Приготовление блюд из мяса диких животных».	3
	7	«Приготовление блюд из отварного, припущенного мяса птицы и дичи».	6
	8	«Приготовление блюд из жареной, тушеной птицы и дичи».	6
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>35</b>
	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».	1
	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».	4
<b>Тема 03.01.11. Блюда из яиц и творога.</b>			<b>33</b>
	1	Характеристика яичных продуктов.	1
	2	Варка яиц.	2
	3	Жареные блюда.	2
		Запеченные блюда.	1
	4	Требования к качеству блюд из яиц и сроки их хранения.	2
	5	Характеристика блюд из творога.	3
	6	Холодные блюда из творога.	2

	7	Горячие блюда из творога.	2
	8	Требования к качеству блюд из творога и сроки их хранения.	2
	<b>Контрольная работа.</b>		1
	<b>Лабораторно – практические занятия</b>		
	1	«Приготовление блюд из яиц. Расчет рецептур».	3
	2	«Приготовление блюд из творога. Расчет рецептур».	6
	3	«Приготовление холодных блюд из творога».	3
	4	«Приготовление горячих блюд из творога»	3
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>16</b>
	1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	11
	2	Подготовка презентации на тему: «Значение в питании блюд из творога и яиц»	5
<b>Тема 03.01.12. Изделия из теста.</b>			<b>54</b>
	1	Значение изделий из теста.	2
	2	Способы разрыхления теста.	2
	3	Подготовка сырья.	2
	4	Дрожжевое тесто. Безопарный способ.	3
	5	Дрожжевое тесто. Опарный способ.	2
	6	Разделка теста и процессы, происходящие при выпечке.	2
	7	Изделия из теста.	3
	8	Тесто для блинов и оладий.	2
	9	Бездрожжевое (пресное) тесто.	2
	10	Заварное, бисквитное тесто.	3
	11	Кулинарные изделия из несладкого бездрожжевого теста.	2
	12	Приготовление фаршей.	2
	13	Мучные изделия пониженной калорийности. Требования к качеству изделий из теста и сроки из хранения.	2
	<b>Контрольная работа.</b>		1
	<b>Лабораторно – практические занятия</b>		
	1	«Приготовление изделий из дрожжевого теста. Безопарный способ».	3
	2	«Приготовление изделий из дрожжевого теста. Опарный способ».	3
	3	«Приготовление блинов, оладий».	3
	4	«Приготовление изделий из бездрожжевого (пресного) теста».	3
	5	«Приготовление изделий из заварного, бисквитного теста».	3
	6	«Приготовление изделий из сдобного, слоеного пресного теста».	3

	7	«Приготовление изделий из сладкого бездрожжевого теста».	3
	8	«Приготовление фаршей».	3
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>21</b>
	1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	15
	2	Подготовка реферата тема на выбор: «Значение в питании человека блюд из теста» «Изделий из бездрожжевого теста» «Торты и пирожные, способы подачи, отпуск» «Виды крема для тортов и пирожных».	1
	3	Подготовка презентации тема по выбору: «Виды теста» «Торты и пирожные».	5
<b>Тема 03.01.13. Холодные блюда и закуска.</b>			<b>59</b>
	1	Значение холодных блюд и закусок.	2
	2	Подготовка продуктов для холодных блюд.	3
	3	Бутерброды.	4
	4	Салаты.	4
	5	Винегреты.	4
	6	Овощные и грибные блюда и закуска.	2
	7	Блюда и закуска из яиц.	2
	8	Рыбные блюда и закуска.	4
	9	Мясные блюда и закуска.	4
	10	Горячие закуска. Требования к качеству холодных блюд, закусок и сроки их хранения.	2
	<b>Контрольная работа.</b>		1
	<b>Лабораторно – практические занятия</b>		
	1	«Приготовление холодных блюд».	3
	2	«Приготовление бутербродов».	3
	3	«Приготовление салатов»	3
	4	«Приготовление винегретов»	3
	5	«Приготовление овощных и грибных блюд и закусок»	3
	6	«Приготовление рыбных блюд и закусок»	3
7	«Приготовление мясных блюд и закусок».	3	
8	«Приготовление горячих закусок».	6	
<b>Самостоятельная работа</b>		<b>27</b>	

	1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	20
	2	Подготовка сообщения тема на выбор: «Закуски, разновидность мясных и рыбных закусок» «Способы подачи закусок из: мяса, рыбы, овощей, грибов»	2
	3	Подготовка презентации на тему: «Холодные блюда и закуски разновидности, классификация, отпуск»	5
<b>Тема 03.01.14. Сладкие блюда и напитки.</b>			<b>39</b>
	1	Характеристика сладких блюд.	2
	2	Натуральные свежие фрукты и ягоды.	2
	3	Приготовление компотов.	2
	4	Желированные блюда.	2
	5	Горячие сладкие блюда.	2
	6	Сладкие блюда из концентратов.	2
	7	Требования к качеству сладких блюд и сроки их хранения.	2
	8	Общие сведения о напитках.	2
	9	Чай. Кофе, какао, шоколад.	2
	10	Холодные напитки.	2
		<b>Контрольная работа.</b>	1
		<b>Лабораторно – практические занятия</b>	
	1	«Приготовление компотов».	3
	2	«Приготовление желированных блюд».	3
	3	«Приготовление горячих сладких блюд».	3
	4	«Приготовление горячих напитков».	6
	5	«Приготовление холодных напитков».	3
		<b>Самостоятельная работа</b>	<b>20</b>
	1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	18
	2	Подготовка доклада тема на выбор: «Сладкие блюда и напитки» «Напитки холодные и горячие, классификация, отпуск»	2
<b>Тема 03.01.15. Особенности национальной кухни.</b>			<b>54</b>
	1	Традиции и обычаи русской кухни.	2
	2	Первые кулинарные книги.	2
	3	Традиционные русские продукты и способы приготовления пищи.	2
	4	Особенности приготовления холодных блюд и закусок.	2
	5	Особенности приготовления первых блюд.	2

	6	Особенности приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий.	2
	7	Особенности приготовления блюд из овощей.	1
	8	Особенности приготовления блюд из рыбы, мяса.	3
	9	Особенности приготовления мучных блюд.	2
	10	Особенности постного стола.	2
	11	Пасхальный стол.	2
	12	Особенности других национальных кухонь (кавказская, восточная, итальянская).	4
	<b>Контрольная работа.</b>		1
	<b>Лабораторно – практические занятия</b>		
	1	«Приготовление национальных первых блюд».	3
	2	«Приготовление русских национальных блюд из круп».	3
	3	«Приготовление русских национальных блюд из бобовых, макаронных изделий».	3
	4	«Приготовление русских национальных изделий из теста».	6
	5	«Приготовление русских национальных вторых блюд»	3
	6	«Составление меню постного и пасхального стола».	3
	7	«Приготовление блюд других национальных кухонь (кавказская, восточная, итальянская)	6
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>24</b>
	1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	19
	2	Подготовка презентации тема на выбор: «Особенности национальной кухни, разных народов мира» «Блюда русской кухни» «Блюда других национальных кухонь».	5
<b>Тема 03.01.16. Организация обслуживания</b>			<b>43</b>
	1	Задачи организации обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания.	2
	2	Характеристика методов и форм обслуживания.	4
	3	Виды торговых помещений, их назначение, характеристика.	2
	4	Оборудование залов. Современные требования к мебели.	2
	5	Буфеты. Сервизная. Моечная столовой посуды.	2
	6	Столовая посуда и приборы. Классификация, требования к посуде.	2
	7	Столовые прибор: виды, назначение, характеристика.	2
	8	Столовое белье.	2
	9	Средства информации: меню, прейскуранты. Назначение и характеристика.	2
	10	Типы меню. Виды меню. Оформление меню и прейскурантов.	2
	11	Культура обслуживания. Изучение потребительского спроса. Правила этикета.	2
	<b>Контрольная работа.</b>		1

	<b>Лабораторно – практические занятия</b>		
	1	«Изучение классификации предприятий общественного питания».	3
	2	«Изучение форм обслуживания на предприятиях общественного питания».	6
	3	«Сервировка стола».	3
	4	«Изучение столовой посуды».	3
	5	«Изучение средств информации: меню, прейскуранты». «Составление меню».	3
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>25</b>
	1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	18
	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
<b>Тема 03.01.17. Калькуляция и учет в предприятиях общественного питания.</b>		<b>37</b>	
1	Задачи и организации учета в общественном питании.	1	
2	Материальная ответственность. Документы учета в общественном питании.	1	
3	Ценообразование на предприятиях общественного питания.	2	
4	Калькуляция и учет на предприятии общественного питания.	2	
5	Учет сырья готовой продукции. Получение и приемка товаров.	2	
6	Учет поступления сырья на производство.	1	
7	Учет реализации готовой продукции.	2	
8	Отпуск готовой продукции.	1	
9	Инвентаризация.	2	
10	Общие правила проведения инвентаризации.	1	
<b>Контрольная работа.</b>		<b>1</b>	
<b>Лабораторно – практические занятия</b>			
1	«Решение задач по сборнику рецептур: потери при тепловой обработке, взаимозаменяемость, расход соли и специй».	6	
2	«Составление калькуляции на блюда»	6	
3	«Составление калькуляции на кулинарные изделия»	3	
4	«Составление калькуляции на кондитерские изделия».	3	
5	«Документальное оформление поступления и отпуска продуктов, товаров и тары».	3	
<b>Самостоятельная работа</b>		<b>18</b>	
1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	12	

	2	Подготовка доклада тема на выбор: «Инвентаризация на ПОП. Общие правила проведения инвентаризации. Определение результатов» « Составление схем сервировки стола»	2
	3	Подготовка презентации тема на выбор: «Калькуляция и учет на ПОП. Задачи и организации учета» «Материальная ответственность на ПОП» «Составление калькуляции на кондитерские изделия» «Расчет рецептур»	4
<b>Тема 03.01.18. Переработка продуктов в домашних условиях.</b>			<b>25</b>
	1	Переработка овощей, плодов.	2
	2	Переработка ягод.	2
	3	Переработка грибов.	2
	4	Переработка бобовых.	1
	5	Переработка мяса.	2
	6	Переработка рыбы.	2
	7	Переработка молока.	1
	<b>Контрольная работа.</b>		1
	<b>Лабораторно – практические занятия</b>		
	1	«Изготовление плодовоовощных консервов».	6
	2	«Изготовление продуктов переработки мяса»	3
	3	«Изготовление продуктов переработки рыбы»	3
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>12</b>
	1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	10
2	Подготовка сообщения тема на выбор: «Переработка плодов и овощей в домашних условиях» «Переработка мяса и рыбы в домашних условиях»	2	
<b>Итоговая контрольная работа по МДК 03.01.</b>		<b>1</b>	
<b>УП 03. Учебная практика</b>			<b>1368</b>
Тема №1. Техника безопасности и охрана труда на предприятиях общественного питания			<b>30</b>
	1.	Вводное занятие.	6
	2.	Техника безопасности и охрана труда на предприятиях общественного питания.	6

	3.	Виды травматизма, мероприятия по безопасности труда. Противопожарная безопасность.	6
	4.	Ведомственные инструкции. Самопомощь и первая помощь при несчастных случаях. Противопожарная безопасность.	6
	5.	Ведомственные инструкции по ТБ ОТ на предприятиях общественного питания.	6
Тема № 2. Первичная обработка продуктов			<b>30</b>
	1.	Первичная обработка картофеля и корнеплодов, изготовление заготовок и полуфабрикатов.	6
	2.	Первичная обработка капустных и луковых овощей, изготовление заготовок и полуфабрикатов.	6
	3.	Первичная обработка листовых, пряных и десертных овощей.	6
	4.	Первичная обработка. Изготовление заготовок и полуфабрикатов.	12
Тема №3. Технология приготовления супов			<b>96</b>
	1.	Значение первых блюд в питании, классификация их, приготовление костных и рыбных бульонов.	6
	2.	Технология приготовления супов и бульонов.	6
	3.	Технология приготовления супов заправочных.	12
	4.	Технология приготовления супов овощных.	6
	5.	Технология приготовления супов картофельных.	6
	6.	Технология приготовления супов с крупами, макаронными изделиями, бобовыми.	12
	7.	Технология приготовления молочных супов.	6
	8.	Технология приготовления прозрачных супов.	6
	9.	Технология приготовления супов – пюре.	12
	10.	Технология приготовления холодных супов.	6
	11.	Технология приготовления сладких супов.	6
	12.	Изготовление полуфабрикатов для супов.	6
	13.	Приготовление супов из концентратов и полуфабрикатов.	6
Тема № 4. Технология приготовления соусов			<b>60</b>
	1.	Технология приготовления бульонов и соусов.	6
	2.	Технология приготовления соусов на бульонах с загустителями	6
	3.	Роль соусов в питании, их классификация. Принципы подбора соусов к блюдам	6
	4.	Основные красный и белый соусы.	6
	5.	Рыбные соусы, молочные, сметанные и гребные.	12
	6.	Холодные соусы, майонезы, заправки, маринады.	12
	7.	Технология приготовления яично-масляных соусов и масляных смесей.	12
Тема № 5. Технология обработки сырья и приготовления блюд из			<b>102</b>
	1.	Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.	6



овощей и грибов.	2.	Механическая и кулинарная обработка корнеплодов, листовых, пряных овощей.	6
	3.	Первичная обработка капустных и луковых овощей, изготовление заготовок и полуфабрикатов.	6
	4.	Обработка грибов.	6
	5.	Механическая кулинарная обработка плодовых, десертных овощей.	6
	6.	Приготовление полуфабрикатов картофеля и корнеплодов, обработка грибов, последовательность приемов.	12
	7.	Приготовление припущенных и тушёных блюд из овощей и грибов.	6
	8.	Механическая кулинарная обработка и нарезка овощей и грибов.	6
	9.	Механическая кулинарная обработка картофеля и корнеплодов.	6
	10.	Приготовление полуфабрикатов из овощей, подвергнутых тепловой обработке.	6
	11.	Последовательность приёмов механической кулинарной обработки сырья.	6
	12.	Технология приготовления блюд из отварных корнеплодов, капустных и бобовых овощей.	12
	13.	Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей.	6
	14.	Технология приготовления овощной котлетной массы и изделий из неё.	12
	Тема № 6. Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий		
1.		Блюда и гарниры из круп, бобовых, и макаронных изделий.	6
2.		Подготовка и способы тепловой обработки круп, бобовых, и макаронных изделий.	12
3.		Технология приготовления рассыпчатых и вязких каш.	6
4.		Технология приготовления изделий из каш (котлет, запеканок, пудингов.)	12
5.		Технология приготовления блюд из макаронных изделий.	6
6.		Технология приготовления блюд и гарниров из круп.	12
7.		Подготовка и способы тепловой обработки круп.	6
8.		Технология приготовления блюд из бобовых.	12
9.		Технология приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий.	6
10.		Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	6
11.		Изготовление полуфабрикатов.	12
12.		Подготовка и способы тепловой обработки круп, бобовых, и макаронных изделий.	12
Тема № 7. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы			<b>96</b>
	1.	Пищевая ценность рыбы: кулинарное использование её, классификация. Качество сырья, оттаивание и вымачивание.	6
	2.	Технология обработки сырья.	12
	3.	Обработка мелкой и средней рыбы с костным скелетом (чешуйчатой).	12
	4.	Технология приготовления блюд из отварной рыбы.	6

	5.	Технология приготовления блюд из припущенной рыбы.	6
	6.	Технология приготовления блюд из тушёной рыбы.	12
	7.	Технология приготовления блюд из жареной рыбы.	6
	8.	Технология приготовления блюд из запечённой рыбы.	12
	9.	Технология приготовления блюд из рубленой рыбы.	6
	10.	Блюда из нерыбных морепродуктов.	12
	11.	Пищевые отходы, использование их, качественные показатели, условия и сроки хранения.	6
Тема № 8. Технология приготовления горячих блюд из мяса и мясных продуктов			<b>186</b>
	1.	Товароведно-технологическая характеристика мяса, строение тканей, химический состав, значение в питании, использование в кулинарии, оценка доброкачественности.	6
	2.	Первичная обработка и разделка мяса.	12
	3.	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса.	6
	4.	Блюда из варёных субпродуктов и колбасных изделий.	6
	5.	Технология приготовления полуфабрикатов, крупно-кусковые полуфабрикаты.	12
	6.	Первичная обработка и разделка говядины.	12
	7.	Приготовление полуфабрикатов из говядины для жарения и тушения.	12
	8.	Мясо из говядины и телятины жареное крупными и порционными кусками: отбивные, эскалопы, антрекоты, бефстроганов, шашлыки	12
	9.	Технология приготовления полуфабрикатов из свинины.	12
	10.	Технология приготовления полуфабрикатов из баранины для жарения и тушения.	12
	11.	Мясо из баранины жареное крупными и порционными кусками: отбивные, ростбифы, бефстроганов, шашлыки.	12
	12.	Приготовление полуфабрикатов из свинины и телятины. Котлетная масса.	12
	13.	Обработка мясных продуктов. Блюда из запечённого мяса.	12
	14.	Технология приготовления блюд из отварного мяса и субпродуктов.	12
	15.	Технология приготовления блюд из припущенных мясных продуктов.	12
	16.	Технология приготовления блюд из тушёного мяса.	12
	17.	Технология приготовления блюд из рубленого мяса.	12
Тема № 9. Технология приготовления горячих блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи			<b>108</b>
	1.	Обработка птицы.	6
	2.	Использование пищевых отходов.	12
	3.	Заправка тушек дичи.	6
	4.	Снятие и зачистка филе сельскохозяйственной птицы	6

	5.	Полуфабрикаты из птицы.	6
	6.	Полуфабрикаты из дичи.	6
	7.	Технология приготовления котлетной массы.	12
	8.	Технология приготовления полуфабрикатов из птицы.	12
	9.	Технология приготовления полуфабрикатов из дичи.	12
Тема № 10. Технология приготовления блюд и гарниров из яиц и творога			<b>60</b>
	1.	Значение в питании блюд из яиц и творога, и их первичная обработка.	6
	2.	Приготовление омлетов натуральных, фаршированных и смешанных.	6
	3.	Приготовление жареных и запечённых блюд из яиц.	6
	4.	Приготовление жареных и запечённых блюд из меланжа, яичного порошка	6
	5.	Блюда из творога. Качественная характеристика твороженных блюд и фаршей.	12
	6.	Технология приготовления вареников.	6
	7.	Технология приготовления сырников.	6
	8.	Технология приготовления творожных пудингов.	12
Тема № 11. Технология приготовления теста и изделий из него			<b>54</b>
	1.	Значение мучных изделий в питании, характеристика сырья.	6
	2.	Дрожжевое тесто. Изделия из дрожжевого теста.	12
	3.	Технология приготовления дрожжевого безопасного теста и изделий из него (пирожков, пончиков).	12
	4.	Технология приготовления пресного теста для лапши, пельменей.	6
	5.	Технология приготовления теста для блинов и блинчиков.	6
	6.	Изделия из чёрствого хлеба	6
	7.	Хранение полуфабрикатов и изделий из теста, качественные показатели.	6
Тема № 12. Технология приготовления холодных блюд и закусок			<b>84</b>
	1.	Значение и классификация холодных блюд в питании, общие принципы оформления, обработка гастрономических товаров.	6
	2.	Технология приготовления горячей закусок.	6
	3.	Технология использования консервов.	6
	4.	Салаты из сырых овощей.	6
	5.	Технология приготовления винегретов.	6
	6.	Технология приготовления салатов из варёных овощей.	12
	7.	Холодные закуски из рыбной гастрономии.	6

	8.	Холодные закуски из нерыбных продуктов моря.	6
	9.	Холодные закуски из отварной, припущенной и жареной рыбы. Заливные и фаршированные холодные закуски.	12
	10.	Мясные холодные блюда и закуски.	6
	11.	Технология приготовления бутербродов.	12
Тема № 13. Технология приготовления сладких блюд и горячих напитков			<b>90</b>
	1.	Значение сладких блюд в питании и их классификация.	6
	2.	Подача свежих и замороженных фруктов и ягод.	6
	3.	Компоты, фрукты в вине, кисели разной консистенции.	6
	4.	Кремы и самбуки.	12
	5.	Желе и муссы.	12
	6.	Горячие сладкие блюда.	12
	7.	Технология приготовления горячих сладких блюд (крут и другие изделия).	12
	8.	Технология приготовления суфле.	12
	9.	Технология приготовления яблок в тесте, яблочной бабки-шарлот, яблок в слойке, яблок с рисом.	12
Тема № 14. Технология приготовления блюд национальной кухни			<b>96</b>
	1.	Традиционные белорусские блюда.	6
	2.	Использование картофеля в белорусской кулинарии.	6
	3.	Технология приготовления дранников, яиц фаршированных грибами.)	6
	4.	Технология приготовления пирожков картофельных фаршированных грибами,)	12
	5.	Особенности кавказской кухни.	12
	6.	Блюда грузинской кухни	12
	7.	Технология приготовления баклажан с чесноком, цветной капусты с яйцом, яичницы с вареньем.	6
	8.	Правила приема гостей.	6
	9.	Особенности французской кухни.	12
	10.	Салаты. Использование сельдерея, лука-порея, салата-латука, спаржи, авокадо, шампиньонов	6
	11.	Приготовление блюд французской кухни.	12
Тема № 15. Организация обслуживания			<b>48</b>
	1.	Услуги общественного питания и требования к ним. Торговые помещения, их характеристика.	12
	2.	Подготовка торгового зала к обслуживанию потребителей.	6
	3.	Виды столовой посуды и столовых приборов.	12
	4.	Встреча и размещение гостей. Прием и оформление заказа.	12

	5.	Меню и прейскуранты.	6
Тема № 16. Калькуляция и учёт на предприятиях общественного питания			<b>48</b>
	1.	Организация учёта на предприятиях общественного питания (накладные, технологические карты и тд.)	12
	2.	Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания (установление цен на продукцию, работа со сборником рецептов).	24
	3.	Учёт сырья и готовой продукции на производстве.	12
Тема № 17. Технология блюд лечебного питания			<b>36</b>
	1.	Общие требования к лечебному питанию. Виды щажения.	6
	2.	Особенности приготовления блюд для больных сахарным диабетом.	12
	3.	Технология приготовления витаминных напитков.	6
	4.	Составление меню.	12
Тема № 18. Технология приготовления блюд для детей			<b>12</b>
	1.	Особенности технологии приготовления блюд для детей.	12
Тема №19. Основы диетического питания			<b>24</b>
	1.	Значение диетического питания.	6
	2.	Характеристика диет.	6
	3.	Супы.	6
	4.	Вторые горячие блюда и напитки.	6
<b>ПП 03. Производственная практика</b>			<b>360</b>
Тема №1. Техника безопасности и охрана труда на предприятиях общественного питания.			<b>6</b>
	1.	Вводное занятие. Экскурсия. Техника безопасности и охрана труда на предприятиях общественного питания.	6
Тема № 2. Первичная обработка продуктов			<b>12</b>
	1.	Первичная обработка картофеля и корнеплодов, изготовление заготовок и полуфабрикатов.	6
	2.	Первичная обработка капустных и луковых овощей, изготовление заготовок и полуфабрикатов.	6
Тема № 3. Технология			

обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.		<b>30</b>
	1. Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.	6
	2. Механическая и кулинарная обработка корнеплодов, листовых, пряных овощей.	6
	3. Первичная обработка капустных и луковых овощей, изготовление заготовок и полуфабрикатов.	6
	4. Обработка грибов.	6
	5. Приготовление отварных, припущенных и тушёных блюд из овощей и грибов.	6
Тема № 4. Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий		<b>24</b>
	1. Блюда и гарниры из круп, бобовых, и макаронных изделий	6
	2. Подготовка и способы тепловой обработки круп, бобовых, и макаронных изделий.	6
	3. Приготовление рассыпчатых и вязких каш, приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	6
	4. Изготовление полуфабрикатов.	6
Тема № 5. Технология приготовления блюд и гарниров из яиц и творога		<b>24</b>
	1. Значение в питании блюд из яиц и творога, и их первичная обработка.	6
	2. Приготовление жареных и запечённых блюд из яиц, меланжа, яичного порошка	6
	3. Блюда из творога. Качественная характеристика твороженных блюд и фаршей.	6
	4. Блюда из творога. Твороженные фарши. Качественная характеристика твороженных блюд и фаршей.	6
Тема № 6. Технология приготовления теста и изделий из него		<b>30</b>
	1. Значение мучных изделий в питании, характеристика сырья. Дрожжевое тесто. Изделия из дрожжевого теста.	12
	2. Пресное тесто для лапши, пельменей, блинчиков.	6
	3. Изделия из чёрствого хлеба	6
	4. Хранение полуфабрикатов и изделий из теста, качественные показатели.	6
Тема №7. Технология приготовления соусов		<b>24</b>

	1.	Технология приготовления бульонов и соусов. Основные красный и белый соусы.	6
	2.	Технология приготовления соусов на бульонах с загустителями	6
	3.	Рыбные соусы, молочные, сметанные и гребные.	6
	4.	Холодные соусы, майонезы, заправки, маринады.	6
<b>Тема № 8. Технология приготовления супов</b>			<b>36</b>
	1.	Значение первых блюд в питании, классификация их, приготовление костных и рыбных бульонов.	6
	2.	Приготовление супов картофельных и грибных.	6
	3.	Приготовление и ассортимент борщей и щей.	6
	4.	Технология приготовления молочных супов.	6
	5.	Приготовление пюреобразных супов.	6
	6.	Приготовление холодных и сладких супов.	6
<b>Тема № 9. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы</b>			<b>36</b>
	1.	Пищевая ценность рыбы: кулинарное использование её, классификация. Качество сырья, оттаивание и вымачивание. Обработка мелкой и средней рыбы с костным скелетом (чешуйчатой).	6
	2.	Технология обработки сырья.	6
	3.	Блюда из отварной рыбы и припущенной рыбы.	6
	4.	Блюда из жареной рыбы.	6
	5.	Блюда из котлетной массы.	6
	6.	Блюда из нерыбных морепродуктов.	6
<b>Тема № 10. Технология приготовления горячих блюд из мяса и мясных продуктов</b>			<b>30</b>
	1.	Товароведно-технологическая характеристика мяса, строение тканей, химический состав, значение в питании, использование в кулинарии, оценка доброкачественности.	6
	2.	Первичная обработка и разделка мяса.	6
	3.	Блюда из варёных субпродуктов и колбасных изделий.	6
	4.	Приготовление полуфабрикатов, крупно-кусковые полуфабрикаты.	6
	5.	Приготовление полуфабрикатов из свинины и телятины. Котлетная масса.	6
<b>Тема № 11. Технология приготовления горячих</b>			<b>18</b>

блюды из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи			
	1.	Обработка птицы. Использование пищевых отходов.	6
	2.	Технология приготовления полуфабрикатов из птицы и дичи.	6
	3.	Технология приготовления котлетной массы.	6
Тема №12. Технология приготовления холодных блюд и закусок			<b>36</b>
	1.	Значение и классификация холодных блюд в питании, общие принципы оформления, обработка гастрономических товаров.	6
	2.	Технология использования консервов.	6
	3.	Технология приготовления винегретов и салатов из варёных овощей.	6
	4.	Холодные закуски из нерыбных продуктов моря.	6
	5.	Холодные закуски из отварной, припущенной и жареной рыбы. Заливные и фаршированные холодные закуски.	6
	6.	Мясные холодные блюда и закуски.	6
Тема №13. Технология приготовления сладких блюд и горячих напитков			<b>24</b>
	1.	Значение сладких блюд в питании и их классификация. Подача свежих и замороженных фруктов и ягод.	6
	2.	Компоты, фрукты в вине, кисели разной консистенции.	6
	3.	Технология приготовления кремов, самбуков, желе и муссов.	6
	4.	Технология приготовления горячих сладких блюд: яблоки в тесте, яблочная бабка-шарлот, яблоки в слойке, крут и другие изделия).	6
Тема №14. Технология приготовления блюд национальной кухни			<b>18</b>
	1.	Традиционные белорусские блюда. Использование картофеля. Технология приготовления дранников, яиц фаршированных грибами, пирожков картофельных фаршированных грибами.	6
	2.	Особенности кавказской кухни. Технология приготовления баклажан с чесноком, цветной капусты с яйцом, яичницы с вареньем и т.д.	6
	3.	Особенности французской кухни. Салаты. Использование сельдерея, лука-порея, салата-латука, спаржи, авокадо, шампиньонов	6
Тема №15. Технология			<b>6</b>



блюды лечебного питания		
	1.	Технология приготовления витаминных напитков.
Тема №16. Технология приготовления блюд для детей		<b>6</b>
	1.	Особенности приготовления блюд для детей
		6

#### 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.

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

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

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

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

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

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

##### 4.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

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

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

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

Интернет- ресурсы

<https://infourok.ru/>

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

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

[https://www.studmed.ru/view/testy-po-kulinarii-dlya-professii-povar-konditer\\_aa846d50788](https://www.studmed.ru/view/testy-po-kulinarii-dlya-professii-povar-konditer_aa846d50788)

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

При формировании ОПОП образовательное учреждение должно предусматривать при реализации компетентного подхода использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

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

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд» является защита всех практических работ и освоение учебной практики.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация модуля обеспечивается:

- преподавателем Дмитриевой А.М;
- мастером производственного обучения Муштаевой В.Е.

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

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>
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</li> </ul>

	блюду.
Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.	<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>
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>

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость	– демонстрация интереса к будущей профессии.	Интерпретация результатов наблюдения за

своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.		деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации собственной деятельности;</li> <li>– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.</li> </ul>	Текущий контроль в форме: тестирования защиты практических занятий. Итоговый контроль: выполнение практической работы.
ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– умение осуществлять контроль качества выполняемой работы.</li> </ul>	Текущий контроль в форме: тестирования контрольных проверок: Итоговый контроль: выполнение практической работы.
ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективный поиск необходимой информации;</li> <li>– использование различных источников, включая электронные.</li> </ul>	Выполнение заданий внеаудиторной работы. Решение практических ситуационных заданий:
ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– использование информационно-коммуникационных технологий при решении задач.</li> </ul>	Тестирование. Решение ситуационных задач. Зачет по практическим работам.
ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.</li> </ul>	Наблюдение за деятельностью обучающегося.
ОК7. Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдение правил техники безопасности при выполнении практических работ.</li> </ul>	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.
ОК8. Осуществлять денежные операции.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Умение осуществлять основные денежные операции.</li> </ul>	Текущий контроль в форме: тестирования контрольных проверок: Итоговый контроль: выполнение практической работы.
ОК9. Добиваться соблюдения своих	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдение социально-</li> </ul>	Наблюдение за деятельностью

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