

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

СОГЛАСОВАНО

Зав. учебной частью

Осокина Н.А. Осокина
« 30 » 08 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. дир. по УПР

Солонко Д.А. Солонко
« 31 » 08 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд

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

**Основной профессиональной образовательной программы
по профессии 35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы»
2021-2025 г.**

Разработал:

преподаватель спец. дисциплин

Муштаева В.Е. Муштаева

Принято

на заседании ПЦК

« 30 » августа 2021 г.

Протокол № 1

Председатель ПЦК

профессионального цикла

Тришук (Трамоткина А.С.)

п. Агролес 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	5
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.	24
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	26

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд

1.1. Область применения рабочей программы

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

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

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

ПК 3.3. Выбирать и обрабатывать качественное 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.

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

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

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

иметь практический опыт:

- приготовления блюд и определения их качества;

уметь:

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

1.2. 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.

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)	Практическая подготовка	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		
				Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов
				Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практически занятия, часов	
1	2	3	4	5	6	7
ПК 3.1-3.6	МДК 03.01. Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд.	1213	1213	818	366	395
	<i>Всего:</i>	1213	1213	818	366	395

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	Личностные результаты	
МДК. 03.01. Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд.		818		
Вводное занятие	Инструктаж по Т.Б.	1	ЛР 7,8,17,21	
Тема 03.01.01. Введение		11		
	1 Введение в специальность.	1	ЛР 7,8,17,21	
	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		
	Лабораторно - практические занятия			
	1 «Личная гигиена работников предприятия общественного питания»	3	ЛР 7,8,17,21	
	2 «Тепловая обработка продуктов. Изменения пищевых веществ при тепловой обработке».	3		
	Самостоятельная работа		2	
1 Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	2			
Тема 03.01.02. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.		20		
	1 Классификация технологического оборудования предприятий общественного питания.	1	ЛР 7,8,17,21	
	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 Протирачная 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		
Контрольная работа.		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	ЛР 7,8,17,21
	2	«Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации мясорубки МИМ-82».	3	
	Самостоятельная работа		10	
	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	ЛР 7,8,17,21
Тема 03.01.03. Влияние пищи на организм человека.			30	
	1	Химический состав пищевых продуктов. Вода. Минеральные вещества. Углеводы.	1	ЛР 7,8,17,21
	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	Контрольная работа.	1	
		Лабораторно - практические занятия		
	1	«Расчет энергетической ценности продукта»	3	ЛР 7,8,17,21
	2	«Составление суточного рациона питания человека»	3	
	3	«Составление диетических рационов»	3	
	4	«Составление лечебных диет при заболеваниях»	3	
	Самостоятельная работа		17	
	1	Подготовка к устному и (или) письменному опросу по учебнику, конспекту, интернет ресурсу.	10	
	2	Подготовка реферата тема на выбор:	2	

		«Влияние никотина и алкоголя на систему пищеварения» «Энергетическая ценность пищи».		
	3	Подготовка презентации тема на выбор: «Лечебное питание» «Диета стол № 1-10»	5	
Тема 03.01.04. Товароведение пищевых продуктов.			62	
	1	Качество пищевых продуктов и методы его определения.	1	ЛР 7,8,17,21
	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	
Контрольная работа.		1	
Лабораторно – практические занятия			
1	«Требования к качеству овощей. Определение качества овощей».	3	ЛР 7,8,17,21
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	
Самостоятельная работа		34	
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».		
Тема 03.01.05. Первичная обработка продуктов и изготовление полуфабрикатов.			25	
	1	Обработка овощей и грибов. Общие требования к обработке овощей. Обработка клубнеплодов. Обработка корнеплодов.	1	ЛР 7,8,17,21
	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. Требование 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	Контрольная работа.	1		
Лабораторно – практические занятия				
1	«Отходы овощей. Определение отходов овощей при холодной обработке».	3	ЛР 7,8,17,21	
Самостоятельная работа				15
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».			
Тема 03.01.06. Первые блюда			82		
	1	Супы. Общие сведения о супах.	1	ЛР 7,8,17,21	
	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		
		Контрольная работа.		1	
		Лабораторно – практические занятия			
	1	«Приготовление бульонов».		3	ЛР 7,8,17,21
	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	
	Самостоятельная работа		39	
	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	
Тема 03.01.07. Соусы.			50	
	1	Общие сведения о соусах.	1	ЛР 7,8,17,21
	2	Приготовление мучных пассировок и бульонов.	1	
	3	Мучные пассеровки.	1	
	4	Соусы мясные красные.	2	
	5	Соус красный основной.	1	
	6	Соусы белые на мясном или рыбном бульоне.	2	
	7	Соус белый основной.	1	
	8	Соус белый на рыбном бульоне.	1	
	9	Соусы грибные.	1	
	10	Соусы молочные.	2	
	11	Соусы сметанные.	1	
	12	Приготовление соусов без муки. Соусы яично-масляные и масляные смеси.	2	
	13	Масляные смеси.	2	
	14	Холодные соусы и желе.	2	
	15	Соус майонез.	1	
	16	Соус хрен.	1	
	17	Соусы сладкие.	1	
	18	Требование к качеству соусов и сроки хранения.	2	
	Контрольная работа.		1	
	Лабораторно – практические занятия			
	1	«Приготовление мучных пассировок».	3	

	2	«Приготовление соуса красного основного».	3	ЛР 7,8,17,21
	3	«Приготовление соуса белого основного».	3	
	4	«Приготовление соуса грибного».	3	
	5	«Приготовление соуса, сметанного»	3	
	6	«Приготовление соусов без муки. Соусы яично-масляные и масляные смеси».	3	
	7	«Приготовление соуса майонезного».	3	
	8	«Приготовление соуса сладкого».	3	
	Самостоятельная работа		24	
	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	
			64	
Тема 03.01.08. Блюда из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.	1	Изменения при тепловой обработке круп, бобовых и макаронных изделий.	2	ЛР 7,8,17,21
	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	
	Контрольная работа.		1	
	Лабораторно – практические занятия			
	1	«Приготовление рассыпчатых каш».	3	ЛР 7,8,17,21
	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 жареных 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	
	Самостоятельная работа		32	
	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	
Тема 03.01.09. Горячие блюда из рыбы.			51	
	1	Значение рыбных блюд в питании.	1	ЛР 7,8,17,21
	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	
	Контрольная работа		1	
	Лабораторно – практические занятия			
	1	«Изучение и расчет рецептур блюд из рыбы».	3	ЛР 7,8,17,21
	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	
	Самостоятельная работа		24	
	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	
Тема 03.01.10. Горячие блюда из мяса и птицы.			77	
	1	Изменения, происходящие при тепловой обработке мясопродуктов.	2	ЛР 7,8,17,21
	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	
	Контрольная работа.		1	
	Лабораторно – практические занятия			
	1	«Приготовление блюд из отварного, припущенного мяса».	3	ЛР 7,8,17,21
	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	
	Самостоятельная работа		35	
	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	
Тема 03.01.11. Блюда из яиц и творога.			33	
	1	Характеристика яичных продуктов.	1	ЛР 7,8,17,21
	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		
	Контрольная работа.		1		
	Лабораторно – практические занятия				
	1	«Приготовление блюд из яиц. Расчет рецептур».	3	ЛР 7,8,17,21	
	2	«Приготовление блюд из творога. Расчет рецептур».	6		
	3	«Приготовление холодных блюд из творога».	3		
	4	«Приготовление горячих блюд из творога»	3		
	Самостоятельная работа		16		
	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		
			54		
Тема 03.01.12. Изделия из теста.	1	Значение изделий из теста.	2	ЛР 7,8,17,21	
	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		
		Контрольная работа.		1	
		Лабораторно – практические занятия			
		1	«Приготовление изделий из дрожжевого теста. Безопарный способ».	3	ЛР 7,8,17,21
		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	
	Самостоятельная работа		21	
	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	
			59	
Тема 03.01.13. Холодные блюда и закуски.	1	Значение холодных блюд и закусок.	2	ЛР 7,8,17,21
	2	Подготовка продуктов для холодных блюд.	3	
	3	Бутерброды.	4	
	4	Салаты.	4	
	5	Винегреты.	4	
	6	Овощные и грибные блюда и закуски.	2	
	7	Блюда и закуски из яиц.	2	
	8	Рыбные блюда и закуски.	4	
	9	Мясные блюда и закуски.	4	
	10	Горячие закуски. Требования к качеству холодных блюд, закусок и сроки их хранения.	2	
	Контрольная работа.		1	
	Лабораторно – практические занятия			
	1	«Приготовление холодных блюд».	3	ЛР 7,8,17,21
	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	
	Самостоятельная работа		27	

	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	
Тема 03.01.14. Сладкие блюда и напитки.			39	
	1	Характеристика сладких блюд.	2	ЛР 7,8,17,21
	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	
		Контрольная работа.	1	
		Лабораторно – практические занятия		
	1	«Приготовление компотов».	3	ЛР 7,8,17,21
	2	«Приготовление желированных блюд».	3	
	3	«Приготовление горячих сладких блюд».	3	
	4	«Приготовление горячих напитков».	6	
	5	«Приготовление холодных напитков».	3	
		Самостоятельная работа	20	
	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	
Тема 03.01.15. Особенности национальной кухни.			54	
	1	Традиции и обычаи русской кухни.	2	ЛР 7,8,17,21
	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	ЛР 7,8,17,21
	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	
	Контрольная работа.		1	
	Лабораторно – практические занятия			
	1	«Приготовление национальных первых блюд».	3	ЛР 7,8,17,21
	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	
	Самостоятельная работа		24	
	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	
Тема 03.01.16. Организация обслуживания			43	
	1	Задачи организации обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания.	2	ЛР 7,8,17,21
	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	
	Контрольная работа.		1	

	Лабораторно – практические занятия		
	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
	Самостоятельная работа		25
	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
Тема 03.01.17.			37
Калькуляция и учет в предприятиях общественного питания.	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
	Контрольная работа.		1
	Лабораторно – практические занятия		
	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
	Самостоятельная работа		18
	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	
Тема 03.01.18. Переработка продуктов в домашних условиях.			25	
	1	Переработка овощей, плодов.	2	ЛР 7,8,17,21
	2	Переработка ягод.	2	
	3	Переработка грибов.	2	
	4	Переработка бобовых.	1	
	5	Переработка мяса.	2	
	6	Переработка рыбы.	2	
	7	Переработка молока.	1	
		Контрольная работа.	1	
		Лабораторно – практические занятия		
	1	«Изготовление плодовоовощных консервов».	6	ЛР 7,8,17,21
	2	«Изготовление продуктов переработки мяса»	3	
	3	«Изготовление продуктов переработки рыбы»	3	
		Самостоятельная работа	12	
	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	
		Итоговая контрольная работа по МДК 03.01.	1	

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

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

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

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

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

4.4.Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

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

Контроль и оценка результатов освоения междисциплинарного курса осуществляется преподавателем в процессе проведения практических работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований. Аттестация по МДК 03.01. «Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд» проводится в соответствии с ФОС.

Результаты (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; 	<p>Практические занятия.</p>
<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельных работ; - тематических тестов; - проверочных работ по темам учебной дисциплины.

<ul style="list-style-type: none"> – 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 	
<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовления блюд и определения их качества; 	<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта, экзамена.</p>

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 в профессиональной деятельности.	– использование информационно-коммуникационных технологий при решении задач.	Тестирование. Решение ситуационных задач. Зачет по практическим работам.
ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	– взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Наблюдение за деятельностью обучающегося.
ОК7. Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической	– соблюдение правил техники безопасности при выполнении практических работ.	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.

безопасности.		
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.