

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Алексеевское профессиональное училище»


УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
по учебной работе
/Иванова К.Ф./
(подпись) (Ф.И.О.)
« 03 » 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
по учебной работе
_____/_____/
(подпись) (Ф.И.О.)
« _ » _____ 20 __ г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
по учебной работе
_____/_____/
(подпись) (Ф.И.О.)
« _ » _____ 20 __ г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА**

**МДК.03.01 «Технология кулинарного приготовления пищи
и контроль качества блюд»**

Профессия: 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы.

п. Авангард, 2018 г.

ОДОБРЕНА
Методической
комиссией Специализированная
Протокол № от «27» 02 2018 г.
Председатель МК
Жукова Т.Н. / Жукова Т.Н. /
(подпись) (Ф.И.О.)

Автор
Александров С.И.
(подпись) (Ф.И.О.)
«27» 02 2018 г.

Эксперт
_____/_____/_____
(подпись) (Ф.И.О.)

(ученая степень или звание, должность,
наименование организации, научное
звание)

ОДОБРЕНА
Методической
комиссией _____
Протокол № от «__» ____ 20 г.
Председатель МК
_____/_____/_____
(подпись) (Ф.И.О.)
Автор
_____/_____/_____
(подпись) (Ф.И.О.)
«__» ____ 20 г.

Эксперт
_____/_____/_____
(подпись) (Ф.И.О.)

(ученая степень или звание, должность,
наименование организации, научное
звание)

ОДОБРЕНА
Методической
комиссией _____
Протокол № от «__» ____ 20 г.
Председатель МК
_____/_____/_____
(подпись) (Ф.И.О.)

Автор
_____/_____/_____
(подпись) (Ф.И.О.)
«__» ____ 20 г.

Эксперт
_____/_____/_____
(подпись) (Ф.И.О.)

Рабочая программа МДК.03.01 «Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд» разработана на основе примерной программы учебной дисциплины «Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд» для профессий СПО и специальностей СПО, в соответствии с «Рекомендациями по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования». Приказ №29625 от 20 августа 2013 «Об утверждении федерального государственного стандарта среднего профессионального образования» по профессии 35.01.23«Хозяйка(ин) усадьбы».

МДК.03.01. «Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд» изучается как в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии профессиональных образовательных программ по профессии СПО естественнонаучного профиля на базе основного (общего) образования 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы», входящей в состав укрупненной группы профессий 35.00.00 Сельское и рыбное хозяйство.

Организация- разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Алексеевское профессиональное училище», п. Авангард, Алексеевский район, Самарская область.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ МДК	6
1.1. Область применения программы МДК	6
1.2. Место МДК в структуре основной профессиональной образовательной программы	6
1.3. Планируемые результаты освоения МДК	6
1.4. Количество часов на освоение программы МДК.....	7
2. СОДЕРЖАНИЕ МДК И ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ...	8
2.1. Объем МДК и виды учебной работы	8
2.2. Тематический план и содержание МДК	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ МДК	36
3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.....	36
3.2. Информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.....	36
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	37

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

МДК.03.01. «Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд».

1.1 Область применения рабочей программы.

Рабочая программа МДК.03.01. является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО, входящим в состав укрупненной группы профессий 35.00.00 Сельское и рыбное хозяйство, по направлению подготовки 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы.

Рабочая программа МДК.03.0.1 может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям: Повар 3 разряда.

1.2. Место МДК.03.01. в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл.

1.3 Планируемые результаты освоения МДК:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

иметь практический опыт:

приготовления блюд и определения их качества;

уметь:

- применять экономически обоснованные приемы приготовления блюд;
- проводить органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров, определять виды вкусовых продуктов;
- рационально использовать различные группы продовольственных товаров в кулинарии и кондитерском производстве;
- правильно хранить пищевые продукты, предотвращать поступление в пищу некачественных, вредных для здоровья продуктов и товаров;

- производить расчет энергетической ценности пищевых рационов; соблюдать санитарно-пищевые нормы;
- пользоваться сборниками рецептур блюд, кулинарных и мучных кондитерских изделий;
- рассчитывать количество сырья по нормативам и документально оформлять отпуск продуктов и сырья на приготовление блюд;
- организовывать рабочее место, пользоваться весоизмерительным оборудованием; сервировать стол;

знать:

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы МДК.03.01.:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося - 780 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 520 часов;
внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающегося - 260 часов.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

Результатом освоения междисциплинарного курса 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 ее 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, клиентами.
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.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ
МДК.03.01 «Технология кулинарного приготовления пищи и
контроль качества блюд».

2.1 Объём МДК.03.01 и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	780
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	520
В том числе:	
Практические работы	32
Контрольные работы	39
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	260
Итоговая аттестация в форме экзамена	

2.2. Содержание обучения по МДК.03.01. «Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд»

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	Уровень освоения
1	2	3	4
<p align="center">Раздел ПМ.03</p> <p>Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд, в том числе:</p> <p>МДК.03.01</p> <p>УП.03</p> <p>ПП.03</p>		<p align="center">1536</p>	
<p>МДК.03.01.Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд, в том числе:</p> <p>аудиторная нагрузка</p> <p>самостоятельная работа</p>		<p align="center">780</p> <p align="center">520</p> <p align="center">260</p>	

Раздел 1 Введение					
Тема 1.1 Введение	Содержание			13	
	1.	Задачи и содержание предмета «Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд»		2	2
	<i>Самостоятельная работа: Изучить историю возникновения кулинарии.</i>			3*	2
	2.	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий		2	2
	<i>Самостоятельная работа: Работа с нормативными документами (сборник рецептов).</i>			3*	2
	3.	Кулинарная обработка пищевых продуктов.		2	2
	4	Общая характеристика кулинарной продукции		2	2
	5	Виды кулинарной продукции		2	2
	6	Понятия о технологическом процессе предприятия общественного питания		3	2
Раздел 2. Обработка овощей и грибов					
Тема 2.1 Обработка овощей и грибов	Содержание			50	
	1.	Значение овощей в питании и их пищевая ценность		3	2
	<i>Самостоятельная работа: Т.А. Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.5.</i>			2*	2
	2.	Группы овощей		2	2
	<i>Самостоятельная работа: Сделать памятку «Группы овощей» (выучить наизусть).</i>			3*	2
3.	Правила обработки овощей с сохранением витаминов, цвета, пищевых		2	2	

	веществ		
4.	Оборудования, инструменты, используемые для обработки овощей	2	2
5.	Обработка клубнеплодов	2	2
<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.5-6.</i>		2*	2
6.	Нарезка клубнеплодов	2	2
7.	Требования к качеству и сроки хранения клубнеплодов	2	2
8.	Обработка корнеплодов	2	2
<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.6-7.</i>		3*	2
9.	Нарезка корнеплодов	2	2
10.	Обработка капустных и луковых овощей	2	2
11.	Нарезка капустных и луковых овощей	2	2
12.	Требования к качеству капустных овощей. Хранение капустных овощей.	3	2
<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.7-9.</i>		3*	2
13.	Требования к качеству луковых овощей. Хранение луковых овощей.	3	2
14.	Обработка плодовых овощей	2	2
15.	Обработка салатных, пряных и десертных овощей	2	2
<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.10.</i>		1*	2
16.	Требования к качеству, сроки хранения салатных, пряных, десертных овощей.	2	2

	17.	Обработка консервированных овощей	2	2
		<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.10-11.</i>	2*	2
	18.	Подготовка овощей для фарширования	2	2
		<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.11.</i>	2*	2
	19.	Отходы овощей и их использование	2	2
		<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.12.</i>	2*	2
	20.	Полуфабрикаты из овощей	4	2
		<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.13.</i>	2*	2
	21.	Обработка грибов	2	2
		<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.13-14.</i>	2*	2
	22.	Контрольная работа по теме «Обработка овощей и грибов»	3	2
Раздел 3. Обработка рыбы				
Тема 3.1 Обработка рыбы	Содержание		42	
	1.	Общие требования к рыбе	2	2
		<i>Самостоятельная работа: Рефераты на тему: «Организация работы рыбного цеха, оборудование, охрана труда и санитарные требования при приготовлении рыбных блюд.</i>	3*	2
	2.	Оборудование, инвентарь и инструменты для обработки рыбы и нерыбных продуктов моря	2	2
		<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.15.</i>	1*	2

3.	Строение тела рыбы	2	2
4.	Механическая кулинарная обработка рыбы	2	2
5.	Размораживание рыбы	2	2
6.	Обработка чешуйчатой рыбы	2	2
<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.16-18.</i>		3*	2
7.	Обработка бесчешуйчатой рыбы	2	2
<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.18-19.</i>		3*	2
8.	Химический состав и пищевая ценность рыбы	2	2
9.	Особенности обработки некоторых видов рыб	2	2
10.	Вымачивание соленой рыбы	2	2
11.	Обработка осетровой рыбы	3	2
<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.20-21.</i>		1*	2
12.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы	3	2
<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.21-22.</i>		3*	2
13.	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее	2	2
<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.22-23.</i>		2*	2
14.	Обработка рыбы для фарширования	2	2
<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.24.</i>		1*	2
15.	Обработка пищевых рыбных отходов и их использование	2	2

		<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.25.</i>	1*	2
16.		Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов	2	2
		<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.25.</i>	1*	2
17.		Обработка морепродуктов	2	2
		<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.25-26.</i>	2*	2
18.		Нерыбные продукты моря, их характеристика	2	2
19.		Практическая работа «Работа с нормативно-технической документацией: ГОСТ, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, составление инструкционно - технологических карт»	2	2
20.		Контрольная работа по теме: «Способы обработки и приготовления рыбы»	2	2
Раздел 4. Обработка мяса и мясопродуктов				
Тема 4.1	Содержание		50	
Обработка мяса и мясопродуктов	1.	Общие требования к мясу	3	2
		<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.27.</i>	2*	2
	2.	Оборудование, инструменты, инвентарь для обработки мяса	2	2
		<i>Самостоятельная работа: Реферат на тему: «Организация работы мясного цеха, оборудование, охрану труда и санитарные требования при приготовлении этих блюд».</i>	3*	2
	3.	Химический состав, пищевая ценность мяса	2	2
		<i>Самостоятельная работа: Рассчитать химический состав мяса отварного.</i>	2*	2
	4.	Классификация мяса	3	2

5.	Требования к качеству мяса	2	2
6.	Механическая кулинарная обработка мяса	3	2
<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.27.</i>		2*	2
7.	Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши	2	2
<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.28-29.</i>		2*	2
8.	Приготовление мясных полуфабрикатов	3	2
9.	Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши	3	2
<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.31-32.</i>		2*	2*
10.	Кулинарная разделка и обвалка свиной туши	2	2
11.	Полуфабрикаты из баранины и свинины	4	2
12.	Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее	1	2
13.	Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее	4	2
<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.33-34.</i>		2*	2
14.	Обработка костей	2	2
<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.35.</i>		2*	2
15.	Обработка порося, кроликов и мяса диких животных	4	2
16.	Обработка субпродуктов	4	2
<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.36.</i>		2*	2
17.	Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из мяса	2	2

	18.	Практическая работа «Составление технологических и калькуляционных карт»	2	
	19.	Рубежная контрольная работа	2	2
Раздел 5. Обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи				
Тема 5.1 Обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи	Содержание		24	
	1.	Общие требования к птице и пернатой дичи	2	2
	<i>Самостоятельная работа: Т.Г.Семиряжко «Кулинария» (контрольные материалы) стр.52..</i>		2*	2
	2.	Оборудование, инструменты, инвентарь для обработки птицы	2	2
	3.	Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи	4	2
	4.	Заправка птицы и дичи	4	2
	<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.41-43, Т.Г.Семиряжко «Кулинария» (контрольные материалы) стр.52.</i>		3*	2
	5.	Полуфабрикаты из птицы и дичи	4	2
	6.	Обработка субпродуктов птицы и дичи	2	2
	<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.43-44.</i>		2*	2
	7.	Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из птицы и дичи	1	2
	<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.44-45.</i>		2*	2
8.	Практическая работа: составление технологических карт	2		

	9.	Контрольная работа «Обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи»	3	2
Раздел 6. Способы тепловой кулинарной обработки				
Тема 6.1 Способы тепловой кулинарной обработки	Содержание		17	
	1.	Значение тепловой обработки	2	2
	<i>Самостоятельная работа: Т.А. Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.46-47.</i>		2*	2
	2.	Основные способы тепловой обработки	4	2
	3.	Комбинированные способы тепловой обработки	4	2
	<i>Самостоятельная работа: Т.Г. Семиряжко «Кулинария» (контрольные материалы) стр.55.</i>		2*	
	4.	Вспомогательные способы тепловой обработки	2	2
	5.	Изменение пищевых веществ в процессе тепловой обработки	3	2
	<i>Самостоятельная работа: Т.А. Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.48-50, Т.Г. Семиряжко «Кулинария» (контрольные материалы) стр.56.</i>		3*	2
6.	Контрольная работа «Способы тепловой кулинарной обработки»	2	2	
Раздел 7. Супы				
Тема 7.1 Супы	Содержание		34	
	1.	Общие сведения о супах	3	2
	<i>Самостоятельная работа: Составление алгоритмов по приготовлению и отпуску заправочных супов.</i>		3*	2

2.	Приготовление бульонов	3	2
<i>Самостоятельная работа: Составление технологической карты (приготовление блюда «Рассольник ленинградский»).</i>		3*	3
3.	Заправочные супы	4	2
4.	Супы молочные	3	2
<i>Самостоятельная работа: Реферат: «Супы татарской кухни».</i>		3*	3
5.	Супы-пюре	3	2
<i>Самостоятельная работа: Т.А. Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.60.</i>		1*	2
6.	Прозрачные супы	2	2
<i>Самостоятельная работа: Т.А. Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.61-62.</i>		2*	2
7.	Сладкие супы	2	2
<i>Самостоятельная работа: Т.А. Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.63-64.</i>		2*	2
8.	Холодные супы	3	2
<i>Самостоятельная работа: Т.А. Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.65.</i>		2*	2
9.	Супы из концентратов	3	2
<i>Самостоятельная работа: Составление технологических карт.</i>		2*	2
10.	Требования к качеству супов и сроки их хранения	3	2
11.	Практическая работа: составление инструкционно-технологических и калькуляционных карт.	2	2
12.	Контрольная работа по теме «Супы»	3	2

Раздел 8. Соусы

Тема 8.1 Соусы	Содержание	24	
1.	Общие сведения о соусах. Классификация соусов.	2	2
<i>Самостоятельная работа: Сообщение на тему: «История возникновения соусов».</i>		2*	2
2.	Виды пассировок. их назначение. Виды бульонов для жидкой основы соусов.	2	2
<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.65-66.</i>		2*	2
3.	Соус красный основной на мясном бульоне. Производные красного соуса основного.	2	2
<i>Самостоятельная работа: Составление технологических карт.</i>		2*	2
4.	Соус белый основной на мясном бульоне. Производные соуса белого основного.	2	2
5.	Соус белый основной на рыбном бульоне и его производные.	2	2
<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.68-70</i>		3*	2
6.	Соусы молочные. Соусы сметанные.	2	2
<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.71-73.</i>		2*	2
7.	Соусы яично-масляные и масляные смеси.	2	2
<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.73-75.</i>		2*	2
8.	Соусы холодные.	2	2

	<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.75-7.</i>		2*	2
9.	Соусы на уксусе.		1	2
10.	Желе на рыбном и мясном бульоне.		1	2
	<i>Самостоятельная работа: Изучить технологию приготовления соусов «Грибного» и «Сладкого».</i>		2*	2
11.	Требования к качеству соусов и сроки их хранения.		2	2
	<i>Самостоятельная работа: Составление таблицы: «Требования к качеству соусов, сроки реализации».</i>		2*	2
12.	Практическая работа: составление инструкционно-технологических и калькуляционных карт по теме «Соусы».		2	2
13.	Контрольная работа по теме «Соусы»		2	2
Раздел 9. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий				
Тема 9.1	Содержание		14	
Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	1.	Значение блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий в питании. Изменения при их тепловой обработке.	2	2
		<i>Самостоятельная работа: Изучить и описать тему «Подготовка круп к варке».</i>	1*	2
	2.	Приготовление каш различной консистенции.	2	2
		<i>Самостоятельная работа: Составление технологических карт.</i>	2*	2
	3.	Блюда из каш.	1	2
		<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.81-83.</i>	1*	2

	4.	Варка бобовых, особенности их варки. Блюда из бобовых.	1	2
		<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.83-84.</i>	1*	2
	5.	Варка макаронных изделий, способы варки. Блюда из макаронных изделий.	2	2
		<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.84-85.</i>	1*	2
	6.	Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	1	2
	7.	Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	1	2
		<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.86.</i>	1*	2
	8.	Практическая работа: составление инструкционно-технологических и калькуляционных карт.	2	2
	9.	Контрольная работа	2	2
Раздел 10. Блюда и гарниры из овощей и грибов				
Тема 10.1 Блюда и гарниры из овощей и грибов	Содержание		20	
	1.	Изменения, происходящие при тепловой обработке овощей.	2	2
		<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.87.</i>	2*	2
	2.	Блюда и гарниры из вареных овощей.	2	2
		<i>Самостоятельная работа: Описать технологию приготовления блюда «Пюре из шпината с яйцом».</i>	2*	2
	3.	Блюда и гарниры из припущенных овощей.	1	2
		<i>Самостоятельная работа: Составление технологической карты (приготовление</i>	3*	2

	блюда «Овощное рагу»).		
4.	Блюда и гарниры из жареных овощей.	3	2
	<i>Самостоятельная работа: Составление технологической карты (приготовление блюда «Крокеты картофельные»).</i>	2*	2
5.	Блюда и гарниры из тушеных овощей.	1	2
6.	Блюда из запеченных овощей.	2	2
	<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.94-95.</i>	2*	2
7.	Тест по теме «Блюда и гарниры из овощей».	1	2
8.	Блюда из грибов.	1	2
	<i>Самостоятельная работа: Составление технологических карт (приготовление блюда «Грибы фаршированные»).</i>	2*	2
9.	Требования к качеству овощных блюд и сроки их хранения.	2	2
	<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.115.</i>	1*	2
10.	Блюда из полуфабрикатов.	1	2
11.	Практическая работа: Работа с нормативно – технической документацией: ГОСТ, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Составление инструкционно-технологических карт.	2	2
12.	Контрольная работа по теме «Блюда и гарниры из овощей и грибов».	2	2
Раздел 11. Блюда из рыбы			
Тема 11.1	Содержание	22	

Блюда из рыбы	1.	Изменения, происходящие при тепловой обработке рыбы.	2	2
	<i>Самостоятельная работа: Реферат: «Значение рыбных блюд в питании».</i>		3*	2
	2.	Рыба отварная. Тест по теме	3	2
	3.	Рыба припущенная.	2	2
	<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.98-99.</i>		1*	2
	4.	Рыба жаренная.	1	2
	<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.99-101.</i>		1*	2
	5.	Рыба запеченная.	3	2
	<i>Самостоятельная работа: Составление технологической карты (приготовление блюда «Рыба по-русски»). Сделать расчет калькуляционной карты.</i>		3*	2
	6.	Блюда из рыбной котлетной массы.	1	2
	<i>Самостоятельная работа: Составление технологической карты (приготовление блюда «Биточки рыбные»).</i>		2*	2
	7.	Блюда из морепродуктов.	3	2
	8.	Требования к качеству рыбных блюд и сроки их хранения.	2	2
	<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.105.</i>		2*	2
	9.	Практическая работа: Работа с нормативно – технической документацией: ГОСТ, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Составление инструкционно-технологических карт.	3	2
	10.	Рубежный контроль.	2	2

Раздел 12. Блюда из мяса и мясопродуктов

Тема 12.1		Содержание		40	
Блюда из мяса и мясопродуктов	1.	Изменения, происходящие при тепловой обработке мясопродуктов	2	2	
	<i>Самостоятельная работа: Выучить положительные и отрицательные стороны тепловой обработки мяса.</i>		1*	2	
	2.	Отварные мясные блюда	2	2	
	<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.106.</i>		1*	2	
	3.	Припущенные мясные блюда	2	2	
	4.	Жаренье мяса. Мясные блюда, жаренные крупными кусками.	3	2	
	<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.106-107.</i>		2*	2	
	5.	Блюда, жаренные натуральными порционными кусками.	2	2	
	6.	Блюда, жаренные мелкими кусками.	2	2	
	7.	Блюда, жаренные папированными кусками.	2	2	
	<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр. 106-109</i>		3*	2	
	8.	Тушеные мясные блюда. Блюда, тушеные крупными кусками.	3	2	
	<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.109-110.</i>		2*	2	
	9.	Блюда, тушеные порционными кусками.	2	2	

10.	Блюда, тушеные мелкими кусками.	2	2
11.	Запеченные мясные блюда.	2	2
<i>Самостоятельная работа: Составление технологической карты (приготовление блюда «Говядина духовая»).</i>		2*	2
12.	Блюда из рубленого мяса.	2	2
<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.111.</i>		2*	2
13.	Блюда из котлетной массы.	2	2
<i>Самостоятельная работа: Составление технологической карты (приготовление блюда «Зразы»).</i>		2*	2
14.	Блюда из субпродуктов.	3	2
<i>Самостоятельная работа: Составление технологической схемы приготовления блюда «Мозги фри».</i>		2*	2
15.	Блюда из мяса диких животных.	2	2
<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр. 113-114.</i>		2*	2
16.	Требования к качеству мясных блюд и сроки их хранения.	2	2
<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.106.</i>		1*	2
17.	Практическая работа: составление технологических и калькуляционных карт.	3	2
18.	Контрольная работа по теме «Блюда из мяса и мясопродуктов».	2	2
Раздел 13. Блюда из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи			

Тема 13.1 Блюда из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи	Содержание		11	
	1.	Общие сведения о блюдах из птицы и дичи. Отварная и припущенная птица и дичь.	2	2
	<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.115</i>		1*	2
	2.	Жареная птица и дичь.	3	2
	<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.115.</i>		2*	2
	3.	Тушеные блюда из птицы.	1	2
	<i>Самостоятельная работа: Составление технологической карты (приготовление блюда «Рагу из субпродуктов»). Произвести расчет калькуляционной карты.</i>		3*	2
	4.	Требования к качеству блюд из птицы, дичи и сроки их хранения.	1	2
	<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.117-118.</i>		2*	2
5.	Практическая работа: составление технологических и калькуляционных карт.	2	2	
6.	Контрольная работа по теме «Блюда из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи». Рубежный контроль.	2	2	
Раздел 14. Блюда из яиц				
Тема 14.1 Блюда из яиц	Содержание		13	
	1.	Характеристика яичных продуктов.	2	2
	2.	Варка яиц.	2	2
	<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.119-</i>		2*	2

	120.		
	3.	Жареные блюда.	3
	<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.120-121</i>		2*
	4.	Запеченные блюда.	2
	<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.120-121.</i>		1*
	5.	Требования к качеству блюд из яиц и сроки их хранения.	2
	<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.122.</i>		2*
	6.	Практическая работа: составление технологических и калькуляционных карт.	2
Раздел 15. Блюда из творога			
Тема 15.1	Содержание		12
Блюда из творога	1.	Характеристика блюд из творога.	2
	<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.123.</i>		1*
	2.	Холодные блюда из творога.	2
	<i>Самостоятельная работа: Составление технологических карт.</i>		3*
	3.	Горячие блюда из творога.	3
	4.	Требования к качеству блюд из творога и сроки их хранения.	1
	<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.125.</i>		2*
	5.	Практическая работа: составление технологических и калькуляционных карт.	2

		карт.		
	6.	Контрольная работа (рубежная).	2	2
Раздел 16. Холодные блюда и закуски				
Тема 16. 1 Холодные блюда и закуски	Содержание		27	
	1.	Значение холодных блюд и закусок.	1	2
	2.	Подготовка продуктов для холодных блюд.	1	2
	<i>Самостоятельная работа: Т.А. Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.126-127.</i>		3*	2
	3.	Бутерброды.	3	2
	<i>Самостоятельная работа: Т.А. Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.127.</i>		1*	2
	4.	Салаты.	4	2
	<i>Самостоятельная работа: Т.А. Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.128.</i>		1*	2
	5.	Винегреты.	2	2
	6.	Овощные и грибные блюда и закуски.	2	2
	7.	Блюда и закуски из яиц.	2	2
	8.	Рыбные блюда и закуски.	2	2
	<i>Самостоятельная работа: Составление технологической карты (приготовление блюда «Сельдь с гарниром»).</i>		3*	2
	9.	Мясные блюда и закуски.	2	2
<i>Самостоятельная работа: Составление технологической карты (приготовление</i>		3*	2	

	блюда «Мясной студень»).			
10.	Горячие закуски.		2	2
11.	Требования к качеству холодных блюд, закусок и сроки их хранения.		2	2
	<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.133-134.</i>		2*	2
12.	Практическая работа: составление технологических и калькуляционных карт.		2	2
13.	Контрольная работа по теме «Холодные блюда и закуски».		2	2
Раздел 17. Сладкие блюда				
Тема 17.1	Содержание		22	
Сладкие блюда	1	Характеристика сладких блюд.	1	2
	2	Натуральные свежие фрукты и ягоды.	1	2
	3	Приготовление компотов.	2	2
		<i>Самостоятельная работа: Составление схемы приготовления компота из сухофруктов.</i>	2*	2
	4	Желированные блюда. Приготовление киселей.	3	2
		<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.136-138.</i>	2*	2
	5.	Приготовление желе.	3	2
	6.	Приготовление муссов и самбуков.	2	2

	7.	Горячие сладкие блюда.	3	2
		<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.138-139.</i>	2*	2
	8.	Сладкие блюда из концентратов.	1	2
		<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.140.</i>	2*	2
	9.	Требования к качеству сладких блюд и сроки их хранения.	2	2
		<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.140-141.</i>	2*	2
	10.	Практическая работа: составление технологических и калькуляционных карт.	2	2
	11.	Контрольная работа по теме «Сладкие блюда».	2	2
Раздел 18. Напитки				
Тема 18.1 Напитки	Содержание		8	
	1.	Общие сведения о напитках. Чай.	2	2
	2.	Кофе, какао, шоколад.	2	2
		<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.142-143.</i>	2*	2
	3.	Холодные напитки.	2	2
		<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.143.</i>	2*	2
	4.	Контрольная работа (рубежная).	2	2

Раздел 19 Основы лечебно-диетического питания				
Тема 19.1 Основы лечебно-диетического питания	Содержание		17	
	1.	Значение диетического питания.	2	2
	2.	Характеристика диет.	2	2
	3.	Холодные диетические блюда.	2	2
	4.	Супы.	2	2
	<i>Самостоятельная работа: Составление технологической карты (приготовление блюда «Суп-пюре» диета №1).</i>		2*	2
	5.	Вторые горячие блюда.	3	2
	<i>Самостоятельная работа: Составление технологической карты (приготовление «Супа-пюре»).</i>		2*	2
	6.	Сладкие блюда и напитки.	2	2
	7.	Блюда с белковыми продуктами соев.	2	2
	8.	Требования к качеству лечебно-диетических блюд.	2	2
<i>Самостоятельная работа: Составление таблицы «Требования к качеству лечебно-диетических блюд».</i>		2*	2	
Раздел 20. Изделия из теста				
Тема 20.1 Изделия из теста	Содержание		43	
	1.	Значение изделий из теста.	1	2
	<i>Самостоятельная работа: Т.Г.Семиряжко «Кулинария» (контрольные материалы)</i>		2*	2

	<i>стр.163.</i>		
2.	Способы разрыхления теста.	1	2
3.	Подготовка сырья.	2	2
4.	Дрожжевое тесто.	2	2
	<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.144-146.</i>	2*	2
5.	Разделка теста и процессы, происходящие при выпечке.	1	2
	<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.146.</i>	2*	2
6.	Изделия из теста.	3	2
7.	Тесто для блинов и оладий.	1	2
	<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.147.</i>	2*	2
8.	Бездрожжевое (пресное) тесто.	2	2
9.	Сдобное пресное тесто.	2	2
10.	Слоёное пресное тесто.	2	2
11.	Тесто заварное и бисквитное.	2	2
12.	Приготовление фаршей.	2	2
	<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.148-149.</i>	2*	2
13.	Мучные изделия пониженной калорийности.	1	2
	<i>Самостоятельная работа: Т.Г.Семряжко «Кулинария» (контрольные материалы)</i>	2*	2

	<i>стр178.</i>			
	14.	Требования к качеству изделий из теста и сроки хранения.	1	2
	<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.149.</i>		2*	2
	15.	Печенье.	3	2
	16.	Галеты и крекеры.	2	2
	17.	Пряничные изделия.	2	2
	18.	Вафли.	2	2
	19.	Кексы.	2	2
	<i>Самостоятельная работа: Составление технологической карты (приготовление кекса бисквитного).</i>		3*	2
	20.	Общая технологическая схема выработки хлебобулочных изделий.	2	2
	21.	Расчет выхода хлеба и составление производственных рецептур.	3	2
	<i>Самостоятельная работа: Составление технологических и калькуляционных карт (расчет выхода хлеба).</i>		3*	2
	22.	Практическая работа: составление технологических и калькуляционных карт.	2	2
	23.	Контрольная работа по теме «Изделия из теста».	2	2
Раздел 21 Общая характеристика кулинарной продукции				
Тема 21.1	Содержание		8	
Общая характеристика	1.	Услуги предприятий общественного питания.	2	2

кулинарной продукции	<i>Самостоятельная работа: Составить перечень услуг ПООП.</i>		2*	2
	2.	Документы, действующие в сфере организации общественного питания.	1	2
	<i>Самостоятельная работа: Составить перечень документов, действующих на ПООП: дать краткую характеристику.</i>		3*	2
	3.	Основные группы продуктов питания.	1	2
	<i>Самостоятельная работа: Просчитать стоимость основных продуктов питания, актуальных на данный момент.</i>		2*	2
	4.	Виды кулинарной продукции.	1	2
	5.	Требования к качеству кулинарной продукции.	1	2
	6.	Контрольная работа (Рубежная).	2	2
Раздел 22 Процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах при получении пищевой продукции				
Тема 22.1	Содержание		9	
Процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах при получении пищевой продукции	1.	Химические изменения основных пищевых веществ при кулинарной обработке.	2	2
	<i>Самостоятельная работа: Сообщение «Как влияют химические изменения продуктов на организм человека».</i>		3*	2
	2.	Изменение белков.	2	2
	3.	Изменение липидов.	2	2
	4.	Превращение углеводов.	1	2
	5.	Изменение витаминов.	1	2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ

МДК.03.01. «Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд».

3.1. Требования к минимальному материально – техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие:

- учебного кабинета кулинарии;
- лаборатории кулинарии.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета кулинарии:

- комплект учебной мебели;
- комплект учебно-наглядных пособий.

Технические средства обучения.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания, 2018г. М.: Издательство Академия.
2. Н.А. Анфимова «Кулинария» 2017г. М.: Издательство Академия.
3. Л.Л. Татарская Учебник «Кулинария» М. Профобриздат, 2012г»
4. Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи», Профобриздат, 2012»
5. Т.А. Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь

Дополнительные источники:

1. Л.Н. Сопина «Учебное пособие повара», Профобриздат, 2011г»
2. М.Н. Захарченко, Н.В. Русакова, Л.С. Кучер «Обслуживание на предприятиях общественного питания». Учебник М, 2013г.
4. Л.Л. Татарская «Сборник дидактических материалов» по курсу «Кулинария», Учебное пособие М 2010г.
5. А.Т. Васюкова «Справочник повара», Уч. пособие М, 2010г
6. Т.Г. Семирежко, М.Ю Дерюгина «Кулинария», Уч. пособие М, 2010г

7. Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи», Профобриздат, 2003г.»
8. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров Н. А. Анфимова, Л. Л. Татарская , 2008 М.: Издательство Академия.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

МДК.03.01.«Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд».

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися домашних заданий, проектов.

Результаты обучения (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; 	<p>Практические занятия, домашние задания, тестирование, отгадывание кроссвордов, работа по карточкам, в «Рабочей тетради»</p>

-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.