

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области  
«Алексеевское профессиональное училище»

  
УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора  
по учебной работе  
/Иванова К.Ф./  
(подпись) (Ф.И.О.)  
« 31 » 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  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.03 «Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд»**

**Профессия: 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы.**

п. Авангард, 2018 г

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

Автор Андрей Александрович Т.  
(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.)

Эксперт  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О.)

Рабочая программа ПМ.03 «Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд» разработана на основе примерной программы учебной дисциплины «Кулинарное приготовление 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».

ПМ.03 «Кулинарное приготовление 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 ПМ .....	6
1.1. Область применения программы ПМ .....	6
1.2. Планируемые результаты освоения ПМ .....	6
1.3. Количество часов на освоение программы ПМ.....	7
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПМ .....	8
3. СОДЕРЖАНИЕ И ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПМ ...	9
3.1. Тематический план .....	10
3.2 Содержание ПМ .....	11
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ МДК .....	49
4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.....	49
4.2. Информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.....	51
4.3. Общие требования к организации образовательного процесса...	52
4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса .....	54
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	55

### 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

## ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд

#### 1.1. Область применения примерной программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии СПО **35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы** 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 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

#### 1.2. Планируемые результаты 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 рабочей программы ПМ.03:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося	1536 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося	520 часов;
внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающегося	260 часов;
учебной практики	396 часов;
производственной практики	360 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.
ПК 3.2.	Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.
ПК 3.3.	Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.
ПК 3.4.	Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.
ПК 3.5.	Порционировать и подготавливать блюда для подачи.
ПК 3.6.	Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов 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.

### 3. СТРУКТУРА И 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)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1	Раздел 1. Введение	19	13	-		6			*
ПК 3.2 ПК 3.3	Раздел 2. Обработка овощей и грибов	72	50	6		24		30	-
ПК 3.2 ПК 3.3	Раздел 3. Обработка рыбы	63	40	2		21		30	-
ПК 3.2 ПК 3.3	Раздел 4 Обработка мяса	69	48	2		19		-	-
ПК 3.2 ПК 3.3	Раздел 5. Обработка сельскохозяйственной птицы	33	22	2		9		36	-
ПК 3.2 ПК 3.3	Раздел 6. Способы тепловой кулинарной обработки	24	17	-		7		-	-
ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Раздел 7. Супы	52	32	2		18		48	-
ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Раздел 8. Соусы	43	22	2		19		24	-
ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Раздел 9. Блюда и гарниры из круп и макаронных изделий	21	12	2		7		36	-
ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Раздел 10. Блюда и гарниры из овощей и грибов	34	18	2		14		42	-
ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Раздел 11. Блюда из рыбы	34	19	3		12		24	-
ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Раздел 12. Блюда из мяса.	60	37	3		20		-	-



ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	<b>Раздел 13.</b> Блюда из сельскохозяйственной птицы и дичи
ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	<b>Раздел 14.</b> Блюда из яиц
ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	<b>Раздел 15.</b> Блюда из творога
ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	<b>Раздел 16.</b> Холодные блюда и закуски
ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	<b>Раздел 17.</b> Сладкие блюда
	<b>Раздел 18.</b> Напитки
ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	<b>Раздел 19.</b> Основы лечебно-диетического питания
ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	<b>Раздел 20.</b> Изделия из теста
ПК 3.3	<b>Раздел 20.</b> Общая характеристика кулинарной продукции
ПК 3.3	<b>Раздел 21.</b> Процессы, протекающие в сырье и полуфабрикатах при получении пищевой продукции
	<b>Всего:</b>

19	9	2		8		42	-
20	11	2		7			-
18	10	2		6		18	-
40	25	2		13		18	-
40	32	-		8			-
12	8	-		4		12	-
23	17	1		6		18	-
63	41	2		20		6	-
15	8	-		7		-	-
12	9	-		3		-	-
	488	32	0				
		520		260			
1536		780				396	360

### 3.2. Содержание обучения по ПМ.03. «Кулинарное приготовление 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
Раздел ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд, в том числе:		1536	
МДК.03.01		780	
УП.03		396	
ПП.03		360	
МДК.03.01.Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд, в том числе:		780	
аудиторная нагрузка		520	
самостоятельная работа		260	
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 рецептур блюд и кулинарных изделий	2	2
	<i>Самостоятельная работа: Работа с нормативными документами (сборник рецептур).</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
<b>Раздел 2. Обработка овощей и грибов</b>				
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 веществ	2	2	

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.	<b>Контрольная работа по теме «Обработка овощей и грибов»</b>	3	2
<b>Раздел 3. Обработка рыбы</b>				
<b>Тема 3.1</b>	<b>Содержание</b>		<b>42</b>	
<b>Обработка рыбы</b>	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 рецептов блюд и кулинарных изделий, составление инструкционно - технологических карт»	2	2
	20.	<b>Контрольная работа по теме: «Способы обработки и приготовления рыбы»</b>	2	2
<b>Раздел 4. Обработка мяса и мясопродуктов</b>				
<b>Тема 4.1</b>	<b>Содержание</b>		<b>50</b>	
<b>Обработка мяса и мясопродуктов</b>	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, охрана 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.	<b>Практическая работа «Составление технологических и калькуляционных</b>	2	

		карт»		
	19.	Рубежная контрольная работа	2	2
<b>Раздел 5. Обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи</b>				
<b>Тема 5.1</b> <b>Обработка</b> <b>сельскохозяйственной</b> <b>птицы и пернатой дичи</b>	<b>Содержание</b>		<b>24</b>	
	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.	<b>Практическая работа:</b> составление технологических карт	2	
9.	<b>Контрольная работа «Обработка сельскохозяйственной птицы и</b>	3	2	

		пернатой дичи»		
<b>Раздел 6. Способы тепловой кулинарной обработки</b>				
<b>Тема 6.1 Способы тепловой кулинарной обработки</b>	<b>Содержание</b>		<b>17</b>	
	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	
<b>Раздел 7. Супы</b>				
<b>Тема 7.1 Супы</b>	<b>Содержание</b>		<b>34</b>	
	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.		<b>Практическая работа:</b> составление инструкционно-технологических и калькуляционных карт.	2	2
12.		<b>Контрольная работа по теме «Супы»</b>	3	2
<b>Раздел 8. Соусы</b>				

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.75-77.</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.	<b>Практическая работа:</b> составление инструкционно-технологических и калькуляционных карт по теме «Соусы».	2	2
	13.	<b>Контрольная работа по теме «Соусы»</b>	2	2
<b>Раздел 9. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий</b>				
<b>Тема 9.1</b>	<b>Содержание</b>		<b>14</b>	
<b>Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий</b>	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.		<b>Практическая работа:</b> составление инструкционно-технологических и калькуляционных карт.	2	2
9.		<b>Контрольная работа</b>	2	2
<b>Раздел 10. Блюда и гарниры из овощей и грибов</b>				
<b>Тема 10.1 Блюда и гарниры из овощей и грибов</b>	<b>Содержание</b>		<b>20</b>	
	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 блюда «Овощное рагу»).</i>	3*	2

	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.	<b>Практическая работа:</b> Работа с нормативно – технической документацией: ГОСТ, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Составление инструкционно-технологических карт.	2	2
	12.	<b>Контрольная работа по теме «Блюда и гарниры из овощей и грибов».</b>	2	2
<b>Раздел II. Блюда из рыбы</b>				
<b>Тема II.1</b>	<b>Содержание</b>		<b>22</b>	
<b>Блюда из рыбы</b>	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 (приготовления 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.	<b>Практическая работа:</b> Работа с нормативно – технической документацией: ГОСТ, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Составление инструкционно-технологических карт.	3	2
10.	<b>Рубежный контроль.</b>	2	2
<b>Раздел 12. Блюда из мяса и мясопродуктов</b>			

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 панированными 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
<b>Раздел 13. Блюда из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи</b>				
<b>Тема 13.1</b>	<b>Содержание</b>		<b>11</b>	

Блюда из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи	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.	<b>Практическая работа:</b> составление технологических и калькуляционных карт.	2	2	
6.	<b>Контрольная работа по теме «Блюда из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи». Рубежный контроль.</b>	2	2	
<b>Раздел 14. Блюда из яиц</b>				
Тема 14.1 Блюда из яиц	<b>Содержание</b>		<b>13</b>	
	1.	Характеристика яичных продуктов.	2	2
	2.	Варка яиц.	2	2
	<i>Самостоятельная работа: Т.А.Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.119-120.</i>		2*	2

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

	6.	Контрольная работа (рубежная).	2	2
<b>Раздел 16. Холодные блюда и закуски</b>				
<b>Тема 16. 1 Холодные блюда и закуски</b>	<b>Содержание</b>		<b>27</b>	
	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 блюда «Мясной студень»).</i>		3*	2	

	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.	<b>Практическая работа:</b> составление технологических и калькуляционных карт.	2	2
	13.	<b>Контрольная работа по теме «Холодные блюда и закуски».</b>	2	2
<b>Раздел 17. Сладкие блюда</b>				
<b>Тема 17.1 Сладкие блюда</b>	<b>Содержание</b>		<b>22</b>	
	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.	<b>Практическая работа:</b> составление технологических и калькуляционных карт.		2	2
11.	<b>Контрольная работа по теме «Сладкие блюда».</b>		2	2
<b>Раздел 18. Напитки</b>				
<b>Тема 18.1 Напитки</b>	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
	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.	<b>Контрольная работа (рубежная).</b>	2	2
<b>Раздел 19 Основы лечебно-диетического питания</b>				



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-юре» диета №1).</i>		2*	2
	5.	Вторые горячие блюда.	3	2
	<i>Самостоятельная работа: Составление технологической карты (приготовление «Супа-юре»).</i>		2*	2
	6.	Сладкие блюда и напитки.	2	2
	7.	Блюда с белковыми продуктами сои.	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
<b>Раздел 20. Изделия из теста</b>				
Тема 20.1 Изделия из теста	Содержание		43	
	1.	Значение изделий из теста.	1	2
	<i>Самостоятельная работа: Т.Г.Семиряжко «Кулинария» (контрольные материалы) стр.163.</i>		2*	2

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) стр178.</i>		2*	2

	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.	<b>Практическая работа:</b> составление технологических и калькуляционных карт.	2	2
	23.	<b>Контрольная работа по теме «Изделия из теста».</b>	2	2
<b>Раздел 21 Общая характеристика кулинарной продукции</b>				
<b>Тема 21.1</b>	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
<b>Общая характеристика кулинарной продукции</b>	1.	Услуги предприятий общественного питания.	2	2
	<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
<b>Раздел 22 Процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах при получении пищевой продукции</b>				
<b>Тема 22.1</b> <b>Процессы,</b> <b>происходящие в сырье и</b> <b>полуфабрикатах при</b> <b>получении пищевой</b> <b>продукции</b>	<b>Содержание</b>		<b>9</b>	
	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
	6.	Изменение минеральных веществ.	1	2

		<b>ИТОГО</b>	<b>520</b>	
<b>ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ В ФОРМЕ ЭКЗАМЕНА</b>				
<b>УП.03</b> Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд			<b>396</b>	
<b>Раздел 1. Механическая кулинарная обработка продуктов</b>			<b>96</b>	
Тема 1.1 Механическая кулинарная обработка овощей и грибов	<b>Содержание</b>		<b>30</b>	
	1. Инструктаж по технике безопасности и охране труда.		6	2
	2. Кулинарная обработка клубнеплодов и корнеплодов.		6	2
	3. Кулинарная обработка капустных и луковых овощей.		6	2
	4. Механическая кулинарная обработка тыквенных и томатных овощей, свежих и соленых огурцов. Фарширование овощей.		6	2
	5. Нарезка томатов свежих, огурцов свежих.		6	2
Тема 1.2 Механическая кулинарная обработка рыбы и морепродуктов	<b>Содержание</b>		<b>30</b>	
	1. Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы		6	2
	2. Разделка рыбы на филе (пластование.)		6	2
	3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.		6	2
	4. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее (Биточки).		6	2

	5.Обработка морепродуктов.	6	2
Тема 1.3 Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов	<b>Содержание</b>	<b>36</b>	
	1.Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для тушения (Тушеное мясо).	6	2
	2.Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины (Бефстроганов).	6	2
	3.Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины (Гуляш).	6	2
	4.Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее (Биточки).	6	2
	5.Механическая кулинарная обработка субпродуктов, приготовление полуфабрикатов из них. (Печень по-строгановски).	6	2
	6.Приготовление полуфабрикатов и котлетной массы из птицы (Биточки паровые).	6	2
<b>Раздел 2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных и бобовых изделий</b>		<b>150</b>	
Тема 2.1 Супы	<b>Содержание</b>	<b>48</b>	
	1.Приготовление бульонов (Бульон из птицы).	6	2
	2.Приготовление щей из квашеной капусты.	6	2
	3.Приготовление борща с капустой и картофелем.	6	2
	4.Приготовление картофельного супа.	6	2
	5.Приготовление супа-лапши домашней.	6	2
	6.Приготовление мясной сборной солянки.	6	2

	7.Приготовление молочного супа.	6	2
	8.Приготовление рассольника ленинградского.	6	2
Тема 2.2 Соусы	<b>Содержание</b>	<b>24</b>	
	1.Приготовление красного соуса и его производных.	6	2
	2.Приготовление белого основного соуса и его производных.	6	2
	3.Приготовление молочного, сметанного соусов.	6	2
	4.Приготовление яично-масляных соусов, масляных смесей и их производных.	6	2
Тема 2.3 Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	<b>Содержание</b>	<b>36</b>	
	1.Приготовление каш разной консистенции: жидкой – манной; вязкой – рисовой; рассыпчатой - гречневой.	6	2
	2.Приготовление котлет гречневых; биточков пшеничных, рисовых.	6	2
	3.Приготовление пудинга рисового; крупеника гречневого; запеканки манной.	6	2
	4.Приготовление блюд – фасоль в соусе; пюре гороховое; чечевица с жиром и луком.	6	2
	5.Приготовление макарон с сыром, с томатом, яйцом, жиром.	6	2
	6.Приготовление лапшевника с творогом; макарон отварных с овощами; макаронника.	6	2
Тема 2.4 Блюда и гарниры из овощей	<b>Содержание</b>	<b>42</b>	
	1.Приготовление картофельного пюре; капусты отварной с маслом и соусом; пюре из шпината с яйцом.	6	2

	2.Приготовление блюд из припущенных овощей: морковь с зелёным горошком в молочном соусе; капуста белокочанная с соусом; кабачки с соусом.	6	2
	3.Приготовление овощей, жаренных основным способом: котлет морковных; оладий из кабачков; шампиньонов, жареных в сметанном соусе.	6	2
	4.Приготовление картофеля, лука и зелени петрушки, жареных во фритюре.	6	2
	5.Приготовление капусты тушеной; рагу из овощей.	6	2
	6.Приготовление зраз картофельных; шницеля из капусты.	6	2
	7.Приготовление голубцов овощных; фаршированных перца и баклажанов.	6	2
<b>3 раздел. Холодные блюда и закуски, рыбные, мясные горячие блюда.</b>		<b>84</b>	
Тема 3.1 Холодные блюда и закуски	<b>Содержание</b>	<b>18</b>	
	1.Приготовление бутербродов: приготовление салатов из сырых овощей: салат из свежих огурцов и помидоров; редиса и зелёного лука; свежей капусты.	6	2
	2.Приготовление салатов из вареных овощей: салат картофельный; салат столичный; салат мясной; салат рыбный.	6	2
	Приготовление винегрета овощного; помидоров, фаршированных мясным салатом.	6	2
Тема 3.2 Рыбные блюда	<b>Содержание</b>	<b>24</b>	
	1.Приготовление рыбы отварной; жаренной основным способом; рыбы жаренной во фритюре.	6	2
	2.Приготовление рыбы, жаренной с луком по-ленинградски; рыбы жаренной в тесте.	6	2
	3.Приготовление рыбы, запеченной с картофелем по-русски; запеченной под	6	2



	молочным соусом.		
	4.Приготовление котлет рыбных; блюд из морепродуктов – кальмары отварные; креветки жареные.	6	2
Тема 3.3 Мясные блюда	<b>Содержание</b>	<b>42</b>	
	1.Приготовление мяса отварного с гарниром; сосисок, сарделек отварных с гарниром.	6	2
	2.Приготовление мяса, жаренного порционными кусками в панировке; ромштекс; шницель с гарниром.	6	2
	3.Приготовление бифштекса с яйцом; котлет натуральных паровых; антрекота.	6	2
	4.Приготовление мяса тушеного и шпигованного; говядины в кисло-сладком соусе.	6	2
	5.Приготовление жаркого по-домашнему; азу; гуляша с гарниром.	6	2
	6.Приготовление грудинки фаршированной; грудинки бараньей фри.	6	2
	7.Приготовление кур отварных, жареных; котлет рубленых из кур.	6	2
<b>4 раздел. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста</b>		<b>66</b>	
Тема 4.1 Блюда из яиц и творога	<b>Содержание</b>	<b>18</b>	
	1.Приготовление яичницы-глазуни натуральной; яичницы с гарниром; омлетов натурального, фаршированного, смешанного.	6	2
	2.Приготовление блюд из творога: творог со сметаной и сахаром; вареники с творогом; ленивые вареники; сырники.	6	2

Тема 4.2 Сладкие блюда и горячие напитки	3. Приготовление запеканки и пудинга из творога.		
	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	
	1.Приготовление киселей, компотов из свежих плодов и ягод; из сухофруктов; желе и муссов.	6	2
	2.Приготовление чая с сахаром, лимоном; кофе натурального, кофе с молоком; какао.	6	2
Тема 4.3 блюда лечебного питания	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	
	1.Плов из риса с фруктами (диета №5); картофельного пюре с морковью (диета № 1, 2, 5).	6	2
	2.Приготовление котлет и биточков из говядины паровых (диета 1,2,5); витаминного напитка из шиповника (диета 1,2,5).	6	2
Тема 4.4 Тесто и изделия из него	<b>Содержание</b>	<b>24</b>	
	1.Приготовление дрожжевого теста, для жареных пирожков и пончиков.	6	2
	2.Приготовление дрожжевого теста безопасным способом для пирожков печеных; пирогов открытых и закрытых.	6	2
	3.Приготовление бубликов со сгущенкой, ватрушек с творогом.	6	2
	4.Приготовление безопасного дрожжевого теста для блинов и оладий.	5	2
	5. Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта	1	2
<b>Всего часов</b>		<b>396</b>	

ПП.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюдов		360	
<i>Раздел 1. Механическая кулинарная обработка продуктов</i>		90	
Тема 1.1 Механическая кулинарная обработка овощей и грибов	Содержание учебного материала	42	
	1. Инструктаж по технике безопасности и охране труда.	6	2
	2. Обработка грибов, приготовление блюда «Грибы в сметанном соусе». Оформление, подача.	6	2
	3. Обработка капустных. Приготовление капусты тушеной. Оформление, подача.	6	2
	4. Приготовление блюда «Солянка овощная». Оформление, подача.	6	2
	5. Приготовление блюда «Кабачки фаршированные». Оформление, подача.	6	2
	6. Приготовление блюда «Картофель в молоке».	6	2
	7. Приготовление блюда «Голубцы овощные». Оформление, подача.	6	2
Тема 1.2 Механическая кулинарная обработка рыбы и морепродуктов	Содержание учебного материала	30	
	1. Закрепление приемов обработки чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы.	6	2
	2. Особенности обработки некоторых видов рыб.	6	2
	3. Разделка рыбы на филе. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	6	2
	4. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	6	2

	5.Использование рыбных отходов. Сроки хранения рыбы и рыбных полуфабрикатов.	6	2
Тема 1.3 Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>18</b>	
	1.Размораживание мяса, обмывание и обсушивание мяса.	6	2
	2.Приготовление рубленой массы. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	6	2
	3.Обработка костей. Обработка субпродуктов, полуфабрикатов из субпродуктов.	6	2
<b>Раздел 2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных и бобовых изделий</b>		<b>114</b>	
Тема 2.1 Супы	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>60</b>	
	1.Приготовление блюда «Щи из свежей капусты». Оформление, подача.	6	2
	2.Приготовление блюда «Суп картофельный с крупой». Оформление, подача.	6	2
	3.Приготовление блюда «Суп-пюре из овощей». Оформление подача.	6	2
	4.Приготовление блюда «Борщ из свежей капусты». Оформление, подача.	6	2
	5.Приготовление блюда «Рассольник Ленинградский». Оформление, подача.	6	2
	6.Приготовление блюда «Суп-лапша домашняя». Оформление, подача.	6	2
	7.Приготовление блюда «Солянка мясная». Оформление, подача.	6	2
	8.Приготовление блюда «Окрошка мясная». Оформление, подача.	6	2
	9.Приготовление блюда «Суп-пюре грибной». Оформление подача.	6	2
	10. Приготовление блюда «Суп молочный». Оформление, подача.	6	2

Тема 2.2 Соусы	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>24</b>	
	1.Приготовление блюда «Соус луковый». Оформление, подача.	6	2
	2.Приготовление блюда «Соус томатный». Оформление, подача.	6	2
	3.Приготовление блюда «Маринад овощной с томатом». Оформление, подача.	6	2
	4.Приготовление блюда «Соус сметанный, грибной». Оформление, подача.	6	2
Тема 2.3 Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>30</b>	
	1.Приготовление блюда «Каша рисовая рассыпчатая». Оформление, подача.	6	2
	2.Приготовление блюда «Запеканка пшеничная». Оформление, подача.	6	2
	3.Приготовление блюда «Крупеник гречневый». Оформление, подача.	6	2
	4.Приготовление блюда «Макароны отварные с овощами». Оформление, подача.	6	2
	5.Приготовление блюда «Котлеты гречневые». Оформление, подача.	6	2
<b>Раздел 3. Холодные блюда и закуски, рыбные мясные горячие блюда.</b>		<b>90</b>	
Тема 3.1 Холодные блюда и закуски	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>36</b>	
	1.Приготовление блюда «Бутерброды: открытые, закрытые, канане». Оформление, подача.	6	2
	2.Приготовление салатов из свежих овощей. Оформление, подача.	6	2
	3.Приготовление салатов из вареных овощей. Оформление, подача.	6	2
	4.Приготовление паштета из печени. Оформление, подача.	6	2

	5.Приготовление рыбы под маринадом. Оформление, подача.	6	2
	6.Приготовление сельди с гарниром. Оформление, подача.	6	2
Тема 3.2 Рыбные блюда	<b>Содержание учебного материала</b>	24	
	1.Приготовления блюда «Рыба в тесте жаренная». Оформление, подача.	6	2
	2.Приготовление блюда «Рыба, жаренная с луком по-ленинградски». Оформление, подача.	6	2
	3.Приготовление блюда «Рыба, запеченная с картофелем по-русски». Оформление, подача.	6	2
	4.Приготовление блюда «Фрикадельки в томатном соусе» Оформление, подача.	6	2
Тема 3.3 Мясные блюда	<b>Содержание учебного материала</b>	30	
	1.Приготовление блюда «Котлеты натуральные из свинины». Оформление, подача.	6	2
	2.Приготовление блюда «Ромштекс ». оформление, подача.	6	2
	3.Приготовление блюда «Мясо шпигованное». Оформление, подача.	6	2
	4.Приготовление блюда «Цыплята табака». Оформление, подача.	6	2
	5.Приготовление блюда «Зразы отбивные». Оформление, подача.	6	2
<b>Раздел 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста</b>		<b>66</b>	
Тема 4.1 Блюда из яиц и	<b>Содержание учебного материала</b>	18	

творога	1.Приготовление яичницы-глазуни натуральной; яичницы с гарниром; омлетов натурального, фаршированного, смешанного.	6	2
	2.Приготовление вареников с творогом; приготовление сырников.	6	2
	3.Приготовление запеканки из творога.	6	2
Тема 4.2 Сладкие блюда и горячие напитки	<b>Содержание учебного материала</b>	12	
	1.Приготовление компотов из свежих плодов и ягод, из сухофруктов.	6	2
	2.Приготовление чая с сахаром, лимоном, кофе натурального.	6	2
Тема 4.3 Блюда лечебного питания	<b>Содержание учебного материала</b>	12	
	1.Плов из риса с фруктами (диета №5).	6	2
	2.Приготовление котлет из говядины паровых (диеты №1,2,5).	6	2
Тема 4.4 Тесто и изделия из него	<b>Содержание учебного материала</b>	24	
	1.Приготовление дрожжевого теста, для пирожков жаренных.	6	2
	2.Приготовление дрожжевого теста, для пирожков печеных.	6	2
	3.Приготовление бубликов со сгущенкой, ватрушки с творогом.	6	2
	4.Приготовление теста для блинов и оладий.	5	2
	5.Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта	1	2
	<b>ИТОГО</b>	<b>360</b>	





## Темы экзаменационных работ

- ия «ДНЯ РОЖДЕНИЯ»
- ия «СВАДЬБЫ МОЛОДОЖЁНОВ»
- ия «СЕРЕБРЯНОЙ СВАДЬБЫ»
- ия «ЗОЛОТОЙ СВАДЬБЫ»
- ия «ДНЯ РОЖДЕНИЯ РЕБЁНКА»
- ия «ДНЯ СОВЕРШЕННОЛЕТИЯ»
- ия «ЮБИЛЕЙНОГО ДНЯ РОЖДЕНИЯ»
- ия «ВЫПУСКНОГО БАЛА»
- ия «ВСТРЕЧИ НОВОГО ГОДА»
- ия «СТАРОГО НОВОГО ГОДА»
- ия «ДНЯ ЗАЩИТНИКА ОТЕЧЕСТВА»
- ия «МЕЖДУНАРОДНОГО ЖЕНСКОГО ДНЯ»
- ия «ДНЯ ПОБЕДЫ»
- ия «ПАСХИ»
- ия «ДНЯ НАРОДНОГО ЕДИНСТВА»
- ия «ДНЯ РОССИИ»
- ия «РОЖДЕСТВА ХРИСТОВА»

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета кулинарии; лаборатории кулинарии:

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета кулинарии:

комплект учебной мебели;

комплект учебно-наглядных пособий.

#### Плакаты:

- Капустные овощи;
- Луковые овощи;
- Пряные и десертные овощи;
- Промысловые рыбы;
- Нерыбные продукты моря;
- Форма нарезки овощей;
- Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы;
- Полуфабрикаты из котлетной массы мяса;
- Виды бутербродов: закрытые, открытые, канапе.

#### Схемы:

- Разделка чешуйчатой рыбы;
- Обработка осетровой рыбы;
- Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши;
- Заправка птицы без иглы;
- Правила варки заправочных супов;
- Схема приготовления борщи;
- Схема приготовления супа- пюре;
- Схема приготовления соуса красного основного;
- Схема приготовления соуса белого основного;
- Схема приготовления теста безопасным способом;

- Схема приготовления теста опарным способом.

**Стенды:**

- Санитарные требования к кулинарной обработке блюд;
- Санитарно–гигиенические требования к безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.
- Санитарные требования к реализации готовой пищи.

**Справочные таблицы:**

- Характеристика пищевой ценности овощей;
- Дефекты хлебобулочных изделий, пути их устранения;
- Классификация тканей мяса;
- Химический состав мяса;
- Химический состав мяса птицы;
- Химический состав мяса рыбы;
- Потери пищевых веществ при тепловой кулинарной обработке овощей, %;
- Содержание влаги в пищевых продуктах;
- Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов из говядины в % от массы мяса при костях;
- Нормы отходов при механической кулинарной обработке овощей, не требующих тепловой обработки, % от массы сырья;
- Производные соусы от красного основного соуса;
- Производные соусы от белого основного соуса;
- Расчет производственной рецептуры хлебобулочных изделий:

**Технические средства обучения:**

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

1.	Разделочные доски
2.	Скалки
3.	Набор суповых тарелок
4.	Набор порционных тарелок

5.	Ложки нержавеющей
6.	Сковороды (набор)
7.	Набор кастрюль
8.	Электроплита промышленная с духовкой
9.	Водонагреватель на 100л
10.	Электромясорубка
11.	Шкаф для хранения мясопродуктов
12.	<i>Посуда:</i>
13.	1 блюда
14.	2 блюда
15.	3 блюда
16.	4 ложки нержавеющей
17.	Набор кастрюль KONLG
18.	Набор сковородок
19.	Набор противней GUARDJNJ
20.	Мясорубка BRAUN
21.	Фритюрницы
22.	Холодильное оборудование
23.	Разделочные доски
24.	Сито
25.	Скалка
26.	Набор ложек
27.	Терки
28.	Дурицлаг

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

#### 4.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Сборник рецептур 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. Профобридат, 2012г»
4. Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи», Профобридат, 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.
9. Комплект электронных учебников по специальности и специализации.

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

Основная профессиональная образовательная программа должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОПОП.

Внеаудиторная работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. Реализация основных профессиональных образовательных программ должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся должен быть обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и одним учебно-методическим печатными/или

электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1–2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. Каждому обучающемуся должен быть обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящего не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Образовательное учреждение должно предоставить обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП НПО предусматриваются следующие виды практик: учебная практика (производственное обучение) и производственная практика.

Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются образовательным учреждением в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год, в том числе в период реализации среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательным учреждением. Изучению модуля «Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд» предшествует изучение следующих дисциплин: общеобразовательные дисциплины в рамках обязательной части ОПОП, дисциплины общепрофессионального цикла: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены», «Основы деловой культуры», «Безопасность жизнедеятельности»

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

**Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):** среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля) «Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой – мастер производственного обучения должен иметь выше квалификацию, чем присваивается выпускнику.

**Инженерно-педагогический состав:** дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд».

Мастера: мастер производственного обучения при прохождении стажировки в профессиональных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Составлять однодневный и перспективный заказ в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской местности.	1. Потребность лиц в основных пищевых продуктах по физиологическим нормам. 2. Достаточность по калорийности. 3. Разнообразие по выбору продукции 4. Чередование продуктов 5. Правильность сбалансирования по содержанию отдельных пищевых продуктов	Практические занятия, контрольные работы, домашние задания, тестирование, отгадывание кроссвордов, работа по карточкам, в «Рабочей тетради»
ПК 3.2. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.	1. Санитарные требования к оборудованию (механическое, тепловое, холодильное, немеханическое) 2. Санитарные требования к инвентарю и инструментам (разделочные доски, шумовки, сита, веселки, ножи, терки, поварские иглы и др.) 3. Санитарные требования к кухонной, столовой посуде и таре (кастрюли, наплитные котлы, сотейники, чайники)	Практические занятия, контрольные работы, домашние задания, тестирование, отгадывание кроссвордов, работа по карточкам, в «Рабочей тетради»
ПК 3.3. Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности	1. Санитарно-гигиенические требования к безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. 2. Значимость физиологических основ пищевых веществ 3. Зависимость витаминного состава пищевых продуктов от продолжительности и хранения,	Практические занятия, контрольные работы, домашние задания, тестирование, отгадывание кроссвордов, работа по карточкам, в «Рабочей тетради»



	<p>механической и тепловой обработки</p> <p>4.Рациональность сбалансированного питания</p> <p>5.Принципы составления суточного рациона питания</p>	
<p>ПК 3.4. Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки, изделия из теста</p>	<p>1.Доведенность продуктов до состояния готовности</p> <p>2.Правильность приготовления блюд, изделий из теста, напитков</p> <p>3.Качественность оформление блюд, изделий из теста, напитков</p>	<p>Практические занятия, контрольные работы, домашние задания, тестирование, отгадывание кроссвордов, работа по карточкам, в «Рабочей тетради»</p>
<p>ПК 3.5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи</p>	<p>1.Правильность норм вложения сырья и выхода готовых блюд</p> <p>2.Доброкачественность готовых блюд</p> <p>3.Значимость оформление блюд для подачи</p>	<p>Практические занятия, контрольные работы, домашние задания, тестирование, отгадывание кроссвордов, работа по карточкам, в «Рабочей тетради»</p>
<p>ПК 3.6. Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол</p>	<p>1. Создание условий приема пищи</p> <p>2.Значимость оформление блюд</p> <p>3.Правильность подбора посуды</p>	<p>Практические занятия, контрольные работы, домашние задания, тестирование, отгадывание кроссвордов, работа по карточкам, в «Рабочей тетради»</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрирует понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес.	Наблюдения за обучающимися в процессе урока.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Организовывает собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Оценка результата работы обучающегося при выполнении индивидуального задания.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Анализирует рабочую ситуацию, осуществляет текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, несёт ответственность за результаты своей работы.	Анализ и оценка результатов тестирования.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Осуществляет поиска информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Наблюдения за обучающимися в процессе урока.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Оценка результата работы обучающегося при выполнении индивидуального задания.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Работает в команде, эффективно общается с коллегами, руководством, клиентами	Оценка эффективности работы учащихся в команде.
ОК 7. Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической	Оценивает и корректирует собственную деятельность	Наблюдения за обучающимися в процессе урока.

безопасности.		
ОК 8. Осуществлять денежные операции.	Осуществляет денежные операции.	Обобщающий опрос
ОК 9. Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона.	Отстаивает в рамках закона свои социально-трудовые права	

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.