

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Алексеевское профессиональное училище»

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
по учебной работе
 Петрова Г.И./
(подпись) (Ф.И.О.)
«21» апреля 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
по учебной работе
 Иванова Н.И./
(подпись) (Ф.И.О.)
«21» апреля 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
по учебной работе
 Иванова Н.И./
(подпись) (Ф.И.О.)
«21» апреля 2018 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, 2016 г.

ОДОБРЕНА
Методической
комиссией Специализация
Протокол № от «25» 03 2016 г.
Председатель МК
Жукова Т.Н. / Жукова Т.Н. /
(подпись) (Ф.И.О.)

Автор
Дьякова Н.А. / Дьякова Н.А. /
(подпись) (Ф.И.О.)
«25» 03 2016 г.

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

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

ОДОБРЕНА
Методической
комиссией Специализация
Протокол № от «27» 03 2017 г.
Председатель МК
Жукова Т.Н. / Жукова Т.Н. /
(подпись) (Ф.И.О.)

Автор
Дьякова Н.А. / Дьякова Н.А. /
(подпись) (Ф.И.О.)
«27» 03 2017 г.

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

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

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

Автор
Дьякова Н.А. / Дьякова Н.А. /
(подпись) (Ф.И.О.)
27. 02. 2018

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) образовании 35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы», входящей в состав укрупненной группы профессий 35.00.00 Сельское, лесное 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. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МДК	8
3. СОДЕРЖАНИЕ МДК И ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ...	9
3.1. Объем МДК и виды учебной работы	9
3.2. Тематический план и содержание МДК	10
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ МДК	37
4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.....	37
3.2. Информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.....	37
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	38

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, лесное 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 - 757 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 520 часов;
 внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающегося - 237 часов.

2. 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.

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

3.1 Объём МДК.03.01 и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Количество часов</i>
Максимальная учебная нагрузка	757
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	520
В том числе:	
Практические работы	61
Контрольные работы	32
Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающегося	237
Итоговая аттестация в форме экзамена	

3.2. 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
I	2	3	4
МДК.03.01.Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд, в том числе: аудиторная нагрузка самостоятельная работа		757 520 237	
Раздел 1 Введение			
Тема 1.1 Введение	Содержание учебного материала	10	
	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 и виды кулинарной продукции.	2	2
	5.	Понятия о технологическом процессе предприятия общественного питания.	2	2
Раздел 2. Обработка овощей и грибов				
Тема 2.1 Обработка овощей и грибов	Содержание учебного материала		24	
	1.	Значение овощей в питании и их пищевая ценность. Группы овощей.	2	2
	<i>Самостоятельная работа: Т.А. Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.5.</i>		2*	2
	2.	Механическая обработка овощей.	1	2
	3.	Оборудования, инструменты, используемые для обработки овощей.	1	2
	<i>Самостоятельная работа: составление кроссворда на тему «Механическая обработка кулинарных продуктов»</i>		2*	2
	4.	Обработка клубнеплодов.	2	2
	5.	Обработка корнеплодов.	2	2
	6.	Обработка капустных и луковых овощей.	2	2
	<i>Самостоятельная работа: Т.А. Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.7-9.</i>		2*	2
	7.	Обработка плодовых, салатных, пряных и десертных овощей.	2	2
	8.	Обработка консервированных овощей.	2	2
	<i>Самостоятельная работа: Т.А. Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.10-11.</i>		2*	2
	9.	Подготовка овощей для фарширования.	2	2
<i>Самостоятельная работа: Т.А. Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.11.</i>		2*	2	

	10.	Требования к качеству и сроки хранения овощей.	2	2
	11.	Отходы овощей и их использование.	2	2
	<i>Самостоятельная работа: Т.А. Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.12.</i>		2*	2
	12.	Полуфабрикаты из овощей.	1	2
	13.	Обработка грибов.	1	2
	<i>Самостоятельная работа: Т.А. Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.13-14.</i>		2*	2
	14.	Контрольная работа (Рубежная).	2	2
Раздел 3. Обработка рыбы				
Тема 3.1 Обработка рыбы	Содержание учебного материала		56	
	1.	Химический состав и пищевая ценность рыбы.	3	2
	2.	Строение тела рыбы.	2	2
	3.	Общие требования к рыбе.	2	2
	<i>Самостоятельная работа: доклад на тему «Организация работы рыбного цеха, оборудование, охрана труда и санитарные требования при приготовлении рыбных блюд.</i>		5*	2
	4.	Оборудование, инвентарь и инструменты для обработки рыбы и нерыбных продуктов моря.	3	2
	5.	Механическая кулинарная обработка рыбы.	3	2
	6.	Размораживание рыбы.	2	2
	7.	Обработка чешуйчатой рыбы.	3	2
	8.	Практическая работа: составление технологической схемы разделки рыбы на филе	2	2

	без кожи и костей.		
	<i>Самостоятельная работа: Т.А. Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.16-18.</i>	2*	2
9.	Обработка бесчешуйчатой рыбы.	2	2
	<i>Самостоятельная работа: Т.А. Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.18-19.</i>	2*	2
10.	Особенности обработки некоторых видов рыб.	3	2
11.	Вымачивание соленой рыбы.	2	2
12.	Обработка осетровой рыбы.	3	2
13.	Практическая работа: составление технологической схемы разделки осетровой рыбы.	2	2
	<i>Самостоятельная работа: Т.А. Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.20-21.</i>	2*	2
14.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	3	2
	<i>Самостоятельная работа: Т.А. Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.21-22.</i>	2*	2
15.	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	4	2
16.	Обработка рыбы для фарширования.	2	2
17.	Обработка пищевых рыбных отходов и их использование.	3	2
	<i>Самостоятельная работа: Т.А. Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.25.</i>	2*	2
18.	Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов.	2	2
	<i>Самостоятельная работа: Т.А. Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.25.</i>	2*	2
	Нерыбные продукты моря, их характеристика.	3	2

	19.			
		<i>Самостоятельная работа: Т.А. Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.25-26.</i>		2* 2
	20.	Обработка морепродуктов.	3	2
	21.	Практическая работа: заполнение таблицы «Кулинарное использование разных видов рыбных полуфабрикатов».	2	2
	22.	Контрольная работа по теме: «Способы обработки и приготовления рыбы».	2	2
Раздел 4. Обработка мяса и мясопродуктов				
Тема 4.1	Содержание учебного материала		48	
Обработка мяса и мясопродуктов	1.	Химический состав мяса. Общие требования к мясу.	3	2
		<i>Самостоятельная работа: Т.А. Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.27.</i>		2* 2
	2.	Классификация мяса.	3	2
	3.	Оборудование, инструменты, инвентарь для обработки мяса.	3	2
		<i>Самостоятельная работа: реферат на тему «Организация работы мясного цеха, оборудование, охрану труда и санитарные требования при приготовлении этих блюд».</i>		6* 2
	4.	Общие требования к мясу.	2	2
	5.	Механическая кулинарная обработка мяса.	3	2
		<i>Самостоятельная работа: Т.А. Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.27.</i>		2* 2
	6.	Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши	3	2
		<i>Самостоятельная работа: Т.А. Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.28-29.</i>		2* 2

7.	Приготовление мясных полуфабрикатов.	3	2
8.	Практическая работа: заполнение таблицы «Виды полуфабрикатов из говядины»	2	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.	3	2
11.	Полуфабрикаты из баранины и свинины.	3	2
12.	Практическая работа: заполнение таблицы «Виды полуфабрикатов из баранины и свинины».	2	2
13.	Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее.	1	2
14.	Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	2	2
<i>Самостоятельная работа: Т.А. Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.33-34.</i>		2*	2
15.	Обработка костей.	2	2
<i>Самостоятельная работа: Т.А. Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.35.</i>		2*	2
16.	Обработка поросят, кроликов и мяса диких животных.	2	2
17.	Обработка субпродуктов.	2	2
<i>Самостоятельная работа: Т.А. Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.36.</i>		1*	2
18.	Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из мяса.	2	2
19	Практическая работа: заполнение таблицы «Ассортимент полуфабрикатов из разных частей туши животных».	2	
20	Контрольная работа по теме «Обработка мяса и мясопродуктов»	2	2

Раздел 5. Обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи				
Тема 5.1 Обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи	Содержание учебного материала		22	
	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.	3	2
	3.	Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.	2	2
	4.	Практическая работа: составление технологической схемы обработки сельскохозяйственной птицы.	2	2
	5.	Заправка птицы и дичи.	3	2
	<i>Самостоятельная работа: Т.А. Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.41-43, Т.Г.Семиряжко «Кулинария» (контрольные материалы) стр.52.</i>		3*	2
	6.	Полуфабрикаты из птицы и дичи.	2	2
	7.	Обработка субпродуктов птицы и дичи.	2	2
	<i>Самостоятельная работа: Т.А. Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.43-44.</i>		2*	2
	8.	Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из птицы и дичи.	2	2
	<i>Самостоятельная работа: Т.А. Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.44-45.</i>		2*	2
	9.	Практическая работа: заполнение таблицы «Виды обработки птицы и их последовательность».	2	2
10.	Контрольная работа (Рубежная).	2	2	
Раздел 6. Способы тепловой кулинарной обработки				

Тема 6.1 Способы тепловой кулинарной обработки	Содержание учебного материала		18	
	1.	Значение тепловой обработки.	2	2
	2.	Оборудование и инвентарь для тепловой обработки кулинарных продуктов.	2	2
	<i>Самостоятельная работа: Т.А. Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.46-47.</i>		2*	2
	3.	Основные способы тепловой обработки.	3	2
	4.	Комбинированные способы тепловой обработки.	2	2
	5.	Вспомогательные способы тепловой обработки.	2	2
	6.	Практическая работа: составление таблицы «Способы тепловой обработки кулинарных продуктов».	2	2
	7.	Изменение пищевых веществ в процессе тепловой обработки.	3	2
	<i>Самостоятельная работа: доклад на тему «Способы тепловой обработки кулинарных продуктов»</i>		5*	2
8.	Контрольная работа по теме «Способы тепловой кулинарной обработки».	2	2	
Раздел 7. Супы				
Тема 7.1 Супы	Содержание учебного материала		52	
	1.	Общие сведения о супах.	2	2
	<i>Самостоятельная работа: составление алгоритмов по приготовлению и отпуску заправочных супов.</i>		3*	2
	2.	Приготовление бульонов.	3	2
	3.	Практическая работа: составление технологической схемы приготовления бульонов.	2	2

<i>Самостоятельная работа: составление памятки «Продолжительность варки продуктов»</i>		2*	2
4.	Заправочные супы.	2	2
5.	Щи.	3	2
6.	Борщи.	2	2
7.	Рассольники.	2	2
8.	Практическая работа: составление технологической схемы приготовления рассольника «Домашний».	2	2
<i>Самостоятельная работа: заполнение таблицы «Последовательность закладки продуктов в рассольники».</i>		1*	2
9.	Солянки.	2	2
10.	Супы овощные и картофельные.	3	2
11.	Супы с крупами, макаронными изделиями и бобовыми.	3	2
12.	Практическая работа: составление технологической схемы приготовления супа картофельного с крупой.	2	2
13.	Супы молочные.	2	2
<i>Самостоятельная работа: реферат на тему «Супы татарской кухни».</i>		6*	3
14.	Супы-пюре.	3	2
15.	Практическая работа: составление технологической схемы приготовления супа-пюре.	2	2
16.	Прозрачные супы.	3	2

		<i>Самостоятельная работа: Т.А. Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.61-62.</i>	2*	2
	17.	Сладкие супы.	2	2
	18.	Холодные супы.	3	2
	19.	Практическая работа: составление технологической схемы приготовления свёкольника.	2	2
		<i>Самостоятельная работа: Т.А. Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.65.</i>	2*	2
	20.	Требования к качеству супов и сроки их хранения.	3	2
	21.	Практическая работа: заполнение таблицы «Использование продуктов в разных видах борщей».	2	2
	22.	Контрольная работа по теме «Супы».	2	2
Раздел 8. Соусы				
Тема 8.1 Соусы	Содержание учебного материала		40	
	1.	Общие сведения о соусах. Классификация соусов.	2	2
	2.	Классификация соусов.	2	2
	3.	Практическая работа: составление таблицы «Классификация соусов».	2	2
		<i>Самостоятельная работа: сообщение на тему: « История возникновения соусов».</i>	3*	2
	4.	Виды пассировок, их назначение.	2	2
	5.	Виды бульонов для жидкой основы соусов.	2	2
		<i>Самостоятельная работа: Т.А. Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.65-66.</i>	2*	2
	6.	Соусы мясные красные.	2	2

	<i>Самостоятельная работа: Составление технологической схемы приготовления красного основного соуса.</i>	2*	2
7.	Соусы белые на мясном бульоне.	2	2
8.	Соусы белые на рыбном бульоне.	2	2
	<i>Самостоятельная работа: Составление технологической схемы приготовления белого основного соуса.</i>	3*	2
9.	Соусы грибные.	2	2
10.	Соусы молочные.	2	2
11.	Практическая работа: составление таблицы «Продукты для молочных соусов различной консистенции».	2	2
12.	Соусы сметанные.	2	2
	<i>Самостоятельная работа: Т.А. Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.71-73.</i>	2*	2
13.	Соусы яично-масляные.	2	2
14.	Масляные смеси.	2	2
	<i>Самостоятельная работа: Т.А. Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.73-75.</i>	2*	2
15.	Соусы холодные.	2	2
	<i>Самостоятельная работа: Т.А. Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.75-7.</i>	2*	2
16.	Соусы на уксусе.	2	2
17.	Желе на рыбном и мясном бульоне.	2	2
	<i>Самостоятельная работа: самостоятельное изучение темы «Соусы сладкие» и «Соусы</i>	2*	

	<i>грибные».</i>			
18.	Требования к качеству соусов и сроки их хранения.	2	2	
	<i>Самостоятельная работа: заполнение таблицы: «Требования к качеству соусов, сроки реализации».</i>	2*	2	
19.	Практическая работа: заполнение таблицы «Состав соусов разных видов».	2	2	
20.	Контрольная работа (Рубежная).	2	2	
Раздел 9. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий				
Тема 9.1	Содержание учебного материала	24		
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
	2	Подготовка круп к варке.	2	
		<i>Самостоятельная работа: сообщение на тему «Способы варки круп»</i>	3*	2
	3	Приготовление рассыпчатых каш.	2	2
	4	Приготовление вязких каш.	2	
	5	Приготовление жидких каш.	2	
		<i>Самостоятельная работа: составление таблицы «Норма жидкости для каш различной консистенции».</i>	2*	2
	6	Блюда из каш.	2	2
		<i>Самостоятельная работа: Т.А. Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.81-83.</i>	2*	2
	7	Особенности варки бобовых. Блюда из бобовых.	2	2

	8	Способы варки макаронных изделий. Блюда из макаронных изделий.	2	2
	<i>Самостоятельная работа: Т.А. Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.84-85.</i>		2*	2
	9	Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	2	2
	10	Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	2	2
	<i>Самостоятельная работа: Т.А. Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.86.</i>		2*	2
	11	Практическая работа: заполнение таблицы «Состав разных блюд из круп».	2	2
	12	Контрольная работа по теме «Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий».	2	2
Раздел 10. Блюда и гарниры из овощей и грибов				
Тема 10.1 Блюда и гарниры из овощей и грибов	Содержание учебного материала		30	
	1.	Изменения, происходящие при тепловой обработке овощей.	2	2
	2.	Блюда и гарниры из вареных овощей.	3	2
	<i>Самостоятельная работа: описать технологию приготовления блюда «Пюре из шпината с яйцом».</i>		2*	2
	3.	Блюда и гарниры из припущенных овощей.	2	2
	<i>Самостоятельная работа: составление технологической схемы (приготовление блюда «Овощное рагу»).</i>		3*	2
	4.	Блюда и гарниры из жареных овощей.	4	2
	5.	Практическая работа: заполнение таблицы «Крокеты картофельные» на разное число порций.	2	2

	<i>Самостоятельная работа: составление технологической схемы приготовления цветной капусты, жаренной в тесте.</i>	2*	2
6.	Блюда и гарниры из тушеных овощей.	2	2
7.	Практическая работа: заполнение таблицы «Технология приготовления блюда «Рагу овощное»».	2	2
8.	Блюда из запеченных овощей.	3	2
	<i>Самостоятельная работа: Т.А. Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.94-95.</i>	2*	2
9.	Блюда из грибов.	2	2
	<i>Самостоятельная работа: Составление технологических карт (приготовления блюда «Грибы фаршированные»).</i>	2*	2
10	Требования к качеству овощных блюд и сроки их хранения.	2	2
11	Блюда из полуфабрикатов.	2	2
	<i>Самостоятельная работа: сообщение на тему «Холодные блюда из овощей»</i>	3*	
12	Практическая работа: Составление инструкционно-технологических карт.	2	2
13	Контрольная работа по теме «Блюда и гарниры из овощей и грибов».	2	2
Раздел 11. Блюда из рыбы			
Тема 11.1	Содержание учебного материала	30	
Блюда из рыбы	1. Изменения, происходящие при тепловой обработке рыбы.	2	2
	<i>Самостоятельная работа: реферат на тему «Значение рыбных блюд в питании».</i>	6*	2
	2. Рыба отварная. Варка порционными кусками.	2	2

3.	Варка звеньями.	2	2
4.	Практическая работа: составление таблицы «Продолжительность тепловой обработки рыб».	2	2
5.	Рыба припущенная.	2	2
<i>Самостоятельная работа: Т.А. Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.98-99.</i>		1*	2
6.	Рыба жареная.	3	2
<i>Самостоятельная работа: Т.А. Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.99-101.</i>		1*	2
7.	Рыба запеченная.	3	2
8.	Практическая работа: заполнение таблицы «Соответствие гарнира запечённым блюдам из рыбы».	2	2
<i>Самостоятельная работа: составление технологической карты (приготовление блюда «Рыба по-русски»).</i>		3*	2
9.	Блюда из рыбной котлетной массы.	2	2
<i>Самостоятельная работа: Составление технологической карты (приготовления блюда «Биточки рыбные»).</i>		2*	2
10	Блюда из морепродуктов.	3	2
11	Практическая работа: заполнение таблицы «Состав разных блюд из рыбы».	2	2
12	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
13	Практическая работа: составление инструкционно-технологических карт.	1	2

	14	Контрольная работа по теме «Блюда из рыбы».	2	2
Раздел 12. Блюда из мяса и мясопродуктов				
Тема 12.1 Блюда из мяса и мясопродуктов	Содержание учебного материала		39	
	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>		2*	2	

8.	Тушеные мясные блюда. Блюда, тушенные крупными кусками.	3	2
	<i>Самостоятельная работа: Т.А. Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.109-110.</i>	2*	2
9.	Блюда, тушенные порционными кусками.	2	2
10	Блюда, тушенные 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.	2	2

	18	Контрольная работа (Рубежная).	2	2
Раздел 13. Блюда из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи				
Тема 13.1 Блюда из сельскохозяйственно й птицы и пернатой дичи	Содержание учебного материала		11	
	1.	Общие сведения о блюдах из птицы и дичи. Отварная и припущенная птица и дичь.	2	2
	2.	Жареная птица и дичь.	3	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: доклад на тему «Блюда из сельскохозяйственной птицы»</i>		5*	2
	5.	Практическая работа: составление технологических и калькуляционных карт.	2	2
6.	Контрольная работа по теме «Блюда из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи».	2	2	
Раздел 14. Блюда из яиц				
Тема 14.1 Блюда из яиц	Содержание учебного материала		8	
	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.	2	2

	4.	Запеченные блюда.	1	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.	1	2
	<i>Самостоятельная работа: Т.А. Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.122.</i>		2*	2
Раздел 15. Блюда из творога				
Тема 15.1 Блюда из творога	Содержание учебного материала		8	
	1.	Характеристика блюд из творога.	1	2
	2.	Холодные блюда из творога.	1	2
	<i>Самостоятельная работа: Составление технологической схемы блюда «сырники из творога».</i>		2*	2
	3.	Горячие блюда и 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.	Практическая работа: составление технологических и калькуляционных карт.	2	2
Раздел 16. Холодные блюда и закуски				
Тема 16.1 Холодные блюда и закуски	Содержание учебного материала		23	
	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.	2	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.	1	2
6.	Овощные и грибные блюда и закуски.	1	2
7.	Блюда и закуски из яиц.	1	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.	1	2
11	Практическая работа: заполнение таблицы «Состав разных салатов и винегрета»	1	2
12	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
13	Практическая работа: составление технологических и калькуляционных карт.	2	2
14	Контрольная работа по теме «Холодные блюда и закуски».	2	2
Раздел 17. Сладкие блюда			

Тема 17.1 Сладкие блюда	Содержание учебного материала		18	
	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.	2	2
	<i>Самостоятельная работа: Т.А. Качурина «Кулинария» рабочая тетрадь стр.136-138.</i>		2*	2
	5	Приготовление желе.	2	2
	6	Приготовление муссов и самбуков.	2	2
	7	Горячие сладкие блюда.	2	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.	1	2	
11	Контрольная работа по теме «Сладкие блюда».	2	2	
Раздел 18. Напитки				
Тема 18.1	Содержание учебного материала		7	

Напитки	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.	1	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	Содержание учебного материала		13	
Основы лечебно-диетического питания	1	Значение диетического питания.	2	2
	2	Характеристика диет.	1	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.	1	2
	7	Блюда с белковыми продуктами сои.	1	2
	8	Требования к качеству лечебно-диетических блюд.	1	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 учебного материала		39	
	1	Значение изделий из теста.	1	2
	<i>Самостоятельная работа: Т.Г. Семиряжско «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: реферат на тему «Блюда из дрожжевого теста».</i>		6*	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.	1	2	
10	Слоёное пресное тесто.	1	2	
11	Тесто заварное и бисквитное.	1	2	

	12	Приготовление фаршей.	2	2
	13	Мучные изделия пониженной калорийности.	1	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 схемы (приготовление кекса бисквитного).</i>	2*	2
	20	Общая технологическая схема выработки хлебобулочных изделий.	2	2
	21	Расчет выхода хлеба и составление производственных рецептов.	2	2
		<i>Самостоятельная работа: составление технологических и калькуляционных карт (расчет выхода хлеба).</i>	2*	2
	22	Практическая работа: составление технологических и калькуляционных карт.	2	2
	23	Контрольная работа по теме «Изделия из теста».	2	2
Аудиторная работа			520	
Внеаудиторная (самостоятельная) работа			237	

4. 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, 2014г.
М.: Издательство Академия.
2. Н.А. Анфимова «Кулинария» 2014 г. М.: Издательство Академия.
3. Л.Л. Татарская Учебник «Кулинария» М. Профобриздат, 2012г»
4. Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи», Профобриздат, 2012 г.
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, 2010 г.
6. Т.Г. Семирежко, М.Ю. Дерюгина «Кулинария», Уч. пособие М, 2010 г.
7. Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи», Профобриздат, 2013г.»

8. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров Н. А. Анфимова, Л. Л. Татарская , 2008 М.: Издательство Академия.

5.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; -организовывать рабочее место, пользоваться весоизмерительным оборудованием; сервировать стол; 	<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.

Министерство сельского хозяйства и продовольствия Самарской области

Содержательная экспертиза рабочей программы учебной дисциплины
МДК.03.01 Технологии кулинарного приготовления пищи и контроля качества
ФГОС СПО 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы

Представленная государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Самарской области
«Алексеевское профессиональное училище»

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка			Примечание
		да	нет	заключени отсутствует	
Экспертиза раздела 1 «Паспорт программы учебной дисциплины»					
1	Требования к умениям и знаниям соответствуют перечисленным в стандарте	да			
2	В пункте 1.3 указаны ОК, ПК, на формирование которых ориентированно содержание дисциплины	да			
Экспертиза раздела 2 «Структура и содержание учебной дисциплины»					
3	Содержание видов учебной деятельности в приложении «Конкретизация результатов освоения дисциплины» соответствует требованиям к результатам дисциплины («уметь», «знать»).	да			
4	Содержание приложения «Конкретизация результатов освоения дисциплины» разработано с ориентацией на ОК, ПК.	да			
5	Структура программы учебной дисциплины соответствует принципу единства теоретического и практического обучения.	да			
6	Содержание таблицы 2.2. соответствует приложению «Конкретизация результатов освоения дисциплины».	да			
7	Уровни усвоения соответствуют видам учебной деятельности в разделе.	да			
8	Содержание самостоятельной работы студентов направлено на выполнение требований к результатам освоения дисциплины («уметь», «знать», ПК).	да			
9	Формулировки самостоятельной работы понимаются однозначно.	да			
10	Разделы программы учебной дисциплины выделены дидактически целесообразно.	да			
11	Содержание учебного материала соответствует требованиям к знаниям и умениям, ПК.	да			
12	Объем времени достаточен для освоения указанного содержания учебного материала.	да			
13	Объем и содержание лабораторных и практических работ определены дидактически целесообразно и соответствуют требованиям к умениям, знаниям и ПК.	да			
14	Примерная тематика курсовых работ соответствует целям и задачам освоения учебной дисциплины (пункт заполняется, если в программе дисциплины предусмотрена курсовая работа).				
Экспертиза раздела 3 «Условия реализации программы дисциплины»					
15	Перечисленное оборудование обеспечивает проведения всех видов практических занятий, предусмотренных программой учебной дисциплины.	да			
16	Перечень рекомендуемой основной и дополнительной литературы включают общедоступные источники.	да			
17.	Перечисленные Интернет-ресурсы актуальны и достоверны.	да			

18.	Перечисленные источники соответствуют структуре и содержанию программы учебной дисциплины.	да			
19.	Информационные источники указаны с учетом содержания дисциплины.	да			
Экспертиза раздела 4 Контроль и оценка результатов освоения дисциплины					
20.	Основные показатели оценки результатов обучения позволяют однозначно диагностировать уровень освоения умений и усвоение знаний.	да			
21.	Наименование форм и методов контроля и оценки освоенных умений и усвоенных знаний точно и однозначно описывает процедуру аттестации.	да			
22.	Формы и методы контроля и оценки позволяет оценить степень освоения умений и освоения знаний.	да			

ЗАКЛЮЧЕНИЕ (из трех альтернативных позиций следует выбрать одну)	да	нет
Программа дисциплины может быть рекомендована к утверждению	да	
Программу дисциплины следует рекомендовать к доработке		
Программу дисциплины следует рекомендовать к отклонению		

Замечания и рекомендации эксперта по доработке нет

Разработчик программы Менделеева / Т.А. Ненашева /
«31» августа 2016 г.

Председатель МК Жукова /Т.Н. Жукова/
«31» августа 2016 г.

Зам. директора по УПР Иванова /К.Ф. Иванова /
«31» августа 2016 г.

Внешний эксперт: заместитель директора по УПР Нефтегорского государственного техникума
Должность, место работы
Тимакова Н.М. Тимакова
«31» 08 2016 г.

