

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Алексеевское профессиональное училище»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

по учебной работе

 /Иванова К.Ф./

(подпись) (Ф.И.О.)

2017 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

по учебной работе

 /Иванова Н.В./

(подпись) (Ф.И.О.)

2018 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

по учебной работе

 /Иванова Н.В./

(подпись) (Ф.И.О.)

2019 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, 2017 г.

ОДОБРЕНА

Методической

комиссией спецдисциплин

Протокол № 8 от «25» 03 2017 г.

Председатель МК

Жукова Т.Н.
(подпись)

/ Жукова Т.Н. /
(Ф.И.О.)

Протокол № 6 от «27» 04 2018 г.

Председатель МК

Жукова Т.Н.
(подпись)

/ Жукова Т.Н. /
(Ф.И.О.)

Протокол № 9 от «19» апреля 2019 г.

Председатель МК

Жукова Т.Н.
(подпись)

/ Жукова Т.Н. /
(Ф.И.О.)

Автор

Разгоняева А.Ю.
(подпись)

/ Разгоняева А.Ю. /
(Ф.И.О.)

«25» марта 2017 г.

Эксперт

_____/_____
(подпись) (Ф.И.О.)

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

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

Рабочая программа учебной дисциплины МДК 03.01 «Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) государственного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии 35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы».

МДК 03.01 «Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд» изучается как в рамках модулей ОПОП НПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии профессиональных образовательных программ по профессии НПО технического профиля на базе основного (общего) образования 35.01.23 «Хозяйка усадьбы», входящей в состав укрупненной группы профессий 350000 Сельское и рыбное хозяйство.

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

Разработчик:

Разгоняева А.Ю., мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
1.1. Область применения программы учебной дисциплины	5
1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы	5
1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины	6
1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины.	6
2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	8
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	8
2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины	9
2.3. Содержание профильной составляющей	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
5. ПРИЛОЖЕНИЕ.....	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд».

1.1 Область применения программы учебной дисциплины.

Программа учебной дисциплины МДК 03.01 «Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд» является частью профессионального цикла образовательной программы СПО – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) по профессии среднего профессионального образования: 35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы» естественнонаучного профиля профессионального образования.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППКРС

Учебная дисциплина является дисциплиной профессионального цикла в соответствии с естественнонаучным профилем профессионального образования.

Рабочая программа МДК 03.01 «Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд» имеет межпредметную связь с общеобразовательными учебными дисциплинами и профессиональными дисциплинами.

Изучение учебной дисциплины МДК 03.01 «Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд» завершается промежуточной аттестацией в форме экзамена в рамках освоения ППКРС на базе профессионального образования.

Освоения содержания учебной дисциплины МДК 03.01 «Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд» обеспечивает формирование и развитие универсальных учебных действий в контексте преемственности формирования общих компетенций.

Виды универсальных учебных действий	Общие компетенции (в соответствии с ФГОС СПО по специальности/профессии)
<p>иметь практический опыт: приготовления блюд и определения их качества;</p> <p>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;</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p>	<p>Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.</p> <p>Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.</p> <p>Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.</p> <p>Порционировать и подготавливать блюда для подачи.</p> <p>Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.</p> <p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем</p> <p>Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>Использовать информационно-</p>

<p>питания; технологии кулинарного приготовления пищи и контроля качества блюд;</p> <p>-понятия о пищевой биологической и физиологической ценности пищевых продуктов;</p> <p>-группы продовольственных товаров, правила их использования в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий;</p> <p>-требования к качеству продуктов и методы его оценки: факторы, влияющие на качество товаров, дефекты, сроки и условия хранения товаров и сырья;</p> <p>-потребительские свойства товаров; маркировку и упаковку;</p> <p>-понятия и способы экономного расходования энергии, топлива; назначение, устройство, принцип работы кухонного оборудования;</p> <p>-правила сервировки стола.</p>	<p>Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности</p> <p>Осуществлять денежные операции.</p> <p>Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона.</p> <p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>
---	---

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 757 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебная нагрузка обучающегося 520 часа;
 самостоятельной работы обучающегося 237 часов, практические -10 ч.

**2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

2.1 Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	757
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	520
В том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	10
контрольные работы	10

Индивидуальный проект	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	237
В том числе:	
Инструктаж по технике безопасности и охрана труда. Представить технологию приготовления блюд по данному меню. Изложить организацию работы овощного цеха, оборудование, охрану труда и санитарные требования при приготовлении этих блюд. Составить технологическую схему приготовления овощного рагу. Технология приготовления консервированных овощей. Составить калькуляцию блюда по рецепту № 172 «Рагу из овощей»	20
Инструктаж по технике безопасности и охрана труда. Представить технологию приготовления обеда по данному меню. Изложить организацию работы рыбного цеха, оборудование, охрану труда и санитарные требования при приготовлении этих блюд. Составить схему обработки осетровой рыбы. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы. Технология приготовления рыбной котлетной массы. Составить таблицу отходов при обработке рыбы. Составить технологическую карту блюда «Судак фаршированный»	16
Инструктаж по технике безопасности и охрана труда. Изложить организацию работы мясного цеха, оборудование, охрану труда и санитарные требования при приготовлении этих блюд. Составить технологическую схему приготовления бефстроганов из вареного мяса. Составить технологическую схему приготовления блюда «Гуляш». Составить технологическую схему приготовления окрошки мясной. Реферат на тему: «Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и дичи»	18
Инструктаж по технике безопасности и охрана труда. Представить технологию приготовления обеда по данному меню. Изложить способы тепловой кулинарной обработки. Реферат на тему: «Варка основным, комбинированным, вспомогательным способом». Доклад на тему: «Изменение пищевых веществ в процессе тепловой обработки»	16
Инструктаж по технике безопасности и охрана труда. Изложить организацию работы холодного и горячего цеха, оборудование, охрану труда и санитарные требования при приготовлении этих блюд. Составить технологическую схему приготовления солянки сборной мясной. Составить калькуляцию блюда по рецепту № 82 «Борщ» Составить технологическую карту на блюдо «Окрошка мясная» Составить схему приготовления свекольника. Схема приготовления супа-пюре.	16
Техника безопасности, охрана труда и санитарные требования при приготовлении этих блюд. Доклад на тему: «Общие сведения о соусах» Составить схему классификация соусов. Составить технологическую карту на тему: «Соусы белые на мясном и рыбном бульоне» Реферат на тему: Соусы мясные красные» Заполнить таблицу «Соусы молочные» Составить калькуляцию на блюдо по рецепту № 393 «Соус грибной»	18
Инструктаж по технике безопасности и охране труда. Реферат на тему: «Изменения при тепловой обработке круп, бобовых и макаронных изделий» Тест на тему: «Крупы» Составить технологическую карту на блюдо «Запеканка рисовая» Заполнить таблицу 8.1. Норма жидкости для каш.	5

<p>Изложить организацию работы овощного цеха, оборудование, охрану труда, санитарные требования при приготовлении этих блюд.</p> <p>Составить технологическую схему приготовления картофельное пюре.</p> <p>Доклад на тему «Блюда и гарниры из припущенных овощей»</p> <p>Блюда и гарниры из жареных овощей.</p> <p>Составить схему приготовления цветной капусты, жаренной в тесте.</p> <p>Составить калькуляцию блюда по рецепту № 186 «Рулет картофельный с овощами»</p> <p>Реферат на тему: «Требования к качеству овощных блюд и сроки их хранения»</p>	11
<p>Инструктаж по технике безопасности и охране труда.</p> <p>Изменения происходящие при тепловой обработке рыбы.</p> <p>Составить технологическую схему приготовления блюда «Рыба в тесте жареная»</p> <p>Заполнит таблицу 10.1 Продолжительность тепловой обработки различных видов рыб, речных раков и нерыбных морепродуктов.</p> <p>Составить калькуляцию блюда по рецепту № 248 «Рыба, запеченная с картофелем по- русски»</p> <p>Составить технологические карты по темам: «Рыба жаренная, припущенная, отварная, запеченная».</p>	20
<p>Инструктаж по технике безопасности и охране труда.</p> <p>Изменения происходящие при тепловой обработке мясопродуктов.</p> <p>Составить технологическую схему приготовления супа харчо с бараниной.</p> <p>Изложить организацию работы мясного цеха, оборудование, охрану труда и санитарные требования при приготовлении этих блюд.</p> <p>Заполнить таблицу Состав разных блюд из мяса.</p> <p>Составить схему приготовления отварного и жареного мяса.</p> <p>Составить калькуляционную карту по рецепту № 295 «Бифштекс рубленый»</p> <p>Реферат на тему «Тушеные мясные блюда»</p>	23
<p>Инструктаж по технике безопасности и охране труда.</p> <p>Характеристика яичных продуктов и блюд из творога.</p> <p>Доклад на тему: «Варка яиц».</p> <p>Тест на тему: «Жареные и запеченные блюда».</p> <p>Реферат на тему: «Требования к качеству блюд из яиц и сроки хранения»</p> <p>Составить схему приготовления омлета.</p> <p>Составить калькуляцию по рецепту № 221 «Омлет, фаршированный овощами или грибами»</p> <p>Составить схему приготовления «Яичницы-глазуньи с луком»</p> <p>Доклад на тему: «Холодные и горячие блюда из творога»</p>	20
<p>Значение холодных блюд и закусок.</p> <p>Подготовка продуктов для холодных блюд (сообщение)</p> <p>Составление таблицы разных салатов и винегретов.</p> <p>Тест на тему: «Овощные и грибные блюда и закуски»</p> <p>Составить технологическую карту по приготовлению сельди с гарниром, ветчина, корейка с гарниром, пицца.</p>	14
<p>Инструктаж по технике безопасности и охране труда.</p> <p>Характеристика сладких блюд и напитков.</p> <p>Схема приготовления компота из сухофруктов.</p> <p>Составить таблицу желеобразное блюдо.</p> <p>Составить технологическую карту по приготовлению мусса клюквенного.</p> <p>Схема приготовления киселя из клюквы.</p> <p>Тест на тему: «Сладкие блюда и напитки»</p>	10
<p>Инструктаж по технике безопасности и охране труда.</p> <p>Значение изделий из теста.</p> <p>Доклад на тему: «Способы разрыхления теста»</p> <p>Реферат на тему: « Дрожжевое тесто»</p> <p>Составление таблицы по приготовлению опарного способа.</p> <p>Схема приготовления дрожжевого теста безопасным способом.</p> <p>Составить калькуляцию по рецепту № 503 «Блины»</p>	20

Вопросы по теме «Разделка теста и процессы происходящие при выпечки» Заполнение таблицы (продукты, используемые для сдобного пресного теста)	
Инструктаж по технике безопасности и охране труда. Основы диетического питания. Реферат на тему: «Лечебное и диетическое питание» Составление схемы приготовления диетического блюда (диета № 2) Доклад на тему: «Холодные диетические блюда»	10
Итоговая аттестация в форме экзамена	1

Профильное изучение учебной дисциплины МДК 03.01 «Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд» осуществляется частичными перераспределением учебных часов и отбором дидактических единиц в зависимости от важности тем для специальности 35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы».

Результатом освоения междисциплинарного курса является овладение обучающимися учебной дисциплины: Технология кулинарного приготовления 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.

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) «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			
МДК.03.01. Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд		520	
Тем 1.1 Введение	Содержание	520	
Тема 1.2. Обработка овощей и грибов	Содержание	44	
1.	Задачи и содержание предмета «Кулинария»	4	4
2.	Значение соблюдения производственной и технологической дисциплины в обеспечении качества выпускаемой продукции	2	2
3.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий	4	2
1.	Понятие о технологическом процессе предприятия общественного питания	4	2
2.	Значение овощей в питании, их пищевая ценность	4	2
3.	Правила обработки овощей с сохранением витаминов, цвета, пищевых веществ	4	2
4.	Оборудования, инструменты, используемые для обработки овощей	4	2
5.	Нарезка овощей, ее значение	4	2
6.	Способы нарезки овощей	2	2

	7.	Способы нарезки овощей	2	2
	8.	Кулинарное использование овощей различных форм нарезки для приготовления блюд	2	2
	9.	Кулинарное использование овощей различных форм нарезки для приготовления блюд	2	2
	10.	Рубка и растирание некоторых видов овощей, назначение этих процессов	2	2
	11.	Обработка овощей для фарширования (кабачки, баклажаны, помидоры, огурцы, перец, репа)	2	2
	12.	Обработка солено- квашенных, сушеных и мороженых овощей	2	2
	13.	Отходы при механической кулинарной обработке овощей, качество, использование, меры по снижению <i>Практическая работа № 1</i>	2	2
	14.	Полуфабрикаты из овощей	2	2
	15.	Обработка грибов	2	2
	16.	Кулинарное использование грибов	2	2
	17.	Условия хранения и требования к качеству	2	2
	18.	Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся	20	
Тема 1.3. Обработка рыбы	Содержание		36	
	1.	Оборудование, инвентарь и инструменты для обработки рыбы и нерыбных продуктов моря	2	2
	2.	Способы оттаивания мороженой рыбы	2	2
	3.	Способы вымачивания соленой рыбы. Общие требования к рыбе.	2	2
	4.	Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы, рыбы осетровых пород	2	2
	5.	Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы, рыбы осетровых пород	2	2
	6.	Основные виды нарезки рыбы в зависимости от назначения	2	2
	7.	Порядок приготовления полуфабрикатов для варки, припускания, жарки	2	2
	8.	Порядок приготовления полуфабрикатов для варки, припускания, жарки	2	2
	9.	Способы панирования, их характеристика, приготовление льезона	2	2
	10.	Котлетная масса из рыбы	2	2
	11.	Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы	2	2
	12.	Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы	2	2
	13.	Отходы при механической кулинарной обработке рыбы, их использование	2	2
	14.	Нерыбные продукты моря, их характеристика	2	2
	15.	Требования к качеству рыбных полуфабрикатов	2	2
	16.	Виды рыбных полуфабрикатов для припускания	2	2

	17	Виды рыбных полуфабрикатов для жарки. Способы приготовления рыбной котлетной массы.	2	2
		Контрольная работа по теме: «Способы обработки и приготовления рыбы»	2	
		Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся	16	
Тема 1.4. Обработка мяса и сельскохозяйственной птицы	Содержание		40	
	1.	Оборудования, инструменты, инвентарь для обработки мяса и птицы	2	2
	2.	Кулинарный разруб туш крупного рогатого скота	4	2
	3.	Кулинарное назначение отдельных частей туши	2	2
	4.	Кулинарный разруб туш мелкого рогатого скота	2	2
	5.	Кулинарное назначение отдельных частей туши	2	2
	6.	Виды полуфабрикатов из мяса крупного рогатого скота, кулинарное использование	2	2
	7.	Виды полуфабрикатов из мяса крупного рогатого скота, кулинарное использование	2	2
	8.	Приготовление рубленой массы и полуфабрикаты из нее	2	2
	9.	Приготовление рубленой массы и полуфабрикаты из нее	2	2
	10.	Приготовление котлетной массы и полуфабрикаты из нее	2	2
	11.	Приготовление котлетной массы и полуфабрикаты из нее	2	2
	12.	Обработка мясных субпродуктов	2	2
	13.	Обработка с/х птицы	2	2
	14.	Полуфабрикаты из птицы	2	2
	15.	Обработка субпродуктов птицы	2	12
	16.	Требования к качеству полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов, птицы	2	2
	17.	Условия хранения по требованию к качеству полуфабрикатов	2	2
	18.	Виды полуфабрикатов из мяса	2	
	19.	Способы приготовления котлетной массы и полуфабрикаты из нее	2	
	20.	Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся	18	
Тема 1.5. Способы кулинарной обработки	Содержание		36	
	1.	Тепловая обработка продуктов, ее назначение	6	2
	2.	Варка, ее разновидности	8	2
	3.	Жарка, ее разновидности	6	2
	4.	Комбинированные и вспомогательные приемы тепловой обработки <i>Практическая работа № 2</i>	8	2
	5.	Влияние температуры на качество продукции	8	2
	6.	Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся	16	
Тема 1.6.	Содержание		32	

Супы	1.	Значение первых блюд в питании человека	2	2
	2.	Классификация супов	2	2
	3.	Технология приготовления бульонов	4	2
	4.	Виды заправочных супов	4	2
	5.	Виды молочных супов	4	2
	6.	Сладкие супы и их виды	4	2
	7.	Виды холодных супов	4	2
	8.	Супы из концентратов, их разновидности	4	2
Тема 1.7. Соусы	9.	Методы заправки супов	4	
	10.	Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся	16	
	Содержание		36	
	1.	Значение соусов в питании	4	2
	2.	Классификация соусов	4	2
	3.	Виды пассировок, их назначение	2	2
	4.	Мучные пассировки	2	2
	5.	Виды бульонов для жидкой основы соусов	2	2
	6.	Соусы мясные красные	2	2
	7.	Производные красного соуса основного	2	2
	8.	Соус белый основной на мясном бульоне	2	2
	9.	Производные соуса белого основного	2	2
	10.	Молочные соусы	2	2
	11.	Сметанные соусы	2	2
	12.	Соусы яично-масляные	2	2
	13.	Смеси масляные	2	2
	14.	Соусы холодные и желе	2	2
	15.	Соусы промышленного производства	2	2
16.	Приготовление соусов без муки	2	2	
17.	Требования к качеству соусов	2	2	
	18.	Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся	18	
Тема 1.8. Блюда и гарниры из круп и макаронных изделий	Содержание		10	
	1.	Значение блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий в питании	2	2
	2.	Подготовка круп к варке и варка	2	2
	3.	Приготовление каш различной консистенции	2	2
	4.	Варка бобовых, особенности их варки	1	2

	5.	Варка макаронных изделий, способы варки <i>Практическая работа № 3</i>	1	2
	6.	Требования к качеству блюд из круп, бобовых, макаронных изделий	1	2
	7.	Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	1	2
	8.	Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся	5	
Тема 1.9. Блюда из овощей	Содержание		22	
	1.	Значение овощных блюд в питании Изменения происходящие с овощами при тепловой обработке Приемы сохранения витаминов при тепловой обработке	2 2 2	2
	2.	Классификация овощных блюд по способу тепловой обработки Способ приготовления блюд из отварных овощей Способ приготовления гарниров	2 2 2	2
	3.	Способ приготовления блюд из припущенных овощей Способ приготовления гарниров	1 1	2
	4.	Способ приготовления блюд из жареных овощей	1	2
	5.	Способ приготовления блюд из тушеных овощей	1	2
	6.	Способ приготовления блюд из запеченных овощей. Способ приготовления гарниров. <i>Практическая работа № 4</i>	2	2
	7.	Способ приготовления блюд из полуфабрикатов Требования к качеству овощных блюд и сроки их хранения	2	2
	8.	Контрольная работа По теме: « Значение овощных блюд в питании»	2	2
		9.	Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся	11
Тема 1.10. Блюда из рыбы	Содержание		50	
	1.	Значение рыбных блюд в питании Пищевая ценность рыбных блюд Изменения происходящие с рыбой при тепловой обработке Приемы сохранения витаминов при тепловой обработке	4 2 2 2	2
	2.	Правила варки и припускания рыбы Правила варки порционными кусками Правила варки целыми тушками Правила варки звеньями	2 2 2 2	2
	3.	Блюда из рыбы припущенной паровой Блюда из рыбы припущенной в томате	2 2	2
	4.	Способы жарки рыбы Правила приготовления жареной рыбы целиком и звеньями	4 2	2

		Правила приготовления порционными кусками	2	
	5.	Правила запекания рыбы порционными кусками и в раковинах Изменения происходящие при запекании рыбы <i>Практическая работа № 5</i>	2 2	2
	6.	Блюда из рыбной котлетной массы Способы приготовления котлет и биточков из рыбной котлетной массы Фрикадельки рыбные, способ их приготовления	4 2 2	2
	7.	Блюда из морепродуктов Правила приготовления креветок с рисом Правила приготовления блюд из мидий Требования к качеству рыбных блюд	2 2 2 2	2
	8.	Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся	20	
Тема 1.11. Блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы и дичи	Содержание		46	
	1.	Значение мясных блюд в питании и пищевая ценность мясных блюд. Изменения происходящие при тепловой обработке и приемы сохранения витаминов при тепловой обработке	4	2
	2.	Классификация их по способу тепловой обработки Изменения происходящие с мясом при тепловой обработке	4	2
	3.	Варка мясных продуктов Особенности варки мясных блюд	4	2
	4.	Блюда из отварного мяса Способы приготовления отварных мясных блюд	4	2
	5.	Способы тушения мяса: крупными кусками, порционными кусками, мелкими кусками. Способы запекания мяса Изменения происходящие при тепловой обработке запекания мяса Блюда из рубленой массы Правила приготовления бифштекса рубленного Правила приготовления блюда люля-кебаб	6	2 2 2
	6.	Полуфабрикаты из котлетной массы Изменения происходящие с котлетной массой при тепловой обработке	4	2
	7.	Блюда из субпродуктов Изменения происходящие с блюдом из субпродуктов при тепловой обработке	4	2
	8.	Блюда из мяса диких животных Правила приготовления медвежьего мяса, оленины, лосятины.	4	2
	9.	Тушеные блюда из птицы	2	2
	10.	Общие сведения о блюдах из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи	4	

		Отварная птица и дичь Припущенная птица и дичь Жаренная птица и дичь		
	11.	Требования к качеству блюд из птицы и дичи Сроки и хранения блюд птицы и дичи	4	
	12.	Контрольная работа по теме: «Значение мясных блюд в питании»	2	
		Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся	23	
Тема 1.12. Блюда из яиц и творога	Содержание		40	
	1.	Характеристика яичных продуктов Варка яиц, ее разновидности Правила приготовления жареных яиц Правила приготовления запеченных блюд Классификация яиц по способу тепловой обработки	18	2
	2.	Требования к качеству блюд из яиц и сроки их хранения	6	2
	3.	Характеристика блюд из творога Холодные блюда из творога Горячие блюда из творога <i>Практическая работа № 6</i>	8	2
	4.	Требования к качеству блюд из творога	4	2
	5.	Сроки хранения блюд из творога	4	2
	6.	Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся	20	
Тема 1.13. Холодные блюда и закуски	Содержание		30	
	1.	Значение холодных блюд и закусок в питании Подготовка продуктов для холодных блюд	2	2
	2.	Санитарно – гигиенические требования к обработке продуктов для холодных блюд	1	2
	3.	Классификация холодных блюд и закусок по основному продукту	1	2
	4.	Бутерброды, их разновидности Бутерброды открытые Сложные бутерброды Бутерброды закрытые (сандвичи) Бутерброды закусочные (канапе)	6	2
	5.	Способ приготовления винегрета	2	2
	6.	Салаты из сырых и вареных овощей	2	2
	7.	Овощные и грибные блюда и закуски	2	2
	8.	Холодные блюда и закуски из рыбы	2	2
	9.	Мясные блюда и закуски	2	
	10.	Холодные блюда и закуски из мяса и субпродуктов	2	2

	11.	Блюда и закуски из яиц	2	2
	12.	Горячие закуски <i>Практическая работа № 7</i>	2	2
	13.	Требования к качеству холодных блюд и закусок Сроки хранения холодных блюд и закусок	2	2
	14.	Контрольная работа по теме: «Значение холодных блюд и закусок в питании»	2	
	15.	Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся	<i>14</i>	
Тема 1.14. Сладкие блюда и напитки	Содержание		26	
	1.	Значение сладких блюд Натуральные свежие фрукты и ягоды	4	2
	2.	Холодные сладкие блюда: компоты, кисели Схема приготовления компотов	4	2 2
	3.	Горячие сладкие блюда Правила приготовления пудинга рисового	4	2
	4.	Блюда из концентратов	2	2
	5.	Полужидкие кисели	2	2
	6.	Желированные блюда Приготовление муссов Приготовление самбуков	2	2 2 2
	7.	Общие сведения о напитках Правила приготовления кофе, чая, шоколада Холодные напитки <i>Практическая работа № 8</i>	4	
	8.	Требования к качеству сладких блюд и напитков Сроки хранения сладких блюд и напитков	2 2	2
		9.	Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся	<i>10</i>
Тема 1.15. Мучные кондитерские изделия	Содержание		46	
	1.	Биологический способ разрыхления Химический способ разрыхления Механический способ разрыхления Подготовка сырья	8	2
	2.	Приготовление опарного дрожжевого теста Разделка теста и процессы, происходящие при выпечки	4	2
	3.	Приготовление безопасного дрожжевого теста Тесто для блинов и оладий	2	2
	4.	Процессы, происходящие при брожении, расстойке	1	2
	5.	Процессы, происходящие при брожении, расстойке	1	
	6.	Приготовление фарша и начинок для изделий из дрожжевого теста	2	2

	7.	Процессы, происходящие при выпечке изделий	2	
	8.	Выпечка, отпуск	2	2
	9.	Бездрожжевое тесто для лапши, пельменей, блинчиков	2	2
	10.	Брокераж готовых изделий	2	2
	11.	«Приготовление опарного и безопарного теста»	2	2
	12.	«Приготовление бездрожжевого теста» «Приготовление слоеного теста» «Приготовление заварного теста»	6	2
	13.	«Приготовление бисквитного теста» «Приготовление песочного теста» Приготовление сдобного пресного теста	6	2
	14.	Мучные изделия пониженной калорийности <i>Практическая работа № 9</i>	2	2
	15.	Требования к качеству готовых блюд Сроки хранения готовых мучных блюд	2	2
	16.	Контрольная работа на тему: Значение изделий из теста в питании человека	2	
	17.	Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся	20	
Тема 1.16. Основы лечебного питания	Содержание		20	
	1.	Основные принципы лечебного и лечебно – профилактического питания	2	2
	2.	Характеристика распространенных диет	2	2
	3.	Особые требования раздачи и отпуска лечебного питания	2	2
	4.	Холодные диетические блюда	2	
	5.	Супы Расчеты при варки супов <i>Практическая работа № 10</i>	2	
	6.	Вторые горячие блюда	2	
	7.	Сладкие блюда и напитки	2	
	8.	Блюда с белковыми продуктами сои	2	
	9.	Порядок хранения, раздачи и отпуска блюд лечебного питания	2	2
	10.	Контрольная работа По теме: «Основные принципы лечебного питания»	2	
	11.	Внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающихся	10	
	12.	Итоговая аттестация в форме экзамена	1	

2.3. Содержание профильной составляющей

Для профессии 35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы» профильной составляющей для раздела 1 являются следующие единицы:

Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.03

- Представить технологию приготовления блюд по данному меню
- Изложить организацию работы соусного цеха, оборудование, охрану труда и санитарные требования при приготовлении этих блюд.
- Составить технологическую схему приготовления компота из сухофруктов
- Представить технологию приготовления обеда по данному меню
- Изложить организацию работы мясорыбного цеха, оборудование, охрану труда и санитарные требования при приготовлении этих блюд.
- Составить технологическую схему приготовления рассольника ленинградского
- Представить технологию приготовления обеда по данному меню
- Составить технологическую схему приготовления мяса тушеного
- Изложить организацию работы мясного цеха, оборудования, охрану труда и санитарные требования при приготовлении этих блюд.

- Изложить организацию работы холодного цеха, оборудование, охрану труда и санитарные требования при приготовлении этих блюд.
- Составить технологическую схему приготовления солянки сборной мясной.
- Изложить организацию работы супового цеха, оборудование, охрану труда, санитарные требования при приготовлении этих блюд.
- Составить технологическую схему приготовления бефстроганов из вареного мяса .
- Изложить организацию работы холодного цеха, оборудование, охрану труда и санитарные требования при приготовлении этих блюд.
- Составить технологическую схему приготовления блюда «Гуляш».
- Составить технологическую схему приготовления окрошки мясной.
- Изложить организацию работы овощного цеха, оборудование, охрану труда и санитарные требования при приготовлении этих блюд.
- Составить технологическую схему приготовления блюда «Биточки рыбные».
- Изложить организацию работы мясного цеха, оборудование, охрану труда и санитарные требования при приготовлении этих блюд.
- Составить технологическую схему приготовления борща сибирского
- Изложить организацию работы мясорыбного цеха, оборудование, охрану труда, санитарные требования при приготовлении этих блюд
- Составить технологическую схему приготовления пудинга рисового.
- Составить технологическую схему приготовления супа харчо с бараниной.
- Изложить организацию работы соусного цеха, оборудование, охрану труда и санитарные требования при приготовлении этих блюд
- Изложить организацию работы холодного цеха, оборудование, охрану труда и санитарные требования при приготовлении этих блюд.

Составить технологическую схему приготовления окрошки овощной
Изложить организацию работы супового цеха, оборудование, охрану труда и санитарные требования при приготовлении этих блюд.

Составить технологическую схему приготовления блюда «Гуляш с гречневой кашей».
Изложить организацию работы соусного цеха, оборудование, охрану труда и санитарные требования при приготовлении этих блюд.

Составить технологическую схему приготовления рассольника ленинградского
Изложить организацию работы холодного цеха, оборудование, охрану труда и санитарные требования при приготовлении этих блюд.

Составить технологическую схему приготовления блюда «Запеканка картофельная с овощами».
Составить технологическую схему приготовления блюда «Винегрет овощной с сельдью»
Изложить организацию работы овощного цеха, оборудование, охрану труда и санитарные требования при приготовлении этих блюд.

Изложить организацию работы супового цеха, оборудование, охрану труда и санитарные требования при приготовлении этих блюд

Составить технологическую схему приготовления блюда «Суфле из моркови и яблок».
Изложить организацию работы холодного цеха, оборудования, охрану труда и санитарные требования при приготовлении блюд.

Составить технологическую схему приготовления блюда «Бифштекс рубленый с яйцом».
Составить технологическую схему приготовления мяса шпигованного с гарниром.
Изложить организацию работы мясного цеха, оборудование, охрану труда и санитарные требования при приготовлении этих блюд

Изложить организацию работы супового цеха, оборудование, охрану труда и санитарные требования при приготовлении этих блюд.

Составить технологическую схему приготовления мусса лимонного.
Представить технологию приготовления блюд по данному меню:
Изложить организацию работы соусного цеха, оборудование, охрану труда и санитарные требования при приготовлении этих блюд.

Составить технологическую схему приготовления борща украинского.
Представить технологию приготовления блюд по данному меню:
Составить технологическую схему приготовления борща московского
Изложить организацию работы мясорыбного цеха, оборудование, охрану труда и санитарные требования при приготовлении этих блюд.

Представить технологию приготовления блюд по данному меню:
Изложить организацию работы холодного цеха, оборудование, охрану труда и санитарные требования при приготовлении и этих блюд.

Составить технологическую схему приготовления солянки сборной мясной.
Представить технологию приготовления блюд по данному меню:
Составить технологическую схему приготовления салата столичного
Изложить организацию работы супового цеха, оборудование, охрану труда и санитарные требования при

приготовлении этих блюд.

Представить технологию приготовления блюд по данному меню:

Изложить организацию работы овощного цеха, оборудование, охрану труда и санитарные требования при приготовлении этих блюд.

Составить технологическую схему приготовления крема ванильного из сметаны.

Представить технологию приготовления блюд по данному меню

Составить технологическую схему приготовления компота из сухофруктов

Изложить организацию работы соусного цеха, оборудование охрану труда и санитарные требования при приготовлении этих блюд.

Представить технологию приготовления блюд по данному меню

Изложить организацию работы мясорыбного цеха, оборудование, охрану труда и санитарные требования при приготовлении этих блюд.

Составить технологическую схему приготовления рассольника ленинградского.

Изложить организацию работы холодного цеха, оборудование, охрану труда и санитарные требования при приготовлении этих блюд.

Составить технологическую схему приготовления салата мясного.

Составить технологическую схему приготовления азу

Изложить организацию работы соусного цеха, оборудование, охрану труда и санитарные требования при приготовлении этих блюд.

Изложить организацию работы супового цеха, оборудование, охрану труда и санитарные требования при приготовлении этих блюд.

Составить технологическую схему приготовления блюда «Рыба в тесте жареная

Изложить организацию работы мясорыбного цеха, оборудование, охрану труда и санитарные требования при приготовлении этих блюд.

Составить технологическую схему приготовления борща московского

Составить технологическую схему приготовления студня мясного.

Изложить организацию работы супового цеха, оборудование, охрану труда и санитарные требования при приготовлении этих блюд.

Изложить организацию работы соусного цеха, оборудование, охрану труда и санитарные требования при приготовлении этих блюд.

Составить технологическую схему приготовления супа крестьянского с мясом.

Составить технологическую схему приготовления паштета из печени.

Изложить организацию работы холодного цеха, оборудование, охрану труда и санитарные требования при работе по приготовлению этих блюд

Изложить организацию работы соусного цеха, оборудование, охрану труда и санитарные требования при приготовлении этих блюд

Составить технологическую схему приготовления рассольника с курицей.

Изложить организацию работы супового цеха, оборудование, охрану труда и санитарные требования при приготовлении этих блюд

Составить технологическую схему приготовления солянки рыбной на сковороде

Составить технологическую схему приготовления суфле мясного парового.

Изложить организацию работы соусного цеха, оборудование, охрану труда и санитарные требования при приготовлении этих блюд.

Изложить организацию работы мясорыбного цеха, оборудование, охрану труда и санитарные требования при приготовлении этих блюд

Составить технологическую схему приготовления блюда «Рассольник с почками

Изложить организацию работы холодного цеха, оборудование, охрану труда и санитарные требования при приготовлении этих блюд

Составить технологическую схему приготовления щей из свежей капусты.

Составить технологическую схему приготовления помидор, фаршированных мясным салатом.

Изложить организацию работы супового цеха, оборудование, охрану труда и санитарные требования при приготовлении этих блюд

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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. Н.А. Анфисова «Кулинария», 2017 г.
2. Л.Л. Татарская «Учебник М. Профобриздат, 2016 г.»
3. Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи, Профобриздат, 2017 г.»

Дополнительные источники:

1. Л.Н. Сопина «Учебное пособие повара, Профобриздат, 2016г»
2. Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания, 2017г.
3. М.Н. Захарченко, Н.В. Русакова, Л.С. Кучер «Обслуживание на предприятиях общественного питания». Учебник М, 2017г.
4. Л.Л. Татарская «Сборник дидактических материалов» по курсу «Кулинария», Учебное пособие М 2015г.
5. А.Т. Васюкова «Справочник повара», Уч. пособие М, 2016г
6. Т.Г. Семирежко, М.Ю Дерюгина «Кулинария», Уч. пособие М, 2016г
- 7.Комплект электронных учебников по специальности и специализации

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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 рецептов блюд, кулинарных и мучных кондитерских изделий;-рассчитывать количество сырья по нормативам и документально оформлять отпуск продуктов и сырья на приготовление блюд;-организовывать рабочее место, пользоваться весоизмерительным оборудованием; сервировать стол; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none">-общие понятия о физиологии питания; технологии кулинарного приготовления пищи и контроля качества блюд;-понятия о пищевой биологической и физиологической ценности пищевых продуктов;-группы продовольственных товаров, правила	<p>Практические занятия, домашние задания, тестирование, самостоятельные работы, кроссворд, викторина.</p>

<p>их использования в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none">-требования к качеству продуктов и методы его оценки: факторы, влияющие на качество товаров, дефекты, сроки и условия хранения товаров и сырья;-потребительские свойства товаров; маркировку и упаковку;-понятия и способы экономного расходования энергии, топлива; назначение, устройство, принцип работы кухонного оборудования;-правила сервировки стола.	
--	--

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	заключен 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 Ненашева / Т.А. Ненашева /
«31» августа 2018 г.

Председатель МК Жукова /Т.Н. Жукова/
«31» августа 2018 г.

Зам. директора по УПР Иванова /К.Ф. Иванова /
«31» августа 2018 г.

Внешний эксперт: заместитель директора по УПР Нефтегорского государственного техникума
Должность, место работы

Тимакова Н.М. Тимакова
«31» августа 2018 г.

