

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
«АЛЕКСЕЕВСКОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ»

УТВЕРЖДАЮ
ЗАМ. ДИРЕКТОРА ПО УПР
К.Ф. Иванова
«21» апреля 2017 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по
профессии

35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы»

Авангард, 2017

ОДОБРЕНА
Методической
комиссией спецдисциплин
Протокол №8 от « 25 » 03 2017 г.
Председатель МК
_____ / Жукова Т.Н. /
(подпись) (Ф.И.О.)

Протокол №6 от « 24 » 02 2018 г.
Председатель МК
_____ / Жукова Т.Н. /
(подпись) (Ф.И.О.)

Протокол № от « 19 » 04 2019 г.
Председатель МК
_____ / Жукова Т.Н. /
(подпись) (Ф.И.О.)

Автор
_____ / Разгоняева А.Ю. /
(подпись) (Ф.И.О.)
« 25 » 03 2017 г.

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

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

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	27

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 НПО **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. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

приготовления блюд и определения их качества

уметь:

применять экономически обоснованные приемы приготовления блюд;

проводить органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров, определять виды вкусовых продуктов; рационально использовать различные группы продовольственных товаров в кулинарии и кондитерском производстве;

правильно хранить пищевые продукты, предотвращать поступление в пищу некачественных, вредных для здоровья продуктов и товаров; производить расчет энергетической ценности пищевых рационов; соблюдать санитарно-пищевые нормы;

пользоваться сборниками рецептов блюд, кулинарных и мучных кондитерских изделий;

рассчитывать количество сырья по нормативам и документально оформлять отпуск продуктов и сырья на приготовление блюд; организовывать рабочее место, пользоваться весоизмерительным оборудованием; сервировать стол;

знать:

общие понятия о физиологии питания; технологии кулинарного приготовления пищи и контроля качества блюд;

понятия о пищевой биологической и физиологической ценности пищевых продуктов;

группы продовольственных товаров, правила их использования в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий;

требования к качеству продуктов и методы его оценки: факторы, влияющие на качество товаров, дефекты, сроки и условия хранения товаров и сырья; потребительские свойства товаров; маркировку и упаковку; понятия и способы экономного расходования энергии, топлива; назначение, устройство, принцип работы кухонного оборудования; правила сервировки стола

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего 1513 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 1513 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 520 часов;

- самостоятельной работы обучающегося – 237 часов;

учебной и производственной практики - 756 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности:

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.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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	6	6	-		*	*	6	*
ПК 3.3 ПК 3.2	Раздел 2. Обработка овощей и грибов	64	44	1		20		12	-
ПК 3.3 ПК 3.2	Раздел 3. Обработка рыбы	56	36			10		18	-
ПК 3.3 ПК 3.2	Раздел 4 Обработка мяса и сельскохозяйственной птицы	60	40			20		84	-
ПК 3.3 ПК 3.2	Раздел 5. Способы кулинарной обработки	56	36	1		20		-	-
ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Раздел 6. Супы	52	32			10		24	-
ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Раздел 7. Соусы	56	36			20		24	-
ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Раздел 8. Блюда и гарниры из круп и макаронных изделий	20	10	1		10		24	-
ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Раздел 9. Блюда из овощей и грибов	32	22	1		7		48	-
ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Раздел 10. Блюда из рыбы	70	50	1		20		30	-
ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Раздел 11 Блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы и дичи	66	46			20		30	-
ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Раздел 12.Блюда из яиц и творога	60	40	1		20		18	-
ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Раздел 13. Холодные блюда и закуски	50	30	1		20		18	-
ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Раздел 14 Сладкие блюда и напитки	36	26	1		10		12	-
ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Раздел 15. Мучные кондитерские изделия	66	46	1		20		18	-

ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Раздел 16. Основы лечебного питания	30	20	1		10		30	
	Производственное обучение	396	396						
	Производственная практика	360							360
	Всего:	1513	520	10	0	237		396	360

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	
Тем1.1 Введение	Содержание		6	
	1.	Задачи и содержание предмета «Кулинария»		2
	2	Значение соблюдения производственной и технологической дисциплины в обеспечении качества выпускаемой продукции		2
	3	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий		2
	4	Сборник рецептов мучных, кондитерских и булочных изделий		2
Тема 1.2. Обработка овощей и грибов	Содержание		44	
	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	2	2

		блюд		
	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 мороженных 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
Тема 1.3. Обработка рыбы	Содержание		36	
	1.	Оборудование, инвентарь и инструменты для обработки рыбы и нерыбных продуктов моря	2	2
	2.	Способы оттаивания мороженной рыбы	2	2
	3.	Способы вымачивания соленой рыбы	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	2	2
		Способы приготовления рыбной котлетной массы		2
		Контрольная работа По теме: «Способы обработки и приготовления рыбы»	2	

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	
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
Тема 1.6. Супы	Содержание		32	
	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
	9.	Методы заправки супов	4	
Тема 1.7. Соусы	Содержание		36	
	1.	Значение соусов в питании	4	2
	2.	Классификация соусов	4	2
	3.	Виды пассировок, их назначение	2	2
	4.	Виды бульонов для жидкой основы соусов	2	2
	5.	Соусы мясные красные	2	2
	6.	Производные красного соуса основного	2	2
	7.	Соус белый основной на мясном бульоне	2	2
	8.	Производные соуса белого основного	2	2
	9.	Молочные соусы	2	2
	10.	Сметанные соусы	2	2
	11.	Соусы яично-масляные	2	2
	12.	Смеси масляные	2	2
	13.	Соусы холодные и желе	2	2
	14.	Соусы промышленного производства	2	2
	15.	Приготовление соусов без муки	2	2
	16.	Требования к качеству соусов	2	
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
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	6	2

	2.	Классификация овощных блюд по способу тепловой обработки Способ приготовления блюд из отварных овощей Способ приготовления гарниров	4 2	2
	3.	Классификация овощных блюд по способу тепловой обработки: припущенные Способ приготовления блюд из припущенных овощей Способ приготовления гарниров <i>Практическая № 4</i>	2	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	2	2
	7.	Способ приготовления блюд из полуфабрикатов Требования к качеству овощных блюд и сроки их хранения	2	2
		Контрольная работа по теме: « Значение овощных блюд в питании»	2	2
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	10	2
	2.	Правила варки и припускания рыбы Правила варки порционными кусками Правила варки целыми тушками Правила варки звеньями	8	2
	3.	Блюда из рыбы припущенной паровой Блюда из рыбы припущенной в томате	4	2
	4.	Способы жарки рыбы Правила приготовления жареной рыбы целиком Правила приготовления жареной рыбы звеньями Правила приготовления порционными кусками	8	2
	5.	Правила запекания рыбы порционными кусками Правила запекания рыбы в раковинах Изменения происходящие при запекании рыбы <i>Практическая № 5</i>	4	2
	6.	Блюда из рыбной котлетной массы Способы приготовления котлет и биточков из рыбной котлетной массы Фрикадельки рыбные, способ их приготовления	8	2
	7.	Блюда из морепродуктов Правила приготовления креветок с рисом Правила приготовления блюд из мидий	8	2

		Требования к качеству рыбных блюд		
Тема 1.11. Блюда из мяса, сельскохозяйствен ной 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 рубленого 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 Отварная птица и дичь Припущенная птица и дичь Жаренная птица и дичь	4	
	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	

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
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 (сэндвичи) 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	

Тема 1.14. Сладкие блюда и напитки	Содержание		26	
	1.	Значение сладких блюд Натуральные свежие фрукты и ягоды	2 2	2
	2.	Холодные сладкие блюда: компоты, кисели Схема приготовления компотов	2 2	2 2
	3.	Горячие сладкие блюда Правила приготовления пудинга рисового	2 2	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>	2 2	
	8.	Требования к качеству сладких блюд и напитков Сроки хранения сладких блюд и напитков	2 2	2
	Содержание		46	
Тема 1.15. Мучные кондитерские изделия	1.	Значение изделий из теста в питании человека 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	2 2	2
	3.	Приготовление безопарного дрожжевого теста	2	2
	4.	Тесто для блинов и оладий		2
	5.	Процессы, происходящие при брожении, расстойке	2	2
	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 дрожжевого теста» «Приготовление слоеного теста» «Приготовление заварного теста» «Приготовление бисквитного теста» «Приготовление песочного теста» Приготовление сдобного пресного теста	12	2
	13.	Мучные изделия пониженной калорийности <i>Практическая работа № 9</i>	2	
	14.	Требования к качеству готовых блюд Сроки хранения готовых мучных блюд	2	
	15.	Контрольная работа на тему: «Значение изделий из теста в питании человека»		
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	
		Всего часов	520	
		Экзамен по модулю		

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 этил 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		
Производственное обучение:	396	
Виды работ		
Инструктаж по технике безопасности и охране труда		
Кулинарная обработка клубнеплодов и корнеплодов, капустных и луковых овощей		
Механическая кулинарная обработка тыквенных и томатных овощей, свежих и соленых огурцов, листовых и пряных овощей, свежих. Сушеных и соленых грибов. Фарширование овощей.		
Механическая кулинарная обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой, осетровой рыбы.		
Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.		
Технологический процесс обработки крабов, креветок, омаров и лангустов, речных раков, кальмаров		
Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши		
Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для жаренья, варки, тушения		
Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины		
Механическая кулинарная разделка и обвалка бараньей, свиной туш, деление туш на части ,обвалка, зачистка, кулинарное использование.		
Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для жаренья, тушения из свинины ,баранины и телятины.		
Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.		
Механическая кулинарная обработка субпродуктов, приготовление полуфабрикатов из них.		
Обработка сельскохозяйственной птицы и дичи. Приготовление полуфабрикатов и котлетной массы из птицы.		
Организация приготовления супов.		
Технология приготовления бульонов.		
Технология приготовления щей, борщей, рассольников		
Технология приготовления картофельного супа и супа-лапши домашней.		

Технология приготовления мясной сборной солянки.		
Технология приготовления молочного супа и супа-пюре из разных овощей.		
Организация приготовления соусов.		
Технология приготовления красного, белого основного соуса и его производных.		
Технология приготовления молочного, сметанного, яично-маслянных соусов, масляных смесей и их производных.		
Технология приготовления холодных соусов, маринада овощного с томатом и заправок.		
Технология приготовления каш и блюд из вязких каш (котлеты ,биточки, пудинг рисовый, крупеник)		
Технология приготовления блюд из бобовых, макаронных изделий (фасоль в соусе, макароны с сыром, яйцом, жиром, томатом).		
Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей: картофельное пюре, овощи, припущенные в молочном соусе.		
Технология приготовления блюд и гарниров из жаренных овощей: картофель и кабачки , жаренные основным способом; картофель, жаренный во фритюре.		
Технология приготовления блюд из из фаршированных овощей : овощные голубцы, фаршированные перец и кабачки.		
Технология приготовления бутербродов, салатов из сырых овощей : салат из свежих, соленых огурцов, помидоров, редиса , лука, свежей и квашенной капусты, моркови ,редьки.		
Технология приготовления салатов из вареных овощей: салат картофельный ,салат мясной ,салат столичный , салат рыбный.		
Технология приготовления рыбы, жаренной основным способом; рыбы, жаренной во фритюре; рыбы ,жаренной с луком по – ленинградски; рыбы, жаренной в тесте.		
Технология приготовления блюд из запеченной рыбы, рыбы, запеченной по –русски, под молочным или сметанным соусом.		
Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы, блюд из морепродуктов (кальмары, креветки отварные, жареные).		
Приготовление мяса отварного с гарниром, сарделек, сосисок отварных с гарниром.		
Технология приготовления мяса, жаренного порционными кусками в панировке.		
Технология приготовления мяса тушеного и шпигованного.		
Технология приготовления мяса тушеного и шпигованного.		
Технология приготовления плова, азу, рагу ,гуляша.		
Технология приготовления блюд из птицы. Куры отварные, жареные . котлеты рубленые из кур.		
Приготовление яичницы – глазуньи и натуральной, яичницы с гарниром, омлетов натурального, фаршированного и смешанного		
Приготовление блюд из творога: творог с молоком, сметаной , сахаром, вареники с творогом , вареники ленивые, пудинга, сырников, запеканки из творога		
Технология приготовления компотов из свежих плодов ягод, киселей, желе, муссов, самбуков		
Технология приготовления чая с сахаром, лимоном , кофе натурального, кофе с молоком, какао.		

Технология приготовления вторых блюд и напитков : картофельное пюре с морковью (диеты №1,2,5), плов из риса с фруктами (диета №5),котлеты или биточки из говядины паровые (диеты № 1,2,5); витаминный напиток из плодов шиповника (диеты №1,2,5)	360	
Приготовление дрожжевого безопарного для блинов с маслом, оладий со сметаной.		
Технология приготовления теста безопарным способом для пирогов открытых , полуоткрытых, закрытых.		
Технология приготовления пирожков жаренных, пончиков жаренных, теста опарным способом и изделий из него: пирожки печеные, ватрушки с творогом		
Производственная практика		
Виды работ:		
Инструктаж по технике безопасности при прохождении производственной практики на предприятии. Блюда и гарниры из картофеля и грибов. 1.Пищевая ценность блюд из овощей. 2.Технология приготовления блюд и гарниров из вареных и припущенных овощей. 3. Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей. 4. Технология приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей. 5. Технология приготовления из запеченных овощей. 6. Технология приготовления блюд из грибов. 7. Требования к качеству овощных блюд и сроки хранения. Технология приготовления блюд из рыбы 1.Пищевая ценность блюд из рыбы. 2.Технология приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы. 3.Технология приготовления блюд из жареной рыбы. 4.Технология приготовления блюд из запеченной рыбы. 5.Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы. 6.Технология приготовления блюд из морепродуктов. Технология приготовления блюд из мяса и массных продуктов 1.Пищевая ценность пищевых мясных продуктов. 2. Технология приготовления отварных мясных блюд из разных видов мяса 3. Технология приготовления блюд из жареного и тушеного мяса. 4. Технология приготовления запеченных мясных блюд. 5. Технология приготовления блюд из субпродуктов убойных животных 6. Технология приготовления из мяса диких животных. Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы 1.Пищевая ценность блюд из птицы 2. Технология приготовления блюд из отварной птицы.		

3. Технология приготовления их жареной птицы и дичи. 4. Технология приготовления из тушеной птицы. 5. Санитарные нормы и требования необходимые выполнять при работе в мясном цехе. 6. Тепловое оборудование используемое для приготовления блюд из мяса, технические характеристики. Технология приготовления блюд из круп и макаронных изделий 1.Технология приготовления рассыпчатых, вязких, жидких каш 2. Технология приготовления блюд из бобовых 3. Технология приготовления блюд из макаронных изделий Технология приготовления блюд из творога 1. Технология приготовления холодных блюд из творога. 2. Технология приготовления горячих творожных блюд. 3. Технология приготовления полуфабрикатов промышленного производства замороженные творожные блюда. Технология приготовления холодных блюд 1. Подготовка продуктов для приготовления холодных блюд 2. Технология приготовления бутербродов 3. Технология приготовления салатов и винегретов 4. Технология приготовления блюд и закусок их грибов. 5. Технология приготовления рыбных блюд и закусок. 6.Технология приготовления мясных блюд и закусок Технология приготовления сладких блюд. 1. Оформление и подача свежих фруктов и ягод. 2. Приготовление компотов. 3.Технология приготовления железированных блюд. 4.Технология приготовления сладких горячих блюд. 5. Технология приготовления сладких блюд из концентратов. Технология приготовления напитков 1.Пищевая ценность напитков. Технология приготовления чая 2.Технология приготовления кофе, какао, шоколада. 3.Технология приготовления холодных напитков. Технология приготовления изделий из теста 1.Технология приготовления теста (опарный и безопарный способы) 2. Разделка теста и процессы протекающие при выпечки 3. Технология приготовления изделий из теста 4. Технология приготовления блинов и оладий 5. Технология приготовления бездрожжевого теста. 6. Технология приготовления фаршей. Основы лечебного питания		
---	--	--

1. Характеристика диет и значение лечебного (диетического) питания		
2. Технология приготовления холодных блюд		
3. Технология приготовления супов диетических		
4. Технология приготовления горячих вторых блюд		
5. Технология приготовления сладких блюд и напитков		
Перечень письменных экзаменационных работ		
Технология приготовления блюд для празднования «ВЫПУСКНОГО ВЕЧЕРА»		
Технология приготовления блюд для празднования «СВАДЬБЫ МОЛОДОЖЕНОВ»		
Технология приготовления блюд для празднования «ЗОЛОТОЙ СВАДЬБЫ»		
Технология приготовления блюд для празднования «ПАСХИ»		
Технология приготовления блюд для празднования «ВСТРЕЧА НОВОГО ГОДА»		
Технология приготовления блюд для празднования « МЕЖДУНАРОДНОГО ЖЕНСКОГО ДНЯ»		
Технология приготовления блюд для празднования «СОВЕРШЕННОЛЕТИЯ»		
Технология приготовления блюд для празднования «ДНЯ ПОБЕДЫ»		
Технология приготовления блюд для празднования «ДНЯ ЗАЩИТНИКА ОТЕЧЕСТВА»		
Технология приготовления блюд для празднования «ЮБИЛЕЙНОГО ДНЯ РОЖДЕНИЯ»		
Технология приготовления блюд для празднования «СЕРЕБРЯНОЙ СВАДЬБЫ»		
Технология приготовления блюд для празднования «СТАРОГО НОВОГО ГОДА»		
Технология приготовления блюд для празднования «ДНЯ ВСЕХ ВЛЮБЛЕННЫХ»		
Технология приготовления блюд для празднования «ДНЯ РОЖДЕНИЯ»		
Технология приготовления блюд для празднования «ДНЯ СВЯТОГО ВАЛЕНТИНА»		
Технология приготовления блюд для празднования « ДНЯ РОЖДЕНИЯ РЕБЕНКА»		
Технология приготовления блюд для празднования «РОЖДЕСТВО ХРИСТОВО»		

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.	Дуршлаг

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования/Н.А. Анфимова. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 400 с.
2. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие для СПО /Г.Г. Дубцов. стер. – М.: Издательский центр «Академия»; Мастерство, 2015. – 272с.
3. Журналы «Уроки кулинара», «Вкусная жизнь».
4. Л.Л. Татарская «Учебник М. Профобриздат, 2016г»

Дополнительные источники:

1. Л.Н. Сопина «Учебное пособие повара, Профобриздат, 2014г»
2. М.Н. Захарченко, Н.В. Русакова, Л.С. Кучер «Обслуживание на предприятиях общественного питания». Учебник М, 2015г.
4. Л.Л. Татарская «Сборник дидактических материалов» по курсу «Кулинария», Учебное пособие М 2016г.
5. А.Т. Васюкова «Справочник повара», Уч. пособие М, 2016г
6. Т.Г. Семирежко, М.Ю Дерюгина «Кулинария», Уч. пособие М, 2015г
- 7.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

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. Чередуемость продуктов 5. Правильность сбалансирования по содержанию отдельных пищевых продуктов	Проверочная работа Контрольная работа
ПК 3.2. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.	1. Санитарные требования к оборудованию 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)	Тесты тематические и рубежные, практическая работа
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, механической и тепловой обработки	Проверочная работа, тесты рубежные и тематические, практические работы

	4.Рациональность сбалансированного питания 5.Принципы составления суточного рациона питания	
ПК 3.4. Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки, изделия из теста	1.Доведенность продуктов до состояния готовности 2.Правильность приготовления блюд, изделий из теста, напитков 3.Качественность оформление блюд, изделий из теста, напитков	Презентации. Тесты рубежные и тематические, практические работы
ПК 3.5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи	1.Правильность норм вложения сырья и выхода готовых блюд 2.Доброкачественность готовых блюд 3.Значимость оформление блюд для подачи	Презентации. тесты рубежные и тематические, практические работы
ПК 3.6. Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол	1. Создание условий приема пищи 2.Значимость оформление блюд 3.Правильность подбора посуды	Презентации, практические работы

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	Организовывает собственную деятельность, исходя из цели и способов ее	Оценка результата работы

ее достижения, определенных руководителем.	достижения, определенных руководителем	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 безопасности.	Оценивает и корректирует собственную деятельность	Наблюдения за обучающимися в процессе урока.
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.

Министерство сельского хозяйства и продовольствия Самарской области

Содержательная экспертиза программы профессионального модуля
ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд
ФГОС СПО 35.01 23 Хозяйка (ин) усадьбы

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

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка			Примечание
		да	нет	заключение отсутствует	
Экспертиза раздела 1. «Паспорт рабочей программы профессионального модуля»					
1	Формулировка наименования вида профессиональной деятельности (ВПД) и перечень профессиональных компетенций (ПК) соответствует тексту ФГОС	да			
2	Возможности использования рабочей программы профессионального модуля описаны полно и точно	да			
3	Требования к практическому опыту, умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте ФГОС (в т. ч. конкретизируют и/или расширяют требования ФГОС)	да			
Экспертиза раздела 5. «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)»					
4	Основные показатели оценки результата позволяют однозначно диагностировать сформированность соответствующих ПК	да			
5	Наименование форм и методов контроля и оценки освоения ПК точно и однозначно описывает процедуру аттестации	да			
6	Формы и методы контроля и оценки позволяют оценить сформированность ПК	да			
7	Основные показатели оценки результата позволяют однозначно диагностировать сформированность соответствующих общих компетенций (ОК)	да			
8	Наименование форм и методов контроля и оценки освоения ОК точно и однозначно описывает процедуру аттестации	да			
9	Формы и методы контроля и оценки позволяют оценить сформированность ОК	да			
Экспертиза раздела 3. «Структура и содержание рабочей программы профессионального модуля»					
10	Перечисленное оборудование обеспечивает проведения всех видов практических занятий, предусмотренных программой учебной дисциплины.	да			
11	Разделы модуля выделены дидактически целесообразно	да			
12.	Соотношение учебной и производственной практики дидактически целесообразно	да			
13.	Выбор варианта проведения практики (концентрированно, рассредоточенно, комбинированно) дидактически целесообразен	да			
14.	Содержание практики (виды работ) соответствует требованиям к практическому опыту и умениям	да			
15.	Содержание учебного материала соответствует требованиям к знаниям и умениям	да			

16.	Объем времени достаточен для освоения указанного содержания учебного материала	да			
17.	Объем и содержание лабораторных и практических работ определены дидактически целесообразно и соответствуют требованиям к умениям и знаниям	да			
18.	Примерная тематика домашних заданий определена дидактически целесообразно	да			
19.	Содержание программы модуля предусматривает формирование перечисленных общих и профессиональных компетенций	да			
Экспертиза раздела 4. «Условия реализации рабочей программы профессионального модуля»					
20.	Перечень учебных кабинетов (мастерских, лабораторий и др.) обеспечивает изучение междисциплинарных курсов, проведение всех видов лабораторных и практических работ и тем учебной практики, предусмотренных программой профессионального модуля	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 А.Ю. Разгоняева /А.Ю. Разгоняева /

Председатель МК Т.Н. Жукова /Т.Н. Жукова/

«31» августа 20 17 г.

«31» августа 20 17 г.

Зам. директора по УПР К.Ф. Иванова /К.Ф. Иванова /

«31» августа 20 17 г.

Внешний эксперт, заместитель директора по УПР Нефтегорского государственного техникума

Н.М. Тимакова Должность, место работы

«31» 08 20 14 г.