

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ДЕРГАЧЕВСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ЛИЦЕЙ»**

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ. 03 КУЛИНАРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ И КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА
БЛЮД**

для профессии среднего профессионального образования

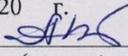
**35.01.23 Хозяйка усадьбы, естественнонаучного профиля
на базе основного общего образования
на базе среднего общего образования**

Программа профессионального модуля ПМ.03 **Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования на основе профессиональных образовательных программ по профессии **35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы** утвержденного приказом Министерства образования России от 02.08.2013 N 717"Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы (Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 N 29625)

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Дергачевский агропромышленный лицей»
Разработчики: Семёнова Наталья Вениаминовна преподаватель Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Саратовской области «Дергачёвский агропромышленный лицей»
Рецензент: Какулин Андрей Николаевич преподаватель Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Саратовской области «Дергачёвский агропромышленный лицей» высшая квалификационная категория

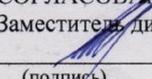
ОДОБРЕНА

Методической комиссией Протокол №1
от «27» августа 2020 г.

Председатель МК  /А.Н.Какулин /
(подпись) (Ф.И.О.)

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УПР

 / Е.В. Загородников/
(подпись) (Ф.И.О.)

«__» _____ 20__ г.

ОДОБРЕНО

педагогическим Советом ГБПОУ СО «ДАЛ» к использованию в учебном процессе по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы.

Протокол № 6 «31» августа 2020 г.

Эксперты от работодателя: _____

(Ф.И.О. рецензента, должность, место работы)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	38
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ	41

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью ППКРС в соответствии с ФГОС профессии **35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы** в части освоения основного вида деятельности: **Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюда** соответствующих профессиональных компетенций (ПК) и общих компетенций (ОК):

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 сырьё для приготовления пищи и напитков средней сложности с учётом 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 приёма пищи, сервировать стол.

Программа профессионального модуля может быть использована для профессиональной подготовки, в дополнительном профессиональном образовании, профессиональной подготовке и переподготовке, а также курсовой подготовке незанятого населения на базе основного общего образования.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом 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 приёмы 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 расчёт 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. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Вид учебной деятельности	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	994
В т.ч обязательная аудиторная учебная нагрузка	694
Лабораторно-практические занятия	300
Учебная практика	396
Производственная практика	612
Самостоятельная работа студента в том числе: подготовка презентаций, составление схем и таблиц.	300
Итоговая аттестация по МДК 03.01	экзамен
Итоговая аттестация по учебной практике	Экзамен
итоговая аттестация по производственной практике	Дифференцированный зачет

Итоговая аттестация в форме (указать)	Экзамен (квалификационны й)
---------------------------------------	-----------------------------------

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности ПМ.03 **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 сырьё для приготовления пищи и напитков средней сложности с учётом их энергетической ценности.
ПК 3.4	Приготавливать холодные, горячие блюда, закуски, напитки и изделия из теста.
ПК 3.5	Порционировать и подготавливать блюда для подачи.
ПК 3.6	Готовить помещение для приёма 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.	Организовать 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.

ОК10.	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 ПМ. 03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, Часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. практические и лабораторные занятия часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 3.1- ПК 3.2	Раздел 1 . Основы принципа организации кулинарного и кондитерского производства с основами калькуляции и учета	72	50	22	22		
ПК 3.3	Раздел 2. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	90	62	30	28		
ПК3.4- ПК 3.6	Раздел 3Технология кулинарного приготовления пищи и контроля качества блюд.	832	582	248	250		
	Учебная практика					396	
	Производственная практика						612
	Всего:	994	694	300	300	396	612

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 0.3 . Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.			
МДК.03 01.Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд.			
1 семестр		32	
Раздел 1 . Основы принципа организации кулинарного и кондитерского производства с основами калькуляции и учета		50	
ПМ 0.3 . Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. Тема 1.1 Организация кулинарного и кондитерского производства	Содержание:	2	2
	1-2 Основные типы организаций общественного питания.	2	
	3-4 Санитарно- технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, рабочему месту повара.	2	
	5-6 Организация рабочего места повара.	2	
	<i>ВСП 1</i> <i>Составить опорный конспект на тему: «Санитарно- технологические требования к помещениям ПОП».</i>	1	
ПМ 03 .Кулинарное	Содержание		2
	7-8 Отчетность на ПОП. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, нормативная документация, правила расчета		

приготовление пищи и контроль качества блюд	9-10 Документация предприятий ОП.	2	
	11-12 Учет отпуска продуктов и товаров.		
	13-14 Отчетность по продуктам, товарам и таре.		
	15-16 Учет реализации и отпуска готовой продукции.		
	<i>ВСП 2 Составить перечень первичных документов</i>	<i>1</i>	
	Практические занятия	28	2
	17-18. Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.	2	
	19-20. Работа со сборником рецептов мучных кондитерских изделий.	2	
	21-22 Расчет расхода сырья, выхода изделий	2	
	23-24 Составление плана - меню.	2	
	25-26 Расчетная ведомость. Заполнение расчетной ведомости	2	
	27-28 Учет реализации и отпуска готовой продукции.	2	
	31-32 Оформление дневного заборного листа.	2	
	2 семестр	168	
	33-34 Списание испорченных продуктов и готовых изделий.	2	
35-36 Составление акта о бое, порче, ломе.	2		
37-38 Отчет по продуктам, товарам и таре материально- ответственных лиц	2		
39-40 Составление товарного отчета.	2		
<i>ВСП 3-17</i>			
<i>1. Оформление отчетов по практическим работам</i>	<i>14</i>		
41-42 Ценообразование на предприятиях общественного питания	2		
43-44 Учет основных средств	2		
45-46 Учет труда и его оплаты	2		
47-48 Учет доходов и издержек на предприятиях ОП	4		
49-50 Бухгалтерский баланс. Содержание и порядок			

	составления.Контрольная работа.		
	<i>BCP 18 Подготовка сообщения Виды калькуляции на ПОП</i>	4	
Раздел 2 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров		62	
ПМ 0.3 .Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд Тема 2.1 Основы физиологии питания.	Содержание:		2
	51-52. Рациональное питание.	2	
	53-54Роль пищи для организма человека.	2	
	55-56Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы	2	
	57-58Понятие рациона питания.	2	
	59-60Правила расчета энергетической ценности пищевых рационов.	2	
	<i>BCP 19-20</i>	4	
	<i>Составление конспекта: « Уроки современного питания»</i>		
	Практические занятия:	8	2
	61-62Рассчитать энергетическую ценность комплексного обеда	2	
	63-64Рассчитать энергетическую ценность ужина	2	
	65-66 Рассчитать энергетическую ценность завтрака	2	
	67-68 Рассчитать энергетическую ценность диетического меню	2	
<i>BCP 21-24</i>	4		
<i>Оформление отчетов по практической работе</i>			
ПМ 0.3 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд Тема 2.2 Основы товароведения продовольственных товаров	Содержание:		2
	69-70 Предмет и задачи товароведения.	2	
	71-72 Химический состав пищевых продуктов	2	
	73-74 Качество пищевых продуктов и способы его определения.	2	
	75-76 Естественная убыль продовольственных продуктов	2	
	<i>BCP 25Составить сообщение на тему: «Методы определения качества продуктов».</i>	2	2
	Практические занятия:	22	

77-78	Проведение органолептической оценки овощных и плодовых по стандарту.	2	
79-80	Проведение органолептической оценки качества рыбы и рыбных продуктов	2	
81-82	Проведение органолептической оценки качества мяса и мясных продуктов	2	
83-84	Изучение видов и сортов макаронных изделий по образцам и стандартам на макаронные изделия	2	
85-86	Проведение органолептической оценки качества молочных продуктов по стандарту	2	
87-88	Проведение органолептической оценки качества яиц и яичных продуктов	2	
89-90	Проведение органолептической оценки качества масла и жировых продуктов.	2	
91-92	Проведение органолептической оценки зерна и продуктов его переработки	2	
93-94	Проведение органолептической оценки крахмала сахара и кондитерских изделий	2	
95-96	Проведение органолептической оценки вкусовых продуктов	2	
97-98	Проведение органолептической оценки дрожжей, разрыхлителей, пищевых добавок.	2	
<i>ВСР 26-39</i>			
<i>Оформление отчетов по практическим работам</i>		<i>14</i>	
99-100	Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров	2	
101-102	Общие требования к качеству сырья и продуктов	2	
103-104	Условия хранения, упаковки различных видов продовольственных товаров	2	
105-106	Консервирование пищевых продуктов	2	
107-108	Маркировка и штриховое кодирование пищевых продуктов	2	

	109-110 Классификация пищевых продуктов	2	
	111-112 Генетически модифицированные продукты. Контрольная работа	2	
	<i>BCP 40</i> <i>Заполнение словаря терминов</i>	2	
Раздел 3 Технология кулинарного приготовления пищи и контроля качества блюд.			
ПМ 0.3 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд Тема 3.1 Способы тепловой обработки продуктов	Содержание:	10	2
	113-114 Введение. Основы кулинарии	2	
	115-116 Виды и значение кулинарных обработок продуктов	2	
	117-118 Основные виды тепловой обработки продуктов	2	
	119-120 Комбинированные способы тепловой обработки	2	
	121-122 Вспомогательные способы тепловой обработки	2	
	<i>BCP 41-42</i> <i>Составление кроссворда на тему: «Способы тепловой обработки»</i> <i>Составить сообщение на тему: « Комбинированные способы тепловой обработки»</i>	4	
ПМ 0.3 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд Тема 3.2 Блюда и гарниры из овощей.	Содержание:	46	2
	123-124 Общие требования к обработке овощей. Способы нарезки овощей	2	
	125-126 Обработка грибов. Отходы овощей при обработке.	2	
	127-128 Требования к качеству и сроки хранения овощей.	2	
	<i>BCP 43 Изучение конспекта по теме.</i>	2	
	129-130 Организация производства в заготовочном овощном цехе.	2	
	131-132 Правила безопасного использования оборудования и инвентаря.	2	

133-134	Ассортимент блюд из овощей	2	
135-136	Блюда и гарниры из отварных овощей,	2	
137-138	Блюда и гарниры из припущенных овощей.	2	
<i>ВСР 44-45 Составление конспекта «Организация предприятий общественного питания»</i>		4	
139-140	Блюда и гарниры из жареных овощей.	2	
141-142	Блюда и гарниры из тушеных овощей.	2	
143-144	Запеченные овощные блюда.	2	
145-146	Требования к качеству овощных блюд и сроки их хранения.	2	
147-148	Варианты оформления и подачи блюд и гарниров из овощей, грибов; температура подачи.	2	
<i>ВСР 44 Составление словаря терминов по изученной теме.</i>		2	
<i>ВСР 45-46 Творческое задание: Подготовить презентацию «Основные цеха производства»</i>		4	
Практические работы:		20	2
Урок 149-152 Формы нарезки овощей, их назначение.		4	
Урок 153-154 Приготовление простых блюд и гарниров из вареных овощей.		2	
Урок 155-156 Приготовление простых блюд и гарниров из припущенных овощей.		2	
Урок 157-158 Приготовление простых блюд и гарниров из жареных овощей.		2	

	Урок 159-160 Приготовление простых блюд и гарниров из запеченных овощей.	2	
	Урок 161-162 Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей	2	
	Урок 163-164 Приготовление блюд и гарниров из гриль овощей	2	
	Урок 165-168 Работа с нормативно-технической документацией: ГОСТ, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, составление инструкционно-технологических карт.	4	
	<i>ВСР 47-56</i> <i>Оформление отчетов по практическим работам</i>	<i>10</i>	
	Учебная практика. Виды работ: - определение органолептическим способом пригодности овощей и грибов для производства кулинарной продукции; - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из овощей и грибов; - обработка, нарезка различными способами и приготовление блюд полуфабрикатов - приготовление блюд из вареных, припущенных овощей; - приготовление блюд из жареных и тушеных овощей; - приготовление блюд из запеченных овощей; - приготовлениями блюд из грибов; - проведение бракеража блюд из овощей и грибов	36	
ПМ 0.3 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд	Содержание:	32	2
	169-170 Значение в питании, пищевая ценность, классификация супов.	2	2

Тема 3.3 Супы	171-172 Виды и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления первых блюд.	2	
	173-174 Способы и приемы приготовления бульонов и отваров.	2	
	175-176 Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении, порядок закладки продуктов.	2	
	<i>ВСП 57 Составление конспекта: «Виды бульонов и отваров»</i>	2	
	177-178 Технология приготовления щей, борщей, рассольников.	2	
	179-180 Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении; порядок закладки.	2	
	181-182 Требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.	2	
	<i>ВСП 58-59 Составление технологической схемы приготовления щей и борщей. Составление технологических карт рассольников</i>	4	
	183-184 Технология приготовления овощных супов.	2	
	185-186 Технология приготовления супов с бобовыми и крупами	2	
	187-188 Технология приготовления супов с макаронными изделиями	2	
	<i>ВСП 60 Составить технологическую карту приготовления супов с бобовыми и макаронными изделиями</i>	2	
	189-190 Технология приготовления супов –пюре	2	
	191-192 Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении; порядок закладки.	2	
193-194 Требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформления.	2		

	<i>ВСР 61 Составление калькуляции на овощные супы и супы - пюре</i>	2	
	195-196 Технология приготовления молочных супов, сладких супов, холодных супов.	2	
	197-198 Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супов.	2	
	199-200 Требования к качеству, условия хранения, способы подачи и оформление супов.	2	
	3 семестр	76ч	
	201-202 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов	2	
	203-204 Организация производства в горячем цехе. Техника безопасности при использовании теплового оборудования	2	
	<i>ВСР 62 Подготовка презентации «Виды супов»</i>	4	
	Лабораторные работы:	32	3
	205-208 Приготовление щей. Расчет % отходов капусты.	4	
	209-212 Приготовление борщей. Определение время варки борща.	4	
	213-216 Приготовление рассольников. Определения время варки блюда.	4	
	217-220 Приготовление картофельных и овощных супов. Расчет % отходов картофеля.	4	3
	221-224 Приготовления супов- пюре и прозрачных супов с гарниром. Определи время варки блюда.	4	
	225-228 Приготовление молочных, сладких супов. Определи время варки блюда.	4	
	229-230 Приготовление холодных супов и солянок. Определи время варки блюда.	4	

	233-236 Составление инструкционно-технологических и калькуляционных карт	4	
	<i>ВСП 63- 79 Оформление практических работ</i>	16	
	Учебная практика Виды работ: - проверка органолептическим способом продуктов для приготовления супов; -подбор производственного инвентаря и технологического оборудования для обработки и подготовки продуктов к приготовлению супов - приготовление простых и заправочных супов на мясном, мяско-костном, рыбном бульоне, отваре овощей; холодных и сладких супов -оформление, и сервировка и варианты подачи.	18	
		34	
ПМ 0.3 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд Тема 3.4. Приготовление простых горячих и холодных соусов	237-238 Значение в питании, пищевая ценность, классификация соусов.	2	2
	239-240 Приготовление бульонов и мучных пассеровок для соусов.	2	
	241-242 Технология приготовления основного красного и белого соусов соуса и их производных .	2	
	243-244 Температурный режим, правила хранения, требования к качеству соусов.	2	
	245-246 Общие правила расчета калькуляции соусов.	2	
	<i>ВСП 80 Составление конспекта «Соусы. Виды. Способы подачи»</i>	2	
	247-248 Соусы на основе мучной пассеровки: красный, белый и их производные	2	

249-250 Соусы без муки: технология приготовления яично-масляных соусов, масляных смесей, холодных соусов и желе.	2	
251-252 Технология приготовления сладких соусов правила хранения, требования к качеству.	2	
253-254 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении соусов.	2	
255-256 Организация производства в горячем цехе.	2	
257-258 Техника безопасности при использовании теплового оборудования	2	
<i>ВСР 81 Составление сообщения: «Новые технологии в приготовлении соусов»</i>	4	
Практические работы:	12	2
259-262 Приготовление красного и белого основного и его производных соусов.	4	
263-266 Приготовление масляных соусов и масляных смесей.	4	
267-270 Приготовление холодных соусов и сладких соусов.	4	
<i>ВСР 82-87 Составление отчетов по практическим работам</i>	6	
Учебная практика. Виды работ: - проверка органолептическим способом продуктов для приготовления компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; - подбор производственного инвентаря и технологического оборудования для обработки и подготовки продуктов к приготовление мучных пассировок красных, белых, холодных , с жиром и без жира; определение качества готовых пассировок; - приготовление соусов простых соусов холодных и горячих; определение	18	

	качества готовых соусов		
ПМ 0.3 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд Тема3.5 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	Содержание:	40	2
	271-272 Роль в питании и пищевая ценность блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	
	273-274 Подготовка круп к варке. Расчет сырья.	2	
	275-276 Общие правила варки каш. Технология приготовления каш разной консистенции.	2	
	4 семестр	60ч	
	277-278 Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	2	
	<i>ВСП 88 Изучение опорного конспекта по теме</i>	2	
	279-280 Технология приготовления блюд из бобовых. Правила отпуска, требования к качеству.	2	
	<i>ВСП 89 Составление технологических схем приготовления блюд из бобовых.</i>	4	
	281-282 Виды макаронных изделий	2	
	283-284 Правила варки макаронных изделий.	2	
	285-286 Технология приготовления блюд из макаронных изделий.	2	
	287-288 Правила отпуска, требования к качеству.	2	
	<i>ВСП 90 Составление технологических карт приготовления блюд из макаронных изделий.</i>	2	
	289-290 Общие правила расчета калькуляции на блюда и гарниры из круп,	2	
291-292 Общие правила расчета калькуляции на блюда и гарниры макаронных изделий,	2		

293-294 Общие правила расчета калькуляции на блюда и гарниры бобовых..	2	
<i>ВСП 91 Составление схемы видов каши.</i>	2	
Лабораторные работы:	12	3
295-298 Приготовление каш различной консистенции. Определить время варки каш.	4	
299-302 Приготовление блюд из макаронных изделий. Определение времени варки.	4	
303 -306 Приготовление блюд из бобовых. Определение времени варки	2	
<i>ВСП 92-97 Оформление практических работ</i>	6	
307-308 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря.	2	3
309-310 Организация работы в горячем цехе, виды инструктажа и техника безопасности	2	
<i>ВСП 98 Изучение опорного конспекта</i>	2	

	Учебная практика: Виды работ: -проверка органолептическим способом зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, макаронных изделий и круп для приготовления блюд и гарниров. -подбор производственного инвентаря, инструментов и оборудования для обработки и приготовления блюд и гарниров макаронных изделий, круп и бобовых. --подготовка, приготовление, оформление блюд из макаронных изделий и круп, бобовых. - бракераж готовых блюд из макаронных изделий, круп и бобовых.	36	
ПМ 0.3 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд Тема 3.6. Горячие блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.	Содержание: 311-312 Значение в питании, пищевая ценность блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.	78	2
	313-314 Общие правила механической кулинарной обработки рыбы.	2	
	315-316 Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.	2	
	317-318 Пластование. Технология приготовления рыбных полуфабрикатов в зависимости от размеров и использования	2	
	319-320 Требования к качеству полуфабрикатов.	2	
	<i>ВСП 99 Изучение опорного конспекта</i>	2	
	321-322 Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	2	
	323-324 Приготовление кнельной массы.	2	
	325-326 Блюда из рыбной котлетной массы.	2	
	327-328 Технология приготовления, отпуск блюд, требования к качеству, сроки реализации	2	
	329-330 Обработка рыбы для фарширования.	2	
	331-332 Требование к качеству.	2	

333-334	Обработка и использование рыбных пищевых отходов.	2
	<i>ВСП 100 Составить технологическую схему приготовления рыбной рубленой натуральной и котлетной массы.</i>	2
Урок 335-336	Механическая кулинарная обработка рыбных продуктов моря.	2
	Учебная практика: Виды работ: -проверка органолептическим способом продуктов, для приготовления блюд из рыбы -подбор производственного инвентаря, инструментов и оборудования для обработки и приготовления блюд из рыбы --подготовка, приготовление, оформление блюд из рыбы - бракераж готовых блюд из рыбы	36
5 семестр		96
337-338	Требования к качеству полуфабрикатов.	2
339-340	Блюда из нерыбных продуктов моря.	2
341-342	Технология приготовления блюд, отпуск блюд, требования к качеству, сроки реализации.	2
343-344	Варианты оформления блюд из рыбы и морепродуктов	2
	<i>ВСП 101 Составить конспект «рыбные морепродукты»</i>	2
345-346	Блюда из жареной и запеченной рыбы:	2
347-348	Правила жарения и запекания рыбы, правила отпуска, требования к качеству, сроки реализации.	2
349-350	Блюда из отварной и припущенной рыбы : Правила варки и припускания. Требования к качеству .Подбор гарнира и соуса.	2
	<i>ВСП 102 Составить технологическую карту приготовления блюд из отварной рыбы (по выбору).</i>	2
351-352	Общие правила расчета калькуляции на блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.	2

	353-354 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при тепловой обработке рыбы.	2	
	355-356 Организация рабочего места повара.	2	
	ВСП 103 Составить калькуляцию рыбных блюд (по выбору)	2	
	Практические работы:	32	2
	357-360 Приготовление простых блюд из отварной рыбы. Определение времени варки	4	
	361-364 Приготовление простых блюд припущенной рыбы. Определение времени варки	4	
	365-368 Приготовление простых блюд из жареной рыбы. Определение времени варки	4	
	369-372 Приготовление простых блюд запеченной рыбы. Определение времени варки	4	
	373-376 Приготовление простых блюд тушеной рыбы. Определение времени варки	4	
	377-380 Приготовление блюд из котлетной массы. Определение времени варки	4	
	381-384 Приготовление простых блюд из кнельной массы. Определение времени варки	4	
	385-388 Приготовление блюд из морепродуктов. Определение времени варки	4	
	<i>ВСП104-120 Оформление практических работ</i>	20	
ПМ 0.3 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд	Содержание:	88	
	389-390 Роль в питании, пищевая ценность, классификация блюд из мяса.	2	
	391-392 Процессы, происходящие при тепловой обработке	2	
	393-394 Общие правила механической кулинарной обработки мяса.	2	

Тема 3.7. Горячие блюда из мяса.	395-396 Машины для обработки мяса.	2	
	397-398 Организация производства в заготовочном мясном цехе.	2	
	399-400 Правила безопасного использования оборудования и инвентаря	2	
	<i>ВСП 121 Составить инструкцию по технике безопасности при работе в мясном цехе.</i>	4	
	401-402 Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши.	2	
	403-404 Приготовление мясных полуфабрикатов из говядины.	2	
	405-406 Технология приготовления, требования к качеству, сроки хранения.	2	
	407-408 Кулинарная разделка и обвалка свиной туши	2	
	409-410 Приготовление мясных полуфабрикатов из свинины.	2	
	411-412 Технология приготовления, требования к качеству, сроки хранения.	2	
	413-414 Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши.	2	
	415-416 Приготовление мясных полуфабрикатов из баранины. Технология приготовления, требования к качеству, сроки хранения	2	
	<i>ВСП 122 Составить схему разделки говяжьей и свиной туши»</i>	4	
	417-418 Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее.	2	
419-420 Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	2		
Учебная практика. Виды работ: - проверка органолептическим способом качества мяса и соответствия технологическим требованиям к простым блюдам из мяса. - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса. - приготовление, оформление, сервировка и подача блюд из мяса - приготовление, оформление, сервировка и подача блюд из рубленой и котлетной массы; - приготовление, оформление, сервировка и подача блюд из субпродуктов	72		

	<i>ВСП 123 Составить схему приготовления натуральной рубленой и котлетной массы</i>	4	
	421-422 Определение количества отходов при механической обработке мяса и приготовлении полуфабрикатов.	2	
	423-424 Обработка субпродуктов. Требования к качеству, сроки хранения.	2	
	<i>ВСП 124 Составить сообщение «Блюда из субпродуктов»</i>	2	
	425-426 Технология приготовления блюд из отварного мяса.	2	
	427-428 Технология приготовления блюд из жареного мяса.	2	
	<i>ВСП 125 Разработать технологические карты приготовления блюд из жареного мяса(по выбору)</i>	2	
	429-430 Технология приготовления блюд из тушеного мяса.	2	
	431-432 Технология приготовления блюд из запеченного мяса.	2	
	6 семестр	38	
	433-434Технология приготовления блюд из припущенного мяса.	2	
	<i>ВСП 126 Составить таблицу классификации мяса.</i>	2	
	435-436 Технология приготовления блюд из котлетной массы.	2	
	437-438 Технология приготовления блюд из натурально-рубленой массы.	2	
	439-440Технология приготовления блюд из субпродуктов.	2	
	<i>ВСП 127 Разработать технологические карты приготовления блюд из запеченного мяса(по выбору)</i>	2	

	Лабораторные работы:	36	2
	441-444 Приготовление простых блюд из вареного мяса. Определение % уварки	4	
	445-448 Приготовление простых блюд из жареного мяса. Определение % уварки	4	
	449-452 Приготовление простых блюд из запеченного мяса. Определение % уварки	4	
	453-456 Приготовление простых блюд из тушеного мяса. Определение % уварки	4	
	457-460 Приготовление простых блюд из натуральной рубки. Определение % уварки	4	
	461-464 Приготовление простых блюд из котлетной массы. Определение % уварки	4	
	465- 468 Приготовление блюд из субпродуктов. Определение % уварки 470 последний час	4	
	469 – 470 Изменение веществ в процессе обработки	2	
	Учебная практика. Виды работ: - проверка органолептическим способом качества мяса и соответствия технологическим требованиям к простым блюдам из мяса. -выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса. - отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов натуральных , панированных, из мясной рубленой и котлетной массы, мясных продуктов. приготовление , оформление, сервировка и подача блюд из мяса - приготовление, оформление, сервировка и подача блюд из рубленой и котлетной массы;	72	

	- приготовление, оформление, сервировка и подача блюд из субпродуктов		
	7 семестр 4 курс	148	
	471- 472 Расчет мясного сырья для приготовления полуфабрикатов	2	
	473 -476 Работа с нормативно-технологической документацией.	4	
	<i>BCP128-146 Оформление практических работ</i>	18	
		36	
ПМ 0.3 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд Тема 3.8. Блюда из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.	Содержание:	12	2
	477-478 Роль в питании, пищевая ценность блюд из сельскохозяйственной птицы.	2	
	479-480 Механическая кулинарная обработка птицы и пернатой дичи.	2	
	481-482 Организация работы птицегольевого цеха. Виды заправки птицы.	2	
	<i>BCP 147 Составить схему заправки птицы «в кармашек»</i>	2	
	483-484 Процессы, происходящие при тепловой обработке	2	
	485-486 Технология приготовления жареных блюд из птицы и дичи.		
	487-488 Технология приготовления тушеных блюд из птицы и дичи	2	
	<i>BCP 148 Составить конспект «Требования Сан ПИНа к работе в птицегольевом цехе</i>	2	

489-490	Технология приготовления отварных блюд из птицы.	2	3
491-492	Технология приготовления запеченных блюд из птицы и дичи	2	
493-494	Технология приготовления фаршированных блюд из птицы	2	
<i>BCP 149 Изучение опорного конспекта</i>		2	
Практические работы:		2	3
495-496	Составление технологических карт.		
Лабораторные работы:		12	
497-500	Приготовление простых блюд из отварной и припущенной птицы и дичи. Определение времени приготовления	4	
501-504	Приготовление простых блюд из запеченной птицы и дичи Определение времени приготовления	4	
505-508	Приготовление блюд из фаршированной птицы и дичи. Определение времени приготовления	4	
<i>BCP 150-155 Оформление практических работ.</i>		6	

	Учебная практика. Виды работ: - проверка органолептическим способом качества мяса домашней птицы и соответствия технологическим требованиям к простым блюдам из мяса домашней птицы и дичи -выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса домашней птицы и дичи - отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов и блюд из домашней птицы и дичи. -отработка практических навыков по приготовлению, оформлению, сервировки и подачи блюд из домашней птицы и дичи.	18	
ПМ 0.3 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд Тема 3.9. Приготовление блюд из яиц	Содержание:	12	2
	509-510 Пищевая ценность, значение в питании, классификация блюд из яиц.	2	
	511-512 Требования к качеству яиц. Подготовка яиц к тепловой обработке.	2	
	513-514 Жареные и запеченные яичные блюда. Технология приготовления, требования к качеству, сроки реализации.	2	
	<i>ВСП 156 Подготовить презентацию «Блюда из яиц»</i>	6	
	Лабораторные работы:	4	3
	Урок 515-518 Приготовление простых блюд из яиц. Определение времени приготовления		
	Практические работы:	2	3
519-520 Составление технологических карт, схем приготовления блюд <i>ВСП 157-160 Оформление практических работ</i>	4		

ПМ 0.3 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд Тема 3.10. Блюда из творога	Содержание:	12	2
	521-522 Пищевая ценность, значение в питании, классификация блюд из творога.	2	
	523-524 Холодные блюда из творога : технология приготовления, требования к качеству, сроки реализации	2	
	525-526 Горячие блюда из творога : технология приготовления, требования к качеству, сроки реализации.	2	
	<i>BCP 161 Составить калькуляцию на блюда из творога(по выбору)</i>	2	3
	Лабораторные работы:		
	527-530 Приготовление простых блюд из творога. Определение времени приготовления	4	
	Практические работы	2	3
531-532 Составление технологических карт, схем приготовления блюд.			
<i>BCP 162-165 Оформление практических работ</i>	4		
ПМ 0.3 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд Тема 3.11. Холодные блюда и закуски.	Содержание:	38	2
	533-534 Роль в питании, пищевая ценность, классификация холодных блюд и закусок.	2	
	535-536 Требования к качеству и сроки хранения холодных блюд и закусок. Организация работы холодного цеха.	2	
	537-538 Правила безопасного использования оборудования и инвентаря Подготовка продуктов. Требования к качеству продуктов.	2	
	539-540 Бутерброды: Классификация, правила подбора продуктов, технология приготовления, оформление и отпуск бутербродов	2	
	<i>BCP 166 Составить конспект на тему «Виды салатов и бутербродов»</i>	2	

541-542 Блюда и закуски из овощей, яиц, грибов: правила подбора продуктов, технология приготовления, оформление и отпуск.	2		
543-544 Холодные блюда и закуски из рыбы и нерыбных продуктов моря: правила подбора продуктов, технология приготовления,	2		
545-546 Варианты оформления и отпуск рыбных закусок.	2		
<i>ВСР 167 Составить технологические карты(по выбору)приготовления холодных блюд и закусок</i>	2		
547-548 Холодные блюда и закуски из мяса, субпродуктов, мясных товаров: правила подбора продуктов, технология приготовления, оформление и отпуск блюд и закусок.	2		
549-550 Варианты оформления холодных блюд и закусок из мяса	2		
551-552 Холодные блюда и закуски из птицы и дичи.	2		
553-554 Горячие закуски	2		
ВСР 168 Составить калькуляцию приготовления холодных блюд и закусок	4		
Лабораторные работы:	16		3
555-558 Приготовление бутербродов. Определение времени приготовления	4		
559-562 Приготовление салатов и винегретов из сырых и вареных овощей. Определение времени приготовления	4		
563-566 Приготовление простых холодных блюд и закусок из мяса, рыбы, грибов, яиц, овощей. Определение времени приготовления	4		
567-570 Приготовление горячих закусок. Определение времени приготовления	4		

	<i>BCP 169-176 Оформление практических работ</i>	8	3
	Учебная практика. Виды работ: -Ознакомление и подбор оборудования, посуды, инструментов, организацией рабочего места при приготовлении холодных блюд и закусок. -приемка продуктов по качеству и количеству -последовательность подготовки продуктов к приготовлению блюд. -приготовление бутербродов и блюд из гастрономической нарезки; -приготовление простых холодных блюд и закусок, нарезка салатов -оформление и бракераж готовых блюд	18	
ПМ 0.3 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд Тема 3.12 Сладкие блюда.	Содержание:	20	2
	571-572 Значение в питании, пищевая ценность сладких блюд.	2	
	573-574 Натуральные свежие фрукты и ягоды.	2	
	575-576 Приготовление компотов, киселей разной консистенции: оформление, требования к качеству, отпуск.	2	
	577-578 Горячие сладкие блюда оформление, требования к качеству, отпуск.	2	
	579-580 Желированные блюда оформление, требования к качеству, отпуск.	2	
	<i>BCP 177 Составить конспект «норма потребления сладких блюд и напитков»</i>	2	
	Лабораторные работы:	8	

	581-582 Приготовление компотов, киселей разной консистенции. Определение времени приготовления	2	
	583-584 Приготовление желе, муссов, самбуков и кремов. Определение времени приготовления 585-588 Приготовление простых горячих сладких блюд.	2 4	
	Практические работы:	2	
	589-590 Составление технологических карт, схем приготовления блюд	2	3
	<i>ВСП 178-183 Оформление практических работ</i>	6	
ПМ 0.3 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд Тема 3.13 Напитки	Содержание:	10	2
	591-592 Значение в питании, пищевая ценность, классификация напитков.	2	
	593-594 Правила подачи напитков. Требования к качеству. Сроки хранения.	2	
	<i>ВСП 184 Составить конспект «Значение воды в жизнедеятельности человека»</i>	4	
	Лабораторные работы:	4	3
	595-596 Приготовление простых горячих напитков. Определение времени приготовления	2	
	597-598 Приготовление простых холодных напитков. Определение времени приготовления	2	
	Практические работы:	2	3
599-600 Составление технологических карт, схем приготовления блюд			

	<i>ВСП 185-190 Оформление отчетов по практическим работам</i>	6	
	Учебная практика. Виды работ: -Ознакомление и подбор оборудования, посуды, инструментов, организацией рабочего места при приготовлении сладких блюд и напитков. -последовательность подготовки продуктов к приготовлению блюд. -приготовление сладких блюд -приготовление простых холодных и горячих напитков -оформление и бракераж готовых блюд	36	
	Содержание	94	2
	601-602 Значение в питании, пищевая ценность кулинарных изделий из теста.	2	
	603-604 Организация работы в кондитерском цехе.	2	
	605-606 Технологическое оборудование кондитерского цеха.	2	
	607-608 Подготовка сырья	2	
	<i>ВСП 191 Составить кроссворд Виды кондитерского сырья</i>		
	609-610 Способы рыхления.	2	
	611-812 Процессы, происходящие при выпечке	2	
	613-614 Биологическое рыхление, виды теста.	2	
	<i>ВСП 192 Составить конспект «Виды теста»,</i>	4	
	615-616 Химические рыхление. Виды теста.	2	
	617-618 Механическое рыхление. Виды теста.	2	
	8 семестр	76	

619-620	Приготовление фаршей	2		
621-622	Технология приготовления дрожжевого безопасного теста	2		
623-624	Технология приготовления дрожжевого опарного теста	2		
625-626	Тесто для блинов и оладий	2		
627-628	Тесто для вареников и лапши домашней	2		
629 -630	Приготовление сдобного пресного теста	2		
<i>ВСП 193 Подготовить презентацию «Блюда из теста»</i>		6		
631- 632	Приготовление песочного теста	2		
633-634	Приготовление заварного теста	2		
635-636	Приготовление бисквитного теста	2		
637-638	Приготовление слоеного теста	2		
639-640	Приготовление изделий пониженной калорийности	2		
641-642	Качество кондитерских изделий и контроль над ними	2		
<i>ВСП194 Составить технологическую схему по выбору</i>		4		
643-444	Методы и задачи лабораторного контроля	2		
645-646	Отбор средних проб	2		
647-648	Исследование готовых блюд	2		
<i>ВСП 195 Составить презентацию Виды пищевого контроля</i>		6		
Лабораторные работы:		46		
649-652 Приготовление фаршей. Определение времени приготовления		4		3
653-656 Приготовление кремов и сиропов. Определение времени приготовления		4		
657-660 Выпечка изделий из дрожжевого безопасного теста Определение времени приготовления		4		
661-664 Выпечка из дрожжевого опарного теста. Определение времени приготовления		4		
665-668 Выпечка изделий из бисквитного и песочного теста..		4		

Определение времени приготовления		
669-672 Выпечка изделий из сдобного и слоеного теста. Определение времени приготовления	4	
673-676 Выпечка изделий из заварного теста. Определение времени приготовления	4	
677-680 Выпечка изделий из простого бездрожжевого теста. Определение времени приготовления	4	
681-684 Выпечка изделий из жидкого теста. Определение времени приготовления	4	
Практические работы	4	
685-688 Работа со сборником рецептур мучных кондитерских изделий	4	
689-692 Проведение отбора суточных проб	4	
693-694 Составление технологической документации	2	
<i>BCP 196-224 Оформление практических работ</i>	28	
Учебная практика. Виды работ: -Ознакомление и подбор оборудования, посуды, инструментов, организацией рабочего места при приготовлении кулинарных изделий из теста -приемка продуктов по качеству и количеству -последовательность подготовки продуктов к приготовлению и выпечке изделий -приготовление различных начинок и фаршей; -приготовление простых изделий из различных видов теста, -приготовление различных видов кремов -оформление и бракераж готовых блюд	36	

	Производственная практика.	612		
	Виды работ:			
	1. Знакомство с предприятием ОП, прохождение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с технологической документацией, оборудованием, инвентарем.	12		
	2. Отработка практических навыков в овощном цехе : прием сырья по документации, взвешивание, первичная обработка овощей.	12		
	3. Отработка навыков в овощном цехе : применение знаний по нарезке овощей для различных видов блюд.	12		
	4. Отработка практических навыков по приготовлению блюд из овощей в горячем цехе : приготовление блюд из вареных, припущенных и тушеных овощей.	24		
	5. Отработка практических навыков по приготовлению блюд из овощей: жареные, запеченные, фаршированные блюда.	24		
	6. Отработка и применение навыков при приготовлении супов в горячем цехе : приготовление бульонов из мяса, рыбы, птицы. Отваров из овощей и грибов.	24		
	7. Приготовление заправочных супов: щей, борщей, рассольников, картофельных супов с крупой, бобовыми, макаронными изделиями.	24		
	8. Приготовление прозрачных и пюреобразных супов.	12		
	9. Приготовление молочных супов.	12		
	10. Отработка и применение навыков в мясном и птицегольевом цехе : обработка мяса и птицы, нарезка и подготовка п/ф.	12		
	11. Приготовление вареных и тушеных блюд из мяса.	24		
	12. Приготовление запеченных и жареных блюд из мяса.	24		
	13. Приготовление мясных блюд из рубленой и котлетной массы.	24		
	14. Приготовление блюд из домашней птицы и дичи с применением различных способов тепловой обработки.	24		
	15. Отработка и применение практических навыков в рыбном цехе : обработка различных видов рыб и нарезка п/ф.	24		

	16..Приготовление вареных и тушеных блюд из рыбы.	24	
	17.Приготовление запеченных, жареных и припущенных блюд из рыбы.	24	
	18.Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.	24	
	19.Отработка и применение навыков при приготовлении блюд из яиц и творога: яичницы, омлеты, холодные и горячие блюда из творога.	24	
	20.Отработка и применение навыков в холодном цехе : нарезка бутербродов и гастрономических продуктов.	24	
	21.Приготовление салатов и винегретов.	24	
	22. Приготовление холодных и горячих напитков.	12	
	23.Отработка и применение навыков в кондитерском цехе : приемка и подготовка сырья к производству.	12	
	24.Приготовление изделий из дрожжевого теста.	12	
	25.Приготовление и выпечка изделий из сдобного и слоеного теста.	24	
	26.Приготовление изделий из бисквитного и заварного теста.	24	
	27.Приготовление изделий из песочного и воздушного теста	24	
	28..Приготовление и выпечка изделий из жидкого теста.	24	
	29.Приготовление теста для пельменей, вареников и лапши домашней.	24	
	30.Приготовление пельменей, вареников, лапши домашней	24	
Итоговая аттестация по ПМ03			
Итого по модулю		2002	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд

4.1. Материально-техническое обеспечение.

Для реализации программы профессионального модуля имеется кабинет «Технологии кондитерского и кулинарного производства», учебный кулинарный и кондитерский цех

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

-учебно-методическое обеспечение профессионального модуля ПМ. 03 **Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд**, включающее в себя презентации учебных курсов, учебно- методические пособия по проведению практических занятий, методические указания по проведению контроля полученных знаний и навыков;

-посадочные места по количеству обучающихся;

-рабочее место преподавателя

-комплект учебно-наглядных пособий, включающих в себя «Описание технологий первичной обработки, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ», «Оформление блюд из овощей и грибов».

4.2 Технические средства обучения:

-компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет;

-мультимедийный проектор.

Оборудование кабинета Кулинарии

- Овощерезки
- Плита электрическая
- Сковорода электрическая
- Холодильник
- Доска комбинированная
- Комплект ученической мебели
- Стол с моечной ванной
- Морозильник
- Взбивальная машина

- Миксер ручной
- Микроволновая печь
- Блендер электрический
- Мясорубка электрическая
- Кухонный комбайн
- Слайстер
- Гриль электрический
- Овоскоп
- Миксер планерный
- Немеханическое оборудование (подставки, разделочные доски, стеллажи кухонные, шкафы)
- Наборы производственного инвентаря, посуды (тарелки круглые, тарелки прямоугольные и другая посуда), приборы для дегустации
- Кухонная посуда инвентарь

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить рассредоточено.

4.3. Информационное обеспечение обучения

Учебная литература.

1. Анфимова Н.А. Кулинария. 11-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 400с.
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. - 13-е изд., стер. – М.: Академия, 2017. – 336с
3. Л.В.Мармузова. «Технология хлебопекарного производства», Москва: ОИЦ «Академия», 2016г.
4. З.П.Матюхина «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии», Москва: ОИЦ «Академия», 2017г.
5. В.П.Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», Москва: ОИЦ «Академия», 2016г.
6. Матюхина З. «Товароведение пищевых продуктов»-4е издстерМ : ИЦ Академия 2016

Справочники:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Москва: ОИЦ «Академия» 2017г.
2. Т.А. Качурина Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб. пособие / Т.А. Качурина. _4-е изд., стер. _М.-ОИЦ «Академия», 2014г. – 176 с.

Дополнительные источники:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 1: Механическая кулинарная обработка продуктов. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 112с
2. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. -7-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160с
3. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 3: Холодные блюда и закуски, рыбные, мясные горячие блюда -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 112с
4. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 4: Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 128 с
5. Т.А. Лаушкина «Основы микробиологии санитарии и гигиены в пищевом производстве»-Москва ОИЦ «Академия», 2014
6. Электронный образовательный ресурс: Приготовление блюд из овощей и грибов.

Отечественные журналы:

«Здоровье». «Смак», «Лиза», «Хозяюшка», «Хлебосол».

Интернет-ресурсы:

«Кулинарный портал». Форма доступа: <http://http://povary.ru.>, <http://vkus.by>.
Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: <http://www.horeca.ru>

4.4 Общие требования к организации образовательного процесса

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение общепрофессиональных дисциплин:

- Основы микробиологии, санитарии и гигиены

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю профессии) в рамках профессионального модуля «Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд», является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

4.5 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации инженерно-педагогических кадров, обеспечивающих обучение междисциплинарному курсу: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Исреднее профессиональное или высшее профессиональное образование,

соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Мастера: квалификация на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты(освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1 Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация навыков расчета энергетической ценности рациона питания; -обоснование составления рациона питания в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе; -обоснование расчета количества сырья для приготовления блюд; - демонстрация навыков составления однодневного и перспективного заказа на продукты; 	<ul style="list-style-type: none"> --Устный опрос -Тестирование -Экспертная оценка на практическом занятии. -экзамен по МДК -Экзамен по учебной практике -Квалификационный экзамен
ПК 3.2Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация навыков подготовки рабочего места к работе и уборке после работы; -демонстрация навыков эксплуатации и обслуживания технологического оборудования; 	<ul style="list-style-type: none"> --Устный опрос -Тестирование -Экспертная оценка на практическом занятии. -экзамен по МДК -Экзамен по учебной практике -Квалификационный экзамен
ПК 3.3Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.	<ul style="list-style-type: none"> -Демонстрация навыков определения качества сырья; -обоснование выбора сырья для приготовления блюд и кулинарных изделий; -демонстрация навыков расчета энергетической ценности сырья; 	<ul style="list-style-type: none"> --Устный опрос -Тестирование -Экспертная оценка на практическом занятии. -экзамен по МДК -Экзамен по учебной практике -Квалификационный экзамен
ПК 3.4Приготавливать	- демонстрация навыков первичной	--Устный опрос

горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.	<p>обработки традиционных видов сырья, согласно последовательным технологическим операциям;</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков расчета количества отходов при обработке традиционных видов сырья; - обоснование выбора производственного инвентаря при механической и тепловой кулинарной обработке сырья; - демонстрация навыков приготовления и оформления горячих, холодных блюд, закусок, напитков и изделий из теста; - соблюдение последовательности технологических приемов при приготовлении и оформлении горячих, холодных блюд, закусок, напитков и изделий из теста; - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации производственного инвентаря и оборудования; 	<ul style="list-style-type: none"> -Тестирование -Экспертная оценка на практическом занятии. -экзамен по МДК -Экзамен по учебной практике -Квалификационный экзамен
ПК 3.5 Порционировать и подготавливать блюда для подачи.	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация навыков порционирования блюд; -демонстрация навыков оформления блюд; -обоснования использования гарниров, соусов, дополнений к блюду. 	<ul style="list-style-type: none"> -Устный опрос -Тестирование -Экспертная оценка на практическом занятии. -экзамен п МДК Экзамен по учебной практике- Квалификационный экзамен
ПК 3.6Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация навыков подготовки помещения для приема пищи; -демонстрация навыков сервировки стола; -обоснование приемов сервировки стола. 	<ul style="list-style-type: none"> --Устный опрос -Тестирование -Экспертная оценка на практическом занятии. -экзамен по МДК -Экзамен по учебной практике -Квалификационный экзамен

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.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация интереса к будущей профессии через: -повышение качества обучения по ПМ; - участие в студенческих олимпиадах, научных конференциях; - участие в органах студенческого самоуправления; - участие в социально-проектной деятельности. 	Наблюдение, мониторинг
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<ul style="list-style-type: none"> - выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологических процессов при приготовлении блюд из овощей и грибов. 	Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике.
ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<ul style="list-style-type: none"> -анализ и коррекция результатов собственной работы; - демонстрация ответственности за результаты собственной работы. 	Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике
ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	<ul style="list-style-type: none"> - получение необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные 	Мониторинг и рейтинг использования различных источников информации
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - работа на оборудовании новейшего поколения, - оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ; - работа с Интернет 	Наблюдение за навыками работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики; - умение работать в группе; - наличие лидерских качеств; - участие в студенческом самоуправлении; - участие в спортивных и культурно-массовых мероприятиях 	Наблюдение за ролью обучающихся в группе
ОК 7. Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и	Соблюдает требования охраны труда и экологической безопасности в своей деятельности.	Продукт учебной деятельности в модельных ситуациях

экологической безопасности.		
ОК 8 Осуществлять денежные операции	Осуществляет денежные операции с покупателями и клиентами	-Наблюдение за обучающимися в ходе учебной и производственной практики
ОК 9. Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона	Демонстрирует знание своих прав и обязанностей как гражданин РФ	
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение техники безопасности; - соблюдение корпоративной этики (выполнение правил внутреннего распорядка); - ориентация на воинскую службу с учетом профессиональных знаний 	<ul style="list-style-type: none"> - тестирование по ТБ; - своевременность постановки на воинский учет; - проведение воинских сборов.

Семёнова Наталья Вениаминовна
преподаватель
ГБПОУ СО «Дергачевский агропромышленный лицей»

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.03 КУЛИНАРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ И КОНТРОЛЬ
КАЧЕСТВА БЛЮД**

**35.01.23 Хозяйка усадьбы, естественно-научного профиля
на базе основного общего образования
с получением среднего общего образования**

