

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ДМИТРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК профессиональных
и специальных дисциплин

Воронцова /О.В.Воронцова/

«24» августа 2021г.

Протокол № 01

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УМР

Горюшкина /Н.Е.Горюшкина/

«30» августа 2021г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 КУЛИНАРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ И КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА БЛЮД

по профессии **35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы**

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор
ООО «Сельхоз Продукт»

Винославский

« »



г. Дмитров, 2021г.

Программа профессионального модуля ПМ.03 «Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта 112201.01 «Хозяйка(ин) усадьбы», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №717 от 02 августа 2013 г и зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 20 августа 2013г (регистрационный № 29625), и изменениями от 13 июля 2021 года

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Дмитровский техникум»

Автор: преподаватель:

Иванова Светлана Вячеславовна

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 03. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии **35.01.23. Хозяйка(ин) усадьбы**, укрупненной группы специальностей 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство.

1.2 Цель и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

приготовления блюд и определения их качества;

уметь:

- применять экономически обоснованные приемы приготовления блюд;
 - проводить органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров, определять виды вкусовых продуктов;
 - рационально использовать различные группы продовольственных товаров в кулинарии и кондитерском производстве;
 - правильно хранить пищевые продукты, предотвращать поступление в пищу некачественных, вредных для здоровья продуктов и товаров;
 - производить расчет энергетической ценности пищевых рационов;
 - соблюдать санитарно-пищевые нормы;
 - пользоваться сборниками 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 весо измерительным 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 профессионального модуля

Всего 1100 часов, в том числе

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 524 часа, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 144 час

- самостоятельные работы – 162 часа

- практической работы – 218 часов

учебной практики – 288 часов

производственной практики – 288 часа

промежуточная аттестация - экзамен

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Выпускник, освоивший программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих, должен обладать **общими компетенциями**:

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 (для юношей), в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Выпускник, освоивший программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими видам деятельности:

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.

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ (дескрипторы)	Код ЛР
Портрет выпускника СПО	
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания,	

определенные ключевым работодателем	
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР13
Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности.	ЛР14
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР15
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные в Московской области	
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	ЛР 16
Проявляет устойчивый интерес к политике Правительства Московской области в молодёжной сфере и участвует в мероприятиях по ее реализации	ЛР 17
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные Дмитровским техникумом	
Активно применяющий полученные знания на практике	ЛР 18
Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии	ЛР 19

Планируемые личностные результаты в ходе реализации образовательной программы

35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд

Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость	ЛР13
Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности.	ЛР14
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР15

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля

ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд

Коды профессиональных компетенций, ЛР	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс.учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося часов	Учебная часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, лекции часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ОК1-ОК10 ПК 3.1 - 3.6 ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19	МДК 03.01 Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд	524	144	218	162		
	Учебная практика	288				288	
	Производственная практика	288					288
Всего		1100	144	218	163	288	288

3.2 Тематический план и содержание профессионального модуля 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.	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций, ЛР
ПМ 03. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд		1100	
МДК 03.01 Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд		524	
Раздел 1 Основы принципа организации кулинарного и кондитерского производства с основами калькуляции и учёта			
Тема 1.1 Введение. Классификация типовых предприятий общественного питания	<i>Содержание учебного материала:</i>	2	ОК1 – ОК10 ПК 3.1 - 3.6 ЛР 13- ЛР 15, ЛР 18,ЛР 19
	1 Классификация и размещение предприятий общественного питания	2	
	2 Характеристика типов предприятий общественного питания (фабрика-заготовочная, комбинат п/ф, фабрика-кухня, комбинат питания, столовая, ресторан, кафе и т.д.)		
	<i>Тематика практических занятий и лабораторных работ</i>	4	
	1 Составление схемы: Перспективные направления совершенствования технологии в общественном питании	2	
	2 Составление схемы: Перспективные направления внедрения новой техники в общественном питании	2	
	<i>Самостоятельная работа</i>	6	
	1 Составить конспект на тему: «Санитарно-технологические требования к помещениям на ПОП	2	
2 Подготовить доклады на темы: - Развитие общественного питания в современных условиях - Организация снабжения предприятий общественного питания	4		
Тема 1.2 Принцип организации кулинарного и кондитерского производства. Учет сырья на производстве и	<i>Содержание учебного материала:</i>	4	ОК1 – ОК10 ПК 3.1 - 3.6 ЛР 13- ЛР 15, ЛР 18,ЛР 19
	1 Принцип организации кулинарного и кондитерского производства, нормативная документация, правила расчета.	2	
	2 Учет сырья на производстве и готовых изделий.	2	
	3 Учет отпуска продуктов и товаров.		
	<i>Тематика практических занятий и лабораторных работ</i>	6	

готовых изделий	1 Организация рабочего места в холодном отделении кулинарного цеха. Подбор оборудования, инструмента, инвентаря	2	
	2 Организация рабочего места в горячем отделении кулинарного цеха. Подбор оборудования, инструмента, инвентаря	2	
	3 Работа с сборником рецептур блюд и кулинарных изделий	2	
	Самостоятельная работа	2	
	Подготовить доклад: Учет сырья, продуктов и тары в кладовой	2	
Тема 1.3 Организация работы овощного, мясного, горячего, холодного, кондитерского цехов	Содержание учебного материала:	2	ОК1 – ОК10 ПК 3.1 - 3.6 ЛР 13- ЛР 15, ЛР 18,ЛР 19
	1 Организация работы овощного, мясного, цехов	2	
	2 Организация работы горячего, холодного, кондитерского цехов		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	8	
	1 Организация рабочего места в овощном цехе. Подбор оборудования, инструмента, инвентаря	4	
	2 Линия обработки картофеля и корнеплодов	2	
	3 Организация рабочего места в горячем цехе	2	
	Самостоятельная работа	2	
1 Составить конспект: «Организация работы моечной кухонной посуды»	2		
Тема 1.4 Расчет сырья по нормативам	Содержание учебного материала:	2	ОК1 – ОК10 ПК 3.1 - 3.6 ЛР 13- ЛР 15, ЛР 18,ЛР 19
	1 Расчет сырья по нормативам	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	12	
	1 Составление таблицы: «Классификация документов». Порядок оформления первичных документов	2	
	2 История развития средств вычисления. Классификация микрокалькуляторов устройства.	2	
	3 Арифметические операции. Виды процентных вычислений	4	
	4 Приемы упрощенных вычислений. Решение задач на процентные вычисления	4	
	Самостоятельная работа	4	
1 Подготовить доклады: - Основы составления меню, виды меню - Нормируемые и ненормируемые потери	4		

Раздел 2 Физиология питания с основными товароведения продовольственных товаров			
Тема 2.1 Основы физиологии питания	Содержание учебного материала:	2	ОК1 – ОК10 ПК 3.1 - 3.6 ЛР 13- ЛР 15, ЛР 18,ЛР 19
	1 Основы физиологии питания	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6	
	1 Изучения влияния белков, жиров и углеводов для организма человека	2	
	2 Изучение устойчивости витамина С	2	
	3 Классификация минеральных веществ	2	
	Самостоятельная работа	2	
1 Подготовить доклад: «Пищевые отравления и кишечная инфекция»	2		
Тема 2.2 Основы товароведения продовольственных товаров	Содержание учебного материала:	8	ОК1 – ОК10 ПК 3.1 - 3.6 ЛР 13- ЛР 15, ЛР 18,ЛР 19
	1 Мука, крупа, макаронные изделия.	2	
	2 Хлеб и хлебобулочные изделия		
	2 Плодоовощные товары. Вкусовые товары.	2	
	3 Крахмал, сахар. Молочные товары		
	4 Пищевые жиры. Мясо и мясные продукты.	2	
	5 Яйца. Рыба и рыбные товары		
	6 Общие требования к качеству сырья и продуктов.	2	
	7 Условия хранения, упаковки, транспортирование и реализация продовольственных товаров		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6	
	1 Ознакомление с ассортиментом чая и оценка его качества	2	
	2 Органолептическая оценка качества сухого и сгущенного молока	2	
	3 Органолептическая оценка качества кисломолочных товаров	2	
	Самостоятельная работа	4	
Подготовить доклады на темы: - Химический состав пищевых продуктов - Маркировка и штриховое кодирование пищевых продуктов	4		
Раздел 3 Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд			
Тема 3.1. Общие требования к обработке овощей и грибов	Содержание учебного материала:	4	ОК1 – ОК10 ПК 3.1 - 3.6 ЛР 13- ЛР 15, ЛР 18,ЛР 19
	1 Общие требования к обработке овощей.	2	
	2 Обработка клубнеплодов. Обработка корнеплодов		
	3 Обработка капустных и луковых овощей.	2	
	4 Обработка плодовых овощей. Подготовка овощей для фарширования		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6	
	1 Расчет массы отходов при механической кулинарной обработке овощей	2	
	2 Расчет массы нетто при механической кулинарной обработке овощей	2	
3 Расчет массы брутто при механической кулинарной обработке овощей	2		

	<i>Самостоятельная работа</i>	10	
	1 Составить технологическую схему обработки сушеных грибов	2	
	2 Составить технологическую схему обработки тыквы	2	
	3 Подготовить доклад: - Каковы отходы картофеля и от чего зависит количество отходов - Использование отходов из овощей	4	
	4 Составить конспект: «Разновидность грибов. Пищевая ценность грибов. Использование грибов в кулинарии	2	
Тема 3.2 Обработка рыбы	<i>Содержание учебного материала:</i>	10	ОК1 – ОК10 ПК 3.1 - 3.6 ЛР 13- ЛР 15, ЛР 18,ЛР 19
	1 Общие требования к рыбе	2	
	2 Механическая кулинарная обработка рыбы		
	3 Обработка чешуйчатой рыбы. Обработка бесчешуйчатой рыбы	2	
	4 Особенности обработки некоторых видов рыб		
	5 Обработка осетровой рыбы	2	
	6 Приготовление полуфабрикатов из рыбы		
	7 Обработка рыбы для фарширования	2	
	8 Обработка морепродуктов		
	9 Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее	2	
	10 Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов		
	<i>Тематика практических занятий и лабораторных работ</i>	22	
	1 Зарисовка строения тела рыбы.	2	
	2 Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке рыбы	2	
	3 Определить массы сырья нетто или полуфабриката при механической кулинарной обработке рыбы	2	
	4 Расчет массы брутто при механической кулинарной обработке рыбы	2	
	5 Составить технологическую схему приготовления полуфабриката для жаренья	2	
	6 Составить таблицу приготовления полуфабрикатов из чешуйчатой рыбы и бесчешуйчатой рыбы	2	
	7 Составить технологическую схему приготовления полуфабриката «восьмерка»	2	
	8 Составить технологическую схему приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки, для припускания	2	
	9 Составить технологическую схему приготовления щуки фаршированной	2	
	10 Составление таблицы приготовления полуфабрикатов из котлетной массы	2	
	11 Методика расчета массы отходов при механической кулинарной обработке сырья	2	
	<i>Самостоятельная работа</i>	16	
	1 Подготовить доклады: - Требования к качеству живой рыбы. Хранение и транспортировка живой рыбы	14	

	<ul style="list-style-type: none"> - Семейство карповых, окуневых, щуковых - Семейство сомовых, миноговых, угревых - Семейство сельдевых, камбаловых - Оборудование для приготовления полуфабрикатов из рыбы - Обработка пищевых рыбных отходов и их использование - Разновидности морепродуктов 		
	2 Составить технологическую схему разделки налима и осётра	2	
Тема 3.3 Обработка мяса и птицы	<i>Содержание учебного материала:</i>	12	ОК1 – ОК10 ПК 3.1 - 3.6 ЛР 13- ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19
	1 Общее требование к мясу	2	
	2 Механическая кулинарная обработка мяса		
	3 Приготовление мясных полуфабрикатов	2	
	4 Кулинарная разделка и обвалка свиной туши		
	5 Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши	2	
	6 Полуфабрикаты из баранины и свинины		
	7 Приготовление рубленной и котлетной массы и полуфабрикатов из них	2	
	8 Требование к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из мяса	2	
	9 Общие требования к птице. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы	2	
	10 Полуфабрикаты из птицы		
	<i>Тематика практических занятий и лабораторных работ</i>	20	
	1 Составление технологические схемы приготовления полуфабрикатов	2	
	2 Методика расчета массы брутто при механической кулинарной обработке сырья	2	
	3 Зарисовать разделку и обвалку бараньей туши	2	
	4 Расчеты при механической кулинарной обработке мяса и мясопродуктов	2	
	5 Зарисовать разделку и обвалку свиной туши	2	
	6 Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из баранины и свинины	2	
	7 Расчет выхода частей туши, массы нетто мяса и мясопродуктов при механической кулинарной обработке	4	
	8 Составление технологической схемы приготовления полуфабрикатов из рубленной массы	2	
	9 Расчет массы субпродуктов, отходов и потерь при механической кулинарной обработке с/х птицы	2	
	<i>Самостоятельная работа</i>	22	
	1 Подготовить доклады: <ul style="list-style-type: none"> - Правила техники безопасности при работе в мясном цехе - Классификация мяса 	6	

	- Способы заправки птицы		
	2 Начертить схему разделки говяжьей туши	2	
	3 Составить последовательность технологических операций при приготовлении крупнокусковых полуфабрикатов из говядины	2	
	4 Составить схему организации рабочего места при первичной обработке мяса. Зарисовать части мяса при обвалке баранины	2	
	5 Составить таблицу назначение частей свинины при их кулинарном использовании.	2	
	6 Составить последовательность технологических операций при приготовлении порционных полуфабрикатов из свинины	2	
	7 Составить технологическую схему приготовления полуфабриката «Люля-кебаб»	2	
	8 Составить технологическую схему приготовления полуфабриката «Котлета по-киевски»	2	
	9 Составить схему обработки и разделки птицы	2	
Тема 3.4 Способы тепловой кулинарной обработки продуктов	Содержание учебного материала:	4	ОК1 – ОК10 ПК 3.1 - 3.6 ЛР 13- ЛР 15, ЛР 18,ЛР 19
	1 Значение тепловой обработки	2	
	2 Основные способы тепловой обработки		
	3 Изменение пищевых веществ в процессе тепловой обработки	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	-	
	Самостоятельная работа	4	
	Подготовить рефераты на темы: - Комбинированные и вспомогательные способы тепловой обработки - Использование жиров во время жаренья	4	
Тема 3.5 Супы	Содержание учебного материала:	14	ОК1 – ОК10 ПК 3.1 - 3.6 ЛР 13- ЛР 15, ЛР 18,ЛР 19
	1 Общее сведение о супах	2	
	2 Приготовление бульонов		
	3 Приготовление щей	2	
	4 Приготовление борщей		
	5 Приготовление рассольника	2	
	6 Приготовление солянок		
	5 Приготовление супов овощных и картофельных	2	
	6 Приготовление супов с крупами, макаронными изделиями и бобовыми		
	7 Молочные супы	2	
	8 супы-пюре		
	9 Прозрачные супы	2	
	10 Сладкие супы		
	11 Холодные супы	2	

	12 Требования к качеству супов и сроки их хранения		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	18	
	1 Приготовление щей из свежей капусты с картофелем, борщ сибирский	4	
	2 Приготовление солянки сборной мясной, рассольник ленинградский	4	
	3 Приготовление супа «Крестьянский», лапша домашняя	4	
	4 Приготовление суп-пюре из картофеля,	2	
	5 молочный суп с вермишелью	2	
	6 Приготовление супа с апельсинами	2	
	7 Приготовление окрошки мясной	2	
	Самостоятельная работа	22	
	1 Подготовить рефераты на тему: - Первые блюда национальной кухни - Организация рабочего места в суповом отделе - Оборудование, посуда, инвентарь, инструменты для приготовления супов-пюре - Отпуск прозрачных супов и приготовление к ним гарниров - Требование к устройству, оборудованию и содержанию горячего цеха	10	
	2 Составить технологические карты: - Щи суточные - Борщ флотский - Рассольник Московский - Солянка рыбная - Суп картофельный с фасолью - Суп-пюре из печени	12	
Тема 3.6 Соусы	Содержание учебного материала:	10	ОК1 – ОК10 ПК 3.1 - 3.6 ЛР 13- ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19
	1 Общее сведение о соусах	2	
	2 Приготовление мучных пассеровок и бульонов		
	3 Соусы мясные красные, белые	2	
	4 Соусы грибные		
	5 Соусы молочные	2	
	6 Соусы сметанные		
	7 Приготовление соусов без муки	2	
	8 Соусы яично-масляные и масляные смеси		
	9 Холодные соусы и желе	2	
	10Требование к качеству соусов и сроки их хранения		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	12	
	1 Приготовление соусов грибной и молочный средней густоты сладкий	4	
	2 Приготовление маринада овощной с томатом, соус польский	4	

	3 Приготовление холодного соуса	2	
	4 Приготовление желе	2	
	Самостоятельная работа	6	
	1 Изучить правила подачи соусов	2	
	2 Произвести расчет продуктов для приготовления 5л. сметанного соуса (выход – 75гр)	2	
	3 Составить технологическую карту приготовления: - Соуса польского - Абрикосового соуса	2	
Тема 3.7 Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	Содержание учебного материала:	6	ОК1 – ОК10 ПК 3.1 - 3.6 ЛР 13- ЛР 15, ЛР 18,ЛР 19
	1 Изменение при тепловой подготовке круп, бобовых и макаронных изделий	2	
	2 Подготовка к варке		
	3 Каша. Блюда из каш	2	
	4 Блюда из бобовых и макаронных изделий		
	5 Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	2	
	6 Условия и сроки хранения блюд из круп, бобовых и макаронных изделий		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6	
	1 Приготовление блюд из макаронных изделий	2	
	2 Приготовление блюд бобовых изделий	2	
	2 Приготовление блюд из каш	2	
	Самостоятельная работа	4	
	1 Подготовить доклады на тему: - Виды зерновых культур - Ассортимент круп - Химический состав и энергетическая ценность макаронных изделий	2	
2 Составить технологическую карту приготовления: - Биточки манные с вареньем - Лапшевник с творогом	2		
Тема 3.8 Блюдо из овощей и грибов	Содержание учебного материала:	8	ОК1 – ОК10 ПК 3.1 - 3.6 ЛР 13- ЛР 15, ЛР 18,ЛР 19
	1 Изменения, происходящие при тепловой обработке овощей	2	
	2 Блюда и гарниры из вареных овощей		
	3 Блюда и гарниры из припущенных овощей	2	
	4 Блюда и гарниры из жареных овощей		
	5 Блюда и гарниры из тушеных овощей	2	
	6 Блюда и гарниры из запеченных овощей		
	7 Блюда из грибов	2	
	8 Требование к качеству овощных блюд и сроки их хранения		
Тематика практических занятий и лабораторных работ	12		

	1 Приготовление блюда из вареных овощей	2	
	2 Приготовление блюда из пропущенных овощей	2	
	3 Приготовление блюда из жаренных овощей	2	
	4 Приготовление блюда из тушеных овощей	2	
	5 Приготовление блюда из запеченных овощей	2	
	6 Приготовление блюда из грибов	2	
	Самостоятельная работа	8	
	1 Подготовить доклады на тему: - Свежие овощи - Секреты здоровья - Разновидность грибов в Московской области	4	
	2 Составить технологическую карту приготовления: - Овощи припущенные в молочном соусе - Цветная капуста в жаренная в тесте - Рогу из овощей - Морковные котлеты - Грибы в сметанном соусе	4	
Тема 3.9 Блюда из рыбы	Содержание учебного материала:	8	ОК1 – ОК10 ПК 3.1 - 3.6 ЛР 13- ЛР 15, ЛР 18,ЛР 19
	1 Изменения, происходящие при тепловой обработке рыбы	2	
	2 Рыба отварная		
	3 Рыба припущенная	2	
	4 Рыба жареная		
	5 Рыба запеченная	2	
	6 Блюда из рыбной котлетной массы		
	7 Блюда из морепродуктов	2	
	8 Требования к качеству рыбных блюд и сроки их хранения		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	12	
	1 Приготовление блюда из отварной рыбы	2	
	2 Приготовление блюда из припущенной рыбы	2	
	3 Приготовление блюда из жаренной рыбы	2	
	4 Приготовление блюда из запеченной рыбы	2	
	5 Приготовление блюда из котлетной массы	2	
	6 Приготовление блюда из морепродуктов	2	
	Самостоятельная работа	6	
	1 Подготовить доклады на темы: - Классификация рыбы в Московской области - Блюда национальной кухни рыбы - Пищевая ценность морепродуктов	4	

	- Качество рыбы и методы его определения		
	2 Составить технологическую карту приготовления блюда: - Рыба по-московски - Тельное из рыбы	2	
Тема 3.10 Блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы	<i>Содержание учебного материала:</i>	12	
	1 Изменения, происходящие при тепловой обработке мясопродуктов	2	
	2 Отварные и припущенные мясные блюда		
	3 Жареные мяса	2	
	4 Тушёные мясные блюда		
	5 Запеченные мясные блюда	2	
	6 Блюда из рубленного мяса и из котлетной массы		
	7 Блюда из субпродуктов	2	
	8 Требование к качеству мясных блюд и сроки их хранения		
	9 Общие сведения о блюдах из птицы.	2	
	10 Отварная и припущенная птица		
	11 Жаренная птица. Тушеные блюда из птицы	2	
	12 Требования к качеству блюд из птицы и сроки их хранения		
	<i>Тематика практических занятий и лабораторных работ</i>	16	
	1 Приготовление блюда из отварного и припущенного мяса	4	
	2 Приготовление блюда из жаренного мяса	2	
	3 Приготовление блюда из тушеного мяса	2	
	4 Приготовление блюда из печенного мяса	2	
	5 Приготовление блюда из рубленного мяса	2	
	6 Приготовление блюда из котлетной массы	2	
	7 Приготовление блюда из жареной птицы	2	
	<i>Самостоятельная работа</i>	12	
	1 Подготовить доклады на тему: - Пищевая ценность мяса - Оборудование, посуда, инвентарь, инструменты для приготовления тушеных мясных блюд - Оборудование для приготовления блюд из котлетной массы: назначение, принцип действия, устройство - Режим хранения пищевых продуктов	8	
	2 Составить технологическую карту приготовления блюда: - Бифштекс рубленный - Печень тушенная в соусе - Цыплята табака - Гусь по-домашнему	4	
			ОК1 – ОК10 ПК 3.1 - 3.6 ЛР 13- ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19

Тема 3.11 Блюда из яиц и творога	<i>Содержание учебного материала:</i>	6	ОК1 – ОК10 ПК 3.1 - 3.6 ЛР 13- ЛР 15, ЛР 18,ЛР 19
	1 Характеристика яичных продуктов. Варка яиц	2	
	2 Жареные и запеченные блюда из яиц		
	3 Характеристика блюд из творога	2	
	4 Холодные блюда из творога		
	5 Горячие блюда из творога	2	
	6 Требования к качеству блюд из творога и сроки их хранения		
	<i>Тематика практических занятий и лабораторных работ</i>	6	
	1 Приготовление жареных и запеченных блюд из яиц	2	
	2 Приготовление холодных блюд из творога	2	
	3 Приготовление горячих блюд из творога	2	
	<i>Самостоятельная работа</i>	4	
1 Составить технологические карты приготовления блюд: - Омлет с сыром - Творожная масса с орехами - Сырники из творога	4		
Тема 3.12 Холодные блюда и закуска	<i>Содержание учебного материала:</i>	8	ОК1 – ОК10 ПК 3.1 - 3.6 ЛР 13- ЛР 15, ЛР 18,ЛР 19
	1 Значение холодных блюд и закусок в питании. Подготовка продуктов для холодных блюд	2	
	2 Бутерброды, их разновидности		
	3 Салаты из сырых и варёных овощей	2	
	4 Салаты-коктейли. Винегреты		
	5 Овощные и грибные блюда и закуска	2	
	6 Блюда и закуска из яиц		
	7 Рыбные блюда и закуска	2	
	8 Мясные блюда и закуска		
	<i>Тематика практических занятий и лабораторных работ</i>	16	
	1 Приготовление бутербродов. Приготовление закусок из яиц	2	
	2 Приготовление салатов из сырых и варенных овощей	2	
	3 Приготовление салатов-коктейлей.	2	
	4 Приготовление винегретов	2	
	5 Приготовление овощных блюд и закусок	2	
	6 Приготовление грибных блюд и закусок	2	
	7 Приготовление рыбных и мясных блюд и закусок	4	
	<i>Самостоятельная работа</i>	4	
1 Составить технологические карты приготовления блюд: - Бутерброды закрытые с омлетом и зеленью - Салата-коктейля с ветчиной и сыром	4		

	- Икра грибная - Яйца, фаршированные сельдью - Паштет из печени		
Тема 3.13 Сладкие блюда и напитки	Содержание учебного материала:	8	ОК1 – ОК10 ПК 3.1 - 3.6 ЛР 13- ЛР 15, ЛР 18,ЛР 19
	1 Характеристика сладких блюд. Натуральные свежие фрукты и ягода	2	
	2 Приготовление компотов		
	3 Желированные блюда. Приготовление киселей	2	
	4 Приготовление муссов, самбуков, кремов		
	5 Горячие сладкие блюда.	2	
	6 Сладкие блюда из концентратов		
	7 Требование к качеству блюд и сроки их хранения	2	
	8 Чай. Кофе. Какао. Шоколад. Холодные напитки		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	8	
	1 Приготовление компотов, киселя и желе	2	
	2 Приготовление муссов, самбуков, кремов	2	
	3 Приготовление горячих сладких блюд	2	
	4 Приготовление чая, кофе, горячего шоколада	2	
	Самостоятельная работа	2	
1 Составить технологические карты приготовления блюд: - Самбук яблочный - Яблоки, жаренные в тесте - Кисель из концентратов	2		
Тема 3.14 Изделия из теста	Содержание учебного материала:	10	ОК1 – ОК10 ПК 3.1 - 3.6 ЛР 13- ЛР 15, ЛР 18,ЛР 19
	1 Значение изделий из теста. Способы разрыхления теста	2	
	2 Подготовка сырья. Дрожжевое тесто		
	3 Разделка теста и процессы, происходящие при выпечке	2	
	4 Изделия из теста. Тесто для блинов и оладий		
	5 Бездрожжевое (пресное) тесто	2	
	6 Сдобное пресное тесто. Песочное тесто		
	7 Слоеное тесто	2	
	8 Заварное тесто		
	9 Бисквитное тесто	2	
	10 Требование к качеству изделий из теста и сроки их хранения		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	12	
	1 Приготовление дрожжевого теста и изделия из него	2	
	2 Приготовление блинов и оладьев	2	
	3 Приготовление изделия из песочного теста	2	
4 Приготовление изделия из слоеного теста	2		

	5 Приготовление изделий из заварного теста	2	
	6 Приготовление изделий из бисквитного теста	2	
	Самостоятельная работа	16	
	1 Подготовить доклады на тему: - Производство муки - Технология приготовления кондитерских изделий - Выпечка русской кухни	6	
	2 Описать необходимое оборудование, посуду, инвентарь, инструменты для приготовления дрожжевого теста и изделия из него	2	
	3 Составить технологическую карту приготовления блюд: - блинов - теста для лапши, вареников, пельменей - торт «Листопад» - бисквитное тесто с белковым кремом	8	
Тема 3.15 Основы диетического питания.	Содержание учебного материала:	4	
	1 Значение диетического питания	2	
	2 Характеристика диет	2	
	3 Диетические блюда	2	
	4 Требования к качеству готовых блюд и сроки их хранения		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	1 Приготовление диетических блюд	4	
	Самостоятельная работа	7	
	1 Подготовить доклады по теме: - Диета при заболеваниях почек - Роль диетического питания - Качество пищевых продуктов и методы их определения	7	
Учебная практика	Виды работ	288	
	Вводное занятие. Безопасность труда и пожарная безопасность Механическая кулинарная обработка овощей и грибов Обработка корнеплодов и клубнеплодов. Нарезка овощей Механическая кулинарная обработка рыбы Разделка рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы Приготовление полуфабрикатов из говядины, свинины, курицы Приготовление первых блюд Приготовление соусов Приготовление блюд из макарон Приготовление блюд из бобовых Приготовление блюд и гарниров из жаренных, запеченных овощей		ОК1 – ОК10 ПК 3.1 - 3.6 ЛР 13- ЛР 15, ЛР 18,ЛР 19

	<p>Приготовление блюд из припущенной, жаренной, запеченной, тушенной рыбы</p> <p>Приготовление блюд из жаренного, тушеного, запеченного мяса</p> <p>Приготовление блюд из котлетной массы</p> <p>Приготовление блюд из птицы</p> <p>Приготовление блюда из жаренных, запеченных яиц</p> <p>Приготовление блюда из творога</p> <p>Приготовление бутербродов и холодных закусок</p> <p>Приготовление овощных, рыбных, мясных салатов</p> <p>Приготовление винегретов</p> <p>Приготовление напитков</p> <p>Приготовление горячих сладких блюд</p> <p>Приготовление дрожжевого теста и изделия из него</p> <p>Приготовление пельменного теста и изделия из него</p> <p>Приготовление блинного теста и изделия из него</p> <p>Приготовление сдобного теста и изделия из него</p> <p>Приготовление бисквитного теста и изделия из него</p>		
Производственная	Виды работ		

практика	Вводное занятие. Безопасность труда и пожарная безопасность Механическая кулинарная обработка овощей и грибов Обработка корнеплодов и клубнеплодов. Нарезка овощей Механическая кулинарная обработка рыбы Разделка рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы Приготовление полуфабрикатов из говядины, свинины, курицы Приготовление первых блюд Приготовление соусов Приготовление блюд из макарон Приготовление блюд из бобовых Приготовление блюд и гарниров из жаренных, запеченных овощей Приготовление блюд из припущенной, жареной, запеченной, тушеной рыбы Приготовление блюд из жаренного, тушеного, запеченного мяса Приготовление блюд из котлетной массы Приготовление блюд из птицы Приготовление блюда из жаренных, запеченных яиц Приготовление блюда из творога Приготовление бутербродов и холодных закусок Приготовление овощных, рыбных, мясных салатов Приготовление винегретов Приготовление напитков Приготовление горячих сладких блюд Приготовление дрожжевого теста и изделия из него Приготовление пельменного теста и изделия из него Приготовление блинного теста и изделия из него Приготовление сдобного теста и изделия из него Приготовление бисквитного теста и изделия из него	228	ОК1 – ОК10 ПК 3.1 - 3.6 ЛР 13- ЛР 15, ЛР 18, ЛР 19
Итого			938
Самостоятельная работа:			162
Всего:			1100

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебной лаборатории, кабинета «Кулинария»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект инструкционных технологических карт;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебной методической документации;
- наглядные пособия (комплект схем, плакатов);

Оборудование лаборатории:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- технологическое оборудование;
- электрические жарочные шкафы (бытовые);
- весы цифровые (ВНЦ);
- тепловое оборудование (плита 6-исекционная, плита бытовая);
- миксер;
- холодильное оборудование;
- комплект методической документации;

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- технологическое оборудование;
- набор инструментов для обработки фруктов;
- приспособления, инвентарь, посуда, тара;
- заготовки, шаблоны, формы ;
- набор шаблонов, форм, производственного инвентаря, инструментов;

Средства обучения:

- модели, макеты;
- технические средства в т.ч. аудиовизуальные, компьютерные,

телекоммуникационные.

4.2. Информационное обеспечение обучения

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

Нормативные документы

1. Федеральный закон от 02.01.2000 №29-ФЗ (ред. от 30.12.2008) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв.02.01.2000 ФЗ-29.

2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 10.05.2007 №276).

3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

4. ГОСТ Р 50647-95 «Общественное питание. Термины и определения».

5. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

6. ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

7. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

Основные источники

1. Кухня народов Кавказа: практикум / — С.: Северо-Кавказский федеральный университет, 2018. 171— с. <http://www.iprbookshop.ru/66077> практикум Базовая версия

2. Марченко В.В. Кухня народов мира: учебное пособие / Марченко В.В., Судакова Н.В.— С.: Северо-Кавказский федеральный университет, 2018. 149— с. <http://www.iprbookshop.ru/66079> учебное пособие Базовая версия

3. Шапкарина А.И. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум: учебное пособие / Шапкарина А.И., Минаева С.В., Янпольская Н.А.— В.: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. 184— с. <http://www.iprbookshop.ru/64415> учебное пособие Базовая версия

4. Апет Т.К. Технология приготовления мучных изделий: учебное пособие / Апет Т.К.— М.: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2018. 351 — с. <http://www.iprbookshop.ru/67759> учебное пособие Базовая версия

5. Мглинец А.И. Технология приготовления ресторанной продукции: учебное

пособие / Мглинец А.И.— С.: Троицкий мост, 2018. 208— с.
<http://www.iprbookshop.ru/75698> учебное пособие

6. Радионова И.Е. Технология производства безалкогольных напитков и кваса: учебное пособие / Радионова И.Е.— С.: Университет ИТМО, 2018. 105— с.
<http://www.iprbookshop.ru/65301> учебное пособие Базовая версия

7. Смирнова И.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания: учебное пособие / Смирнова И.Р., Дудник Т.Л., Сивченко С.В.— М.: Российская международная академия туризма, Логос, 2018. 152— с.
<http://www.iprbookshop.ru/51864> учебное пособие Базовая версия

8. Цопкало Л.А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании: учебное пособие / Цопкало Л.А., Рождественская Л.Н.— Н.: Новосибирский государственный технический университет, 2018. 230— с. <http://www.iprbookshop.ru/47692> учебное пособие Базовая версия

9. Сидоренко Г.А. Разработка технологии производства зернового хлеба с применением электроконтактного способа выпечки: монография / Сидоренко Г.А., Попов В.П., Явкина Д.И., Зинюхин Г.Б., Коротков В.Г.— О.: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2018. 210— с. <http://www.iprbookshop.ru/61401> монография

10. Евтюков С.С. Анализ правил дорожного движения в европейских странах: учебное пособие / Евтюков С.С., Чмиль В.П.— С.: Санкт-Петербургский государственный архитектурно-строительный университет, ЭБС АСВ, 2018. 168— с.
<http://www.iprbookshop.ru/49950> учебное пособие

11. Исаева А.А. Организация и технология перевозок пассажиров, туристов и багажа на транспорте: учебно-методическое пособие / Исаева А.А.— М.: Московская государственная академия водного транспорта, 2018. 29— с.
<http://www.iprbookshop.ru/46491> учебно-методическое пособие Базовая версия

12. Межотраслевые правила по охране труда на автомобильном транспорте. ПОТ Р М-027-2003: учебное пособие / — М.: ЭНАС, 2013. 168— с.
<http://www.iprbookshop.ru/76142> учебное пособие

13. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для начального профессионального образования / Н.А. Анфимова.- 4-е изд., переработана и дополнена - М.:«Академия», 2018. - 400с.

Дополнительные источники

1. Андросов В.П. Производственное обучение профессии "Повар": В 4 ч. учебное пособие для начального профессионального образования / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова,

Л.И. Федорченко - 4-е изд., стер. - М.: «Академия», 2012.

2. Антонова Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Справочное пособие для предприятий общественного питания / Р.П.Антонова. -3-е изд., М.: Профи КС, 2010. - 200с.

3. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для начального профессионального образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов.- 3-е изд., М.: Академия, 2010.-496с.

Интернет - ресурсы:

«Кулинарный портал». Форма доступа: <http://www.kulina.ru>, <http://www.povary.ru>, <http://www.vkys.bu>.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение обще профессиональных дисциплин:

- Основы микробиологии, санитарии и гигиены
- Основы деловой культуры
- Информационные технологии в профессиональной деятельности

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.

4.4. 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.

Инженерно-педагогический состав: среднее 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 (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 на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.	-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;	-Устный опрос -Тестирование -Экспертная оценка на практическом занятии. -Экспертная оценка выполнения практического задания Квалификационный экзамен
ПК 3.2. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.	-демонстрация навыков подготовки рабочего места к работе и уборке после работы; -демонстрация навыков эксплуатации и обслуживания технологического оборудования;	Устный опрос -Тестирование -Экспертная оценка на практическом занятии. -Экспертная оценка выполнения практического задания Квалификационный экзамен
ПК 3.3. Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.	-Демонстрация навыков определения качества сырья; -обоснование выбора сырья для приготовления блюд и кулинарных изделий; -демонстрация навыков расчета энергетической ценности сырья;	-Устный опрос -Тестирование -Экспертная оценка на практическом занятии. -Экспертная оценка выполнения практического задания Квалификационный экзамен
ПК 3.4. Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.	- демонстрация навыков первичной обработки традиционных видов сырья, согласно последовательным технологическим операциям; - демонстрация навыков расчета	-Устный опрос -Тестирование -Экспертная оценка на практическом занятии.

	количества отходов при обработке традиционных видов сырья; - обоснование выбора производственного инвентаря при механической и тепловой кулинарной обработке сырья;	-Экспертная оценка выполнения практического задания Квалификационный
--	--	---

	<p>-демонстрация навыков приготовления и оформления горячих, холодных блюд, закусок, напитков и изделий из теста;</p> <p>- соблюдение последовательности технологических приемов при приготовлении и оформлении горячих, холодных блюд, закусок, напитков и изделий из теста;</p> <p>-соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации производственного инвентаря и оборудования;</p>	экзамен
<p>ПК 3.5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи.</p>	<p>-демонстрация навыков порционирования блюд;</p> <p>-демонстрация навыков оформления блюд;</p> <p>-обоснования использования гарниров, соусов, дополнений к блюду.</p>	<p>-Устный опрос</p> <p>-Тестирование</p> <p>-Экспертная оценка на практическом занятии.</p> <p>-Экспертная оценка выполнения практического задания</p> <p>Квалификационный экзамен</p>
<p>ПК 3.6. Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.</p>	<p>-демонстрация навыков подготовки помещения для приема пищи;</p> <p>-демонстрация навыков сервировки стола;</p> <p>-обоснование приемов сервировки стола.</p>	<p>-Устный опрос</p> <p>-Тестирование</p> <p>-Экспертная оценка на практическом занятии.</p> <p>-Экспертная оценка выполнения практического задания.</p> <p>Квалификационный экзамен.</p>

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.	- 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; 	Наблюдение за ролью обучающихся в группе

	- участие в спортивных и культурно-	
--	-------------------------------------	--

	массовых мероприятиях	
ОК 7. Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.	Соблюдает требования охраны труда и экологической безопасности в своей деятельности.	Продукт учебной деятельности в модельных ситуациях
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).	- соблюдение техники безопасности; - соблюдение корпоративной этики (выполнение правил внутреннего распорядка); - ориентация на воинскую службу с учетом профессиональных знаний	- тестирование по ТБ; - своевременность постановки на воинский учет; - проведение воинских сборов.