

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области «Образовательный центр с. Камышла»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

по учебно-производственной работе

Харразова Р.Р.

«01» \_\_\_\_\_ 2020г.



**Рабочая программа учебной дисциплины  
МДК 03.01 «Технология кулинарного приготовления  
пищи и контроль качества блюд».**

**«35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы»**

**Камышла 2020г.**

ОДОБРЕНО  
на заседании МО

преподавателей  
спец. дисциплин

Протокол № 2 от « 31 » 08 2020 г.  
А.А. Нурутдинов Нурутдинов А.А.

Автор

Г.М. Фатхутдинова / Фатхутдинова Г.М.

" 31 " 08 2020 г.

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

### **Пояснительная записка**

Рабочая программа учебной дисциплины «Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии «35. 01. 23 Хозяйка(ин) усадьбы», примерной программы учебной дисциплины «Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (далее – ФГАУ «ФИРО») в качестве примерной программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

## ПАСПОРТ ДИСЦИПЛИНЫ МДК 03.01

### ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03 «ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ И КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА БЛЮД».

#### 1.1. Область применения дисциплины

Программа профессиональной дисциплины (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии СПО **35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.
2. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.
3. Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности\_
4. Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.
5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи.
6. Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол

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

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

##### **иметь практический опыт:**

приготовления блюд и определения их качества

##### **уметь:**

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

пользоваться сборниками рецептур блюд, кулинарных и мучных кондитерских изделий;

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

**знать:**

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

понятия о пищевой биологической и физиологической ценности пищевых продуктов;

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

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

**1.3. Количество часов на освоение программы профессиональной дисциплины:**

всего 697 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 697 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 465 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 232 часа;

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения профессиональной дисциплины является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности:

Технология **кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.
П	Подготавливать к работе и убирать рабочее место.
К 3.2	
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.
ПК3.5	Порционировать и подготавливать блюда для подачи.
ПК3.6	Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7	Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности
ОК 8	Осуществлять денежные операции.
ОК 9	Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессиональной дисциплины	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1	Раздел 1. Введение		1	-		*	*	*	*
ПК 3.3 ПК 3.2	Раздел 2. Обработка овощей и грибов		17	3				*	*
ПК 3.3 ПК 3.2	Раздел 3. Обработка рыбы		23	9					
ПК 3.3 ПК 3.2	Раздел 4 Обработка мяса и сельскохозяйственной птицы		20	12					
ПК 3.3 ПК 3.2	Раздел 5. Способы кулинарной обработки		3	-					
ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Раздел 6. Супы		9	42					
ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Раздел 7. Соусы		18	30					
	Раздел 8. Блюда и гарниры из круп и макаронных изделий		8	24					
ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Раздел 9. Блюда из овощей		5	24					
ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Раздел 10. Блюда из рыбы		12	24					
ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Раздел 11 Блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы и дичи		14	30					
ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Раздел 12.Блюда из яиц и творога		6	18					
ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Раздел 13. Холодные блюда		14	24					
ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Раздел 14 Сладкие блюда и напитки		5	8					
ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Раздел 15. Мучные кондитерские изделия		16	30					
ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Раздел 16.Основы лечебного питания		8	8					
	Производственная практика по кулинарии								
	<b>Всего:</b>	<b>697</b>	<b>179</b>	<b>286</b>		<b>232</b>			



## ПОУРОЧНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел ПМ. 03 Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд			465	
	МДК.03.01.Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд		465	
Тем1.1 Введение				
	1.	Задачи и содержание предмета «Кулинария»	1	2
Тема 1.2. Обработка овощей и грибов			17(3)	
	1.	Значение овощей в питании, их пищевая ценность	1	2
	2.	Правила обработки овощей с сохранением витаминов, цвета, пищевых веществ	1	2
	3.	Оборудования, инструменты, используемые для обработки овощей	1	2
	4.	Нарезка овощей, ее значение	1	2
	5.	Способы нарезки овощей	1	2
	6.	Способы нарезки овощей	1	2
	7.	Кулинарное использование овощей различных форм нарезки для приготовления блюд	1	2
	8.	Кулинарное использование овощей различных форм нарезки для приготовления блюд	1	2
	9.	Повторительно – обобщающий урок	1	2
	10.	Рубка и растирание некоторых видов овощей, назначение этих процессов	1	2
	11.	Обработка овощей для фарширования (кабачки, баклажаны, помидоры, огурцы, перец, репа)	1	2
	12.	Обработка солено- квашенных, сушеных и мороженых овощей	1	2
	13.	Отходы при механической кулинарной обработке овощей, качество, использование, меры по снижению	1	2
	14.	Полуфабрикаты из овощей	1	2
	15.	Обработка грибов	1	2
	16.	Кулинарное использование грибов	1	2
	17.	Условия хранения и требования к качеству	1	2
	18.	Повторительно – обобщающий урок	1	2
<b>Лабораторные работы</b>			3	
«Форма нарезки овощей»				

<b>Тема 1.3. Обработка рыбы</b>			23 (9)	
	1.	Оборудование, инвентарь и инструменты для обработки рыбы и нерыбных продуктов моря	1	2
	2.	Способы оттаивания мороженой рыбы	1	2
	3.	Способы вымачивания соленой рыбы	1	2
	4.	Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы, рыбы осетровых пород	2	2
	5.	Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы, рыбы осетровых пород	1	2
	6.	Повторительно- обобщающий урок	1	2
	7.	Основные виды нарезки рыбы в зависимости от назначения	2	2
	8.	Порядок приготовления полуфабрикатов для варки, припускания, жарки	1	2
	9.	Порядок приготовления полуфабрикатов для варки, припускания, жарки	1	2
	10.	Способы панирования, их характеристика, приготовление лезона	2	2
	11.	Котлетная масса из рыбы	3	2
	12.	Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы	1	2
	13.	Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы	1	2
	14.	Повторительно – обобщающий урок	1	2
	15.	Отходы при механической кулинарной обработке рыбы, их использование	1	2
	16.	Нерыбные продукты моря, их характеристика	1	2
	17.	Требования к качеству рыбных полуфабрикатов	1	2
	18.	Повторительно – обобщающий урок	1	2
	19.	<b>Лабораторные работы</b>	12	
		«Виды рыбных полуфабрикатов для припускания»	3	
		«Виды рыбных полуфабрикатов для жарки»	3	
		«Приготовление рыбной котлетной массы»	3	
<b>Тема 1.4. обработка мяса и сельскохозяйственной птицы</b>			20 (12)	
	1.	Оборудования, инструменты, инвентарь для обработки мяса и птицы	1	2
	2.	Кулинарный разруб туш крупного рогатого скота	1	2
	3.	Кулинарное назначение отдельных частей туши	1	2
	4.	Кулинарный разруб туш мелкого рогатого скота	1	2
	5.	Кулинарное назначение отдельных частей туши	1	2
	6.	Виды полуфабрикатов из мяса крупного рогатого скота, кулинарное использование	2	2
	7.	Повторительно – обобщающий урок	1	2
	8.	Приготовление рубленой массы и полуфабрикаты из нее	1	2
	9.	Приготовление рубленой массы и полуфабрикаты из нее	1	2
	10.	Приготовление котлетной массы и полуфабрикаты из нее	1	2
	11.	Приготовление котлетной массы и полуфабрикаты из нее	1	2
	12.	Повторительно – обобщающий урок	1	2
	13.	Обработка мясных субпродуктов	1	2
	14.	Обработка с/х птицы	1	2
	15.	Полуфабрикаты из птицы	1	2
16.	Обработка субпродуктов птицы		2	

	17.	Требования к качеству полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов, птицы	1	2
			1	
	18.	Условия хранения по требованию к качеству полуфабрикатов	1	2
	19.	Повторительно – обобщающий урок	1	2
		<b>Лабораторные работы</b>	12	2
		«Виды полуфабрикатов из мяса»	6	
		«Приготовление котлетной массы и полуфабрикаты из нее»	6	
<b>Тема 1.5. способы кулинарной обработки</b>			3	
	1.	Тепловая обработка продуктов, ее назначение. Варка, ее разновидности. Жарка, ее разновидности.		2
		Комбинированные и вспомогательные приемы тепловой обработки	1	2
	2.	Влияние температуры на качество продукции	1	2
	3.	Повторительно – обобщающий урок	1	2
<b>Тема 1.6. Супы</b>			9 (42)	
	1.	Значение первых блюд в питании человека	1	2
	2.	Классификация супов	1	2
	3.	Технология приготовления бульонов	1	2
	4.	Заправочные супы	1	2
	5.	Молочные супы	1	2
	6.	Сладкие супы	1	2
	7.	Холодные супы	1	2
	8.	Супы из концентратов, их разновидности	1	2
9.	Повторительно – обобщающий урок	1	2	
		<b>Лабораторные работы</b>		
	10.	«Заправочные супы»	42	
<b>Тема 1.7. Соусы</b>			18 (30)	
	1.	Значение соусов в питании	1	2
	2.	Классификация соусов	1	2
	3-4.	Виды пассеровок, их назначение	1	2
	5-6.	Виды бульонов для жидкой основы соусов	1	2
	7.	Соусы мясные красные	1	2
	8.	Производные красного соуса основного	1	2
	9.	Соус белый основной на мясном бульоне	1	2
	10.	Производные соуса белого основного	1	2
	11.	Молочные соусы	1	2
	12.	Сметанные соусы	1	2
	13.	Соусы яично-масляные	1	2
	14.	Смеси масляные	1	2

	15.	Соусы холодные и желе		2
	16.	Соусы промышленного производства	1	2
	17.	Требования к качеству соусов	1	2
	18.	Повторительно – обобщающий урок	1	2
		<b>Лабораторные работы</b>	30	
	19.	«Соус красный основной»	12	
	20.	«Соус белый основной»	18	
<b>Тема 1.8. блюда и гарниры из круп и макаронных изделий</b>			8 (24)	
	1.	Значение блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий в питании	1	2
	2.	Подготовка круп к варке и варка	2	2
	3.	Приготовление каш различной консистенции	2	2
	4.	Варка бобовых, особенности их варки	1	2
	5.	Варка макаронных изделий, способы варки	1	2
	6.	Повторительно – обобщающий урок	1	2
		<b>Лабораторные работы</b>	24	
	7.	«Каша»		
<b>Тема 1.9. блюда из овощей</b>			5 (24)	
	1.	Значение овощных блюд в питании	1	2
	2.	Классификация овощных блюд по способу тепловой обработки: отварные, припущенные	1	2
	3.	Классификация овощных блюд по способу тепловой обработки: жареные, тушонные	1	2
	4.	Классификация овощных блюд по способу тепловой обработки: запеченные	1	2
	5.	Повторительно – обобщающий урок	1	2
			<b>Лабораторные работы</b> «Блюда из овощей»	24
<b>Тема 1.10. блюда из рыбы</b>			12( 24)	
	1.	Значение рыбных блюд в питании	1	2
	2.	Правила варки и припускания рыбы	2	2
	3.	Блюда из отварной и припущенной рыбы	2	2
	4.	Способы жарки рыбы	1	2
	5.	Запекание рыбы	1	2
	6.	Блюда из рыбной котлетной массы	3	2
	7.	Требования к качеству рыбных блюд	2	2
	8.	Повторительно – обобщающий урок	1	2
	9.	<b>Лабораторные работы</b> «Рыбные блюда»	24	

<b>Тема 1.11. блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы и дичи</b>			14 (30)	
	1.	Значение мясных блюд в питании	1	2
	2.	Классификация их по способу тепловой обработки	1	2
	3.	Варка мясных продуктов, особенности варки	1	2
	4.	Блюда из отварного мяса	1	2
	5.	Повторительно- обобщающий урок	1	2
	6.	Тушение мяса	1	2
	7.	Запекание мяса	1	2
	8.	Блюда из рубленой массы	1	2
	9.	Полуфабрикаты из котлетной массы	2	2
	10.	Блюда из субпродуктов	1	2
	11.	Блюда из с/х птицы: отварные, жареные	1	2
	12.	Требования к качеству блюд из мяса и птицы	1	2
	13.	Повторительно – обобщающий урок	1	2
14.	<b>Лабораторные работы</b> «Блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы и дичи»	30		
<b>Тема 1.12. блюда из яиц и творога</b>			6 (18)	
	1.	Значение блюд из яиц и творога в питании	1	2
	2.	Классификация яиц по способу тепловой обработки	1	2
	3.	Варка яиц, ее разновидности	1	2
	4.	Блюда из творога	1	2
	5.	Требования к качеству блюд из яиц и творога	1	2
	6.	Повторительно – обобщающий урок	1	2
7.	<b>Лабораторные работы</b> «Блюда из яиц и творога»	18		
<b>Тема 1.13. холодные блюда</b>			14 (24)	
	1.	Значение холодных блюд и закусок в питании	1	2
	2.	Санитарно – гигиенические требования к обработке продуктов для холодных блюд	1	2
	3.	Классификация холодных блюд и закусок по основному продукту	1	2
	4.	Бутерброды, их разновидности	3	2
	5.	Повторительно – обобщающий урок	1	2
	6.	Салаты из сырых и вареных овощей	3	2
	7.	Холодные блюда и закуски из рыбы	1	2
	8.	Холодные блюда и закуски из мяса и субпродуктов	1	2
	9.	Требования к качеству блюд	1	2
	10.	Повторительно – обобщающий урок	1	2
	11.	<b>Лабораторные работы</b>	24	
12.	«Бутерброды и салаты»			

<b>Тема 1.14. сладкие блюда и напитки</b>			5 (12)	
	1.	Значение сладких блюд и напитков в питании	1	2
	2.	Холодные сладкие блюда: компоты, кисели	1	2
	3.	Горячие блюда		2
				2
	4.	Требования к качеству сладких блюд и напитков	1	2
	5.	Повторительно – обобщающий урок	1	2
		<b>Лабораторные работы</b> «Сладкие блюда и напитки»	12	
<b>Тема 1.15. мучные кондитерские изделия</b>			16 (30)	
	1.	Значение изделий из теста в питании человека	1	2
	2.	Приготовление опарного дрожжевого теста	2	2
	3.	Приготовление безопарного дрожжевого теста	2	2
	4.	Тесто для блинов и оладий	2	2
	5.	Процессы, происходящие при брожении, расстойке	2	2
	6.	Повторительно- обобщающий урок	1	2
	7.	Приготовление фарша и начинок для изделий из дрожжевого теста	2	2
	8.	Выпечка, отпуск	1	2
	9.	Бездрожжевое тесто для лапши, пельменей, блинчиков	2	2
				2
	10.	Повторительно – обобщающий урок	1	2
		<b>Лабораторные работы</b>	30	
		«Приготовление опарного дрожжевого теста»		
	«Приготовления безопарного теста»			
	«Приготовление бездрожжевого теста»			
<b>Тема 1.16. основы лечебного питания</b>			8 (8)	
	1.	Основные принципы лечебного и лечебно – профилактического питания	2	2
	2.	Характеристика распространенных диет	2	2
	3.	Особые требования раздачи и отпуска лечебного питания	1	2
	4.	Порядок хранения, раздачи и отпуска блюд лечебного питания	1	2
	5.	Повторительно – обобщающий урок	1	2
	6.	Итоговый урок	1	2
	7.	<b>Лабораторные работы</b> «Диетические блюда»	8	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация профессиональной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета кулинарии; лаборатории кулинарии:

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета кулинарии:  
комплект учебной мебели;  
комплект учебно-наглядных пособий.

#### **Плакаты:**

- Капустные овощи;
- Луковые овощи;
- Пряные и десертные овощи;
- Промысловые рыбы;
- Нерыбные продукты моря;
- Форма нарезки овощей;
- Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы;
- Полуфабрикаты из котлетной массы мяса;
- Виды бутербродов: закрытые, открытые, канапе.

#### **Схемы:**

- Разделка чешуйчатой рыбы;
- Обработка осетровой рыбы;
- Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши;
- Заправка птицы без иглы;
- Правила варки заправочных супов;
- Схема приготовления борщи;
- Схема приготовления супа- пюре;
- Схема приготовления соуса красного основного;
- Схема приготовления соуса белого основного;
- Схема приготовления теста безопарным способом;
- Схема приготовления теста опарным способом.

#### **Стенды:**

- Санитарные требования к кулинарной обработке блюд;
- Санитарно –гигиенические требования к безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.
- Санитарные требования к реализации готовой пищи.

#### **Справочные таблицы:**

- Характеристика пищевой ценности овощей;
- Дефекты хлебобулочных изделий, пути их устранения;
- Классификация тканей мяса;
- Химический состав мяса;
- Химический состав мяса птицы;

- Химический состав мяса рыбы;
- Потери пищевых веществ при тепловой кулинарной обработке овощей, %;
- Содержание влаги в пищевых продуктах;
- Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов из говядины в % от массы мяса при костях;
- Нормы отходов при механической кулинарной обработке овощей, не требующих тепловой обработки, % от массы сырья;
- Производные соусы от красного основного соуса;
- Производные соусы от белого основного соуса;
- Расчет производственной рецептуры хлебобулочных изделий:

**Технические средства обучения:**

комплект технических средств группового пользования на базе DVD – проигрывателя (DVD, телевизор, видеомэгафнофон);

комплект технических средств на базе графопроектора (графопроектор, экран, фолии);

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

1. Разделочные доски
2. Скалки
3. Набор суповых тарелок
4. Набор порционных тарелок
5. Ложки нержавеющей
6. Сковороды (набор)
7. Набор кастрюль
8. Ведро эмалированное
9. Терки электронные
10. Весы электронные
11. Электроплита промышленная с духовкой
12. Водонагреватель на 100л
13. Электромясорубка
14. Шкаф для хранения мясoпродуктов
15. **Посуда:**
16. 1 блюда
17. 2 блюда
18. 3 блюда
19. 4 ложки нержавеющей
20. Электропечь для кондитерских изделий
21. Посудомоечная машина
22. Хлебопечка LG HB -201 JE
23. СВЧ SANSUNG
24. Пароварка BRAUN
25. Набор кастрюль KONLG
26. Набор сковородок
27. Набор противней GUARDJNJ
28. Мясорубка BRAUN



- 29 Картофеле очистительные машины
- 30 Овоще резательные машины
- 31 Протира-резательные машины
- 32 Машины для рыхления мяса
- 33 Котлетоформовочные машины
- 34 Рыбоочиститель
- 35 Просеивательные машины
- 36 Тестомесительные машины
- 37 Взбивальные машины
- 38 Машины для нарезки хлеба
- 39 Фритюрницы
- 40 Холодильное оборудование
- 41 Разделочные доски
- 42 Сито
- 43 Скалка
- 44 Набор ложек
- 45 Терки
- 46 Дуршлаг
- 47 Кухонный комбайн

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Н.А. Анфисова «Кулинария», 2015г.
2. Л.Л. Татарская «Учебник М. Профобриздат, 2015г.
3. Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи, Профобриздат, 2016г.

Дополнительные источники:

1. Л.Н. Сопина «Учебное пособие повара, Профобриздат, 2014г.
2. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания, 2018г.
3. М.Н. Захарченко, Н.В. Русакова, Л.С. Кучер «Обслуживание на предприятиях общественного питания». Учебник М, 2018г.
4. Л.Л. Татарская «Сборник дидактических материалов» по курсу «Кулинария», Учебное пособие.
5. А.Т. Васюкова «Справочник повара», Уч. пособие М, 2016г.
6. Т.Г. Семирежко, М.Ю Дерюгина «Кулинария», Уч. пособие М, 2014г.
7. Комплект электронных учебников по специальности и специализации

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Основная профессиональная образовательная программа должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОПОП.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

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

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

### ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 3.1. Составлять однодневный и перспективный заказ в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской местности.	1. Потребность лиц в основных пищевых продуктах по физиологическим нормам. 2. Достаточность по калорийности. 3. Разнообразность по выбору продукции 4. Чередуемость продуктов 5. Правильность сбалансирования по содержанию отдельных пищевых продуктов	Проверочная работа Контрольная работа
ПК 3.2. Подготавливать к работе и убирать рабочее место.	1. Санитарные требования к оборудованию к оборудованию (механическое, тепловое, холодильное, немеханическое) 2. Санитарные требования к инвентарю и инструментам (разделочные доски, шумовки, ситы, веселки, ножи, терки, поварские иглы и др.) 3. Санитарные требования к кухонной, столовой посуде и таре ( кастрюли, наплитные котлы, сотейники, чайники)	Тесты тематические и рубежные, практическая работа

<p>ПК 3.3. Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Санитарно-гигиенические требования к безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.</li> <li>2. Значимость физиологических основ пищевых веществ</li> <li>3. Зависимость витаминного состава пищевых продуктов от продолжительности и хранения, механической и тепловой обработки</li> <li>4. Рациональность сбалансированного питания</li> <li>5. Принципы составления суточного рациона питания</li> </ol>	<p>Проверочная работа, тесты рубежные и тематические, практические работы</p>
<p>ПК 3.4. Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки, изделия из теста</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Доведенность продуктов до состояния готовности</li> <li>2. Правильность приготовления блюд, изделий из теста, напитков</li> <li>3. Качественность оформления блюд, изделий из теста, напитков</li> </ol>	<p>Презентации. Тесты рубежные и тематические, практические работы</p>
<p>ПК 3.5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Правильность норм вложения сырья и выхода готовых блюд</li> <li>2. Доброкачественность готовых блюд</li> <li>3. Значимость оформления блюд для подачи</li> </ol>	<p>Презентации. тесты рубежные и тематические, практические работы</p>
<p>ПК 3.6. Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Создание условий приема пищи</li> <li>2. Значимость оформления блюд</li> <li>3. Правильность подбора посуды</li> </ol>	<p>Презентации, практические работы</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрирует понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес.	Наблюдения за обучающимися в процессе урока.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Организовывает собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Оценка результата работы обучающегося при выполнении индивидуального задания.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Анализирует рабочую ситуацию, осуществляет текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, несет ответственность за результаты своей работы.	Анализ и оценка результатов тестирования.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Осуществляет поиска информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Наблюдения за обучающимися в процессе урока.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Оценка результата работы обучающегося при выполнении индивидуального задания.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Работает в команде, эффективно общается с коллегами, руководством, клиентами	Оценка эффективности работы учащихся в команде.

ОК 7. Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.	Оценивает и корректирует собственную деятельность	Наблюдения за обучающимися в процессе урока.
ОК 8. Осуществлять денежные операции.	Осуществляет денежные операции.	Обобщающий опрос
ОК 9. Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона.	Отстаивает в рамках закона свои социально-трудовые права	

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

**Разработчик:** «Образовательный центр с.Камышла»

Преподаватель: Фатхутдинова Г.М.