

Министерство образования и науки Мурманской области

«Северный национальный колледж»

(филиал государственного автономного профессионального образовательного учреждения Мурманской области «Оленегорский горнопромышленный колледж»)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
профессионального модуля

ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд

основной профессиональной образовательной программы подготовки
квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального
образования

35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд** разработана на основе Федерального государственного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) **35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы**

Организация-разработчик:

«Северный национальный колледж» (филиал государственного автономного профессионального образовательного учреждения Мурманской области «Оленегорский горнопромышленный колледж»)

Составитель:

Мировова Е.Л., преподаватель

Ответственный:

Советкина С.В., начальник отдела по учебной работе

РАССМОТРЕНО:

на заседании ЦМК филиала

Протокол

от «01» сентября 2021 г. № 1

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.	31
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	37

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО. Рабочая программа учебного модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации, переподготовки) и профессиональной подготовки по профессиям рабочих:

16675 Повар;

16472 Пекарь;

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Обучающийся по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы готовится к следующим видам деятельности:

5.2.3. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.

ПК 3.1. Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями

лиц, проживающих в сельской усадьбе.

ПК 3.2. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.

ПК 3.3. Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.

ПК 3.4. Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.

ПК 3.5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи.

ПК 3.6. Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.

1.2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:

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

Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд

В результате изучения 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 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. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Вид учебной работы	
Максимальная учебная нагрузка обучающегося, включая	1506
1.самостоятельная работа обучающегося	232
2.обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося:	1274
в т.ч. лекции	280
лабораторные	122

практические	62
Учебная практика	522
Производственная практика	288

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

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.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ

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.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 КУЛИНАРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ И КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА БЛЮД

2.2. Тематический план и содержание ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Коды профессиональн ых компетенций	Наименование разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Учебная, часов	Производствен- ная часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
МДК.03.01 Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд		696					
ПК 3.1-3.6	Раздел 1. Приготовление блюд из овощей и грибов	172	40	ЛЗ-4, ПЗ-4	32	72	36
ПК 3.1-3.6	Раздел 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.	128	30	ПЗ-6	32	36	36

ПК 3.1-3.6	Раздел 3. Приготовление супов и соусов	126	40	ПЗ-6, ЛЗ-6	20	36	36
ПК 3.1-3.6	Раздел 4.			ПЗ-6, ЛЗ-12			
ПК 3.1-3.6	Приготовление блюд из рыбы	174	32		20	72	36
ПК 3.1-3.6	Раздел 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	308	100	ПЗ-10, ЛЗ-36	40	108	36
ПК 3.1-3.6	Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	182	50	ПЗ-12, ЛЗ-12	30	72	36
ПК 3.1-3.6	Раздел 7. Приготовление сладких блюд и напитков	128	52	ПЗ-8 , ЛЗ-10	20	36	36
ПК 3.1-3.6	Раздел 8. Приготовление блюд и изделий из теста.	288	120	ПЗ-10, ЛЗ-30	38	90	36
	Всего:	1506	464	184	232	522	288
	<i>Итоговая аттестация в форме экзамена квалификационного</i>						

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1.- ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2.- репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
- 3.- продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел №1 Приготовление блюд из овощей и грибов.			40 (ПЗ -4 ЛЗ- 4)	
	Содержание		16	2
	1, 2	Введение.	2	
	3,4	Охрана труда и пожарная безопасность.	2	
	5,6	Значение овощных блюд в питании, правила обработки.	2	
	7,8	Особенности очистки овощей.	2	
	9,10	Подготовка овощей к фаршированию.	2	
	11,12	Нарезка овощей, её назначение, способы нарезки.	2	
	13,14	Обработка консервированных овощей, изготовление полуфабрикатов.	2	
	15,16	Обработка грибов и их использование.	2	
	Содержание		2	2
	17,18	Значение тепловой обработки овощей	2	
	19,20	Тепловая обработка продуктов.	2	
	21,22	Процессы, происходящие при тепловой обработки.	2	
	ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ			
	23,24	<i>ПЗ №1 Работа с нормативной документацией</i>	2	3
	25,26	Классификация овощных блюд по тепловой обработке. Правила подбора гарниров.	2	2
	27,28	Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей.	2	
	ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ			
	29,30	<i>ПЗ №2 Определение времени тепловой обработки.</i>	3	3
	31,32	Блюда из тушёных овощей, требования к качеству.	2	2
	33,34	Блюда из жареных и запечённых овощей.	2	
	ЛАБОРАТОРНЫЕ ЗАНЯТИЯ			
	35-38	<i>ЛЗ №1 Приготовление блюд из отварных и припущенных овощей</i>	3	3

	39,40	Контрольная работа.	2	
	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА		32	3
	1.Работа с нормативной документацией. 2.Работа с глоссарием. 3.Работа с периодическими изданиями: журнал «Гастроном», «Питание и общество», «Питание для всех». 4.Разработка презентации «Блюда из овощей». 5.Реферирование учебной литературы. 6.Эссе по теме: «Овощные блюда северной кухни». 7.Составление технологических схем блюд из грибов (по заданию преподавателя).			
	ИТОГО 1 курс		40 часов	
Раздел 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.	Содержание		30 (ПЗ-8)	
	41,42	Приготовление каш различной консистенции	2	2
	43,44	Приготовление блюд из каш.	2	2
	45,46.	Приготовление и отпуск блюд из бобовых.	2	2
	47,48	Блюда из макаронных изделий.	2	2
	49,50.	ТКК блюд из каш, бобовых, макаронных изделий,	2	2
	ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ			
	51,52	ПЗ №1 Работа с нормативной документацией.	2	3
	53,54	Приготовление блюд из варёных яиц.	2	2
	ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ			
	55,56	ПЗ №2 Решение задач по взаимозаменяемости яиц.	2	3
	57,58	Приготовление блюд из жареных , запечённых яиц.	2	2
	59,60	Решение задач	2	2
	61,62	Холодные блюда из творога, ТКК, отпуск.	2	2
	63,64	Горячие блюда из творога, ТКК, отпуск.	2	2
	ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ			
	65,66	ПЗ №3 Сервировка блюд из творога.	2	2
	67,68	ПЗ №4 Решение задач.	2	3

	69,70	Контрольная работа	2	3
	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА		20	3
	1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996 г. 2. Пословицы и поговорки о каше. 3. История пасты, блюда из пасты. 4. Эссе: «Пищевая ценность перепелиных яиц» 5. Алгоритм приготовления пудинга из творога. 9. История появления макаронных изделий. 10. Разработка презентации: «Арт омлеты». 11. Работа с ГОСТами.			
Раздел №3 Приготовление супов и соусов	Содержание		40 (ПЗ-6, ЛЗ-6)	
	71,72	Значение в питании первых блюд.	2	2
	73,74	Технология приготовления бульонов.	2	2
	75,76	Заправочные супы, классификация .	2	2
	77,78	Технология приготовления борщей.	2	2
	ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ			
	79,80	ПЗ № 1 Имитация производственных ситуаций.	2	3
	81,82	Технология приготовления щей.	2	2
	83,84	Технология приготовления рассольников, солянок.	2	2
	85,86	Технология приготовления супов овощных и картофельных.	2	2
	87,88	Технология приготовления с крупами, с макаронными изделиями, мучными изделиями, бобовыми.	2	2
	87, 90	Требования к качеству, подача, сервировка супов.	2	2
	91,92	Технология приготовления супов молочных, супов-пюре.	2	2
	93,94	Технология приготовления прозрачных супов, холодных супов	2	2
	95,96	Значение соусов в питании. Сырьё и полуфабрикаты для приготовления соусов.	2	2
	ЛАБОРАТОРНОЕ ЗАНЯТИЕ			
	97-102	ЛЗ №1 Приготовление борщей.	2	3
	103,104	Технология приготовления основного красного, белого соусов и их производных.	2	2

	105,106	Технология приготовления грибного, сметанного, молочного соусов и их производных.	2	2
	107,108	Соусы на сливочном масле, растительном масле, уксусе и их производные	2	
	109,110	Контрольная работа	2	3
	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА		20	3
	1.Историческая справка супов. 2.Технологическая схема борща украинского. 3.Глоссарий. 4.Таблица отличительная характеристика щей и борщей. 5.Эссе о солянках. 6.Супы саамской кухни. 7.Работа с Санитарно-эпидемиологическими правилами. 8.Сводная таблица супов. 9.Заполнить технологическую карту на «Суп-лапшу домашнюю»			
Раздел 4. Приготовление блюд из рыбы	Содержание		32 (ПЗ-4 ЛЗ-6)	
	111,112	Пищевая ценность рыбы, классификация, требования к качеству.. Оборудование, инструменты, инвентарь. Обработка чешуйчатой рыбы. Обработка бесчешуйчатой рыбы.	2	
	113,114	Обработка рыбы осетровых пород. Особенности обработки некоторых видов рыб. Пищевые отходы при механической кулинарной подготовке и их использование в кулинарии	2	
	115,116	Панирование, его назначение, способы панировки, приготовление льезона. Порядок приготовления полуфабрикатов для варки и припускания. Порядок приготовления полуфабрикатов для жарки.	2	
	117,118	Приготовление котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из неё.	2	
	119,120	Механическая кулинарная обработка нерыбных продуктов моря.		
	121,122	Приготовление рубленой массы из и полуфабрикатов из неё. Приготовление кнельной массы и полуфабрикатов из неё.	2	2
	ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ			
	123,124	ПЗ № 1 Имитация производственных ситуаций.	2	3

	125,126	ПЗ №2 Решение задач на определение процента отходов.	2	
	127,128	Правила подбора соусов и гарниров. Процессы, происходящие при тепловой обработке. Блюда из отварной рыбы, требования к качеству. Банкетные блюда из отварной рыбы. Блюда из припущенной рыбы, требования к качеству.	2	2
	129,130	Блюда из жареной рыбы, требования к качеству. Правила сервировки.	2	2
	131,132	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы.	2	2
	133,134	Приготовление блюд из морепродуктов. Способы сервировки и варианты оформления рыбных горячих блюд.	2	2
	ЛАБОРАТОРНОЕ ЗАНЯТИЕ			
	135-140	ЛЗ №1 Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	2	3
	141,142	Контрольная работа.	2	3
	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА		20	3
	1.Работа с глоссарием. 2.Составление технологических схем. 3.Составление словограммы.. 4.Составление сводных таблиц. 5.Разработка презентаций 6.Составление кроссвордов. 7.Изучение ГОСТом Термины и определения. 8.Рыбные блюда саамской кухни.			
	ИТОГО 2 курс		102 часа	
Раздел 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Содержание		100 (ПЗ-10, ЛЗ-36)	
	143,144	Значение мясных блюд в питании. Оборудование, инструменты, инвентарь мясного цеха.	2	2
	145,146	ТБ при работе в мясном цехе. Механическая кулинарная обработка говядины	2	
	147,148	Механическая кулинарная обработка туш мелкого скота.	2	
	149,150	Приготовление полуфабрикатов из говядины.	2	
	151,152	Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины.	2	
	153,154	Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы из мяса.	2	

ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ			
155,156	ПЗ №1 Имитация производственных ситуаций.	2	3
157,158	Механическая кулинарная обработка домашней птицы и дичи, кролика.	2	2
159,160	Приготовление порционных полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика.	2	2
161,162	Приготовление рубленых полуфабрикатов из птицы	2	2
163,164	Требования к качеству полуфабрикатов.	2	2
165,166	Полуфабрикаты из котлетной массы из мяса.	2	2
167,168	Механическая кулинарная разделка туши оленя и полуфабрикатов из неё.	2	2
169,170	Обработка субпродуктов.	2	2
ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ			
171,172	<i>ПЗ №2 Тестовое задание.</i>	2	3
173,174	Блюда из отварного мяса, субпродуктов, сервировка блюд.	2	2
175,176	Блюда из мяса, жаренного порционным куском.	2	2
ЛАБОРАТОРНЫЕ ЗАНЯТИЯ			
177-182	ЛЗ №1 Приготовление блюд из мяса, жаренного порционным куском.	2	3
183,184	Субпродукты, жаренные порционными и мелкими кусками.	2	2
185,186	Блюда из мяса, жаренного мелкими кусками.	2	2
187,188	Блюда из тушеного мяса, субпродуктов.	2	2
ЛАБОРАТОРНЫЕ ЗАНЯТИЯ			
189-194	ЛЗ №2 Приготовление блюд из мяса, жаренного мелкими кусками.	6	3
195-196	ЛЗ №3 Приготовление блюд из субпродуктов.	6	
197-202	ЛЗ №4 Приготовление блюд из тушёного мяса.	6	
203,204	Блюда из запечённого мяса.	2	2
205,206	Блюда из рубленой массы из мяса.	2	2
207,208	Блюда из котлетной массы из мяса жаренные.	2	2
ЛАБОРАТОРНЫЕ ЗАНЯТИЯ			
209-214	ПЗ №5 Приготовление блюд из котлетной массы из оленины.	6	3
ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ			
215-216	<i>ПЗ №3 Имитация производственных ситуаций</i>	2	3
217-218	<i>ПЗ №4 Решение задач</i>	2	3
ЛАБОРАТОРНЫЕ ЗАНЯТИЯ			
219-224	Блюда из котлетной массы из мяса запечённые.	6	3

	225,226	Значение блюд из домашней птицы, дичи в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработки. Блюда из отварной птицы, дичи, кролика.	2	2
	227,228	Блюда из тушёной птицы, дичи, кролика.	2	
	229,230	Блюда из рубленой птицы, дичи, кролика.	2	2
	ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ			
	231,232	<i>ПЗ №5 Работа с тестовыми заданиями.</i>	2	3
	233,234	Правила проведения бракеража блюд из мяса и домашней птицы.	2	2
	235,236	Способы сервировки и варианты оформления мясных блюд.	2	2
	237,238	Работа с ГОСТом Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.	6	3
	239,240	Охлаждение, замораживание готовых блюд из мяса и домашней птицы	2	2
	241,242	Контрольная работа	2	3
	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА		40	
	1.Работа с глоссарием. 2.Составление технологических схем. 3.Составление словограмм. 4.Составление сводных таблиц. 5.Разработка презентаций 6.Составление кроссвордов. 7.Изучение ГОСТа Р 50763-2007 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия". 8.Работа в рабочих тетрадях.			
Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Содержание		50 (ПЗ-14, ЛЗ-12)	
	243,244	Значение холодных блюд и закусок в питании.	2	2
	245,246	Классификация бутербродов. Порядок подготовки основных гастрономических продуктов для приготовлении бутербродов. Технология приготовления бутербродов	2	2

	247,248	Классификация салатов и винегретов, общие правила приготовления.	2	2
	249,250	Технология приготовления салатов из сырых овощей. Салаты –коктейли современные требования к подаче.	2	2
	251,252	Технология приготовления салатов из варёных овощей.	2	2
	253,254	Технология приготовления винегрета овощного, арт подачи.	2	
	ЛАБОРАТОРНЫЕ ЗАНЯТИЯ			
	255-260	ЛЗ №1 Приготовление салатов из сырых овощей.	6	3
	261-266	ЛЗ №2 Приготовление салатов из варёных овощей , винегрета овощного.	6	2
	267,268	Салаты – коктейли современные требования к подаче.	2	2
	269,270	Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы.	2	2
	271,272	Технология приготовления холодных блюд и закусок из нерыбных продуктов моря.	2	2
	273,274	Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса и домашней птицы.	2	2
	ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ			
	275,276	ПЗ№1 Оформления салатов и блюд живыми цветами, правила подбора, санитарные требования.	2	3
	277,278	ПЗ №2 Разработка технико-технологических карт.	2	3
	279,280	ПЗ №3 работа в Интернет ресурсами по изучению рецептов теплых салатов.	2	2
	281,282	Приготовление овощных тортов, правила сервировки.	2	2
	283,284	Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов, холодных блюд и закусок.	2	2
	ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ			
	285,286	ПЗ №4 Тестовое задание	2	3
	287,288	ПЗ №5 Оформление технологических карт	2	2
	289,290	ПЗ №6 Разработка фирменного салата обучающимися.	2	2
	291,292	Контрольная работа	2	3
	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА		30	
	1.Изучение и конспектирование организации рабочего места в холодном цехе. 2.Составление технологических схем. 3.Работа с глоссарием.			

	4.Разработка презентаций:«Приготовление бутербродов», «Торты закусочные» 5.Составление словограмм. 6.Реферирование учебной литературы. 7.Подборка оборудования, посуды, инвентаря для приготовления холодных блюд и закусок (работа с каталогом по индивидуальному заданию преподавателя.) 8.Составление сводных таблиц. 9. САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИЯМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ИЗГОТОВЛЕНИЮ И ОБОРОТОСПОСОБНОСТИ В НИХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРАВИЛА СП 2.3.6.1079-01			
Раздел 7. Приготовление сладких блюд и напитков	Содержание		52 (ПЗ-8, ЛЗ-10)	
	293,294	Характеристика сладких блюд. Ассортимент простых холодных и горячих сладких блюд.	2	2
	ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ			
	295,296	ПЗ №1 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к простым холодным и горячим сладким блюдам	2	3
	297,298	Подготовка к использованию желирующих веществ, пищевых добавок, крахмалов, студнеобразователей, пищевых кислот и красителей.	2	2
	299,300	Санитарный режим приготовления холодных сладких блюд.	2	2
	301,302	Технология приготовления компотов, подача, требования к качеству.	2	2
	303,304	Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.	2	2
	305,306	Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд:желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука)	2	2
	307,308	Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, фруктов в сиропе.	2	2
	309,310	Замороженные сладкие блюда: характеристика, ассортимент, приготовление	2	2

ЛАБОРАТОРНЫЕ ЗАНЯТИЯ			
311-314	ЛЗ №1 Приготовление компотов, холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, фруктов в сиропе	4	3
315-320	ЛЗ №2 Приготовление желеированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука)	6	3
321,322	Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: крема, мороженого.	2	2
ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ			
323,324	ПЗ №2 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе желеированных сладких блюд.	2	3
325,326	ПЗ №3 Решение ситуационных задач.	2	3
327,328	Технология приготовления горячих сладких блюд.	2	2
329,330	Технология приготовления сладких блюд из дикорастущих ягод Ловозерского района..	2	2
331,332	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).	2	2
333,334	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков.	2	2
335,336	Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи). Варианты подачи холодных напитков. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков.	2	2
337,338	Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (какао, горячий шоколад).	2	2
339,340	Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача.	2	2

		Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков.		
	ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ			
	341,342	ПЗ №4 Работа со «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий»	2	3
	343,344	Контрольная работа	2	3
	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА		20	
	1. Составление схемы классификации сладких блюд по заданным условиям 2. Составление таблиц «Требования к качеству сладких блюд» по заданным условиям. 3. Подготовка сообщения (доклада) по предложенной тематике об основных продуктах и дополнительных ингредиентах сладких блюд. 4. Подготовка презентации по теме: «Оформление сладких блюд». 5. Составление технологических карт и схем и алгоритма по приготовлению сладких блюд.			
	ИТОГО 3 курс		202 часа	
раздел 8. Приготовление блюд и изделий из теста.	Содержание			
	345,346	Значение мучных блюд и изделий из теста в питании.	2	2
	347,348	Характеристика сырья и его подготовка.	2	2
	349,350	Способы разрыхления теста.	2	2
	351,352	Процессы, происходящие при замесе и выпечке изделий из теста.	2	2
	353,354	Виды теста и его использование.	2	2
	354,355	Процессы, происходящие при замесе теста и выпечке изделий из него	2	2
	ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ			
	355,356	ПЗ №1 Тестовое задание.	2	3
	357,358	Технология приготовления дрожжевого теста безопасным способом.	2	2
	359,360	Технология приготовления мучных изделий из дрожжевого теста безопасным способом.	2	2
	361,362	Технология приготовления мучных изделий из дрожжевого теста опарным способом.	2	2
	ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ			
	363,364	ПЗ №2 Тренинг по отработке практических умений по безопасной	2	3

		эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды при приготовлении изделий из дрожжевого теста.		
365,366		ПЗ №3 Дефекты мучных изделий из дрожжевого теста их причины, способы предупреждения.	2	3
ЛАБОРАТОРНЫЕ ЗАНЯТИЯ				
367-372		ЛЗ №1 Приготовление мучных изделий из дрожжевого теста безопасным способом.	6	3
373-378		ЛЗ №2 Приготовление мучных изделий из дрожжевого теста безопасным способом.	6	3
379,380		Технология приготовления дрожжевого слоеного теста.	2	2
381,382		Технология приготовления мучных изделий из дрожжевого слоеного теста.	2	2
383,384		Технология приготовления блинов, оладий из дрожжевого теста, правила подачи.	2	2
385,386		Технология приготовления фаршей, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
387,388		Технология приготовления теста для блинчиков и изделий из него.	2	2
389,390		Технология приготовления пельменей с различными фаршами.	2	2
ЛАБОРАТОРНЫЕ ЗАНЯТИЯ				
391-396		ЛЗ №3 Приготовление блюд из пресного теста: блинчики фаршированные, пирог блинчатый, блинчики фламбированные с мороженым.	6	3
397-402		ЛЗ №4 Приготовление блюд из пресного теста: пельмени с различными фаршами, вареники.	6	3
403-408		ЛЗ №5 Приготовление блюд из пресного теста: вареники с различными фаршами.	6	3
409,410		Технология приготовления сдобного пресного теста и изделий из него.	2	2
411,412		Технология приготовления песочного теста и изделий из него.	2	2
ЛАБОРАТОРНЫЕ ЗАНЯТИЯ				
413-418		ЛЗ №6 Приготовление изделий из сдобного пресного теста сочной с творогом, пирожков с различными фаршами.	6	3
419-424		ЛЗ №7 Приготовление пирогов песочных с фаршем из ягод.	6	3
425,426		Технология приготовления слоёного пресного теста и изделий из него.	2	2
427,428		Технология приготовления заварного теста и изделий из него.	2	2

ЛАБОРАТОРНЫЕ ЗАНЯТИЯ			
429-434	ЛЗ №8 Приготовление изделий из слоеного пресного теста: курник, яблоки в слойке, трубочки слоёные.	6	3
435-440	ЛЗ №9 Приготовление изделий из заварного теста: профитроли, кольцо воздушное, булочки со сливками.	6	3
441-442	Технология приготовления белково-воздушного теста и изделий из него.	6	2
ЛАБОРАТОРНЫЕ ЗАНЯТИЯ			
443-448	ЛЗ №10 Приготовление изделий из белково-воздушного теста: безе, десерт Павловой.	6	3
ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ			
449,450	ПЗ №4 Имитация производственных ситуаций.	2	2
451,452	ПЗ №5 Работа с ГОСТом 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.	2	3
453,454	Технология приготовления изделий пониженной калорийности.	2	2
456,458	Технология приготовления мучных изделий саамской кухни.	2	2
459,460	Использование современного сырья при приготовлении мучных изделий.	2	2
461, 462	Работа с технологическими картами (по индивидуальному плану преподавателя).	2	2
463-464	Контрольная работа	2	3
	ИТОГО 4 курс	120 часов	
САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА			
1. Эссе традиции обычаи русского народа: Масленица, Рождество. 2. Составление алгоритма приготовления изделий. 3. Работа с глоссарием. 4. Разработка презентаций по индивидуальному заданию преподавателя. 5. Составление сводных таблиц. 6. Изучения ГОСТа Р 51785-2001 Изделия хлебобулочные. Термины и определения. 7. Подготовка эссе по индивидуальному заданию преподавателя. 8. Изучение ГОСТа Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания ГОСТ Р 53104-2008 9. Реферирование учебной литературы.			

10.			
УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА		522	
УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА 1 курс 2 полугодие		42	
Раздел 1. Приготовление блюд из овощей и грибов			
1	Инструктаж по технике безопасности. Приготовление блюд из отварных и припущенных овощей.	1 6,20	3
2.	Приготовление блюд из тушёных овощей, грибов.	7,20	3
3.	Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей.	7,20	3
4.	Приготовление блюд из овощных масс.	7,20	3
5.	Приготовление блюд и гарниров из овощей, жаренных во фритюре.	7,20	3
6.	Приготовление блюд из фаршированных запечённых овощей	6	3
УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА 2 курс 2 полугодие		36	
Раздел 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.			
1.	Инструктаж по технике безопасности . Приготовление каш различной консистенции и изделий из них: крупеник, запеканки, пудинги.	7,20	3
2.	Приготовление простых блюд и гарниров из бобовых, горохового пюре.	7,20	3
3.	Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макарон, запеченных с сыром, макаронника, лапшевника с творогом.	7,20	3
4.	Приготовление блюд из жареных и запечённых яиц.	7,20	3
5.	Приготовление отварных блюд из творога: вареники ленивые, пудинг из творога (варенный на пару), сырники, творожные шарики, запеканки и пудинги.	7,20	3
УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА 2 курс 2 полугодие		36	
Раздел 3.			
Приготовление супов и соусов			
1.	Инструктаж по безопасности труда при приготовление блюд Приготовление бульонов.	7,20	3

2.	Приготовление борщей.	7,20	3
3.	Приготовление рассольников, солянок.	7,20	3
4.	Приготовление основного красного соуса и его производных	7,20	3
5.	Приготовление сметанного соуса и его производных	7,20	3
УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА 2 КУРС 2 полугодие		72	
Раздел 4.			
Приготовление блюд из рыбы			
1.	Инструктаж по технике безопасности. Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы, приготовление полуфабрикатов для варки и припускания.	7,20	3
2.	Механическая кулинарная обработка рыбы, полуфабрикатов для жарки: основным способом, во фритюре.	7,20	3
3.	Механическая кулинарная обработка нерыбных продуктов моря.	7,20	3
4.	Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы.	7,20	3
5.	Приготовление блюд из жареной рыбы основным способом.	7,20	3
6.	Приготовление блюд из рыбы, жаренной во фритюре.	7,20	3
7.	Приготовление жареных блюд из рыбной котлетной массы.	7,20	3
8.	Приготовление жареных блюд из рыбной котлетной массы.	7,20	3
9.	Приготовление блюд из запечённой рыбы.	7,20	3
10.	Приготовление жареных блюд из морепродуктов морепродуктов.	7,20	3
УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА 3 КУРС 1 полугодие		108	
Раздел 5.			
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы			
1.	Инструктаж по технике безопасности. Кулинарная разделка говядины, свинины, баранины. Приготовление полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины.	7,20	3
2.	Приготовление блюд из мяса, жаренного порционным куском.	7,20	3
3.	Приготовление блюд из субпродуктов, жаренных порционными кусками панированные.	7,20	3
4.	Приготовление блюд из мяса, жаренного мелкими кусками.	7,20	3

5.	Приготовление блюд из мяса, тушённого порционными и мелкими кусками.	7,20	3
6.	Приготовление блюд из мяса, тушённого мелкими кусками.	7,20	3
7.	Приготовление блюд из тушёных субпродуктов.	7,20	3
8.	Приготовление запечённых блюд из мяса.	7,20	3
9.	Приготовление блюд из рубленой массы из мяса.	7,20	3
10.	Приготовление жареных блюд из оленины и субпродуктов.	7,20	3
11.	Механическая кулинарная обработка домашней птицы, кролика и приготовление полуфабрикатов. Приготовление отварных блюд из домашней птицы.	7,20	3
12.	Приготовление фаршированных блюд из домашней птицы.		
13.	Приготовление блюд из тушёной домашней птицы.	7,20	3
14.	Приготовление жареных порционных блюд из домашней птицы	7,20	3
15.	Приготовление жареных блюд из рубленой домашней птицы.	7,20	3
УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА 3 КУРС 2 полугодие		72	
Раздел 6.			
Приготовление и оформление холодных блюд и закусок			
1.	Инструктаж по технике безопасности. Приготовление бутербродов и гастрономических товаров порциями	7,20	3
2.	Приготовление и оформление салатов из сырых овощей.	7,20	3
3.	Приготовление салатов-коктейлей.	7,20	3
4.	Приготовление и оформление салатов из варёных овощей.	7,20	3
5.	Приготовление и оформление салатов из варёных овощей.	7,20	3
6.	Приготовление и оформление винегрета овощного, винегрета овощного с сельдью.	7,20	3
7.	Приготовление закусок из овощей, яиц, грибов	7,20	3
8.	Приготовление рыбных блюд и закусок из рыбы.	7,20	3
9.	Приготовление закусок из морепродуктов.	7,20	3
10.	Приготовление закусок из мяса.	7,20	3
УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА 3 КУРС 2 полугодие		48	
Раздел 7.			
Приготовление сладких блюд и напитков			

	1.	Инструктаж по технике безопасности. Приготовление компотов и киселей.	7,20	3
	2.	Приготовление холодных напитков(свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.).	7,20	3
	3.	Приготовление заливных блюд.	7,2	3
	4.	Приготовление горячих сладких блюд.	7,20	3
	5.	Приготовление горячих сладких блюд.	7,20	3
	6.	Подача десертов, творческое оформление	7,2	3
	7.	Приготовление чая, кофе, какао, шоколада.	4,8	3
	УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА 4 КУРС 1 полугодие		108	
	Раздел 8.			
	Приготовление блюд и изделий из теста.			
	1.	Инструктаж по технике безопасности. Приготовление мучных изделий из дрожжевого теста безопасным способом.	7,20	3
	2.	Приготовление мучных изделий из дрожжевого теста опарным способом.	7,20	3
	3.	Приготовление мучных изделий из дрожжевого теста опарным способом.	7,20	3
	4.	Приготовление мучных изделий из сдобного пресного теста.	7,20	3
	5.	Приготовление изделий из песочного теста.	7,20	3
	6.	Приготовление изделий из песочного теста.	7,20	3
	7.	Приготовление блинов, оладий из дрожжевого теста, правила подачи.	7,20	3
	8.	Работа с нормативной документацией. Разработка ТТК.	7,20	3
	9.	Приготовление мучных кулинарных изделия: чебуреки, беляши.	7,20	3
	10.	Приготовление блюд из пресного теста: блинчики фаршированные, пирог блинчатый.	7,20	3
	11.	Приготовление блюд из пресного теста: пельмени с различными фаршами.	7,20	3
	12.	Приготовление блюд из пресного теста: вареников с различными фаршами.	7,20	3
	13.	Приготовление блюд из пресного теста: мант с различными фаршами.	7,20	3
	14.	Приготовление блюд из пресного теста: равиоли с различными фаршами.	7,20	3
	15.	Дифференцированный зачёт		
	ИТОГО		522	

	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА		288	
Раздел 1. Приготовление блюд из овощей и грибов	Раздел 1. Приготовление блюд из овощей и грибов		36	
	1.	Приготовление блюд из отварных и припущенных овощей (по производственной программе предприятия).	7.20	3
	2.	Приготовление блюд из тушёных овощей (по производственной программе предприятия).	7.20	3
	3.	Приготовление блюд и гарниров из овощей, жаренных во фритюре (по производственной программе предприятия).	7.20	3
	4.	Приготовление фирменных блюд предприятия из овощей (по производственной программе предприятия).	7.20	3
	5.	Приготовление блюд из фаршированных запечённых овощей (по производственной программе предприятия).	7.20	3
Раздел 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.	Раздел 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.		36	
	1.	Приготовление блюд из каш (по производственной программе предприятия).	7.20	3
	2.	Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макарон (по производственной программе предприятия).	7.20	3
	3.	Приготовление блюд из яиц (по производственной программе предприятия).	7.20	3
	4.	Приготовление жареных блюд из творога (по производственной программе предприятия).	7.20	3
	5.	Приготовление запечённых блюд из творога (по производственной программе предприятия)	7.20	3
Раздел 3. Приготовление супов и соусов	Раздел 3. Приготовление супов и соусов		36	
	1.	Приготовление заправочных супов (по производственной программе предприятия).	7.20	3
	2.	Приготовление супов картофельных (по производственной программе предприятия).	7.20	3
	3.	Приготовление супов овощных (по производственной программе предприятия).	7.20	3
	4.	Приготовление супов-пюре, прозрачных (по производственной программе предприятия).	7.20	3
	5.	Приготовление холодных супов (по производственной программе предприятия).	7.20	3

Раздел 4. Приготовление блюд из рыбы	Раздел 4. Приготовление блюд из рыбы		36	
	1.	Механическая кулинарная обработка рыбы и изготовление полуфабрикатов для припускания, варки, жарки прозрачных (по производственной программе предприятия).	7.20	3
	2.	Приготовление блюд из жареной рыбы основным способом (по производственной программе предприятия).	7.20	3
	3.	Приготовление фирменных блюд из рыбы предприятия (по производственной программе предприятия).	7.20	3
	4.	Приготовление запечённых блюд из рыбы (по производственной программе предприятия).	7.20	3
	5.	Приготовление жареных блюд из рыбной котлетной массы (по производственной программе предприятия).	7.20	3
Раздел 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Раздел 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы		36	
	1.	Кулинарная разделка мяса и приготовление полуфабрикатов (вид мяса в зависимости от производственной программы предприятия).	7.20	3
	2.	Приготовление отварных блюд из мяса крупным куском (вид мяса в зависимости от производственной программы предприятия).	7.20	3
	3.	Приготовление блюд из котлетной массы из мяса (вид мяса в зависимости от производственной программы предприятия).	7.20	3
	4.	Приготовление блюд из мяса, тушённого мелкими кусками (вид мяса в зависимости от производственной программы предприятия).	7.20	3
	5.	Приготовление запечённых блюд из мяса (вид мяса в зависимости от производственной программы предприятия).	7.20	3
Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок		36	
	1.	Приготовление и оформление салатов из сырых овощей, салатов-коктейлей (по производственной программе предприятия).	7.20	3
	2.	Приготовление и оформление салатов из сырых овощей, салатов-коктейлей (по производственной программе предприятия).		
	3.	Приготовление и оформление салатов из варёных овощей, винегрета овощного (по производственной программе).	7.20	3
	4.	Приготовление блюд и закусок из рыбы (по производственной программе).	7.20	3

	5.	Приготовление блюд и закусок из мяса (по производственной программе).	7.20	3
Раздел 7. Приготовление сладких блюд и напитков	Раздел 7. Приготовление сладких блюд и напитков		36	
	1.	Приготовление компотов (ассортимент по производственной программе предприятия)	36	
	2.	Приготовление железированных сладких блюд (ассортимент по производственной программе предприятия).	7.20	3
	3.	Приготовление горячих сладких блюд (ассортимент по производственной программе предприятия).	7.20	3
	4.	Приготовление горячих сладких блюд (ассортимент по производственной программе предприятия).	7.20	3
	5.	Приготовление чая, кофе, какао, шоколада	7.20	3
Раздел 8. Приготовление блюд и изделий из теста.	Раздел 8. Приготовление блюд и изделий из теста.		36	
	1.	Приготовление мучных изделий из дрожжевого теста (ассортимент по производственной программе предприятия).	7.20	3
	2.	Приготовление мучных изделий из дрожжевого теста (ассортимент по производственной программе предприятия).	7.20	3
	3.	Приготовление мучных изделий из пресного слоёного теста (ассортимент по производственной программе предприятия).	7.20	3
	4.	Приготовление тарта из песочного теста (ассортимент по производственной программе предприятия).	7.20	3
	5.	Приготовление блюд из пресного теста: пельмени и вареники (фарш по производственной программе предприятия).	7.20	3

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Кулинария» и лаборатории «Кулинария».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект электронных учебно-наглядных пособий;
- комплект контрольно-оценочных средств;
- дидактический материал;
- плакаты, таблицы;
- комплект бланков технологической документации.

Оборудование рабочих мест мастерской:

Технологического оборудования

- электромеханическое оборудование (блендер, кофемолка, электромясорубка, миксеры,)
- тепловое оборудование (3 плиты электрические четырехкомфорочные,
- холодильное оборудование (холодильник бытовой);
- весоизмерительное оборудование (весы электронные);
- немеханическое оборудование (4 производственных стола, ванна двухсекционная);
- наборы форм, производственного инвентаря (черпаки, доски, ножи, шумовки, лопатки и др.), инструментов, приспособлений;
- набор посуды.

2. Информационных технологий в профессиональной деятельности:

- компьютеры, модем, комплект учебно-методической документации.

Оборудование кухни-лаборатории соответствует рабочим местам по производству готовой продукции из овощей, мяса, птицы, рыбы, приготовление изделий из теста, сладких блюд и напитков.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2010 г.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2009 г.
3. Качурина Т. А. Кулинария: учебное пособие. – М.: Академия, 2007 г.
4. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник – М.: Академия, 2008 г.

5. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». в 4 ч.: Учеб. пособие для нач. проф. образования [Текст]. – М.: Изд-ий центр «Академия», 2006. – 96 с.

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)
2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания. - М.: Хлебпродинформ, 2002. Сборник технологических нормативов.
5. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий, ч.5.- М.: Хлебпродинформ, 2001, 2002. Сборник технологических нормативов.
6. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
7. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
9. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
10. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
11. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
12. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

13. СП 2.3.6.1079-01, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Дополнительные источники:

1. Суценок Н.Ю Еда на все случаи жизни –Москва: ООО «информационная группа «Ресторанные ведомости», 2015.-224 с.

Периодические издания:

1. Журнал «CHEFART».
2. Журнал «Питание и общество».
3. Журнал «Школа гастронома».

Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.
5. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.

Дополнительные источники:

Профессиональные информационные системы:

1. Обучающие мультимедийные программы по профессии Пова

Интернет-источники:

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.pitportal.ru/>
3. <http://www.creative-chef.ru/>
4. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
5. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
6. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
7. <http://www.povarenok.ru/>

8. <http://www.kulina.ru/>

9. <http://gotovim-doma.ru/>

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы модуля по профессии СПО должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения учебной и производственной практик осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачёта

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 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 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 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 количества отходов при обработке традиционных видов сырья; - обоснование выбора производственного инвентаря при механической и тепловой	-Устный опрос -Тестирование -Экспертная оценка на практическом занятии. -Экспертная оценка выполнения практического задания Экзамен

	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;	
ПК 3.5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи.	-демонстрация навыков порционирования блюд; -демонстрация навыков оформления блюд; -обоснования использования гарниров, соусов, дополнений к блюду.	-Устный опрос -Тестирование -Экспертная оценка на практическом занятии. -Экспертная оценка выполнения практического задания Экзамен
ПК 3.6. Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.	-демонстрация навыков подготовки помещения для приема пищи; -демонстрация навыков сервировки стола; -обоснование приемов сервировки стола.	-Устный опрос -Тестирование -Экспертная оценка на практическом занятии. -Экспертная оценка выполнения практического задания 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.	- 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,	-анализ и коррекция результатов собственной работы;	Мониторинг и рейтинг выполнения

осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- демонстрация ответственности за результаты собственной работы.	работ на учебной и производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- получение необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные	Мониторинг и рейтинг использования различных источников информации
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- 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.	- 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 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 граждан 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.