

Автономное образовательное учреждение высшего образования Ленинградской области

«Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

Утверждаю
Проректор по образовательной
деятельности

В.Н. Чумаков
«30» января 2023г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 «Кулинарное приготовление пищи и контроль качества пищи»

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

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	31
4. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	32

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

Организация-разработчик: ГИЭФПТ Агропромышленный факультет

Разработчик: Шишелова С.С. – преподаватель специальных дисциплин

Рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии, протокол № 1 от «15» января 2023 г.

Председатель методической комиссии  Н.В. Кожина

СОГЛАСОВАНО

Директор
АО ПЗ «Красногвардейский»



О.Н. Сергиенко

**ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03**

«Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд»

1. 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности «Приготовление блюд и определения качества» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	приготовления блюд и определения их качества
Уметь	<p>применять экономически обоснованные приемы приготовления блюд;</p> <p>проводить органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров, определять виды вкусовых продуктов;</p> <p>рационально использовать различные группы продовольственных товаров в кулинарии и кондитерском производстве;</p> <p>правильно хранить пищевые продукты, предотвращать поступление в пищу некачественных, вредных для здоровья продуктов и товаров;</p> <p>производить расчет энергетической ценности пищевых рационов</p> <p>соблюдать санитарно-пищевые нормы;</p> <p>пользоваться сборниками рецептур блюд, кулинарных и мучных кондитерских изделий;</p> <p>рассчитывать количество сырья по нормативам и документально оформлять отпуск продуктов и сырья на приготовление блюд;</p> <p>организовывать рабочее место, пользоваться весоизмерительным оборудованием; сервировать стол;</p>
Знать	<p>общие понятия о физиологии питания;</p> <p>технологии кулинарного приготовления пищи и контроля качества блюд;</p> <p>понятия о пищевой биологической и физиологической ценности пищевых продуктов;</p> <p>группы продовольственных товаров, правила их использования в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий;</p> <p>требования к качеству продуктов и методы его оценки: факторы, влияющие на качество товаров, дефекты, сроки и условия хранения товаров и сырья;</p> <p>потребительские свойства товаров;</p> <p>маркировку и упаковку;</p> <p>понятия и способы экономного расходования энергии, топлива;</p> <p>назначение, устройство, принцип работы кухонного оборудования;</p> <p>правила сервировки стола</p>

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 1899 **часов:** теория 619;

Из них на освоение МДК 03.01 **465 часов**, на практики: учебную - **468 часа** и производственную (по профилю специальности)- **504 часа**.

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды ПК и ОК	Наименование разделов ПМ	Общий объем часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося	Практика	
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
ПК 3.1-3.6 ОК 1 – ОК 9	МДК 02.01 Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд	1899	619	374	-	223	468	
ПК 3.1-3.6 ОК 1 – ОК 9	Производственная практика (по профилю специальности)							504

2.2 Содержание обучения по профессиональному модулю «Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд»

Наименование разделов ПМ, МДК и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа	Объём часов	Коды формируемых компетенций
МДК.03.01. Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд		927	
Физиология питания		46 + 16(с)	
Тема 1. Пищеварение, обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала	10	ПК 3.1-3.6 ОК 1 – ОК 9
	Роль пищи для организма человека. Пища и организм человека. История и эволюция питания человека. Пищеварение: сущность строение пищеварительной системы. Всасывание пищевых веществ, физико – химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи. Факторы, влияющие на усвояемость пищи. Особенности переваривания белков, жиров, углеводов, конечные продукты переваривания. Общее понятие об обмене веществ. Ассимиляция диссимиляция. Энергозатраты человека, их зависимость от пола, возраста, физической нагрузки. Понятие калорийности питания, энергетическая ценность белков, жиров, углеводов. Энергетический баланс организма.		
	Практические занятия Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания. Решение задач.	4	
	Самостоятельная работа.	4	
Тема 2. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма	Содержание учебного материала		ПК 3.1-3.6 ОК 1 – ОК 9

	Состав пищевых продуктов. Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, макроэлементов и воды в структуре питания. Белки, аминокислотный состав. Понятие об азотистом балансе, соотношение в рационе питания белков животного и растительного происхождения. Жиры: растительные и животные жиры, их состав, соотношение в суточном рационе питания. Углеводы: виды, их источники, участие в обмене веществ. Витамины: понятия о авитаминозах, гиповитаминозах, гипervитаминозах. Минеральные вещества: виды, источники, суточная потребность. Вода: водно – солевой баланс. Водный баланс. Пищевая ценность различных продуктов питания.	6	
	Самостоятельная работа.	2	
Тема 4. Рациональное питание и физиологические основы его организации.	Содержание учебного материала	8	ПК 3.1-3.6 ОК 1 – ОК 9
	Рациональное питание: основные принципы (учет физиологических особенностей организма, сбалансированность пищевых веществ, разнообразие пищи). Режим питания и его значение. Принципы нормирования пищевых веществ, веществ калорийности суточного рациона в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. Адекватное питание. Порядок составления и физиологическая оценка меню для разных групп взрослого населения, детей и подростков		
	Практические занятия Составление меню суточного рациона для разных групп взрослого населения и его физическая оценка. Определение химического состава и калорийности отдельных блюд и меню в целом.	4	
	Самостоятельная работа	2	
Тема 5. Лечебное и лечебно-профилактическое питание.	Содержание учебного материала		ПК 3.1-3.6 ОК 1 – ОК 9
	Лечебное питание: понятие, значение. Основные физиологические принципы построения лечебного питания. Принципы щажения, механическое, термическое, химическое. Постепенность расширения рациона питания, степень строгости диеты. Дробное питание, режим питания. Понятие о полноценности диеты. Назначение и характеристика основных лечебных диет. Понятие о лечебно-профилактическом питании и его рационах.	4	
	Практические занятия Составление меню суточного рациона при заболевании печени и желчных путей и определение его состава и калорийности. Составление меню	2	

	суточного рациона при язве желудка и двенадцатиперстной кишки и определение его состава и калорийности.		
	Самостоятельная работа	2	
Тема 6. Органолептический метод оценки качества пищевого сырья и продуктов	Содержание учебного материала		ПК 3.1-3.6 ОК 1 – ОК 9
	Основные понятия органолептического метода оценки качества пищевого сырья и продуктов. Классификация, условия и методика проведения анализа. Критерии оценки.	5	
	Практические занятия Проведение органолептической оценки качества пищевого сырья и продуктов.	2	
	Самостоятельная работа	2	
	Итоговый тестовый контроль по пройденному курсу: «Физиология питания»	1	
	Всего:		
Технология приготовления пищи			
Тема 2.1 Теоретические основы технологии продуктов общественного питания	Содержание учебного материала		ПК 3.1-3.6 ОК 1 – ОК 9
	Введение. Техника Безопасности	1	
	Самостоятельная работа	2	
Тема 2.2 Способы кулинарной обработки	Содержание учебного материала		ПК 3.1-3.6 ОК 1 – ОК 9
	Классификация способов кулинарной обработки. Механические способы обработки. Тепловая обработка продуктов. Классификация, ассортимент кулинарной продукции	3	
	Самостоятельная работа	3	
Тема 2.3 Процессы, формирующие качество продукции общественного питания	Содержание учебного материала		ПК 3.1-3.6 ОК 1 – ОК 9
	Диффузия. Осмос. Набухание Адгезия. Термомассоперенос. Изменение белков	2	
	Самостоятельная работа	2	
Тема 2.4. Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовления	Содержание учебного материала		ПК 3.1-3.6 ОК 1 – ОК 9
	Обработка овощей, плодов и грибов. Использование переработанных овощей Централизованное производство овощных полуфабрикатов	3	
	Практические занятия	2	

полуфабрикатов	Обработка рыбы. Расчет массы отходов, нетто при кулинарной обработке рыбы		
	Контрольная работа по теме	1	
	Самостоятельная работа	4	
Тема 2.5 Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание учебного материала		
	Характеристика сырья. Обработка и использование рыбных отходов, требование к качеству, сроки хранения	3	
	Практические занятия Обработка рыбы. Приготовления полуфабрикатов. Расчет массы отходов, нетто при кулинарной обработке рыбы	3	ПК 3.1-3.6 ОК 1 – ОК 9
	Самостоятельная работа		
Тема 2.6. Обработка мяса	Содержание учебного материала		
	Характеристика и строение мышечной ткани мяса. Разделка говяжьих полутуш и четвертин. Разделка туш баранины, козлятины, телятины. Разделка туш свинины. Ассортимент полуфабрикатов из говядины, козлятины, телятины, свинины	5	
	Практические занятия Расчет массы отходов, нетто при механической кулинарной обработке мяса. Расчет массы брутто мяса и мясопродуктов. Обработка субпродуктов и костей. Полуфабрикаты из рубленого мяса	5	К 3.1-3.6 ОК 1 – ОК 9
	Контрольная работа	1	
	Самостоятельная работа		
Тема 2.7. Обработка сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика.	Содержание учебного материала		
	Характеристика, кулинарная обработка птицы, дичи, кролика	1	
	Практические занятия Приготовление полуфабрикатов. Расчет массы субпродуктов отходов и потерь. Расчет массы нетто, выхода мякоти и пищевых обработанных субпродуктов	4	ПК 3.1-3.6 ОК 1 – ОК 9
	Контрольная работа	1	
	Самостоятельная работа		
Тема 2.8. Технологические процессы	Содержание учебного материала		
	Значение супов, бульонов. Заправочные супы. Щи. Борщи	5	ПК 3.1-3.6

приготовления кулинарной продукции	Супы с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупкой и бобовыми.		ОК 1 – ОК 9
	Практические занятия Рассольники. Солянки. Супы с овощными и картофельные. Холодные супы. Сладкие супы. Супы молочные, пюреобразные, прозрачные. Расчет количества продуктов для приготовления супов.	9	
	Контрольная работа	1	
	Самостоятельная работа	7	
Тема 2.9. Соусы	Содержание учебного материала		ПК 3.1-3.6 ОК 1 – ОК 9
	Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов Соусы промышленного производства	2	
	Практические занятия Расчет количества продуктов для приготовления соусов. Мясные, рыбные. Грибные соусы. Молочные соусы. Сметанные и яично – масляные смеси	4	
	Контрольная работа	1	
	Самостоятельная работа		
Тема 2.10. Блюда и гарниры из овощей и грибов	Содержание учебного материала		ПК 3.1-3.6 ОК 1 – ОК 9
	Значение овощных блюд в питании Блюда и гарниры из припущенных и тушеных овощей	2	
	Практические занятия Блюда и гарниры из варенных овощей. Блюда и гарниры из жаренных овощей. Блюда и гарниры из запеченных овощей. Расчет массы нетто при тепловой обработке овощей. Расчет массы брутто при тепловой обработке овощей. Расчет количества продуктов для приготовления блюд из овощей, грибов	6	
	Контрольная работа	1	
	Самостоятельная работа		
Тема 2.11. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	Содержание учебного материала		ПК 3.1-3.6 ОК 1 – ОК 9
	Изменения при тепловой обработке круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка круп к варке. Каши. Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Условия сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	5	
	Практические занятия: Блюда из каш. Блюда из бобовых изделий. Блюда из макаронных изделий. Расчет количества жидкости и соли, для приготовления	4	

	каш		
	Самостоятельная работа	7	
Тема 2.12. Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание учебного материала		ПК 3.1-3.6 ОК 1 – ОК 9
	Изменения происходящие при тепловой обработке. Рыба отварная. Рыба припущенная. Рыба жаренная. Рыба запеченная. Блюда из рыбной котлетной массы. Блюда из морепродуктов. Требования к качеству рыбных блюд. Сроки хранения рыбных блюд.	9	
	Практические занятия: Приготовление блюд из жареной рыбы. Приготовление блюд из отварной рыбы. Приготовление блюд из запеченной рыбы. Приготовление блюд из припущенной рыбы. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Приготовление блюд из нерыбного сырья. Расчет количества отходов при тепловой обработке рыбы. Расчет количества продуктов из морепродуктов. Расчет количества продуктов для приготовления блюд из рыбы	9	
	Самостоятельная работа		
Тема 2.13. Блюда из мяса	Содержание учебного материала		ПК 3.1-3.6 ОК 1 – ОК 9
	Значение мясных блюд. Требование к качеству	2	
	Практические занятия: Приготовление блюд из отварного мяса и субпродуктов. Приготовление блюд из припущенного мяса и субпродуктов. Приготовление блюд из жареного мяса и субпродуктов. Приготовление блюд из тушеного мяса и субпродуктов. Приготовление блюд из запеченного мяса. Приготовление блюд из рубленого мяса. Расчет количества отходов при тепловой кулинарной обработке мяса. Расчет количества продуктов для приготовления блюд из мяса. Расчет количества порций блюд из имеющихся продуктов	14	
	Самостоятельная работа	10	
Тема 2.14. Блюда из сельскохозяйственной птицы	Содержание учебного материала		ПК 3.1-3.6 ОК 1 – ОК 9
	Значение блюд из птицы, дичи и кролика. Блюда из жареной птицы, дичи и кролика. Блюда из тушенной и рубленой птицы, дичи и кролика. Требование к качеству	4	
	Практические занятия: Расчет массы субпродуктов отходов и потерь. Расчет	8	

	массы нетто, выхода мякоти и пищевых обработанных субпродуктов. Расчет количества продуктов для приготовления блюд из сельского хозяйственной птицы с гарниром и соусом		
	Контрольная работа	1	
	Самостоятельная работа		
Тема 2.15. Блюда из яиц и творога	Содержание учебного материала		ПК 3.1-3.6 ОК 1 – ОК 9
	Блюда из яиц, творога. Требование к качеству блюд из яиц и творога	2	
	Практические занятия: Приготовление блюд из яиц и творога. Расчет количества продуктов для приготовления блюд из яиц и творога	3	
	Самостоятельная работа		
Тема 2.16. Холодные блюда и закуски	Содержание учебного материала		ПК 3.1-3.6 ОК 1 – ОК 9
	Значение холодных блюд и закусок	2	
	Практические занятия: Приготовление гарниров и желе. Приготовление бутербродов и закусок из хлеба. Приготовление салатов. Приготовление винегретов. Приготовление закусок из овощей. Приготовление закусок из овощей. Приготовление закусок из яиц, приготовление горячих закусок. Блюда и закуски из мяса. Блюда и закуски из птицы. Расчет количества порций блюд из имеющихся продуктов.	11	
	Контрольная работа	1	
	Самостоятельная работа	8	
Тема 2.17. Сладкие блюда	Содержание учебного материала		ПК 3.1-3.6 ОК 1 – ОК 9
	Значение сладких блюд в питании человека. Требование к качеству	2	
	Практические занятия: Натуральные компоты в сиропе. Взбитые сливки, мороженое. Приготовление желированных сладких блюд. Приготовление горячих сладких блюд, сладких соусов. Расчет количества продуктов для приготовления сладких блюд. Расчет количества порций сладких блюд из имеющихся продуктов	8	
	Контрольная работа	1	
	Самостоятельная работа		
Тема 2.18. Напитки	Содержание учебного материала		ПК 3.1-3.6 ОК 1 – ОК 9
	Значение напитков в питании человека.	1	

	Практические занятия: Приготовление чая. Приготовление кофе. Приготовление какао и шоколада. Расчет количества продуктов для приготовления напитков. Расчет количества порций напитков из имеющихся продуктов	8	
	Контрольная работа по курсу «Технология приготовления пищи»	1	
	Всего:	161	
Кулинария			
3.1 Механическая кулинарная обработка овощей и грибов	Содержание учебного материала		ПК 3.1-3.6 ОК 1 – ОК 9
	Введение, техника безопасности. Общие требования к обработке овощей. Требование к качеству и сроки хранения овощей.	2	
	Практические занятия: Обработка овощей. Обработка грибов. Нарезка овощей	4	
	Самостоятельная работа	3	
3.2. Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря	Содержание учебного материала		ПК 3.1-3.6 ОК 1 – ОК 9
	Пищевая ценность рыбы. Первичная обработка рыбы	2	
	Практические занятия: Обработка осетровой рыбы. Обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Обработка морепродуктов. Обработка чешуйчатой рыбы для использования в целом виде. Обработка рыбы на филе (пластование)	7	
	Самостоятельная работа	7	
3.3. Обработка мяса и мясопродуктов	Содержание учебного материала		ПК 3.1-3.6 ОК 1 – ОК 9
	Обработка мяса и мясопродуктов	4	
	Практические занятия: Полуфабрикаты из баранины и свинины. Приготовление мясных полуфабрикатов. Приготовление рубленой массы, котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов. Приготовление порционных полуфабрикатов, мелкокусковых. Приготовление котлет натуральных из свинины. Приготовление фрикаделек.	8	
	Самостоятельная работа	6	
	Контрольная работа	1	

3.4. Обработка сельскохозяйственной птицы и дичи, кроликов	Содержание учебного материала		ПК 3.1-3.6 ОК 1 – ОК 9
	Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и дичи. Заправка птицы и дичи. Требование к качеству, сроки хранения.	3	
	Практические занятия: Обработка субпродуктов птицы и дичи. Полуфабрикаты из птицы и дичи. Заправка птицы без иглы. Заправка в кармашек. Приготовление полуфабрикатов из филе птицы.	4	
	Самостоятельная работа	5	
3.5. Приемы тепловой обработки	Содержание учебного материала		ПК 3.1-3.6 ОК 1 – ОК 9
	Основные способы. Значение тепловой обработки	1	
	Практические занятия: Комбинированные способы тепловой обработки. Вспомогательные приемы тепловой обработки.	2	
	Самостоятельная работа	2	
3.6. Супы	Содержание учебного материала		ПК 3.1-3.6 ОК 1 – ОК 9
	Общие сведения о супах. Заправочные супы. Требование к качеству супов, сроки хранения.	3	
	Практические занятия: Приготовление супов молочных, супы – пюре. Приготовление супов с макаронными изделиями и бобовыми. Приготовление супов – пюре из круп и бобовых. Приготовление супов картофельных с овощами, крупой и бобовыми. Приготовление сладких супов. Приготовление бульонов, прозрачных супов. Приготовление холодных супов	7	
	Самостоятельная работа	10	
3.7. Соусы	Содержание учебного материала		ПК 3.1-3.6 ОК 1 – ОК 9
	Общие сведения о соусах. Приготовление мучных пассировок и бульонов. Требование к качеству соусов. Сроки хранения	3	
	Практические занятия: Соусы мясные красные. Соусы белые на мясном и рыбном бульоне. Соусы грибные, молочные. Соусы сметанные, соусы без муки. Соусы сладкие. Приготовление мучных пассировок	7	
	Самостоятельная работа	8	
3.8. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	Содержание учебного материала		ПК 3.1-3.6 ОК 1 – ОК 9
	Подготовка круп к варке. Блюда из каш. Требование к качеству, сроки хранения	3	

	Практические занятия: Приготовление каш. Приготовление лапшевника. Блюда из бобовых, макаронных изделий.	3	
	Самостоятельная работа	3	
3.9. Овощные блюда и гарниры	Содержание учебного материала		ПК 3.1-3.6 ОК 1 – ОК 9
	Блюда и гарниры из овощей.	1	
	Практические занятия: Блюда и гарниры из припущенных овощей. Блюда и гарниры из жаренных, тушеных овощей. Блюда из грибов. Приготовление картофеля в молоке. Приготовление овощей, припущенных в молочном соусе. Приготовление картофеля жаренного.	8	
	Самостоятельная работа	2	
3.10. Горячие блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	Содержание учебного материала		ПК 3.1-3.6 ОК 1 – ОК 9
	Изменения, происходящие при тепловой обработке рыбы. Рыба отварная, припущенная. Рыба жаренная, запеченная. Требование к качеству рыбных блюд и сроки их хранения	4	
	Практические занятия: Блюда из запеченной рыбы. Блюда из припущенной рыбы. Блюда из рыбной котлетной массы. Блюда из морепродуктов. Рыбные котлеты. Блюда из отварной рыбы. Рыба, припущенная с белым соусом. Тельное из рыбы	7	
	Контрольная работа	1	
	Самостоятельная работа	14	
3.11. Горячие блюда из мяса и мясопродуктов	Содержание учебного материала		ПК 3.1-3.6 ОК 1 – ОК 9
	Изменения, происходящие при тепловой обработке. Отварные мясные блюда. Жаренье мяса. Блюда из рубленого мяса. Блюда из субпродуктов. Требование к качеству, сроки хранения	3	
	Практические занятия: Жарка мяса крупными кусками. Жарка мелкими кусками. Приготовление блюд из рубленой массы. Тушеные мясные блюда. Запеченные мясные блюда. Припущенные мясные блюда. Блюда из котлетной массы	8	
	Самостоятельная работа	1	
3.12 Горячие блюда из птицы, дичи, кролика	Содержание учебного материала		ПК 3.1-3.6 ОК 1 – ОК 9
	Блюда из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи. Требование к	2	

	качеству блюд из птицы и дичи, сроки хранения		
	Практические занятия: Отварная птица. Жареная птица и дичь. Тушеные блюда из птицы. Жареная птица и дичь. Тушеные блюда из птицы. Приготовление жареного цыпленка. Приготовление котлет натуральных из филе птицы. Приготовление котлет натуральных из филе птицы. Приготовление котлет по – Киевски.	6	
	Самостоятельная работа	8	
3.13. Блюда из яиц и творога	Содержание учебного материала		ПК 3.1-3.6 ОК 1 – ОК 9
	Варка яиц, жаренные и запеченные яичные блюда. Горячие блюда из творога. Замороженные полуфабрикаты творожных блюд. Требование к качеству, сроки хранения.	2	
	Практические занятия: Приготовление вареников с творогом. Приготовление вареников ленивых. Приготовление запеканки из творога. Холодные блюда из творога	4	
	Самостоятельная работа		
3.14. Холодные и горячие блюда и закуски	Содержание учебного материала		ПК 3.1-3.6 ОК 1 – ОК 9
	Основные продукты, применяемые для приготовления блюд Требование к качеству, сроки хранения	2	
	Практические занятия: Бутерброды, салаты, винегреты. Овощные и грибные блюда и закуски Рыбные и мясные закуски. Приготовление паштета печеночного. Приготовление студня говяжьего. Приготовление горячей закуски из птицы жульен.	7	
	Контрольная работа	1	
	Самостоятельная работа	4	
3.15. Сладкие блюда	Содержание учебного материала		ПК 3.1-3.6 ОК 1 – ОК 9
	Натуральные свежие фрукты и ягоды. Требование к качеству сладких блюд, сроки хранения.	2	
	Практические занятия: Приготовление железированных блюд. Приготовление компотов	2	
	Самостоятельная работа	2	

3.16. Напитки	Содержание учебного материала		ПК 3.1-3.6 ОК 1 – ОК 9
	Характеристика напитков	1	
	Практические занятия Приготовление кофе, какао	1	
	Самостоятельная работа		
3.17. Изделия из теста	Содержание учебного материала		ПК 3.1-3.6 ОК 1 – ОК 9
	Значение изделий и теста, способы разрыхления теста. Подготовка сырья. Требование к качеству, сроки хранения	3	
	Практические занятия Тесто для блинов и оладий. Приготовление фаршей. Дрожжевое тесто, изделия из дрожжевого теста. Бездрожжевое тесто	5	
	Самостоятельная работа	2	
3.18. Основы лечебного питания	Содержание учебного материала		ПК 3.1-3.6 ОК 1 – ОК 9
	Основы лечебного питания. Характеристика диет. Холодные диетические блюда. Супы. Вторые горячие блюда. Сладкие напитки и блюда. Требование к качеству	2	
	Самостоятельная работа		
	Зачет по курсу	1	
	Всего	139	
Товароведение пищевых продуктов		45 +22(с)	
Тема 4.1. Общие сведения о пищевых продуктах.	Содержание учебного материала		ПК 3.1-3.3 ОК1-9
	Введение. Вода. Минеральные вещества. Углеводы. Жиры. Белки. Витамины. Ферменты. Прочие вещества пищевых продуктов. Энергетическая ценность пищевых продуктов.	2	
	Практические занятия: Определение качества пищевых продуктов. Основы хранения и консервирования пищевых продуктов. Товарное соседство	2	
	Самостоятельная работа	3	
4.2. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки	Содержание учебного материала		ПК 3.1-3.3 ОК1-9
	Химический состав и пищевая ценность овощей и грибов. Продукты переработки овощей, плодов и грибов	2	
	Практическое занятие: Органолептическая оценка качества плодоовощных товаров. Изучить показатели качества баночных консервов.	2	

	Самостоятельная работа	2	
4.3. Рыба и рыбные продукты	Содержание учебного материала		ПК 3.1-3.3 ОК1-9
	Состав и классификация рыбы. Переработка рыбы. Рыбные консервы и пресервы. Особенности иконных товаров.	2	
	Практические занятия: Изучение ассортимента и органолептическая оценка качества рыбы. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	4	
	Самостоятельная работа	3	
4.4. Мясо и мясные продукты	Содержание учебного материала		ПК 3.1-3.3 ОК1-9
	Виды мясных продуктов. Мясо убойных животных. Мясо птицы. Колбасные изделия. Мясокопчености. Мясные консервы.	2	
	Практическое занятие: Органолептическая оценка качества мяса. Органолептическая оценка баночных мясных консервов.	4	
	Самостоятельная работа	1	
4.5. Молоко и молочные продукты	Содержание учебного материала		ПК 3.1-3.3 ОК1-9
	Молоко. Сливки. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Масло коровье. Сыры.	2	
	Практическое занятие: Оценка качества молока, сливок, сыров. Определить вид кисломолочного продукта и возможность его использования по показателям качества. Провести органолептические показатели молочных продуктов.	3	
	Самостоятельная работа	4	
4.6. Яйца и яйцепродукты.	Содержание учебного материала		ПК 3.1-3.3 ОК1-9
	Яйца куриные, куриные продукты	1	
	Практическое занятие : Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.	2	
	Самостоятельная работа	2	
4.7 Пищевые жиры.	Содержание учебного материала		ПК 3.1-3.3 ОК1-9
	Состав и классификация пищевых жиров. Растительные масла. Животные и комбинированные жиры.	2	
	Практическое занятие: Изучение Животных жиров. Спреды и топленые смеси	2	

	Самостоятельная работа	1	
4.8. Зерно и продукты его переработки	Содержание учебного материала		ПК 3.1-3.3 ОК1-9
	Виды зерновых культур. Строение зерна. Крупа. Мука. Макаaronные изделия. Хлеб и хлебобулочные изделия.	2	
	Практические занятия : Изучение ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий	2	
	Самостоятельная работа	4	
4.9. Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия	Содержание учебного материала		ПК 3.1-3.6 ОК1-9
	Крахмал. Сахара. Кондитерские изделия, Какао –порошок	1	
	Практическое занятие: Органолептическая оценка кондитерских товаров.	2	
	Самостоятельная работа	4	
4.10. Вкусовые продукты	Содержание учебного материала		ПК 3.1-3.6 ОК1-9
	Значение вкусовых продуктов в питании человека. Чай. Кофе и кофейные напитки. Пряности. Приправы. Поваренная соль. Пищевые кислоты. Алкогольные напитки. Хлебный квас и напитки из хлебного сырья.	2	
	Практические занятия: Органолептическая оценка вкусовых товаров.	2	
	Самостоятельная работа	1	
4.11. Дрожжи. Разрыхлители, красители. Пищевые добавки.	Содержание учебного материала		ПК 3.1, 3.6 ОК 1-9
	Хлебопекарные дрожжи. Разрыхлители. Желирующие вещества. Пищевые красители, добавки. Генетически модифицированные пищевые продукты	1	
	Самостоятельная работа	1	
	Контрольная работа по курсу:	1	
Калькуляция и учет			
Раздел 1. Основы теории бухгалтерского учета		14	
Тема 1.1. Основы теории бухгалтерского учета	Содержание учебного материала		ПК 3.1, 3.6 ОК 1-9
	Цели, задачи и предмет учебной дисциплины, межпредметные связи. Хозяйственный учёт: понятие, виды. Измерители, применяемые в учёте. Сущность, задачи и функции бухгалтерского учёта в условиях современной экономики.	4	

	Предмет и метод бухгалтерского учёта. Объекты и элементы метода бухгалтерского учёта. Нормативные документы. История развития средств вычисления. Микрокалькуляторы: классификация, устройство и технико-эксплуатационные характеристики, операции по вычислению. Решение задач. Понятие о документах учета: их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью, классификация, реквизиты, требования к содержанию и оформлению. Правила хранения бухгалтерских документов.		
	Практические занятия: Составление первичных документов. Исправление ошибок в документах	1	
	Самостоятельная работа	2	
Тема 1. 2. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала		ПК 3.1, 3.6 ОК 1-9
	Цена понятие, назначение. Виды цен, применяемых в общественном питании, их структура. Торговая наценка, её назначение и размеры. Основные этапы ценообразования. Нормативные документы, устанавливающие порядок формирования свободных розничных цен на продукцию собственного производства. Калькуляция: определение, назначение, исходные данные, последовательность этапов. План-меню, его содержание и назначение. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, их использование. Калькуляция свободных розничных цен на продукцию собственного производства.	4	
	Практические занятия: Определение норм вложения сырья с учётом взаимозаменяемости продуктов. Калькуляция розничных цен на холодные и первые блюда. Калькуляция розничных цен на соусы, вторые блюда, гарниры. Калькуляция розничных цен на напитки, сладкие блюда, кондитерские изделия	4	
	Самостоятельная работа	3	
	Контрольная работа	1	
Раздел 2. Бухгалтерский учёт в общественном питании			
	Содержание учебного материала		ПК 3.1, 3.6 ОК 1-9
Тема 2. 1. Учёт сырья,	Материальная ответственность: понятие, организация, документальное	3	

товаров и тары в кладовых	оформление. Оформление доверенностей, контроль за их использованием. Источники и учёт поступления продуктов, товаров и тары. Документальное оформление поступления сырья, продуктов и тары. Отпуск продуктов и тары из кладовой. Учёт продуктов в кладовой и в бухгалтерии. Товарная книга: назначение, порядок ведения. Отчётность материально-ответственных лиц по товарам и таре.		
	Практические занятия : Оформление доверенностей. Составление товарных накладных и счетов-фактур. Оформление накладных на отпуск продуктов и тары из кладовой	2	
	Самостоятельная работа	1	
Тема 2.2. Учёт сырья на производстве, реализация готовой продукции.	Содержание учебного материала		ПК 3.1, 3.6 ОК 1-9
	Задачи и принципы бухгалтерского учёта производства и реализации готовой продукции. Материальная ответственность на производстве. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление реализации готовой продукции в зал в зависимости от назначения, формы обслуживания. Отчётность о реализации изделий кухни.	3	
	Практические занятия: Оформление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции. Оформление наряда-заказа и отчёта по цеху (по заданию преподавателя)	2	
	Самостоятельная работа	3	
Тема 2.3. Учёт денежных средств, расчётных и кредитных операций.	Содержание учебного материала		ПК 3.1, 3.6 ОК 1-9
	Учёт денежных средств и расчётных операций: задачи. Порядок ведения и оформления кассовых операций. Безналичные расчёты в Российской Федерации. Порядок открытия расчётного счёта. Документальное оформление безналичных перечислений. Понятие подотчётного лица. Учёт расчётов с подотчётными лицами, составление авансового отчёта. Организация учёта расчётов с покупателями и заказчиками. Учёт расчётов с поставщиками и подрядчиками. Учёт кредитов и займов. Учёт расчётов с разными дебиторами и кредиторами.	2	
	Практические занятия: Заполнение книги кассира - операциониста, оформление приходных и расходных кассовых ордеров.	4	
	Самостоятельная работа	4	
Тема 2.4. Учёт расчётов по	Содержание учебного материала		ПК 3.1, 3.6

оплате труда.	Состав фонда оплаты труда. Учёт труда: задачи, расчёты по его оплате. Формы и системы оплаты труда. Учёт использования рабочего времени и норм выработки. Расчёт заработной платы различным категориям работников, надбавок. Доплат, компенсаций. Порядок расчёта среднего заработка. Расчёт оплаты труда за дни очередного отпуска. Расчёт пособий по временной нетрудоспособности. Удержания и вычеты из заработной платы. Документальное оформление расчётов по оплате труда. Порядок обязательных отчислений по отношению к фонду оплаты труда.	3	ОК 1-9
	Практические занятия: Оформление табеля учёта использования рабочего времени. Расчёт заработной платы различным категориям работников при повременной оплате труда, за отпуск, пособия по временной нетрудоспособности, доплат. Надбавок. Расчёт удержаний из заработной платы	3	
	Самостоятельная работа	4	
Тема 2.5. Учет предметов материально-технического оснащения. Инвентаризация	Содержание учебного материала		ПК 3.1, 3.6 ОК 1-9
	Понятие об основных средствах, предметах материально-технического оснащения, малоценном и быстроизнашивающемся инвентаре. Документальное оформление. Порядок списания. Инвентаризация: понятие, задачи, сроки и техника проведения, документальное оформление. Общие правила проведения инвентаризации. Роль инвентаризации в обеспечении контроля за сохранностью материальных ценностей и денежных средств. Выявление результатов инвентаризации, их утверждение.	4	
	Практические занятия: Оформление инвентаризационной описи и сличительной ведомости.	1	
	Самостоятельная работа	4	
	Контрольная работа	1	
	Всего	63 (42+21 с)	
Организация производства			
Тема 1. Обслуживание потребителей	Содержание учебного материала		ПК 3.1, 3.6 ОК 1-9
	Ознакомление с предметом. Современное состояние и перспективы развития	5	

в зале ресторана	общественного питания. Основные формы организации труда в общественном питании. Особенности производственно-торговой деятельности ПОП. Классификация ПОП. Характеристика типов ПОП.		
	Контрольная работа	1	
	Самостоятельная работа	8	
Тема 2. Организация снабжения и складского хозяйства на ПОП	Содержание учебного материала		ПК 3.1, 3.6 ОК 1-9
	Источники снабжения и поставщики ПОП. Виды договоров в ОП. Организация товародвижения и доставки. Приемка продовольственных товаров. Организация работы складских помещений и требования к ним. Материально –техническое снабжение ПОП Хранение и отпуск продуктов. Организация тарного хозяйства	1	
	Контрольная работа	1	
	Самостоятельная работа	5	
Тема 3. Планирование производства и технологическая документация.	Содержание учебного материала		ПК 3.1, 3.6 ОК 1-9
	Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства. Виды меню. Нормативная документация ПОП.	3	
	Контрольная работа	2	
	Самостоятельная работа	6	
Тема 4. Организация работы производственных цехов	Содержание учебного материала		ПК 3.1, 3.6 ОК 1-9
	Производственная структура и ее характеристика. Требования к оптимизации условий труда. Организация рабочих мест. Организация работы овощного цеха. Организация работы мясного цеха. Организация работы рыбного цеха. Особенности работы мясорыбного цеха. Организация работы цеха доработки п/ф. Организация работы цеха обработки зелени. Организация работы горячего цеха. Организация работы холодного цеха. Организация работы выпуска кондитерских изделий на ПОП. Организация работы вспомогательных производственных помещений. Организация работы раздач. Бракераж выпускаемой продукции	3	
	Контрольная работа	2	

	Самостоятельная работа	6	
Тема 5. Основы организации труда.	Содержание учебного материала		ПК 3.1, 3.6 ОК 1-9
	Содержание, значение и основные задачи рациональной организации труда. Основные направления рациональной организации труда	1	
	Контрольная работа		
	Самостоятельная работа	2	
Дифференцированный зачет		1	
Всего:		93	
Организация обслуживания			
Тема 1. Общая характеристика процесса обслуживания.	Содержание учебного материала		ПК 3.1, 3.6 ОК 1-9
	Услуги общественного питания и требования к ним. Методы и формы процесса обслуживания. Прогрессивные технологии обслуживания	2	
	Контрольная работа	1	
	Самостоятельная работа	4	
Тема 2. Торговые помещения.	Содержание учебного материала	2	ПК 3.1, 3.6 ОК 1-9
	Виды торговых помещений. Интерьер зала. Сервис-бар (буфет), помещение для нарезки хлеба, сервизная, моечная. Раздаточная. Оборудование залов. Современные требования к мебели	4	
	Контрольная работа	8	
Тема 3. Столовая посуда, приборы, столовое белье.	Содержание учебного материала		ПК 3.1, 3.6 ОК 1-9
	Виды столовой посуды и столовых приборов. Фарфоровая, фаянсовая и керамическая посуда. Хрустальная и стеклянная посуда. Металлическая посуда. Столовые приборы. Деревянная и пластмассовая посуда. Столовое белье.	1	
	Контрольная работа	1	
	Самостоятельная работа	4	
Тема 4. Информационное обеспечение ПОП.	Содержание учебного материала		ПК 3.1, 3.6 ОК 1-9
	Принципы составления меню, последовательность расположения блюд. Карта вин.	1	
	Контрольная работа	1	
	Самостоятельная работа	5	
Тема 5. Подготовка к	Содержание учебного материала		ПК 3.1, 3.6

обслуживанию потребителей.	Уборка торговых помещений. Расстановка мебели. Порядок получения и подготовки посуды, приборов, столового белья. Правила сервировки столов. Подготовка персонала к обслуживанию. Проведение инструктажа.	2	ОК 1-9
	Контрольная работа	3	
	Самостоятельная работа	5	
Тема 6. Организация обслуживания в ресторанах.	Содержание учебного материала		ПК 3.1, 3.6 ОК 1-9
	Встреча и размещение гостей. Прием и оформление заказа. Прием и оформление заказа. Работа с подносом. Правила этикета. Уборка столов и замена использованной посуды. Расчет с потребителем.	3	
	Контрольная работа	1	
	Самостоятельная работа	4	
Тема 7. Особенности подачи закусок, блюд и напитков.	Содержание учебного материала		ПК 3.1, 3.6 ОК 1-9
	Подача продукции из сервис-бара (буфета). Способы подачи блюд и закусок. Последовательность подачи блюд и напитков. Правила подачи холодных блюд и закусок. Правила подачи горячих закусок. Правила подачи супов и вторых горячих блюд. Рекомендации подачи напитков к закускам и блюдам. Правила подачи сладких блюд и фруктов. Подача горячих и холодных напитков.	7	
	Контрольная работа	1	
	Самостоятельная работа	4	
Тема 8. Организация работы производственных цехов.	Содержание учебного материала		ПК 3.1, 3.6 ОК 1-9
	Порядок приема заказов на обслуживание торжеств. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Виды приемов. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет – фуршет. Банкет – коктейль. Смешанные (комбинированные) банкеты и приемы. Банкет – чай.	8	
	Контрольная работа	1	
	Самостоятельная работа	4	
Тема 9. Специальные формы организации питания.	Содержание учебного материала		ПК 3.1, 3.6 ОК 1-9
	Обслуживание по типу шведского стола. Обслуживание участников съездов, конгрессов, совещаний. Обслуживание в гостиницах. Особенности обслуживания в различных видах транспорта: ж/д, самолет, авто, суда. Обслуживание в местах массового отдыха. Организация форм ускоренного обслуживания. Обслуживание тематических мероприятий.	6	

	Контрольная работа	1	
Тема 10. Особенности организации питания иностранных туристов.	Содержание учебного материала		ПК 3.1, 3.6 ОК 1-9
	Особенности иностранного туризма. Организация питания.	2	
Тема 11. Организация социального питания	Содержание учебного материала		ПК 3.1, 3.6 ОК 1-9
	Обслуживание на производственных предприятиях. Организация питания студентов ВПО и СПО, школ и проф-тех училищ.	1	
	Контрольная работа		
Дифференцированный зачет		1	
	Всего:	84	
Рисование и лепка			
Тема 8. Основы рисунка	Содержание учебного материала		ПК 3.1-3.6 ОК 1 – ОК 9
	Введение. Цель и задачи рисунка. Материалы и принадлежности для рисунка. Техника рисунка. Организация рабочего места	3	
	Самостоятельная работа	1	
Тема 8. 1. Геометрические композиции в рисунке	Содержание учебного материала		ПК 3.1-3.6 ОК 1 – ОК 9
	Понятие о композиции. Развитие чувства композиции. Простейшие упражнения по рисованию Рисование плоских геометрических фигур.	3	
	Практические занятия: Выполнение рисунка геометрическим методом	1	
	Самостоятельная работа	4	
Тема 8. 2. Орнамент	Содержание учебного материала		ПК 3.1-3.6 ОК 1 – ОК 9
	Из истории орнамента. Изобразительные средства орнамента. Виды орнаментов. Виды орнаментов	4	
	Практические занятия: Рисование орнаментов. Рисование бордюров	2	
	Самостоятельная работа	1	
Тема 8. 3. Цвет в композиции рисунка	Содержание учебного материала		ПК 3.1-3.6 ОК 1 – ОК 9
	Понятие о цвете. Цветовой спектр и цветовой круг. Ахроматические и хроматические цвета. Основные характеристики. Колорит, цветовая гармония Понятие о цвете. Цветовой спектр и цветовой круг. Ахроматические и хроматические цвета. Основные характеристики. Колорит, цветовая гармония	3	

	Практические занятия: Смешивание цвета Техника работы акварелью	2	
	Самостоятельная работа		
Тема 8.4. Рисование с натуры	Содержание учебного материала		ПК 3.1-3.6 ОК 1 – ОК 9
	Понятие о рисунке с натуры, натюрморта. Восприятие пространства.	1	
	Практические занятия: Рисование с натуры. Рисование теневого рисунка	1	
	Самостоятельная работа		
Тема 8.5. Рисование с натуры геометрических фигур и предметов быта	Содержание учебного материала		ПК 3.1-3.6 ОК 1 – ОК 9
	Рисование с натуры объемных предметов геометрической формы. Рисование натюрморта из объемных геометрических тел.	1	
	Практические занятия: Рисование предметов из домашнего обихода. Рисование натюрморта из предметов быта. Рисование натюрморта из объемных геометрических фигур. Рисование с натуры геометрических объемных предметов	2	
	Самостоятельная работа		
Тема 8. 6. Рисование с натуры овощей, фруктов и растений	Содержание учебного материала		ПК 3.1-3.6 ОК 1 – ОК 9
	Рисование с натуры фруктов и овощей. Рисование растений	1	
	Практические занятия: Рисование с натюрморта из плодов. Рисование с растений. Рисование корзин с цветами, фруктами. Рисование с натуры фруктов и овощей. Рисование растений.	3	
	Самостоятельная работа		
Тема 8.7. Рисование с натуры животных и птиц	Содержание учебного материала		ПК 3.1-3.6 ОК 1 – ОК 9
	Анималистический жанр в искусстве. Наброски и зарисовки с натуры птиц. Рисунки с натуры животных и птиц.	2	
	Практические занятия: Рисование животных и рыб	2	
	Самостоятельная работа		
Тема 8.8. Рисование пирожных и тортов. Композиция тортов	Содержание учебного материала		ПК 3.1-3.6 ОК 1 – ОК 9
	Рисование с натуры пирожных. Рисование с натуры тортов различной формы. Композиция квадратного и круглого тортов. Использование законов композиции для декоративного оформления тортов. Композиция пирожных и	5	

	корзинок с цветами, бутербродов		
	Практические занятия: Рисование тортов различной формы. Оформление композиций квадратных и круглых тортов. Оформление пирожных	2	
	Самостоятельная работа		
Тема 8. 9. Основы лепки	Содержание учебного материала		ПК 3.1-3.6 ОК 1 – ОК 9
	Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки. Приемы и техника лепных изображений. Виды скульптурных изображений	5	
	Практическое занятие: Лепка растений и рельефного орнамента. Лепка овощей, фруктов, грибов	2	
	Самостоятельная работа	2	
Тема 8.10. Изготовление макетов тортов	Содержание учебного материала		ПК 3.1-3.6 ОК 1 – ОК 9
	Особенности изготовления макетов тортов. Изготовление макетов тортов по эскизам	1	
	Практическое занятие: Самостоятельное изготовление тортов	3	
	Тест по пройденному курсу «Рисование и лепка»	1	
	всего	48	
Контроль качества продуктов и услуг			
Тема 1. 1. Проблемы продовольствия и пути их решения	Содержание учебного материала		ПК 3.1-3.6 ОК 1 – ОК 9
	Население земного шара. Химическая структура пищи. Пути решения продовольственной проблемы. Термины и определения.	1	
Тема 1.2. Классификация пищевых продуктов и химических соединений в пищевых продуктах	Содержание учебного материала		ПК 3.1-3.6 ОК 1 – ОК 9
	Группы пищевых продуктов. Соединения пищевых продуктов Контаминанты и ксенобиотики	1	
Тема 1. 3. Основные пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья.	Содержание учебного материала		ПК 3.1-3.6 ОК 1 – ОК 9
	Загрязнители пищевых продуктов. Токсины микроорганизмов. Токсичные элементы. Антибиотики. Пестициды. Пищевые добавки.	1	
Тема 1. 4. Токсиколого-гигиенические характеристики	Содержание учебного материала		ПК 3.1-3.6 ОК 1 – ОК 9
	Загрязнение пищевых продуктов и продовольственного сырья токсичными веществами, продуктами метаболизма, хозяйственной деятельности человека	9	

контаминантов. Способы их количественного определения.	и выбросами промышленных предприятий. Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве. Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве		
Тема 1.5. Загрязнение пищевых продуктов и продовольственного сырья токсичными веществами, продуктами метаболизма, хозяйственной деятельности человека и выбросами промышленных предприятий.	Содержание учебного материала		ПК 3.1-3.6 ОК 1 – ОК 9
	Токсичные элементы. Микотоксины. Диоксины. Полициклические ароматические углеводы.	4	
Тема 1.5.2. Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве.	Содержание учебного материала		ПК 3.1-3.6 ОК 1 – ОК 9
	Антибиотики и противомикробные средства. Гормональные препараты.	2	
Тема 1.5.3. Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве.	Содержание учебного материала		ПК 3.1-3.6 ОК 1 – ОК 9
	Регуляторы роста растений. Нитраты, нитриты, нитрозосоединения. Пестициды.	3	
	Самостоятельная работа	5	
Тема 1.6. Пищевые добавки.	Содержание учебного материала		ПК 3.1-3.6 ОК 1 – ОК 9
	Определение и классификация пищевых добавок. О безопасности пищевых продуктов. Основные группы пищевых добавок	8	
Тема 1.6.1. Определение и классификация пищевых добавок	Содержание учебного материала		ПК 3.1-3.6 ОК 1 – ОК 9
	Определение и классификация пищевых добавок.	1	
Тема 1.6.2. О безопасности пищевых добавок.	Содержание учебного материала		ПК 3.1-3.6 ОК 1 – ОК 9
	О безопасности пищевых добавок.	1	
	Самостоятельная работа	5	
Тема 1.6.3. Основные группы пищевых добавок.	Содержание учебного материала		ПК 3.1-3.6
	Консерванты. Антиокислители-антиоксиданты.	6	

	Вещества, влияющие на структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов. Подслащивающие вещества. Ароматизаторы и вещества, Усиливающие аромат и вкус. Вещества, улучшающие внешний вид пищевых продуктов.		ОК 1 – ОК 9
	Самостоятельная работа	5	
Тема 1.7. Генномодифицированные продукты	Содержание учебного материала		ПК 3.1-3.6 ОК 1 – ОК 9
	Генномодифицированные продукты. Методы определения генномодифицированных продуктов.	2	
Тема 1.8. Биологически активные добавки	Содержание учебного материала		ПК 3.1-3.6 ОК 1 – ОК 9
	Биологически активные добавки	2	
	Самостоятельная работа	5	
Тема 1.9. Сертификация.	Сертификация как процедура подтверждения соответствия. Декларирование соответствия. Сертификация пищевых продуктов. Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий.	4	ПК 3.1-3.6 ОК 1 – ОК 9
	Контрольная работа по курсу «Контроль качества продуктов и услуг»	1	
	Всего	45	
Учебная практика: Учебная практика реализуется в форме практической подготовки и проводится непосредственно в институте, в том числе в структурном подразделении, предназначенном для проведения практической подготовки.	Виды работ: Вводное занятие. Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях общественного питания. Ознакомление с лабораторией. Вводный инструктаж по технике безопасности при работе в овощном цехе. Механическая кулинарная обработка капустных и луковых овощей. Механическая кулинарная обработка тыквенных и томатных овощей, свежих и солёных огурцов. Фарширование овощей. Механическая кулинарная обработка листовых и пряных овощей, свежих, сушеных и соленых грибов. Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы. Механическая кулинарная обработка бесчешуйчатой рыбы Механическая кулинарная обработка осетровой рыбы Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жаренья во фритюре Подготовка щуки и судака для фарширования Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Процесс обработки крабов, креветок. Омаров и лангустов, речных раков, кальмаров Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для жаренья, варки и тушения. Приготовление порционных и мелкокусковых		ПК 3.1-3.6 ОК 1 – ОК 9

	<p>полуфабрикатов из говядины. Механическая кулинарная разделка и обвалка бараньей и свиной туш, деление туш на части, обвалка, зачистка, кулинарное использование. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов для жаренья, тушения из свинины, баранины и телятины. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из туш мелкого рогатого скота, свинины и телятины. Приготовление натуральной рубленой массы из мяса скота и полуфабрикатов из нее. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Обработка сельскохозяйственной птицы и дичи. Приготовление полуфабрикатов и котлетной массы из птицы. Технология приготовления бульонов. Технология приготовления щей, борщей Технология приготовления рассольников Технология приготовления картофельного супа и супа – лапши домашней. Технология приготовления мясной сборной солянки Технология приготовления молочного и супа –пюре из разных овощей Технология приготовления прозрачного мясного супа Инструктаж по Т. Б. Приготовление соусов. Приготовление красного основного, белого основного и его производных. Приготовление молочного, сметанного соусов и их производных. Приготовление холодных соусов, маринада овощного с томатом и заправок. Приготовление каш и блюд из вязких каш. Приготовление блюд из бобовых, макаронных изделий. Приготовление блюд, гарниров из отварных, припущенных овощей. Приготовление блюд, гарниров из жаренных овощей Приготовление блюд, гарниров из овощных масс. Приготовление блюд из фаршированных, тушеных овощей. Приготовление салатов из сырых овощей. Приготовление салатов из вареных овощей. Приготовление холодных рыбных блюд и закусок. Приготовление отварной, припущенной рыбы Приготовление рыбы, жаренной основным способом. Приготовление блюд из запеченной рыбы. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса. Приготовление мяса отварного с гарниром. Приготовление мяса, жаренного порционными кусками Приготовление мяса, жаренного мелкими кусками Приготовление мяса тушеного и шпигованного Приготовление плова, рагу. Приготовление блюд из котлетной массы; котлеты.биточки Приготовление блюд из птицы; куры отварные, жаренные</p>		
--	---	--	--

	<p>Варка яиц вкрутую, всмятку, в мешочек</p> <p>Приготовление яичницы- глазуни натуральной, яичницы с гарниром</p> <p>Приготовление омлетов натурального, фаршированного и смешанного</p> <p>Приготовление блюд из творога; творог с молоком, сметаной, сахаром, вареники с творогом</p> <p>Приготовление компотов из свежих плодов и ягод</p> <p>Приготовление киселей, муссов</p> <p>Приготовление чая с сахаром, лимоном, кофе натурального</p> <p>Приготовление холодных блюд; салат из морковки с яблоками(диеты №2 и 5), свекла со сметаной(диеты№2 и 5)</p> <p>Приготовление супов; суп слизистый из риса с куриным пюре (диеты№1 и 5) борщ (№2 и5)</p> <p>Приготовление вторых блюд и напитков; картофельное пюре с морковью (Приготовление теста дрожжевого безопарного для блинов с маслом, и оладий со сметаной.</p> <p>Приготовление теста безопарным способом для пирогов открытых, полуоткрытых и закрытых</p> <p>Приготовление жареных пирожков и пончиков</p> <p>Приготовление теста опарным способом и изделий из него; пирожки печенные и ватрушки с творогом</p> <p>Приготовление кулебяки и расстегаевдиеты№1,2,5); плов из риса с фруктами диета№5</p> <p>Приготовление теста дрожжевого безопарного для блинов с маслом, и оладий со сметаной.</p> <p>Приготовление теста безопарным способом для пирогов открытых, полуоткрытых и закрытых</p> <p>Приготовление жареных пирожков и пончиков</p> <p>Приготовление теста опарным способом и изделий из него; пирожки печенные и ватрушки с творогом</p> <p>Приготовление кулебяки и расстегаев</p>		
	Всего:	468	ПК 3.1-3.6 ОК 1 – ОК 9
Производственная практика (по профилю)	Виды работ: Инструктаж по безопасности приемам труда при выполнении работ по		

<p>специальности)</p> <p>Производственная практика реализуется в форме практической подготовки и проводится в организации, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы, в том числе в структурном подразделении профильной организации, предназначенном для проведения практической подготовки, на основании договора, заключаемого между институтом и профильной организацией.</p>	<p>профессии. Правила техники безопасности на предприятии, в цехе.</p> <p>Приготовление основных блюд из овощей, грибов</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья</p> <p>Приготовление блюд из рыбы</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p> <p>Приготовление и оформление простых блюд из мяса</p> <p>Приготовление супов: прозрачных, заправочных, пюре образных, молочных, сладких, холодных, национальных в соответствии с технологическими картами.</p> <p>Приготовление соусов: холодных, горячих, маринадов в соответствии с технологическими картами. Приготовление и порционирование гарниров из круп макаронных изделий, бобовых, зерновых.</p> <p>Приготовление и порционирование блюд из бобовых изделий, макаронных изделий</p> <p>Приготовление и порционирование салатов из овощей, мяса, домашней птицы, дичи, рыбы, салат – коктейля, винегретов.</p> <p>Приготовление и порционирование холодных закусок из овощей, рыбы, морепродуктов, мясных продуктов.</p> <p>Приготовление и порционирование блюд из яиц. (Яичницы, омлеты, яйца, запеченные под молочным соусом) 2</p> <p>Приготовление и порционирование блюд из творога. (Творожная масса, сырники, творожные батончики, запеканки)</p> <p>Приготовление мучных кулинарных изделий печеных, жаренных.</p> <p>Приготовление сладких блюд и холодных напитков</p> <p>Сдача рабочего места, оформление отчета по практике</p>		
	Всего:	504	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены специальные помещения.

Кабинет Кулинарии № 50:

26 посадочных мест, рабочее место преподавателя; доска демонстрационная- 1 шт.; шкаф для книг – 3 шт.; проектор

ПК, мультимедийные пособия; программное обеспечение: Microsoft Office 2007; Антивирус Kaspersky Endpoint Security; браузер Google Chrome; 7-Zip; Mozilla Thunderbird; Foxit Reader; K-Lite Codec PackFull.

Лаборатория Технологии приготовления пищи (№ 52):

стол для выполнения практических работ – 12 шт.; рабочее место мастера п/о;

- шкаф для инвентаря – 3 шт.; технологическое оборудование; электрические жарочные шкафы (бытовые) – 2 шт; весы цифровые (ВНЦ) – 1 шт; миксер;

- 2шт; холодильное оборудование -2 шт; пароконвектомат – 1 шт;

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Основная литература:

1. **Анфимова, Н.А.** Кулинария : учебник для нач.проф.образования / Н. А. Анфимова. - 10-е изд., стер. - М. : Академия, 2019. - 400 с. - (Начальное профессиональное образование. Повар, кондитер). -
2. **Васюкова А. Т.**Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.:Дашков и К, 2018. - 208
3. <http://znanium.com/bookread2.php?book=415315>

Режим доступа: <https://www.book.ru>.

Режим доступа: <https://biblio-online.ru/>

Дополнительные источники

1. **Татарская, Л.Л.** Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров : учеб.пособие / Л. Л. Татарская, Н. А. Анфимова. - 9-е изд., стер. - М. : Академия, 2019. - 112 с. - (Начальное профессиональное образование).
2. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. — 496 с.
<http://znanium.com/bookread2.php?book=513905>
3. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 496 с.

Электронные ресурсы

1. Электронно-библиотечная система <http://znanium.com/>
2. Электронно-библиотечная система <https://biblio-online.ru/>
3. Электронно-библиотечная система <https://www.book.ru/>

4. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
ПК 3.1. Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе	Знания:		
	1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Тестирование	75% правильных ответов
	2. Обоснование расчета количества сырья для приготовления блюд;	Контрольная работа	75% правильных ответов
	3. Составления однодневного и перспективного заказа на продукты;	Тестирование	75% правильных ответов
	5. Знает технику безопасности и охрану труда.	Тестирование	75% правильных ответов
	Умения:		
	1. Расчета количества сырья для приготовления блюд;	Практическое задание	Экспертное наблюдение
	2. Расчета энергетической ценности рациона питания;	Практическое задание	Экспертное наблюдение
ПК 3.2. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.	Знания:		
	1.	Контрольная работа	75% правильных ответов
	2. Эксплуатации и обслуживания технологического оборудования;		
	3.	Тестирование	75% правильных ответов

	Умения:		
	1. Демонстрация навыков подготовки рабочего места к работе и уборке после работы;	Практическое задание	Экспертное наблюдение
	2. навыков эксплуатации и обслуживания технологического оборудования;	Практическое задание	Экспертное наблюдение
	3. Знает технику безопасности и охрану труда.	Практическое задание	Экспертное наблюдение
	Знания:		
ПК 3.3. Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.	1. Применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологических процессов при приготовлении блюд из овощей и грибов.	Контрольная работа	75% правильных ответов
	2. Выбор сырья для приготовления блюд и кулинарных изделий;	Тестирование	75% правильных ответов
	3. Расчета энергетической ценности сырья;	Тестирование	75% правильных ответов
	Умения:		
	1. Обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.	Практическое задание	Экспертное наблюдение
	2. Расчета энергетической ценности сырья;	Практическое задание	Экспертное наблюдение
ПК 3.4. Приготавливать горячие, холодные блюда, закуска, напитки и изделия из теста..	Знания:		
	1. Первичная обработка традиционных видов сырья, согласно последовательным технологическим операциям;	Контрольная работа	75% правильных ответов
	2. Расчета количества отходов при обработке традиционных видов сырья;	Тестирование	75% правильных ответов
	3. Условия получения семенного материала и повышение его	Контрольная работа	75%

	урожайных качеств.		правильных ответов
	Умения:		
	1. Первичная обработка традиционных видов сырья, согласно последовательным технологическим операциям;	Практическое задание	Экспертное наблюдение
	2. Расчет количества отходов при обработке традиционных видов сырья;	Практическое задание	Экспертное наблюдение
	3. Выбор производственного инвентаря при механической и тепловой кулинарной обработке сырья;	Практическое задание	Экспертное наблюдение
	4. Приготовления и оформления горячих, холодных блюд, закусок, напитков и изделий из теста;	Практическое задание	Экспертное наблюдение
	5. Соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации производственного инвентаря и оборудования;	Практическое задание	Экспертное наблюдение
ПК 3.5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи..	Знания:		
	1. Знать порционирование блюд	Тестирование	75% правильных ответов
	2. Технологию хранения продукции;	Контрольная работа	75% правильных ответов
	3. Подготавливать блюда к подачи	Тестирование	75% правильных ответов
	Умения:		
	1. Демонстрация навыков порционирования блюд	Практическое задание	Экспертное наблюдение
	2. Демонстрация навыков оформления блюд	Практическое задание	Экспертное наблюдение
	3. Использования гарниров, соусов, дополнений к блюду.	Практическое задание	Экспертное наблюдение
ПК 3.6. Готовить	Знания:		

помещение для приема пищи, сервировать стол. растениеводства к реализации или использованию.	1.Знание правил для приема пищи	Контрольная работа	75% правильных ответов
	2.Правила сервировки стола	Контрольная работа	75% правильных ответов
	Умения:		
	1. Организовать помещение для приема пищи	Практическое задание	Экспертное наблюдение
	2.Сервировка стола	Практическое задание	Экспертное наблюдение

Пронумеровано и

прошито 30 стр. на 30 листах

Зав. УМО М.Г. Ковязина



