

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
«МИЧУРИНСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДЕНА

Приказом директора № 35

от 28 августа 2021 года

Рассмотрена и согласована на заседании ПЦК
преподавателей специальных дисциплин
и мастеров производственного обучения
протокол № 1 от 27.08.2021

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МДК.03.01. Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд

Программа предназначена для реализации СПО

по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы

п.Мичуринское 2021г

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования для подготовки рабочих и служащих по профессии 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы» утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» мая 2014г. №509

Организация-разработчик: ГБПОУ ЛО «Мичуринский многопрофильный техникум»

Разработчик программы:

Мастер производственного обучения ГБПОУ ЛО «Мичуринский многопрофильный техникум»

_____ О.А.Кужба

СОГЛАСОВАНО заместитель директора по учебно-производственной работе

_____ Г.А.Мухина

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	21

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина МДК 03.01 «Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд» входит в состав ПМ.03 «Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд».

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины– требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения направлен на формирование следующих компетенций:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой, для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 7. Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.
- ОК 8. Осуществлять денежные операции.
- ОК 9. Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ПК 3.1. Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.

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

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

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

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

ПК 3.5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи.

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

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод	ЛР 3

граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо	ЛР 9

преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела	ЛР 13
Ценностное отношение обучающихся к своему здоровью и здоровью окружающих, ЗОЖ и здоровой окружающей среде и т.д.	ЛР 14
Приобретение навыков общения и самоуправления.	ЛР 15
Получение обучающимися возможности самораскрытия и самореализация личности.	ЛР 16

Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	ЛР 17
Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	ЛР 18
Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	ЛР 19
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	ЛР 20
Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	ЛР 21
Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	ЛР 22
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела с учетом специфики Ленинградской области	ЛР 23

Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства	ЛР 24
Обладающий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций	ЛР 25
Осознающий значимость здорового образа жизни и законопослушного поведения собственных и общественно-значимых целей	ЛР 26
Обладающий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций	ЛР 27
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Выполняющий трудовые функции в сфере поварского и кондитерского дела	ЛР 28
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	ЛР 29
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	ЛР 30
Личностные результаты реализации программы воспитания,	

определенные субъектами образовательного процесса	
Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела	ЛР 31
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	ЛР 32
Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	ЛР 33
Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	ЛР 34

В результате изучения учебной дисциплины студент должен иметь практический опыт:

- приготовления блюд и определения их качества.

уметь:

- применять экономически-обоснованные приёмы приготовления блюд;

- проводить органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров, определять виды вкусовых продуктов;

- рационально использовать различные группы продовольственных товаров в кулинарии и кондитерском производстве;
- правильно хранить пищевые продукты, предотвращать поступление в пищу некачественных, вредных для здоровья продуктов и товаров;
- производить расчёт энергетической ценности пищевых рационов;
- соблюдать санитарно – пищевые нормы;
- пользоваться сборниками 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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 518 часов, в том числе:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 668 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	518
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	368
В том числе:	
Теоретическое обучение	303
Лабораторные и практические занятия	65
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	150
<i>Промежуточная аттестация в форме зачета</i>	
<i>Итоговая аттестация в формедифференцированного зачета</i>	

2.2. Рабочий тематический план и содержание учебной дисциплины « Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Самостоятельная работа	Код личностных результатов реализации программы воспитания
1 курс				
Раздел 1. Основы принципа организации кулинарного производства. Тема 1.1. Введение. Классификация типов предприятий общественного питания	1.Задачи и содержание предмета «Кулинария»	1		ЛР27,ЛР13,ЛР23,ЛР31,ЛР34,ЛР28
	2.Классификация и размещение предприятий общественного питания.	1	1	
	3.Характеристика типов предприятий общественного питания (фабрика заготовочная, комбинат п/ф, фабрики-кухня, комбинат питания, специализированные кулинарные цехи, столовая, ресторан, бар, кафе, кафетерии, закусочная, чайная, шашлычная, сосисочные.)	2	1	
	4. Зачет по теме: «Классификация типов предприятий общественного питания»	2		
Тема 1.2.	1. Производственные помещения (кухня, холодный, овощной , мясной,	2	1	ЛР27,ЛР13,ЛР23,ЛР31,ЛР34,ЛР28

Организация рабочего места повара. Принцип организации цехов.	птицегольевой, рыбный , цех обработки зелени, горячий, заготовочный цеха). Организация работы цеха. Ассортимент кулинарной продукции. Оснащение оборудованием. Организация труда.			
	2. Торговые помещения (зал, моечная столовой посуды, сервизная, буфет, хлеборезка и т. д.). Требования к планировке и устройству помещений. Организация труда.	1	1	
	3. Складские помещения (холодильные камеры бельевая и т. д.). Требования к планировке и устройству помещений. Организация труда.	1	1	
	4. Административно-бытовые помещения. Требования к планировке и устройству помещений. Организация труда.	1	1	
	5. Зачет по теме: «Принцип организации цехов».	2		
Тема 1.3. Технологическое оборудование для обработки, хранения продуктов и	1. Устройство, назначение и правила эксплуатации механического оборудования.	1	1	ЛР27, ЛР13, ЛР23, ЛР31, ЛР34, ЛР28
	2. Устройство, назначение и правила эксплуатации теплового оборудования.	1	1	
	3. Устройство, назначение и правила эксплуатации газового оборудования.	1	1	

приготовления пищи предприятий общественного питания.	4. Устройство, назначение и правила эксплуатации холодильного оборудования.	1	1	ЛР27,ЛР13,ЛР23,ЛР31,ЛР34,ЛР28
	5. Устройство, назначение и правила эксплуатации оборудования для раздачи и хранения пищи.	1	1	
	6. Устройство, назначение и правила эксплуатации весоизмерительное оборудование.	1	1	
	7. Классификация машин.	1	1	
	8. Картофелеочистительные машины.	1	1	
	9. Овощерезательные машины.	1	1	
	10. Мясорубки.	1	1	
	11. Котлетоформовочная машина.	1	1	
	12. Рыбоочиститель РО-1М.	1	1	
	13. Машины для просеивания муки.	1	1	
	14. Тестомесильные машины.	1	1	
	15. Взбивальные машины.	1	1	
	16. Машины для нарезки хлеба.	1	1	

	17.Машины для нарезки гастрономических товаров.	1	1	
	18.Организация работы по охране труда.	1	1	
	19.Производственный травматизм и первая помощь при несчастных случаях на производстве.	1	1	
	20.Основные мероприятия по технике безопасности на производстве. Пожарная безопасность.	1	1	
	21.Типовая инструкция по охране труда для повара.	1	1	
	22.Зачет по теме: «Технологическое оборудование для обработки, хранения продуктов и приготовления пищи предприятий общественного питания»	2		
.Раздел 2 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров Тема 2.1. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии	1.Предмет и задачи основ физиологии питания, гигиены и санитарии.	1	1	ЛР27,ЛР13,ЛР23,ЛР31,ЛР34,ЛР28
	2.Пищевые вещества и их значения.	1	1	
	3.Процесс пищеварения.	1	1	
	4.Усвояемость пищи.	1	1	
	5.Белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества, вода, их роль для организма человека.	1	1	

Общее понятие об обмене веществ.			
6.Суточный расход энергии человека.	1	1	
7.Понятие об энергетической ценности пищи.	1	1	
8.Рациональное сбалансированное питание. Нормы и принципы.	1	1	
9.Возрастные особенности и нормы питания детей и подростков.	1	1	
10.Санитарные требования к кулинарной обработке блюд и режиму питания детей и подростков.	1	1	
11.Задачи и принципы построения лечебного питания.	1	1	
12.Характеристика диет.	1	1	
13.Понятие о микроорганизмах.	1	1	
14.Микробиология основных пищевых продуктов.	1	1	
15.Пищевые инфекционные заболевания.	1	1	
16.Острые кишечные инфекции.	1	1	
17.Зонозы.	1	1	
18.Пищевые отравления.	1	1	
19.Основные сведения о гигиене и санитарии труда.	1	1	

	20.Рациональная организация трудового процесса.	1	1	
	21.Предупреждение производственного травматизма и оказание доврачебной помощи.	1	1	
	22.Инфекционные заболевания персонала предприятий общественного питания и их предупреждение.	1	1	
	23.Личная гигиена работников предприятий общественного питания.	1	1	
	24.Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания.	1	1	
	25.Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.	1	1	
	26.Санитарные требования к транспорту и перевозке пищевых продуктов.	1	1	
	27.Санитарные требования к складским помещениям и хранению пищевых продуктов.	1	1	
	28.Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов.	1	1	
	29.Санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд.	1	1	
	30.Санитарный контроль качества готовой продукции.	1	1	
	31.Требования к реализации готовой продукции.	1	1	
	32.Зачет по теме: «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии».	2		
Тема 2.2.	1.Предмет и задачи товароведения.	1	1	ЛР27,ЛР13,ЛР23,ЛР31,ЛР34,ЛР28

Товароведение пищевых продуктов	2.Качество пищевых продуктов и методы его определения.	1	1
	3.Стандартизация пищевых продуктов.	1	1
	4.Хранение пищевых продуктов.	1	1
	5.Консервирование пищевых продуктов.	1	1
	6.Естественная убыль пищевых продуктов.	1	1
	7.Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов.	1	1
	8. Классификация свежих овощей.	1	1
	9.Классификация свежих плодов.	1	1
	10.Классификация свежих грибов.	1	1
	11.Квашеные (соленые) овощи и грибы.	1	1
	12.Сушеные овощи, плоды, грибы.	1	1
	13.Консервы овощные и плодово-ягодные.	1	1
	14.Быстрозамороженные овощи, плоды и кулинарные изделия.	1	1
	15.Строение, химический состав и пищевая ценность рыбы.	1	1
	16. Живая, охлажденная, мороженая рыба.	1	1
	17.Соленая, вяленая, сушеная, копченая рыба.	1	1
	18.Рыбные консервы, икра.	1	1

	19.Мясо убойных животных. Химический состав, пищевая ценность.	1	1	ЛР27,ЛР13,ЛР23,ЛР31,ЛР34,ЛР28
	20.Ткани мяса, классификация мяса. Требования к качеству мяса.	1	1	
	21.Мясные полуфабрикаты, субпродукты.	1	1	
	22.Мясо птицы.	1	1	
	23.Колбасные изделия, мясокопчености, мясные консервы.	1	1	
	24.Молоко коровье, сливки, сгущенное молоко.	1	1	
	25.Кисломолочные продукты.	1	1	
	26.Сыры.	1	1	
	27.Яйца куриные, яйцопродукты.	1	1	
	28.Растительные масла.	1	1	
	29.Масло коровье.	1	1	
	30.Животные, топленые жиры, маргарин, кулинарные жиры.	1	1	
	31.Крупа.	1	1	
	32.Мука.	1	1	

	33.Макаронные изделия.	1	1	
	34.Хлеб и хлебобулочные изделия.	1	1	ЛР27,ЛР13,ЛР23,ЛР31,ЛР34,ЛР28
	35.Крахмал, сахар.	1	1	
	36.Кондитерские изделия.	1	1	
	37.Чай, кофе и кофейные напитки.	1	1	
	38.Пряности.	1	1	
	39.Приправы.	1	1	
	40.Поваренная соль, пищевые кислоты.	1	1	
	41.Алкобольные напитки.	1	1	
	42.Хлебный квас и напитки из хлебного сырья.	1	1	
	43.Хлебопекарные дрожжи, химические разрыхлители.	1	1	
	44.Желирующие вещества, пищевые красители.	1	1	
	45.Зачет по теме: «Товароведение пищевых продуктов»	2		
Тема 2.3. Методы обработки сырья и пищевых продуктов	1.Централизованное производство овощных полуфабрикатов.	1	1	ЛР27,ЛР13,ЛР23,ЛР31,ЛР34,ЛР28
	2.Обработка грибов в кулинарии.	1	1	

	3.Характеристика сырья рыбы.	1	1	
	4.Предварительная обработка рыбы.	1	1	
	5.Особенности разделки некоторых видов рыб. Обработка осетровых рыб.	1	1	
	6.Приготовление полуфабрикатов.	1	1	
	7.Обработка нерыбных морепродуктов.	1	1	
	8.Предварительная обработка мяса.	1	1	
	9.Разделка говяжьих полутуш.	1	1	
	10.Приготовление полуфабрикатов.	1	1	
	11.Разделка туш мелкого скота.	1	1	
	12.Приготовление полуфабрикатов.	1	1	
	13.Обработка туш диких животных.	1	1	
	14.Обработка субпродуктов и костей.	1	1	
	15.Характеристика сырья птицы, дичи и кроликов.	1	1	
	16.Предварительная обработка.	1	1	
	17.Приготовление полуфабрикатов.	1	1	
	18.Значение и приемы тепловой обработки.	1	1	
	19.Способы нагрева пищевых продуктов.	1	1	

	20.Классификация и характеристика приемов тепловой обработки.	1	1	
	21.Зачет по теме: «Методы обработки сырья и пищевых продуктов».	2		
Раздел 3. ПМ 03. Приготовление пищи и контроль качества блюд	1.Основные способы тепловой кулинарной обработки продуктов.	1	1	ЛР27,ЛР13,ЛР23,ЛР31,ЛР34,ЛР28
	2.Изменение пищевых веществ в процессе тепловой обработки.	1	1	
	3.Приготовление бульонов.	1	1	
	4.Приготовление супов.	1	1	
Тема 3.1. Кулинарная обработка продуктов, приготовление и контроль качества блюд	5.Заправочные супы.	1	1	ЛР27,ЛР13,ЛР23,ЛР31,ЛР34,ЛР28
	6.Приготовление щей.	1	1	
	7.Приготовление борщей.	1	1	
	8.Приготовление рассольников.	1	1	
	9.Приготовление солянок.	1		
	10.Супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями.	1		
	11.Супы молочные.	1		
	12.Супы – пюре. Прозрачные супы.	1		
	13.Сладкие супы. Холодные супы.	1		
	14.Требования к качеству супов. Сроки хранения.	1	1	
15. Приготовление соусов.	1			

16.Приготовление мучных пассировок и бульонов для соусов.	1		ЛР27,ЛР13,ЛР23,ЛР31,ЛР34,ЛР28
17.Приготовление соусов с мукой: соус красный основной, соус белый.	1		
18.Соусы грибные, молочные, сметанные.	1		
19. Соусы холодные и желе. Соусы сладкие.	1		
20. Требования к качеству соусов. Сроки хранения.	1	1	
21.Приготовлене круп к варке. Приготовление каш.	1		
22.Блюда из каш.	1		
23.Требования к качеству блюд из круп.	1		
24.Блюда из бобовых.	1		
25.Блюда из макаронных изделий.	1		
26.Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	1	1	
27.Блюда и гарниры из картофеля, овощей и грибов.	1		
28.Блюда и гарниры из вареных овощей.	1		
29.Блюда и гарниры из припущенных овощей.	1		
30.Блюда и гарниры из жаренных овощей.	1		
31. Блюда и гарниры из тушеных овощей.	1		
32. Блюда и гарниры из запеченных овощей.	1		
33.Блюда из грибов.	1		
34.Требования к качеству овощных блюд. Сроки хранения.	1	1	
35.Блюда из полуфабрикатов.	1		

	36.Рыба отварная. Варка порционными кусками, целыми тушками, звеньями.	1		ЛР27,ЛР13,ЛР23,ЛР31,ЛР34,ЛР28
	37.Рыба припущенная, жаренная, запеченная.	1		
	38.Блюда из рыбной котлетной массы. Котлеты, биточки, тефтели.	1		
	39.Блюда из рыбной котлетной массы. Тельное, фрикадельки.	1		
	40.Блюда из морепродуктов.	1		
	41.Требования к качеству рыбных блюд. Сроки хранения.	1	1	
	39.Блюда из мяса и мясопродуктов. Изменения, происходящие при тепловой обработке мясопродуктов.	1		
	40.Отварные и припущенные мясные блюда.	1		
	41.Жарка мяса. Тушеные и запеченные мясные блюда. Блюда из рубленого мяса.	2	1	
	42.Блюда из котлетной массы.	1		
	43.Блюда из субпродуктов.	1		
	44.Блюда из мяса диких животных.	1		
	45.Блюда из сельскохозяйственной птицы. Общие сведения. Отварная и припущенная птица.	1		
	46.Жареная птица. Тушеные блюда из птицы.	1		
	47.Требования к качеству блюд из птицы и дичи. Сроки хранения.	1	1	
	48.Блюда из яиц и творога. Варка яиц. Жареные блюда.	1		
	49.Требования к качеству блюд из яиц. Сроки хранения.	1	1	
	50.Холодные блюда из творога.	1		

51. Горячие блюда из творога.	1		ЛР27, ЛР13, ЛР23, ЛР31, ЛР34, ЛР28
52. Замороженные полуфабрикаты творожных блюд.	1		
53. Блюда из молока. Сыры, кисломолочные напитки.	1		
54. Требования к качеству блюд из творога. Сроки хранения.	1	1	
55. Холодные блюда и закуски. Бутерброды, салаты, винегреты. Подготовка продуктов, приготовление блюд, оформление, подача.	2	1	
56. Блюда и закуски из овощей, яиц и грибов. Подготовка продуктов, приготовление блюд, оформление, подача.	1		
57. Рыбные блюда и закуски. Подготовка продуктов, приготовление блюд, оформление, подача.	1		
58. Мясные блюда и закуски. Подготовка продуктов, приготовление блюд, оформление, подача.	2	1	
59. Сладкие блюда. Характеристика сладких блюд. Натуральные, свежие фрукты и ягоды.	1		
60. Сладкие блюда из концентратов.	1		
61. Желированные блюда. Желе, самбук, крем, мусс. Приготовление блюд, оформление, подача.	2	1	
62. Горячие сладкие блюда. Пудинги, фрукты в тесте. Приготовление блюд, оформление, подача.	2	1	

Лабораторно- практические занятия « Кулинарная обработка продуктов, приготовление и контроль качества блюд».

Часть 1. Механическая кулинарная обработка продуктов. Блюда из овощей, круп, макаронных и бобовых изделий	1.Охрана труда и пожарная безопасность. 2.Механическая кулинарная обработка овощей.	3		ЛР27,ЛР13,ЛР23,ЛР31,ЛР34,ЛР28
	3.Приготовление блюд и гарниров из овощей	3		
	4.Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	3		
Часть 2. Супы, соусы.	5.Приготовление супов.	3		ЛР27,ЛР13,ЛР23,ЛР31,ЛР34,ЛР28
	6.Приготовление основных холодных и горячих соусов.	3		
Часть 3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда.	7.Технология приготовления бутербродов, салатов из сырых и вареных овощей.	3		ЛР27,ЛР13,ЛР23,ЛР31,ЛР34,ЛР28
	8.Приготовление блюд из рыбы.	3		
	9.Приготовление блюд из мяса и птицы.	3		
	10.Приготовление различных салатов, холодных и горячих напитков.	3		
Часть 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из теста.	11.Варка яиц вкрутую, всмятку, «в мешочек». Приготовление яичницы-глазуньи натуральной, яичницы с гарниром.	3		ЛР27,ЛР13,ЛР23,ЛР31,ЛР34,ЛР28
	12.Приготовление блюд из творога.	3		
	13.Приготовление разных видов теста и изделий из него. Технология приготовления компотов, киселей, чая.	3		

2 курс				
Раздел 3. ПМ 03. Приготовление пищи и контроль качества блюд Тема 3.2. Технология приготовления напитков	1.Технология приготовления напитков. Классификация напитков. Требование к качеству напитков, условия хранения и температура подачи	2	1	ЛР27,ЛР13,ЛР23,ЛР31,ЛР34,ЛР28
	2.Технология приготовления горячих напитков: чай. Требование к качеству, температура и виды подачи	2	1	
	3. Технология приготовления горячих напитков: кофе. Требование к качеству, температура и виды подачи	2	1	
	4. Приготовление какао, шоколада. Требования к качеству, температура и виды подачи.	2	1	
	5. Технология приготовления холодных молочных напитков. Требования к качеству, температура подачи	2	1	
	6.Компоты. Основные правила приготовления и отпуска компотов.	2	1	
	7.Кисели. Основные правила приготовления и отпуска киселей.	2	1	
	8.Зачет по теме: «Технология приготовления напитков».	2		
Тема 3.3. Мучные блюда. Классификация теста и изделий из него	1. Технология приготовления дрожжевого теста опарным способом и изделий из него. Ассортимент простых мучных хлебобулочных изделий, подготовка сырья и дополнительных ингредиентов. Способы разрыхления теста. Процессы, происходящие при замесе и выпечке	6		ЛР27,ЛР13,ЛР23,ЛР31,ЛР34,ЛР28

	дрожжевого теста. Требования к качеству теста и изделиям приготовленные опарным способом, сроки хранения. Приготовление фаршей и начинок.			
	2. Технология приготовления дрожжевого теста безопасным способом и изделий из него. Ассортимент простых мучных хлебобулочных изделий, подготовка сырья и дополнительных ингредиентов. Способы разрыхления теста. Процессы, происходящие при замесе и выпечке дрожжевого безопасного теста. Требование к качеству теста и изделиям приготовленные безопасным способом, условия хранения. Приготовление фаршей и начинок.	6		
	3. Технология приготовления бездрожжевого теста (оладий, блинов, блинчиков, пельменей) Требование к качеству. Условия, сроки хранения.	2		
Тема 3.4. Технология приготовления кондитерских изделий.	1. Организация работы кондитерского цеха. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря. Особенности калькуляции кулинарных изделий из теста	2		ЛР27,ЛР13,ЛР23,ЛР31,ЛР34,ЛР28
	2. Технология приготовления слоеное тесто и изделий из него, требования к качеству, сроки хранения.	2		
	3. Технология приготовления заварного тесто и изделий из него, требования к качеству, сроки хранения.	2		
	4. Технология приготовления бисквитного тесто и изделий из него, требования к	2		

	качеству, сроки хранения.			
	5. Технология приготовления песочного теста и изделий из него, требования к качеству, сроки хранения.	2		
	6. Технология приготовления воздушного (белкового) теста и изделий из него, требования к качеству, сроки хранения.	2		
	7. Технология приготовления сдобного теста и изделий из него, требования к качеству, сроки хранения. Приготовление отделочных полуфабрикатов.	2		
	8. Ассортимент, способы отделки, требования к качеству, сроки хранения.	2		
	9. Зачет по теме: «Технология приготовления кондитерских изделий»	2		
Тема 3.7. Подготовка помещений для приема пищи	1. Санитарно-гигиенические требования к помещениям для приёма пищи. Влажная уборка. Поддержание температурного режима. Свежесть воздуха. Интерьер помещений. Столовая мебель.	2		ЛР27, ЛР13, ЛР23, ЛР31, ЛР34, ЛР28
	2. Сервировка стола. Подбор столового белья, посуды, столовых приборов в зависимости от вида сервировки стола. Сервировка обеденного стола, чайного, банкетного. Приёмы складывания салфеток.	2		
Тема 3.6. Тенденции развития мировой	1. Шоковая заморозка продуктов.	1		ЛР27, ЛР13, ЛР23, ЛР31, ЛР34, ЛР28
	2. Молекулярная кухня.	1		

кулинарии	3.Карвинг. Технология фьюжн.	1		

Лабораторно- практические занятия « Кулинарная обработка продуктов, приготовление и контроль качества блюд».

Часть 1. Технология приготовления напитков	1.Составление сводной таблицы «Способы подачи кофе».	1		ЛР27,ЛР13,ЛР23,ЛР31,ЛР34,ЛР28
	2.Расчет сырья для приготовления чая.	1		
	3.Ознакомление с ассортиментом кофе и органолептическая оценка качества	1		
	4.Составление технологической карты приготовления кофе черного на молоке (по-варшавски)	1		
Часть 2. Технология приготовления изделий из теста	1.Приготовление фаршей.	1		ЛР27,ЛР13,ЛР23,ЛР31,ЛР34,ЛР28
	2. Приготовление дрожжевого теста. Выпечка изделий из дрожжевого безопарного теста.	6		
	3.Выпечка изделий из дрожжевого опарного теста.	6		
	4.Выпечка изделий из сдобного теста.	6		
Часть 3. Калькуляция. Расчет сырья и готовых блюд.	1.Документальное оформление отпуска продуктов на приготовление блюд.	1		ЛР27,ЛР13,ЛР23,ЛР31,ЛР34,ЛР28
	2.Составление калькуляции на супы и соусы	1		
	3.Составление калькуляции на мясные и рыбные блюда	1		
	4.Составление калькуляции на овощные и крупяные гарниры	1		
	5.Составление калькуляции на мучные кулинарные изделия	1		
	6.Расчёт стоимости готовых блюд.	1		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд», лаборатории «Кулинарии»

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;
- мультимедийное оборудование

Оборудование кабинета физиологии питания с основами товароведения продовольственных товаров:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места для обучающихся;
- комплект учебно-методических материалов, методические рекомендации и разработки;
- комплект плакатов «Пищеварительный тракт человека»;
- комплект плакатов «Энергетическая ценность пищевых продуктов»

- комплект плакатов «Характеристика основных видов продовольственных товаров».

Оборудование кабинета технического оснащения и организации рабочего места:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места для обучающихся;
- комплект учебно-методических материалов, методические рекомендации и разработки;
- комплект плакатов «Организация производства предприятий общественного питания»;
- комплект плакатов «Оборудование предприятий общественного питания»
- комплект плакатов «Сервировка столов».

Оборудование лаборатории «Кулинарии»:

- рабочее место мастера производственного обучения;
- рабочие места для обучающихся;
- производственные столы;
- электропечи;
- пароконвектомат;
- тестомес;
- холодильник;

- весы электронные;
- средства малой механизации;
- наборы рабочих инструментов

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- разделочные доски;
- наборы ножей;
- выемки для фигурной нарезки овощей;
- овощерезки;
- набор кухонной посуды;
- набор столовой посуды;
- гастроремкости.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- ГОСТ Р 53104-2018. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.-45с.
- СанПиН 2.3.2.1324-19. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов.-58с.
- Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 частях: учебное пособие для начального профессионального образования. – М: Издательство «Академия», 2016.-197с.
- Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для учащихся начального и студентов среднего профессионального образования. – М: Издательство «Академия», 2016.-215с.
- Ковалев Н.И. Технология приготовления пицци. Учебник. М.: издательство «Экономика», 2019;
- Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для начального профессионального образования. – М.: Издательский дом «Академия», 2017.-173с.
- Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для начального профессионального образования. – М.: Издательский дом «Академия», 2018.-351с.
- Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для начального профессионального образования. – М.: Издательский дом «Академия», 2016.-289с.
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий на предприятиях общественного питания. Нормативная документация для предприятий общественного питания. - М., 2018.-680с.

Дополнительные источники:

- Похлебкин В.В Кулинарный словарь (Классика кулинарного искусства) – М. Издательство «Центрполиграф», 2018.-611с.

- Похлебкин В.В. Большая энциклопедия кулинарного искусства – М: Издательство «Центрполиграф», 2019.-662 с.
- Похлебкин В.В. Занимательная кулинария. Советы и рекомендации всемирно известного кулинара - М: Издательство «Центрполиграф», 2019.-156 с.
- Розен Линн. Правила столового этикета. Практическое руководство: плюс новые идеи – М: Издательство АСТ, 2016.-127с.

Интернет – ресурсы:

- Банк Книг - самая полная электронная библиотека книг, постоянные обновления. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://bankknig.com/kulinariya/>, свободный. – Заглавие с экрана.
- Кулинарный Эдэм. Рай для гурманов. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.kedem.ru/recipe/snack/veget/2010-11-15shamp/>, свободный. – Заглавие с экрана.
- Кулинарный портал. Kulina.ru. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.kulina.ru/articles/49109/>, свободный. – Заглавие с экрана.
- Кулинария, кулинарные рецепты. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://wilka.ru/>, свободный. – Заглавие с экрана.
- Кулинария Елены Молоховец. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.cooking.ru/interesting/library/molohovets/>, свободный. – Заглавие с экрана.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

Промежуточная оценка знаний и умений проводится с использованием тестовых заданий и устного контроля самостоятельной работы обучающихся.

Итоговая оценка знаний обучающихся проводится в виде зачета.

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.	Экономическая обоснованность применения различных приемов приготовления блюд.	Наблюдение за деятельностью во время лабораторной работы, учебной и производственной практики.
	Рациональность использования различных групп продовольственных товаров в кулинарии и кондитерском производстве	Оценка результатов практических работ, учебной и производственной практики.
	Соблюдение правил хранения пищевых продуктов, предотвращение поступления в пищу некачественных, вредных для здоровья продуктов и	Наблюдение за деятельностью во время практических работ, учебной и производственной практики.

	товаров в соответствии с СанПиНом.	
	Правильность расчетов энергетической ценности пищевых рационов в соответствии с нормами питания различных групп населения	Экспертная оценка результатов практической работы, учебной и производственной практики.
	Правильность расчетов количества сырья по нормам.	Экспертная оценка результатов практической работы, учебной и производственной практики.
ПК 3.2. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.	Правильность соблюдения санитарных норм и правил при подготовке рабочего места к работе в соответствии с СанПиНом.	Наблюдение за деятельностью во время практических работ, учебной и производственной практики.
	Правильность организации рабочего места в соответствии с требованиями.	Наблюдение за деятельностью во время практических работ, учебной и производственной практики.
ПК 3.3. Выбирать и обрабатывать	Правильность органолептической оценки качества продовольственных товаров в соответствии с	Экспертная оценка результатов практических работ, учебной и производственной практики.

качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.	ГОСТами.	
	Правильность расчетов энергетической ценности пищевых рационов в соответствии с СанПиНом.	Экспертная оценка результатов практических работ, учебной и производственной практики.
	Правильность расчетов количества сырья по нормативам и документальное оформление отпуска продуктов и сырья на приготовление блюд.	Экспертная оценка результатов практических работ, учебной и производственной практики.
	Соблюдение санитарных норм и правил при механической обработке сырья в соответствии с СанПиНом.	Наблюдение за деятельностью во время практических работ, учебной и производственной практики
ПК 3.4. Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.	Точность соблюдения технологической последовательности приготовления блюд из традиционных видов овощей и грибов	Наблюдение за деятельностью во время практических работ, учебной и производственной практики
	Обоснованность соблюдения режима тепловой обработки овощей и грибов	Наблюдение за деятельностью во время практических работ, учебной и производственной

		практики
	Правильность выполнения безопасных условий труда при эксплуатации теплового оборудования для приготовления блюд из традиционных видов овощей и грибов	Наблюдение за деятельностью во время практических работ, учебной и производственной практики
	Правильность пользования Сборниками рецептур блюд, кулинарных и мучных кондитерских изделий	Наблюдение за деятельностью во время практических работ, учебной и производственной практики
	Соблюдение санитарных норм и правил при приготовлении блюд в соответствии с СанПиНом	Наблюдение за деятельностью во время практических работ, учебной и производственной практики
ПК 3.5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи.	Правильность и точность при работе с весоизмерительном оборудовании	Наблюдение за деятельностью во время практических работ, учебной и производственной практики
	Обоснованность выбора компонентов для оформления блюда	Экспертная оценка результатов практических работ, учебной и производственной практики
	Обоснованность выбора посуды и порционирование	Экспертная оценка результатов практических работ, учебной и

	готовых блюд	производственной практики
	Соответствие выхода блюд нормам	Экспертная оценка результатов практических работ, учебной и производственной практики
	Правильность документального оформления отпуска готовых блюд в соответствии с нормами выхода	Экспертная оценка результатов практических работ, учебной и производственной практики
	Соблюдение санитарных норм и правил при отпуске готовых блюд в соответствии с СанПиНом	Наблюдение за деятельностью во время практических работы, учебной и производственной практики
ПК 3.6. Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.	Соблюдение санитарных норм и правил при подготовке помещения для приема пищи в соответствии с СанПиНом	Наблюдение за деятельностью во время практических работы, учебной и производственной практики
	Правильность сервировки стола в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания	Экспертная оценка результатов практических работ, учебной и производственной практики