

Утверждаю:
И.о. директора ГБПОУ ЗКА

_____/Курбангалиев Т.А./
_____ 2022 г.

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

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 112201.01 Хозяйка(ин) усадьбы, укрупненной группы профессий/специальностей 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Зауральский колледж агроинженерии.

Разработчики:

Биксаева Назира Галеевна, преподаватель ГБПОУ ЗКА.

Нормативный срок освоения программы 3 года 10 месяцев при очной форме подготовки
Квалификация выпускника: повар, кондитер.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	22

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **112201.01 Хозяйка (ин) усадьбы**, укрупненной группы профессий **35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ:

- профессиональной подготовки/переподготовки рабочих по профессии 16675 Повар.

Требуется основное общее образование. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

- приготовления блюд и определения их качества.

уметь:

- применять экономически обоснованные приемы приготовления блюд;

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

- рационально использовать различные группы продовольственных товаров в кулинарии и кондитерском производстве;

- правильно хранить пищевые продукты, предотвращать поступление в пищу некачественных, вредных для здоровья продуктов и товаров;

- производить расчет энергетической ценности пищевых рационов;

- соблюдать санитарно-пищевые нормы;

- пользоваться сборниками рецептур блюд, кулинарных и мучных кондитерских изделий;

- рассчитывать количество сырья по нормативам и документально оформлять отпуск продуктов и сырья на приготовление блюд;

- организовывать рабочее место, пользоваться весоизмерительным оборудованием;
- сервировать стол;

Знать:

- общие понятия о физиологии питания;
- технологии кулинарного приготовления пищи и контроля качества блюд;
- понятия о пищевой биологической и физиологической ценности пищевых продуктов;
- группы продовольственных товаров, правила их использования в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий;
- требования к качеству продуктов и методы его оценки: факторы, влияющие на качество товаров, дефекты, сроки и условия хранения товаров и сырья;
- потребительские свойства товаров;
- маркировку и упаковку;
- понятия и способы экономного расходования энергии, топлива;
- назначение, устройство, принцип работы кухонного оборудования;
- правила сервировки стола.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 1686 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 642 часа, включая:
 - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 440 часов;
 - самостоятельной работы обучающегося – 202 часа;
- учебной и производственной практики – 1044 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «**Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд**», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.
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.
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.	Организовать 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.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.03. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1, ПК 3	Раздел 1. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	42	20	6	10	12	*
ПК 2, ПК 6	Раздел 2. Техническое оснащение и организация рабочего места.	42	20	12	10	12	*
ПК 1, ПК 2, ПК 3, ПК 4, ПК 5, ПК 6.	Раздел 3. Приготовление пищи и контроль качества блюд.	828	328	162	164	336	*
ПК 1, ПК 2, ПК 3, ПК 4, ПК 5, ПК 6.	Раздел 4. Национальная кухня	162	72	36	18	72	*
	Производственная практика.	612					612

*

	Всего:	1686	440	216	202	432	612
Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся					Объем часов	Уровень освоения
1	2					3	4
МДК 03.01. Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд						440	
Раздел 1. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров						42	
Тема 1.1. Физиология питания	Содержание					4	
	1.	Пищевая биологическая и физиологическая ценности пищевых продуктов. Понятие о физиологии питания. Пищевые вещества. Белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины. Их роль в организме человека.					
	2.	Пищеварение в организме человека. Обмен веществ и энергии Процесс пищеварения. Усвояемость пищи. Суточный расход энергии					**
	Лабораторные занятия					4	
	1.	Расчёт энергетической ценности пищевых рационов.					
2.	Составление лечебных диет						
Тема 1.2. Товароведение продовольственных товаров	Содержание					10	
	1.	Общие сведения о пищевых продуктах. Химический состав пищевых продуктов. Стандартизация пищевых продуктов.					
	2.	Общие сведения о пищевых продуктах. Маркировка и упаковка пищевых продуктов. Основы хранения.					**
	3.	Основные группы продовольственных товаров. Овощи. Плоды. Фрукты. Грибы. Рыба. Товароведная характеристика, использование продовольственных товаров в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.					
	4.	Основные группы продовольственных товаров. Мясо. Молоко. Яйцо. Пищевые жиры. Зерно и продукты его переработки. Товароведная					

		характеристика, использование продовольственных товаров в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.		
	5	Качество пищевых продуктов. Требования к качеству продуктов. Методы оценки качества. Факторы, влияющие на качество товаров. Дефекты. Сроки и условия хранения продовольственных товаров и сырья.		
	Лабораторные занятия		2	
	1	Распределение продуктов для хранения с учётом сохранности их качества и предотвращения поступления в пищу некачественных, вредных для здоровья продуктов и товаров.		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка реферата на тему «Использование пищевых добавок в кулинарии и в производстве мучных кондитерских изделий». Систематическая проработка конспектов занятий. Изучение основной и дополнительной литературы. Поиск информации в сети Интернет. Подготовка презентаций. Подготовка к лабораторным и практическим работам, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка их к защите.		10	
Раздел 2. Техническое оснащение и организация рабочего места.			20	
Тема 2.1. Технологическое оборудование предприятий общественного питания			4	
Содержание				
	1.	Механическое оборудование для предприятий общественного питания. Универсальные приводы. Машины для обработки овощей. Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности при работе на кухонном оборудовании.		**
	2.	Механическое оборудование для предприятий общественного питания. Машины для обработки мяса и рыбы. Машины для подготовки кондитерского сырья. Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности при работе на кухонном оборудовании.		**
	3.	Тепловое оборудование. Классификация теплового оборудования. Понятие и способы экономного расходования энергии и топлива.		
	4.	Тепловое оборудование. Назначение, устройство и принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности при работе на тепловом		

		оборудовании.		
	5.	Холодильное оборудование. Назначение, устройство и принцип работы холодильных машин, холодильных прилавок и витрин.		
	6.	Оборудование для раздачи пищи. Мармиты, линии самообслуживания. Назначение, устройство и принцип работы.		
	Лабораторные занятия		4	
	1	Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для механической и тепловой обработки продуктов.		
	2	Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для производства мучных кондитерских изделий.		
Тема 2.2. Организация рабочего места повара	Содержание			
	1.	Производственные помещения. Характеристика технологического процесса. Заготовочные цеха. Доготовочные цеха.	4	
	2.	Производственные помещения. Специализированные цеха. Складское хозяйство.		
	3.	Торговые помещения. Виды торговых помещений. Интерьер.		
	4.	Торговые помещения. Оборудование залов. Моечная столовой посуды.		
	5.	Правила сервировки стола. Столовая посуда. Столовые приборы. Столовое белье.		
	6.	Правила сервировки стола. Виды сервировки стола. Особенности подачи закусок, блюд и напитков.		
	7.	Подготовка зала к обслуживанию посетителей. Требования, форменная одежда обслуживающего персонала. Расстановка мебели. Предварительная сервировка стола.		
	Практические занятия		8	
	1	Организация рабочего места по приготовлению первых блюд, соусов, напитков.		
	2	Организация рабочего места по приготовлению вторых горячих блюд.		
	3	Организация рабочего места по выпуску мучных кондитерских изделий.		
4	Сервировка стола.			
Самостоятельная работа обучающихся		10		

	<p>Подготовка реферата на тему «Назначение, устройство и принцип работы машин для обработки овощей», «Правила сервировки стола».</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий.</p> <p>Изучение основной и дополнительной литературы.</p> <p>Поиск информации в сети Интернет.</p> <p>Подготовка презентации «Правила сервировки стола».</p> <p>Подготовка к лабораторным и практическим работам, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка их к защите.</p>		
Раздел 3 Приготовление пищи и контроль качества блюд. Технология кулинарного приготовления пищи.		328	
Тема 3.1. Обработка овощей и грибов.	Содержание	6	
	1. Общие требования к обработке овощей.		**
	2. Обработка клубнеплодов, корнеплодов.		**
	3. Обработка капустных и луковых, плодовых, салатных, пряных, десертных овощей.		
	4. Подготовка овощей для фарширования.		
	5. Требования к качеству и сроки хранения овощей.		
	6. Обработка грибов.		
Тема 3.2. Обработка рыбы.	Содержание	6	
	1. Общие требования к рыбе.		**
	2. Механическая кулинарная обработка рыбы. Размораживание рыбы.		**
	3. Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы.		
	4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.		
	5. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов.		
Тема 3.3. Обработка мяса и мясопродуктов.	Содержание	6	
	1. Общие требования к мясу.		**
	2. Механическая кулинарная обработка мяса.		**
	3. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши и туш мелкого скота.		
Тема 3.4. Приготовление мясных полуфабрикатов.	Содержание	6	
	1. Полуфабрикаты из говядины.		**

	2.	Полуфабрикаты из свинины и баранины.		**
Тема 3.5. Приготовление рубленой и котлетной массы.	Содержание		2	
	1.	Технология приготовления рубленой массы.		**
	2.	Технология приготовления котлетной массы.		**
	3.	Приготовление полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы.		
Тема 3.6. Обработка субпродуктов и костей.	Содержание		2	
	1.	Использование костей для приготовления бульонов.		**
	2.	Технология обработки субпродуктов.		**
	3.	Полуфабрикаты из субпродуктов.		
	4.	Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из мяса.		
Тема 3.7. Обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.	Содержание		6	
	1.	Общие требования к птице и пернатой дичи.		**
	2.	Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы.		**
	3.	Заправка птицы и дичи.		
	4.	Полуфабрикаты из птицы и дичи.		
	5.	Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из птицы и дичи.		
Тема 3.8. Способы тепловой кулинарной обработки.	Содержание		4	
	1.	Значение тепловой обработки. Основные способы тепловой обработки.		**
	2.	Комбинированные и вспомогательные способы тепловой обработки.		**
	3.	Изменение пищевых веществ при тепловой обработке.		
Тема 3.9. Супы.	Содержание		10	
	1.	Общие сведения о супах. Приготовление бульонов.		**
	2.	Технология приготовления заправочных, молочных, прозрачных, сладких, холодных супов, супов-пюре.		**
	3.	Требования к качеству супов и сроки их хранения.		
	Практические занятия		18	
	1	Механическая кулинарная обработка овощей.		
	2	Приготовление заправочных супов.		
3	Приготовление разных супов.			

	.			
Тема 3.10. Соусы.	Содержание		10	**
	1.	Общие сведения о соусах. Классификация соусов.		
	2.	Приготовление мучных пассеровок и бульонов.		
	3.	Соусы мясные красные, белые на мясном и рыбном бульоне, грибные, молочные, сметанные, яично-масляные и масляные смеси, холодные соусы и желе.		
	4.	Требования к качеству соусов и сроки их хранения.		
Практические занятия		12		
1	Приготовление красных и белых соусов.			
2	Приготовление разных соусов.			
Тема 3.11. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.	Содержание		8	**
	1.	Изменения при тепловой обработке круп, бобовых и макаронных изделий.		
	2.	Крупа. Подготовка круп к варке. Каши. Блюда из каш.		
	3.	Блюда из бобовых.		
	4.	Макаронные изделия. Блюда из макаронных изделий.		
	5.	Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.		
	6.	Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.		
Практические занятия		12		
1	Приготовление блюд из круп и макаронных изделий.			
Тема 3.12. Блюда и гарниры из овощей и грибов.	Содержание		10	**
	1.	Изменения, происходящие при тепловой обработке овощей.		
	2.	Блюда и гарниры из вареных и припущенных овощей.		
	3.	Свежие овощи, их использование в кулинарии. Группы свежих овощей, хозяйственно-ботанические сорта. Свежие грибы. Классификация грибов по строению. Использование грибов в кулинарии в зависимости от категории.		
	4.	Блюда и гарниры из жареных, тушеных и запеченных овощей.		

	5.	Блюда из грибов.		
	6.	Требования к качеству овощных блюд и сроки их хранения.		
	Практические занятия		18	
	1	Приготовление, оформление и отпуск тушеных и запеченных блюд из овощей.		
	2	Приготовление, оформление и отпуск отварных и жареных блюд из овощей.		
Тема 3.13. Блюда из рыбы.	Содержание		10	
	1.	Изменения, происходящие при тепловой обработке рыбы.		**
	2.	Значение рыбы и рыбных продуктов в питании человека. Химический состав и пищевая ценность рыбы. Основные семейства промысловых рыб.		
	3.	Рыба отварная, припущенная, жареная, запеченная.		
	4.	Блюда из рыбной котлетной массы.		
	5.	Требования к качеству рыбных блюд и сроки их хранения.		
	Практические занятия		12	
	1	Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы		
		Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы		
		Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья		
Тема 3.14. Блюда из мяса и мясопродуктов.	Содержание		14	
	1.	Изменения, происходящие при тепловой обработке мясопродуктов.		**
	2.	Отварные, припущенные, тушеные, запеченные мясные блюда.		
	3.	Жаренье мяса.		
	4.	Блюда из рубленой и котлетной массы.		
	5.	Блюда из субпродуктов.		
	6.	Требования к качеству мясных блюд и сроки их хранения.		
	Практические занятия		18	
	1	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде		
	2	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных		

	продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде		
Тема 3.15. Блюда из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.	Содержание	8	
	1. Общие сведения о блюдах из птицы и дичи.		**
	2. Мясо птицы. Классификация мяса птицы.		
	3. Отварная, припущенная, жареная, тушеная птица и дичь.		
	4. Требования к качеству блюд из птицы, дичи и сроки их хранения.		
	Практические занятия	12	
1. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы			
Тема 3.16. Блюда из яиц.	Содержание	6	
	1. Характеристика яичных продуктов. Варка яиц.		**
	2. Яйца куриные, строение, химический состав и энергетическая ценность. Классификация яиц. Требования к качеству яиц. Яичные продукты, требования к ним.		
	3. Жареные и запеченные блюда.		
	4. Требования к качеству блюд из яиц и сроки их хранения.		
	Практические занятия	8	
1. Приготовление блюд из яиц			
Тема 3.17. Блюда из творога.	Содержание	6	
	1. Характеристика блюд из творога.		**
	2. Холодные, горячие блюда из творога.		
	3. Требования к качеству блюд из творога и сроки их хранения.		
	Практические занятия	8	
	1. Приготовление блюд из яиц и творога.		
Тема 3.18. Холодные блюда и закуска.	Содержание	10	
	1. Значение холодных блюд и закусок. Подготовка продуктов для холодных блюд.		**
	2. Бутерброды. Салаты. Винегреты.		
	3. Овощные, грибные, рыбные, мясные блюда и закуска. Горячие закуска.		
	4. Требования к качеству холодных блюд и закусок и сроки их хранения.		

	Практические занятия	12	
	1 Приготовление, оформление и подача холодных блюд и закусок. .		
Тема 3.19. Сладкие блюда.	Содержание	12	
	1. Крахмал, сахар. Производство, требования к качеству.		**
	2. Характеристика сладких блюд		
	3. Натуральные свежие фрукты и ягоды.		
	4. Приготовление компотов.		
	5. Желированные блюда. Желирующие вещества.		
	6. Горячие сладкие блюда.		
	7. Требования к качеству сладких блюд и сроки их хранения.		
	Практические занятия	12	
	1 Приготовление, оформление и подача сладких блюд. .		
Тема 3.20. Напитки.	Содержание	8	
	1. Общие сведения о напитках. Потребительские качества вкусовых продуктов.		**
	2. Чай, кофе, какао, шоколад, холодные напитки.		
	Практические занятия	8	
	1 Приготовление, оформление и подача холодных и горячих напитков. .		
Тема 3.21. Изделия из теста.	Содержание	16	
	1. Значение изделий из теста.		**
	2. Способы разрыхления теста. Хлебопекарные дрожжи, их химический состав, производство, виды. Химические разрыхлители.		
	3. Подготовка сырья.		
	4. Дрожжевое тесто. разделка теста и процессы, происходящие при выпечке.		
	5. Изделия из теста.		
	6. Тесто для блинов и оладий.		
	7. Бездрожжевое (пресное) тесто		
	8. Приготовление фаршей.		
	9. Требования к качеству изделий из теста и сроки их хранения.		

	Практические занятия	20	
	1. Приготовление, оформление и подача изделий из дрожжевого опарного и безопарного теста.		
МДК 03.02. Башкирская национальная кухня.		72	
Раздел 4. Башкирская национальная кухня.		72	
Тема 4.1. Введение.	Содержание	2	
	1. Национальная кухня как средство общения и как одна из форм существования национальной культуры. Понятие «национальная кухня».		2
	2. Национальная кухня в современном мире. Отражение национальной кухни в материальной и духовной культуре народов Башкортостана и России.		
	3. Овладение знаниями и умениями готовить национальные блюда и успешное пользование ими в профессиональной трудовой деятельности.		
Тема 4.2. Особенности башкирской национальной кухни.	Содержание	2	
	1. Влияние кочевого образа жизни башкир на формирование башкирской кухни		2
	2. Краткая характеристика сырья, применяемого для приготовления блюд национальной кухни, и последовательность подготовки сырья.		
	3. Формирование широкого ряда продуктов длительного хранения – сушеные ягоды, сушеные злаки, мед, казы, какланган ит, пастила, кумыс, ягоды в топленом масле, корот, кызыл эремсек и другие.		
	4. Правила этикета за столом. Запреты в еде у башкир.		
Тема 4.3. Традиционные башкирские блюда.	Содержание	8	
	1. Холодные блюда и закуски – казы, тултырма, какланган каз.		2
	2. Первые блюда – сумар ашы, тукмас, ыумас ашы.		
	3. Вторые блюда – бишбармак, улюш, отварное мясо, отварная птица.		
	4. Особые блюда к праздничному столу		
	5. Башкирское чаепитие		
Тема 4.4. Современные башкирские	Содержание	10	

блюда.	1.	Холодные блюда и закуски, бульоны и супы, блюда из мяса, мясных и рыбных продуктов, блюда из круп, яиц и молочных продуктов, сладкие блюда и напитки.		2
	Практические занятия		16	
Тема 4.5. Мучные изделия башкирской национальной кухни.	1	Приготовление, оформление и подача холодных блюд и закусок (салаты, ассорти мясное) Приготовление, оформление и подача бульонов и супов (бишбармак, тукмас, супы с крупами) Приготовление, оформление и подача блюд из мяса, из круп, яиц, и молочных продуктов. Приготовление, оформление и подача сладких блюд и напитков.		
	Содержание		16	
	1.	Мучные изделия из дрожжевого теста (хлеб, асык ауыз). Мучные изделия из пресного теста (губадия, кумэс, бэлиш с разными начинками). Жареные мучные изделия (бауырсак, йыуаса).		2
	Практические занятия		20	
Самостоятельная работа при изучении раздела 3.			202	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3 Составление инструкционно-технологических карт для лабораторных работ Составление схем приготовления блюд Проработка конспектов занятий Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебных пособий. Разработка компьютерных презентаций по тематике преподавателя. Ответы на контрольные вопросы Работа с нормативными документами и справочной литературой Анализ производственных ситуаций.				

<p>Составление инструкционно-технологических карт для лабораторных работ. Составление схем приготовления блюд национальной кухни. Проработка конспектов занятий. Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебных пособий. Разработка компьютерных презентаций по тематике преподавателя. Ответы на контрольные вопросы. Работа с нормативными документами и справочной литературой. Анализ производственных ситуаций. Разработка проекта по национальной кухне.</p>		
<p>Учебная практика по ПМ.03. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из отварных овощей. 2. Приготовление и отпуск каш различной консистенции. 3. Приготовление и отпуск блюд из запеченных овощей и грибов. 4. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из макаронных изделий. 5. Приготовление и отпуск блюд из творога. 6. Приготовление и отпуск заправочных супов. 7. Приготовление и отпуск супов-пюре, сладких и холодных супов. 8. Приготовление блюд из котлетной массы. 9. Приготовление блюд из жареного мяса и мясных продуктов. 10. Приготовление блюд из тушеной и запеченной птицы. 11. Приготовление бутербродов разных. 12. Приготовление холодных и горячих сладких блюд. 13. Приготовление салатов фруктовых. 14. Приготовление горячих напитков. 15. Приготовление изделий из дрожжевого опарного и безопарного теста. 16. Приготовление праздничных блюд башкирской национальной кухни 17. Приготовление холодных блюд и закусок – блюда из натуральных овощей, закуски из мясных продуктов. 18. Приготовление бульонов и супов. 19. Приготовление блюд из мяса, мясных и рыбных продуктов 20. Приготовление блюд из круп, яиц и молочных продуктов 21. Приготовление блюд из теста 22. Приготовление сладких блюд, компотов и напитков 	432	

Производственная практика по ПМ.03. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.

612

Виды работ:

1. Обработка и нарезка клубнеплодов и корнеплодов.
2. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из отварных овощей.
3. Приготовление и отпуск каш различной консистенции.
4. Приготовление и отпуск блюд из запеченных овощей и грибов.
5. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из макаронных изделий.
6. Приготовление и отпуск блюд из творога.
7. Приготовление и отпуск заправочных супов.
8. Приготовление и отпуск супов-пюре, сладких и холодных супов.
9. Приготовление простых соусов без муки, а также соусов, требующих кулинарной обработки средней степени сложности.
10. Приготовление полуфабрикатов из говядины.
11. Приготовление полуфабрикатов из мяса птиц.
12. Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы.
13. Приготовление блюд из котлетной массы.
14. Приготовление блюд из жареного мяса и мясных продуктов.
15. Приготовление блюд из тушеной и запеченной птицы.
16. Приготовление бутербродов разных.
17. Приготовление салатов с рыбой.
18. Приготовление блюд и закусок из мяса и мясопродуктов.
19. Приготовление холодных и горячих сладких блюд.
20. Приготовление салатов фруктовых.
21. Приготовление горячих напитков.
22. Приготовление изделий из дрожжевого опарного и безопарного теста.
23. Приготовление бисквитного теста и изделий из него.
24. Приготовление воздушного теста и изделий из него.
25. Организация технологического процесса приготовления национальных блюд.
26. Контроль технологического процесса приготовления блюд национальной кухни.
27. Проведение необходимых для выполнения заказов, технологических расчетов.
28. Проведение приемки продукции по количеству и качеству.
29. Контроль соблюдения санитарно – эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации блюд национальной кухни.
30. Приготовление традиционных и современных башкирских блюд, их оформление и отпуск:

<ul style="list-style-type: none">- холодных блюд и закусок;- горячих блюд;- праздничных блюд;- мучных и кондитерских изделий.		
Всего	1686	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Кулинария»;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Кулинария»;

- рабочие столы и стулья для обучающихся;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- доска классная;
- наглядные пособия;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- мультимедиа-система для показа презентаций.

Реализация программы модуля предполагает итоговую (концентрированную) производственную практику по виду профессиональной деятельности «Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд».

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест при прохождении практики должно отвечать требованиям, установленным для предприятий общественного питания. С предприятиями заключаются договоры на организацию и проведение практики учащихся.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования. / Н.А.Анфимова.- 4-е издание., перераб. и допл.- М.: издательский центр «Академия», 2023.400с.
2. Андросов В.П., Пыжова Т.В. Производственное обучение профессии повар - Академия – 2023 г.;
3. Отосина В.Н. Практические работы по товароведению, Ростов – на – Дону – ФЕНИКС, 2023 г.
4. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А.. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров - Академия – 2024 г.;
5. Электронные учебники Повар, вторые блюда, изделия из теста, сладкие блюда, напитки, холодные блюда, соусы, первые блюда.

Отечественные журналы:

«Питание и общество», «Гастроном», «Кулинарные ведомости», «Школа гастронома», «Здоровье». «Смак», «Лиза», «Хозяюшка», «Хлебосол».

Интернет-ресурсы:

«Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru](http://www.kulina.ru) . , [http:// povary.ru.](http://povary.ru.), [http:// vkus.by](http://vkus.by).

Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru).

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение программы модуля базируется на изучении общепрофессиональных дисциплин «Экономические и организационно-правовые основы усадебного хозяйства», «Основы микробиологии, санитарии и гигиены», «Экологические основы природопользования».

Реализация программы модуля предполагает рассредоточенную учебную практику после изучения каждого раздела. Занятия по учебной практике проводятся в

кабинетах «Кулинарии», в учебно-производственной теплице, в овощехранилище.

Производственная практика проводится концентрированно после освоения всех разделов модуля. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтверждаемых отчётами и дневниками практики учащихся, а также отзывами руководителей практики.

Результаты прохождения учебной и производственной практики по модулю учитываются при проведении государственной (итоговой) аттестации.

Изучение программы модуля завершается итоговой аттестацией, результаты которой оцениваются в форме общего зачёта как комплексной оценки выполнения учащимися зачётных мероприятий по модулю.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- наличие высшего профессионального образования по специальности сельскохозяйственного направления, соответствующей профилю модуля;
- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: дипломированные специалисты – мастера производственного обучения, преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин «Экономические и организационно-правовые основы усадебного хозяйства», «Основы микробиологии, санитарии и гигиены», «Экологические основы природопользования».

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи. Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности. Приготавливать горячие,	Полнота и точность составления заказов. Своевременность исполнения заказов. Безупречность подготовки рабочих мест, помещений, оборудования, инвентаря для приготовления пищи с соблюдением санитарно-гигиенических требований. Обоснованность выбора и способов обработки сырья для приготовления пищи, напитков.	Оценка результатов выполнения практической работы Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Защита лабораторных работ

холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста. Порционировать и подготавливать блюда для подачи. Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.	Правильность подбора ингредиентов при подготовке горячих, холодных блюд. Точность и безупречность порционирования блюда для подачи на стол. Эстетичность подготовки помещения и сервировки стола.	
--	---	--

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.</p> <p>Осуществлять денежные операции.</p> <p>Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона.</p>	<p>- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;</p> <p>- активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;</p> <p>- наличие положительных отзывов по итогам педагогической практики;</p> <p>- участие в студенческих конференциях, конкурсах и.т.п.</p> <p>- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;</p> <p>- своевременность сдачи заданий, отчетов и проч.</p> <p>- безошибочность, систематичность анализа рабочей ситуации, текущего и итогового контроля.</p>	<p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы</p>