

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Мамадышский политехнический колледж»  
(ГАПОУ «Мамадышский ПК»)

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по ТО  
Файзреева В.В.  
«15» августа 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной  
горячей кулинарной продукции**  
По специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания

2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности, приказ Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 года №384  
(Зарегистрировано в Минюсте России 23 июля 2014 г. N 33234)

Обсуждена и одобрена на заседании предметной (цикловой) комиссии мастеров п/о и преподавателей профессиональных дисциплин ГАПОУ «Мамадышский ПК»

протокол № 1

от «27 » августа 2020 г.

Председатель П(Ц)К Ломака Г.Л.

Разработчик: Ломака Галина Леонидовна, преподаватель

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	стр.
<b>1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>8</b>
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>19</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>23</b>

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»**

### **1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля (рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по ППССЗ **19.02.10 Технология продукции общественного питания, 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Программа профессионального модуля может быть использована в углубленной профессиональной подготовки специалистов, способных успешно решать задачи связанной с организацией розничной торговли в рыночных условиях, в дополнительном профессиональном образовании, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования.

### **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля ПМ.03. МДК.03.01**

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

#### **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

#### **уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

**знать:**

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;

- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции

### **1.3. Количество часов на освоении программы профессионального модуля ПМ.03**

всего – 567 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 387 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 258 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 129 часов;

учебной и производственной практики – 180 часов.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): **организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 3. 1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3. 2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3. 3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3. 4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессио- нальных компетен- ций	Наименования разделов профессио- нального 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	Производ- ственная, часов (если преду- смотрена рассредо- точенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 3. 1-3.4	Раздел 1. Супы	118	62	26	32	24	
	Раздел 2. Соусы	44	22	6	10	12	
	Раздел 3. Приготовление блюд и гарниров из овощей круп, бобовых, макаронных изделий	68	26	10	12	30	
	Раздел 4. Блюда из рыбы	80	40	16	22	18	
	Раздел 5. Блюда из мяса и субпродуктов	121	70	30	39	12	
	Раздел 6. Блюда из сельскохозяйственной (домашней) птицы.	64	38	12	14	12	
	Производственная практика	72					
	<i>Всего :</i>	<b>567</b>	<b>258</b>	<b>100</b>	<b>129</b>	<b>108</b>	<b>72</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ.07)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения																
1	2	3	4																
<b>ПМ.03</b> «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»		567																	
<b>МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</b>		258																	
<b>Раздел 1. Супы</b>		94																	
<b>Тема 1.1. Бульоны</b>	<b>Содержание</b> <table border="1"> <tr> <td>1</td><td>Технологический процесс варки бульонов. их разновидности: Костный и мясо- костный бульон</td></tr> <tr> <td>2</td><td>Бульон из птицы</td></tr> <tr> <td>3</td><td>Рыбный бульон</td></tr> <tr> <td>4</td><td>Грибной отвар.</td></tr> </table> <b>Самостоятельная работа</b> <table border="1"> <tr> <td>1</td><td>Составление алгоритмов по приготовлению и отпуску бульонов</td></tr> <tr> <td>2</td><td>Составление технологических карт</td></tr> </table>	1	Технологический процесс варки бульонов. их разновидности: Костный и мясо- костный бульон	2	Бульон из птицы	3	Рыбный бульон	4	Грибной отвар.	1	Составление алгоритмов по приготовлению и отпуску бульонов	2	Составление технологических карт	6	2				
1	Технологический процесс варки бульонов. их разновидности: Костный и мясо- костный бульон																		
2	Бульон из птицы																		
3	Рыбный бульон																		
4	Грибной отвар.																		
1	Составление алгоритмов по приготовлению и отпуску бульонов																		
2	Составление технологических карт																		
<b>Тема 1.2. Заправочные супы</b>	<b>Содержание</b> <table border="1"> <tr> <td>1</td><td>Классификация. Технологический процесс приготовления. Общие правила варки. Правила отпуска.</td></tr> <tr> <td>2</td><td>Щи, борщи ассортимент характеристика, отличительные особенности приготовления и отпуска, требования к качеству, взаимозаменяемость сырья при приготовлении ,режим хранения и реализации.</td></tr> <tr> <td>3</td><td>Рассольники, солянки ассортимент характеристика, отличительные особенности приготовления и отпуска, требования к качеству, взаимозаменяемость сырья при приготовлении режим хранения и реализации.</td></tr> </table> <b>Лабораторные работы</b> <table border="1"> <tr> <td>1</td><td>ЛПЗ № 1,2 Заправочные супы</td></tr> </table> <b>Самостоятельная работа</b> <table border="1"> <tr> <td>1</td><td>Составление алгоритмов по приготовлению и отпуску заправочных супов</td></tr> <tr> <td>2</td><td>Составление технологических карт</td></tr> <tr> <td>3</td><td>Составление таблиц «Требования к качеству супов сроки реализации»</td></tr> <tr> <td>4</td><td>Подготовка докладов, рефератов : «Супы зарубежной кухни», «Супы татарской кухни».</td></tr> </table>	1	Классификация. Технологический процесс приготовления. Общие правила варки. Правила отпуска.	2	Щи, борщи ассортимент характеристика, отличительные особенности приготовления и отпуска, требования к качеству, взаимозаменяемость сырья при приготовлении ,режим хранения и реализации.	3	Рассольники, солянки ассортимент характеристика, отличительные особенности приготовления и отпуска, требования к качеству, взаимозаменяемость сырья при приготовлении режим хранения и реализации.	1	ЛПЗ № 1,2 Заправочные супы	1	Составление алгоритмов по приготовлению и отпуску заправочных супов	2	Составление технологических карт	3	Составление таблиц «Требования к качеству супов сроки реализации»	4	Подготовка докладов, рефератов : «Супы зарубежной кухни», «Супы татарской кухни».	10	2
1	Классификация. Технологический процесс приготовления. Общие правила варки. Правила отпуска.																		
2	Щи, борщи ассортимент характеристика, отличительные особенности приготовления и отпуска, требования к качеству, взаимозаменяемость сырья при приготовлении ,режим хранения и реализации.																		
3	Рассольники, солянки ассортимент характеристика, отличительные особенности приготовления и отпуска, требования к качеству, взаимозаменяемость сырья при приготовлении режим хранения и реализации.																		
1	ЛПЗ № 1,2 Заправочные супы																		
1	Составление алгоритмов по приготовлению и отпуску заправочных супов																		
2	Составление технологических карт																		
3	Составление таблиц «Требования к качеству супов сроки реализации»																		
4	Подготовка докладов, рефератов : «Супы зарубежной кухни», «Супы татарской кухни».																		

	5	Систематическая проработка конспектов занятий по теме		
	6	Работа с нормативными документами (сборник рецептур)		
	7	Решение ситуационных задач		
<b>Тема 1.3. Супы картофельные</b>	<b>Содержание</b>		6	2
	1	Супы картофельные, ассортимент. Отличительные особенности. Правила отпуска Требования к качеству. Режим хранения и реализации.		
	2	Супы картофельные с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями		
<b>Тема 1.4. Супы - пюре</b>	<b>Содержание</b>		4	2
	1	Супы- пюре. Характеристика, ассортимент. Общие приемы и правила приготовления.		
	2	Приготовление супов-пюре, супов-кремов из овощей, круп, бобовых, мясных продуктов, отличительные особенности приготовления и отпуска, совместимость и взаимозаменяемость сырья, требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
	<b>Самостоятельная работа</b>		4	
	1	Работа с нормативными документами (сборник рецептур)		
	2	Систематическая проработка конспектов занятий по теме		
	3	Составление технологических карт		
	4	Составление алгоритмов по приготовлению и отпуску супа- пюре		
<b>Тема 1.5. Прозрачные супы</b>	<b>Содержание</b>		6	
	1	Прозрачные супы. Характеристика и ассортимент. Особенности приготовления и отпуска.		
	2	Способы осветления бульонов. Процессы, происходящие при настаивании оттенки и осветлении бульонов.		
	3	Гарниры и прозрачным супам, их приготовление. Требование к качеству , режим хранения и реализации.		
	<b>Самостоятельная работа</b>		6	
	1	Составление алгоритмов по приготовлению и отпуску прозрачных супов.		
	2	Составление технологических карт		
	3	Работа с нормативными документами (сборник рецептур)		
	4	Решение ситуационных задач		
<b>Тема 1.6. Супы молочные холодные , сладкие и национальные.</b>	<b>Содержание</b>		4	2
	1	Супы молочные, холодные , сладкие и национальные. Характеристика. Ассортимент.		
	2	Технологический процесс приготовления и отпуска. Отличительные особенности. Требования к качеству. Режим хранения и реализации.		

	3	Особенность приготовления национальных супов. Ассортимент. Требования к качеству.		
	<b>Лабораторные работы</b>		10	
	1	ЛПЗ №3 Супы прозрачные		
	2	ЛПЗ № 4 Молочные супы ЛПЗ № Супы-пюре		
	3	ЛПЗ № 5 Супы холодные ЛПЗ № Супы сладкие и национальные		
	<b>Самостоятельная работа</b>		6	
	1	Работа с нормативными документами (сборник рецептур)		
	2	Систематическая проработка конспектов занятий по теме		
	3	Составление технологических карт		
	4	Составление алгоритмов по приготовлению и отпуску молочных, холодных , сладких супов.		
	5	Подготовка презентации «Супы»		
	<b>Учебная практика</b>		24	3
	1	Оценка качества основных продуктов и соответствие дополнительных ингредиентов для приготовления сложных супов.	6	
	2	Приготовление сложных супов	28	
<b>Раздел 2 Соусы</b>			22	
<b>Тема 2.1. Полуфабрикаты для приготовления соусов</b>	<b>Содержание</b>		8	2
	1	Значение, классификация и ассортимент соусов. Полуфабрикаты, используемые для приготовления соусов. Принцип подбора соусов к блюдам.		
	<b>Самостоятельная работа</b>		2	
	1	Систематическая проработка конспектов занятий по теме		
	2	Подготовить сообщение «история возникновения соусов»		
<b>Тема 2.2. Соус красный основной и его производные</b>	<b>Содержание</b>		2	2
	1	Технологический процесс приготовления основного красного соуса, его использование , требования к качеству .		
	2	Ассортимент и особенности приготовления и использование производных красного соуса. Требования к качеству. Режим хранения и режим реализации.		
<b>Тема 2.3. Соус белый и его производные</b>	<b>Содержание</b>		2	2
	1	Технологический процесс приготовления белого соуса на мясном и рыбном бульонах.		
	2	Ассортимент и особенности производных белого соуса на мясном и рыбном бульонах, технологический процесс их приготовления, использование, требования к качеству. Режим хранения и реализации.		
	<b>Самостоятельная работа</b>		2	

	1	Составление алгоритмов по приготовлению и использованию соусов		
	2	Работа с конспектом		
	3	Решение ситуационных задач		
	4	Работа со сборником рецептур, справочной литературой		
<b>Тема 2.4. Соусы грибные, сметанные, молочные.</b>		<b>Содержание</b>	4	2
	1	Ассортимент , характеристика, технология приготовления грибного , сметанного, молочных соусов.		
	2	Отличительные особенности приготовления производных грибного , сметанного, молочных соусов, их использование, требования к качеству, режим хранения и реализации.		
		<b>Самостоятельная работа</b>	2	
	1	Работа со сборником рецептур, справочной литературой		
	2	Составление технологических карт		
	3	Составление таблиц «Требования к качеству соусов, сроки реализации»		
	4	Систематическая проработка конспектов занятий по теме		
	2	Процессы, происходящие при приготовлении соуса голландского.		
	3	Масляные смеси . Ассортимент, использование.		
		<b>Лабораторные работы</b>	6	
	1	ЛПЗ № 6 Приготовление горячих соусов , приготовление холодных соусов		
		<b>Самостоятельная работа</b>	4	
	1	Работа со сборником рецептур, справочной литературой		
	2	Составление технологических карт		
	3	Систематическая проработка конспектов занятий по теме		
	4	Подготовка рефератов, докладов		
		<b>Учебная практика</b>	12	2
	1	Приготовление сложных красных соусов. Оформление сложных горячих соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
	2	Приготовление сложных белых соусов.Оформление сложных горячих соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
	3	Оценка качества основных продуктов и соответствие дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих соусов.		
<b>Раздел 3. Приготовление блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий</b>			26	
<b>Тема 3.1. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий</b>		<b>Содержание</b>	6	2
	1	Значение, классификация, рецептура блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления каши, блюд из каши. Принцип подбора гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий к блюдам. Общие правила варки каши различной консистенции. Технологический процесс приготовления и отпуска каши и изделий из них (запеканок, крупеника, пудингов, котлет, клецок, ман-		

	ника).		
2	Технология приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий. Предварительная подготовка сырья. Правила варки. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.		
	<b>Лабораторные работы</b>	6	
1	ЛПЗ № 7 Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.		
2	Работа со Сборником рецептур , нормативно-технической документацией		
3	Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд и гарниров из круп, макаронных изделий		
<b>Тема 3.2. Блюда и гарниры из овощей, грибов и сыра</b>	<b>Содержание</b>	10	2
1	Кулинарное использование овощей в зависимости от их технологических свойств. Взаимозаменяемость овощей при приготовлении блюд , а также при подборе гарниров к блюдам из мяса, птицы, рыбы.		
2	Технология приготовления блюд из жареных, тушеных, запеченных овощей. Технология приготовления блюд из грибов, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки их хранения.		
3	Ассортимент сложных горячих блюд из сыра		
	<b>Лабораторные работы</b>	10	
1	ЛПЗ № 8 Блюда и гарниры из овощей и грибов отварных, припущеных, тушеных. Блюда и гарниры из овощей жареных и запеченных		
2			
	<b>Самостоятельная работа</b>	12	
1	Составление технологических карт		
2	Работа со Сборником рецептур, нормативно-технической документацией		
3	Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд и использованию гарниров		
4	Систематическая проработка конспектов занятий по теме		
	<b>Учебная практика</b>	30	
1	приготовление каш рассыпчатых, вязких и жидкких;		
2	приготовление блюд из каш;		
3	приготовление блюд из бобовых с гарниром и луком;		
4	приготовление блюд из отварных макаронных изделий;		
5	приготовление отварных блюд из овощей;		
6	приготовление жаренных блюд из овощей;		
7	приготовление запеченных блюд из овощей;		
8	приготовление тушеных блюд из овощей;		
9	приготовление фаршированных овощей;		
10	приготовление блюд из грибов.		
<b>Раздел 4. Блюда из рыбы</b>		62	

<b>Тема 4.1. Рыбные блюда</b>	<b>Содержание</b>	24	
	1 Классификация рыбных блюд, рецептуры, Рациональность использования и взаимозаменяемость сырья. Правила порционирования, оформление и отпуск блюд, в том числе заказных, банкетных, фирменных. Основные критерии безопасности.		
	2 Блюда из отварной и припущененной рыбы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Гарниры и соусы, используемые при отпуске отварной, припущененной рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
	3 Блюда из жареной рыбы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной рыбы. Правила жарки рыбы: основным способом, во фритюре «грилье», на вертеле. Рекомендуемые гарниры, соусы к рыбе, жареной различными способами. Особенности оформления, отпуска блюд из жареной рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
	4 Блюда из запеченной рыбы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Блюда из тушеной рыбы. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
	5 Блюда из котлетной массы рыбы. Ассортимент. Характеристика. Правила жарки полуфабрикатов из котлетной массы, гарниры, соусы, рекомендуемые к блюдам из котлетной массы рыбы. Оформление, отпуск блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
	6 Блюда из нерыбных продуктов морского промысла. Ассортимент. Характеристика, особенности. Требования к качеству. Режим хранения и реализации.		
<b>Лабораторные работы</b>			14
1 ЛПЗ № 9 Блюда из отварной, припущененной рыбы			
2 ЛПЗ № 10 Блюда из жареной, запеченной рыбы			
3 ЛПЗ № 11 Блюда из рыбной котлетной массы Блюда из нерыбных продуктов			
4			
<b>Самостоятельная работа</b>			22
1 Работа со Сборником рецептур, справочником технолога, нормативно – технической документацией			
2 Составление технологических карт на блюда из рыбы			
3 Составление алгоритмов приготовления и отпуска блюд из рыбы, морепродуктов			
4 Составление таблиц «Требования к качеству блюд из рыбы»			
5 Подборка рецептов блюд из рыбы			
6 Подготовка докладов «Новые блюда из нерыбного водного сырья и из рыбы».			
<b>Учебная практика</b>			18
1 рыба отварная, прищенная			
2 рыба жареная			

	3	рыба запеченная;		
	4	блюда из рыбной котлетной массы;		
	5	приготовление блюд из морепродуктов		
	6	приготовление блюд из отварного мяса;		
	7	приготовление блюд из жареного мяса натуральными порционными кусками;		
	8	приготовление блюд из жареного мяса панированными кусками		
	9	приготовление блюд из тущенного мяса; приготовление блюд из запеченного мяса		
	10	приготовление блюд из рубленной массы;		
	11	приготовление блюд из котлетной массы;		
	12	приготовление блюд из субпродуктов;		
	13	приготовление отварных и жареных блюд из с/х птицы и дичи.		
<b>Раздел 5. Блюда из мяса и суб-продуктов</b>			<b>109</b>	
<b>Тема 5.1. Классификация горячих мясных блюд Блюда из отварного мяса и мясных продуктов.</b>		<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	1	Ассортимент. Рациональное использование и взаимозаменяемость сырья.		
	2	Правила подбора гарниров и соусов к мясным блюдам, их оформления, отпуска ( в том числе заказных, банкетных, фирменных). Блюда из отварного мяса и мясных продуктов.		
	3	Основные критерии безопасности.		
<b>Тема 5.2. Блюда из жареного мяса.</b>		<b>Содержание</b>	<b>8</b>	
	1	Общие правила жарки мясных п/ф. Режим, продолжительность, определение готовности.		
	2	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из мяса, жаренного крупными, порционными натуральными, мелкими кусками. Стейки. Температурный режим жарки мясных п/ф. Ассортимент. Характеристика. Отличительные особенности.		
	3	Рекомендуемые гарниры, соусы, варианты отпуска		
	4	Требования к качеству, режим хранения, сроки реализации.		
<b>Тема 5.3. Блюда из жаренных субпродуктов</b>		<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	1	Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жаренных субпродуктов.		
	2	Правила жарки, продолжительность, определение готовности. Рекомендуемые гарниры, соусы.		
	3	Требования к качеству, режим хранения и сроки реализации.		
<b>Тема 5.4. Блюда из тушено-го мяса.</b>		<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	1	Общая характеристика.		
	2	Правила тушения мяса крупными, порционными и мелкими кусками; блюда из мяса, ассортимент, особенности приготовления и отпуска.		

	3	Рекомендуемые гарниры и соусы.		
	4	Требования к качеству, режимы хранения и реализации		
<b>Тема 5.5 Блюда из тушеных субпродуктов.</b>	<b>Содержание</b>		4	
	1	Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из тушеных субпродуктов.		
	2	Особенности приготовления и отпуска.		
	3	Требования к качеству, режим хранения и реализации.		
<b>Тема 5.6 Блюда из запеченного мяса.</b>	<b>Содержание</b>		6	
	1	Ассортимент. Характеристика. Правила запекания мяса.		
	2	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из запеченного мяса.		
	3	Рекомендуемые гарниры и соусы. Оформление.		
		Требования к качеству, режим хранения и реализации.		
<b>Тема 5.7 Блюда из рубленого мяса.</b>	<b>Содержание</b>		6	
	1	Технологический процесс приготовления натуральной рубленной массы и блюд из нее. Ассортимент. Характеристика.		
	2	Технологический процесс приготовления котлетной массы и блюд из нее. Ассортимент. Характеристика.		
	3	Правила жарки п/ф из рубленого мяса.		
	4	Правила подбора гарнира и соусов к блюдам из натуральной рубленой и котлетной массы.		
<b>Тема 5.8 Блюда из мяса диких животных.</b>	<b>Содержание</b>		4	
	1	Ассортимент		
	2	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд, особенности.		
	3	Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
	<b>Лабораторные работы</b>		24	
	1	ЛПЗ № 12 Блюда из отварного мяса и мясных продуктов; из мяса жаренного и тушенного крупными кусками		
	2	ЛПЗ № 13 Блюда из мяса, жаренного порционными, натуральными и панированными кусками		
	3	ЛПЗ № 14 Блюда из мяса и мясных продуктов, жаренных и тушенных мелкими кусками Блюда из запеченного и рубленого мяса		
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1	Составление и решение ситуационных задач. Работа со Сборником рецептур. Расчет количества продуктов, необходимых для приготовления блюд из мяса.		
	2	Расчет сырья, гарниров и определение количества порций при приготовлении блюд из мяса, мясных продуктов, для разного типа предприятий с учётом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, руководствуясь данными Сборника рецептур и нормативных документов.		
	<b>Самостоятельная работа</b>		39	

	1	Работа со Сборником рецептур, справочником технолога, нормативной документацией		
	2	Составление технологических карт на мясные блюда и из мясных продуктов		
	3	Составление алгоритмов приготовления и отпуска блюд из мяса и мясных продуктов		
	4	Подготовка докладов, рефератов «Блюда из мяса диких животных», «Блюда из мяса в современной интерпретации», «Экзотические фрукты и овощи к мясным блюдам и т.д.»		
	5	Подготовка презентаций «Мясные блюда»		
	6	Составление таблиц «Требование к качеству блюд из мяса и мясных продуктов»		
	7	Подборка рецептур мясных блюд		
<b>Раздел 6. Блюда из сельскохозяйственной (домашней) птицы.</b>			<b>52</b>	
<b>Тема 6.1 Блюда из сельскохозяйственной (домашней) птицы.</b>		<b>Содержание</b>	<b>26</b>	
	1	Классификация. Общая характеристика блюд. Рациональное использование. Совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении, отпуске блюд. Общие правила порционирования, оформления и отпуска блюд		
	2	Блюда из отварной птицы. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска. Рекомендуемые гарниры, соусы.		
	3	Блюда из жареной птицы, дичи. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска. Рекомендуемые гарниры, соусы.		
	4	Блюда из филе птицы, дичи. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления блюд: котлеты натуральные, фаршированные соусом молочным с грибами, по-киевски, панировочные жареные, по столичному. Особенности отпуска. Рекомендуемые гарниры, соусы.		
	5	Блюда из тушёной птицы. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс, особенность приготовления и отпуска блюд: рагу из птицы, дичи, субпродуктов; птица тушённая в соусе; гусь, утка по домашнему. Требования к качеству, режим хранения и реализации.		
	6	Блюда из рубленой птицы, дичи. Ассортимент. Характеристика. Особенности приготовления и отпуска. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режим хранения и реализации.		
		<b>Лабораторные работы</b>	<b>12</b>	
	1	ЛПЗ № 15 Блюда из отварной птицы.		
	2	ЛПЗ № 16 Блюда из жареной птицы Блюда из филе птицы		
	3			
		<b>Самостоятельная работа</b>	<b>14</b>	
	1	Работа со Сборником рецептур, справочником технолога		
	2	Решение задач и упражнений по образцу		
	3	Подготовить доклады «Новые фирменные блюда из птицы».		
	4	Подготовить презентацию «Блюда из птицы»		
	5	Подборка рецептур Блюда из сельскохозяйственной		

	<b>Учебная практика</b>	<b>24</b>	
1	Приготовление сложных блюд из мяса. Оформление сложных Подача и хранение		
2	Приготовление сложных горячих блюд из птицы.		
3	Оформление сложных блюд из мяса и птицы с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
4	Проведению бракеража, оформление и подача сложных горячих блюд из мяса и птицы.	2	
5	Дифференцированный зачет		
	<b>Производственная практика</b>	<b>72</b>	
<b>Всего</b>			<b>567</b>

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация программы модуля предполагает: материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП должна обеспечивать:

выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

Образовательное учреждение должно быть обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

### **Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**

#### **Кабинеты:**

Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства организации хранения и контроля запасов сырья организации обслуживания

**Учебная лаборатория №102** учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)

#### **Спортивный комплекс.**

**Залы:** библиотека, читальный зал; актовый зал.

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

1. Рабочее место преподавателя
2. Рабочие места студентов
3. Таблицы, схемы, технологические карты

#### **Технические средства обучения:**

1. Проектор ViewSonic PA503S
2. Компьютер ICL 400
3. Монитор ACER
4. Интерактивная доска PolyVision
5. Документ камера-сканер Aver Vision CP 135
6. Принтер лазерный Xerox Phaser 3140
7. Ноутбук портативный ПВЭМ RAYbookBI1010 ICL

#### **Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

1. Электроплита 4-конфорочная с эл.жар.шкафом, кв.конфорки,лиц.нерж.сталь
2. Плита индукционная WOK,настольная, 1 зона нагрева
3. Плита индукционная настольная, 1 зона нагрева
4. Пароконвектомат Unox XV 593
5. Конвекционная печь с расстоечным шкафом
6. Печь электрическая подовая для пиццы ML4
7. Печь электрическая конвекционная кондитерская
8. Фритюрница 4л Starfood FRI-4L
9. Кипятильник, 10л WB 10A StarFood
10. Овошерезка CL50 Слайсер
11. Комплект протирки для приготовления картофельного пюре CL50E 1,5 мм 28185 Robot coupe
12. Соковыжималка для овощей и фруктов J80Ultra
13. Охлаждаемый стол для пиццы, столешница - камень
14. Блендер, 1,5 л лексановый стакан, 1 скорость DRAGONE chrome Normale (art. 65255002) Sirman S.p.A.
15. Стик-блендер с насадкой венчиком Mini MP 190 Combi
16. Мясорубка MEM 12E
17. Взбивальная машинка

18. Машина тестомесильная (миксер) планетарного типа, настольная 5KSM150PSEWH
  19. Машина тестомесильная, спирального типа, съемная дежа, односкоростной HTD 20
  20. Тестораскатка электрическая, ширина теста 220мм SE220 Аппарат контактной обработки
  21. Шкаф расстоечный на 12 противней XL405
  22. Фламбе, нерж.сталь
  23. Водонагреватель ATLANT ROUND 80
  24. Весы электронные настольные порционные AD-5
  25. Производственные столы
  26. Производственные столы с боковым покрытием
  27. Ванна моечная из нерж.ст. BMn 2/600
  28. Раковина для мытья рук
  29. Стеллажи
  30. Стол производственный с полкой усиленная столешница
  31. Стол кондитерский с боковой столешницей, с тремя бортами
  32. Стол "Статус" (дуолит, основа серебр.металл). Модель СТ6 (Россия)
  33. Стол рабочий морозильный с распашными дверями, 2 двери
  34. Стол рабочий холодильный с распашными дверями, 2 двери
  35. Льдогенератор заливного типа, пулеобразный
  36. Стол-тумба с бортом с дверцами-купе
- Технологическое оснащение рабочих мест:
1. Ножи
  2. Сотейники
  3. Кастрюли
  4. Разделочные доски
  5. Сковороды разных объемов
  6. Блинные сковороды
  7. Пиццерийные сковороды
  8. Миски из нержавейки разных ёмкостей
  9. Гастроемкости разных объемов
  10. Кондитерские мешки , наконечники
  11. Поварской инвентарь и инструменты
  12. Посуда для подачи блюд

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

Нормативные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М.:Хлебпродинформ, 1996,1997.Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- М., Экономика, 1981
5. ГОСТ 50647-94 «общественное питание. Термины и определения».
6. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

7. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
8. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
9. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
10. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
11. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
12. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.

**Основные источники:**

13. Анфимова Н.А., «Кулинария». - М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2013.-400с.
14. Матюхина З.П., Товароведение пищевых продуктов – М.: Изд. центр «Академия», 2013.- 318с.
15. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум. - М.: Изд.центр «Академия», 2014. – 128с.
16. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.- М.: Изд.центр «Академия», 2013. – 432с.
17. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ.учреждений сред.проф. образования/- 11-е изд., стер...- М.: Изд. центр «Академия», 2017.-512с.
18. Шильман Л.З., Технология кулинарной продукции. – М.: Изд.центр «Академия», 2014.- 176с.

**Дополнительные источники:**

19. Богушева В.И. «Технология приготовления пищи».- ИКЦ «МарТ», Ростов н/Д., 2005. – 360с.
20. Бурашников Ю.М., Максимов А.С., Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле.- М.: Изд.центр «Академия», 2006. – 240с.
21. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие. – М.: Мастерство, 2001. – 272 с.
22. Зайко Г.М., Джум Т.А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Изд.центр МАГИСТР ИНФРА-М, 2011.- 560с.
23. Золин В.Л., Технологическое оборудование предприятий общественного питания – М.: Изд. центр «Академия», 2009. – 320с.
24. Козлова С.Н, Фединишина Е.Б. «Кулинарная характеристика блюд». -М.: Изд.центр «Академия», 2011. -192с.
25. Потапова И.И. Калькуляция и учет.- М.: Изд.центр «Академия», 2009. – 160с.
26. Потапова И.И. Калькуляция и учет: рабочая тетрадь. – М.: Изд.центр «Академия», 2011.- 160с.
27. Радченко Л.А., Организация производства на предприятиях общественного питания – М.: Издательство «Феникс», 2006.- 304с.
28. Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю., Кулинария: Контрольные материалы. – М.:

**Интернет-ресурсы:**

1. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: <http://www.horeca.ru>
2. Готовим дома. Кулинарные рецепты с фотографиями, кулинария. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://gotovim-domu.ru/>. Единый тарифно-квалификационный справочник. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.etks.info/>, свободный.
3. <https://znanium.com/> – Электронно-библиотечная система
4. Кулинарка. Кулинарная энциклопедия. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.kuharka.ru/>, свободный.
5. «Кулинарный портал». Форма доступа: <http://www.kulina.ru>, <http://povary.ru>, <http://vkus.by>.
6. Кулинарный словарь. Описание редких и общеупотребимых кулинарных терминов, названий блюд и продуктов, а также краткие исторические справки, касающиеся кулинарии. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.gotovim.ru/dictionary/>, свободный.
7. <http://www.pitportal.ru/> - информационный портал “Весь общепит России” – доступ не ограничен, не требует регистрации.
8. <http://supercook.ru> - информационный портал (кулинария, кухни народов мира, рецепты, полезные сведения) – доступ не ограничен, не требует регистрации
9. <http://supercook.ru/> - Большой Кулинарный Словарь - доступ не ограничен, не требует регистрации.

#### **4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций

<b>Результаты (освоенные профессио- нальные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	<p>разработка ассортимента супов. организации технологического процесса приготовления супов; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; сервировки и оформления супов; контроль качества и безопасность подготавленных продуктов. органолептически оценивать качество продуктов для приготовления супов. проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении супов. выбирать различные способы и приемы приготовления; выбирать температурный режим при подаче и хранении супов</p>	<p>фронтальная проверка знаний; ролевые игры урок – игра «Слабое звено»; тестирование «супы», «Соусы», «Блюда из рыбы», «Блюда из мяса», «блюда их с/х птицы» написание докладов «Роль овощей в питании», «Польза и вред мяса», «Подбор гарниров и соусов к мясу», «Подбор гарниров и соусов к рыбе»</p>
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	<p>разработка ассортимента соусов. ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования организации технологического процесса приготовления соусов; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; контроль качества и безопасность подготавленных продуктов. органолептически оценивать качество продуктов для приготовления соусов. проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении соусов. выбирать различные способы и приемы приготовления; выбирать температурный режим при подаче и хранении соусов</p>	<p>рефератов «Супы зарубежной кухни», «Подготовка рыбы для фарширования»; контрольные работы; самостоятельная работа: презентация «Супы » «Оформление сложных супов», «Оформление блюд соусами» . «Оформление сложных блюд из рыбы», «Оформление сложных блюд из мяса», «Оформление сложных блюд из с/х птицы». Составление алгоритмов по приготовлению и отпуску прозрачных супов, супов-пюре. Проведение исследований «Свертывание белка», «Изменение цвета овощей при ТО» Составление технологических карт «Рыба в тесте», «Картофель пай»</p>
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	<p>разработка ассортимента блюд из овощей, грибов и сыра. организации технологического процесса приготовления блюд из овощей, грибов и сыра.; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; сервировки и оформления блюд из овощей,</p>	

	<p>грибов и сыра; контроль качества и безопасность подготавленных продуктов. органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра. проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд из овощей, грибов и сыра. выбирать различные способы и приемы приготовления; выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>практические работы; лабораторные работы № 1-16; накопительная система оценки; Подбор информации по темам: «Блюда и гарниры из отварных овощей» «Блюда и гарниры из припущеных овощей», «Правила жарки мяса», «Правила жарки овощей»</p>
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	<p>разработка ассортимента блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. организации технологического процесса приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; правила подбора горячих соусов и гарниров к блюдам из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; контроль качества и безопасность подготавленных продуктов. органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. выбирать различные способы и приемы приготовления; выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>Решение ситуационных задач Ученическая конференция «Шаг в будущее»</p>

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии. Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства).	Экспертное наблюдение на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике Участие в конкурсах профмастерства, Вордскилс «Поварское дело». Олимпиаде по специальности Технология продукции общественного питания
<b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	
<b>ОК 3.</b> Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	
<b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
<b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	
<b>ОК 6.</b> Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	
<b>ОК 7.</b> Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	

<b>ОК 8.</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.
<b>ОК 9.</b> Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.
<b>ОК 10.</b> Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.