

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

**«МОСКОВСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ  
ИМ. Г.Н. АЛЬШУЛЯ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ-03**

**Организация приготовления и приготовление сложной горячей  
кулинарной продукции**

Основной профессиональной образовательной программы среднего  
профессионального образования

для специальности

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Уровень подготовки  
**базовый**

Квалификация выпускника  
**Техник-технолог**

Форма обучения  
**очная**

Москва  
2021

ОДОБРЕНА  
Цикловой комиссией  
Коммерции и технологии  
потребительских товаров

Разработана на основе Федерального  
государственного образовательного  
стандарта по специальности среднего  
профессионального образования

Протокол № 1  
от 30» августа 2021 г.

19.02.10 Технология продукции  
общественного питания

Председатель цикловой  
комиссии  
О.П. Кожанова Кожанова О.П.

Заместитель директора по учебной  
работе  
К.М. Кондратьев Кондратьев К.М.

**Составители:**

Преподаватель

ПОЧУ "Московский кооперативный  
техникум"

(подпись)

(Ф.И.О)

\_\_\_\_\_ / Л.Е.Пигусова /

Программа профессионального модуля (рабочая программа) - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

**Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

## СОДЕРЖАНИЕ

|   |         |
|---|---------|
| 6. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО<br>МОДУЛЯ ПМ. 03 .....   | 1 стр.  |
| 7. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....   | 5 стр.  |
| 8. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО<br>МОДУЛЯ .....   | 6 стр.  |
| 3.3 Тематический план профессионального модуля .....  | 6 стр.  |
| 3.4 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.01 .....   | 7 стр.  |
| 9. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО<br>МОДУЛЯ .....   | 19 стр. |
| 4.5 Требования к минимальному материально-техническому<br>обеспечению .....                                       | 19 стр. |
| 4.6 Информационное обеспечение обучения .....   | 19 стр. |
| 4.7 Общие требования к организации образовательного процесса .....  | 22 стр. |
| 4.8 Кадровое обеспечение образовательного процесса .....  | 23 стр. |
| 10. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО<br>МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) ..... | 24 стр. |

# **1. ПАСПОРТ 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 специальности (специальностям) СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

**Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- 1.Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- 2.Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- 3.Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- 4.Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания по профессии 16675 повар 5122 (ОК 016-94) или в рамках основной профессиональной образовательной программы специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Уровень образования: основное общее, среднее (полное) общее.

## **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:**

- 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - 372 часа
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –248 часов, в том числе
  - теоретических 122 часа
  - лабораторно-практических 110 часов (лабораторные работы 78 часов, практические 32 часа)
- самостоятельной работы обучающегося – 124 час;
- курсовая работа – 16 часов

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля  | Всего, часов | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) |  |   |                                     |   | Практика |                  |  |
|-----------------------------------|---|--------------|---|--|---|-------------------------------------|---|----------|------------------|--|
|                                   |   |              | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося                   |  |   | Самостоятельная работа обучающегося |   | Учебная  | Производственная |  |
|                                   |   |              | Всего часов   | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов | в т.ч., курсовая работа (проект), часов | Всего, часов                        | в т.ч., курсовая работа (проект), часов |          |                  |  |
| 1                                 | 2   | 3            | 4   | 5  | 6                                       | 7                                   | 8                                       | 9        | 10               |  |
| ПК 1-4                            | Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления, оформления и реализации сложной горячей кулинарной продукции | 6            | 2   | -  | -                                       |                                     | 4                                       |          |                  |  |
| ПК 1                              | Раздел 2. Приготовление, оформление и реализация супов сложного ассортимента  | 50           | 38  | 18   | 4                                       |                                     | 12                                      |          |                  |  |
| ПК 1-4                            | Раздел 3. Приготовление, оформление и реализация сложных горячих соусов   | 40           | 22  | -  | 4                                       |                                     | 18                                      |          |                  |  |
| ПК 2                              | Раздел 4. Приготовление, оформление и реализация сложных блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра                           | 40           | 30  | 12   | 4                                       |                                     | 10                                      |          |                  |  |
| ПК 3                              | Раздел 5. Приготовление, оформление и реализация сложных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий              | 34           | 24  | 6  | 6                                       |                                     | 10                                      |          |                  |  |
| ПК 1-4                            | Раздел 6. Приготовление, оформление и реализация сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья                             | 58           | 38  | 12   | 6                                       |                                     | 20                                      |          |                  |  |
| ПК 1-4                            | Раздел 7. Приготовление, оформление и реализация сложных блюд из мяса и мясопродуктов                                       | 62           | 42  | 18   | 4                                       |                                     | 20                                      |          |                  |  |
| ПК 1-4                            | Раздел 8. Приготовление, оформление и реализация сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи и кроликов     | 56           | 36  | 12   | 4                                       |                                     | 20                                      |          |                  |  |
| ПК 4                              | Раздел 9. Курсовая работа   |              |   |  |   |                                     |   |          |                  |  |
| ПК 1-4                            | Курсовая работа   | 26           | 16  | -  |   | 16                                  | 10                                      | 6        |                  |  |
|                                   | <b>Всего:</b>   | <b>372</b>   | <b>248</b>  | <b>110 (78 32)</b>                                       | <b>16</b>                               |                                     | <b>124</b>                              |          |                  |  |



3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

| 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><br>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции                                |  | 372         |                  |
| <b>МДК 03.01</b> Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции   |  | 248         |                  |
| <b>Раздел 1.</b><br>Организация технологического процесса приготовления, оформления и реализации сложной горячей кулинарной продукции. |  | 2           |                  |
| <b>Тема 1.1.</b><br>Классификация, ассортимент и принципы производства сложной горячей кулинарной продукции                            | <b>Содержание</b><br>Классификация, ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы<br>Разработка и совершенствование ассортимента сложной горячей кулинарной продукции.<br>Технологические документы на горячую кулинарную продукцию. Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним. Соотношение массы гарнира, соуса с массой основного продукта. | 2           | 2                |
|  | <b>Самостоятельная работа</b><br>Сбор и анализ информации по современным видам оборудования, посуды, инвентаря, инструментов, по новым кулинарным технологиям, новым видам сырья и их технологическим свойствам, используемым для приготовления, оформления и реализации горячей кулинарной продукции из различных источников.   | 4           | 2                |
| <b>Раздел 2.</b><br>Организация приготовления, оформления и реализации супов ассортимента  |  | 38          | 3                |
| <b>Тема 2.1.</b><br>Ассортимент и классификация сложных горячих супов.   | <b>Содержание</b><br>Значение горячих супов в питании.<br>Классификация горячих супов. Актуальный ассортимент горячих супов для современного предприятия общественного питания   | 2           | 2                |

|   |  |    |   |
|---|--|----|---|
|   | Порядок разработки ассортимента сложных горячих супов в соответствии с типом, классом и специализацией предприятия питания, сезоном, способом реализации.<br>Ассортимент супов из полуфабрикатов промышленного производства.   |    | 3 |
|   | <b>Самостоятельная работа</b>  | 2  |   |
|   | Сбор и анализ информации по современным способам оформления и реализации горячих супов из различных источников.  |    | 2 |
| <b>Тема 2.2.</b><br>Технологический процесс приготовления горячих супов сложного ассортимента | <b>Содержание</b>  | 6  |   |
|   | Характеристика современных кулинарных технологий, используемых при приготовлении горячих супов сложного ассортимента, правила и режимы варки, варианты комбинирования различных способов приготовления. Выбор температурного режима варки. Формирование вкуса и аромата супов в процессе варки.<br>Технологический процесс приготовления прозрачных супов. Особенности приготовления и отпуска. Виды оттяжек. Способы осветления бульонов. Процессы, происходящее при настаивании оттяжки и осветления бульонов. Гарниры к прозрачным супам, их характеристика и ассортимент, технология приготовления. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.<br>Технологический процесс приготовления пюреобразных супов, супов-кремов. Сравнительная характеристика, общие приемы и операции приготовления, рецептуры, особенности приготовления, оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.<br>Технологический процесс приготовления сложных национальных супов и супов зарубежной кухни. Особенности приготовления, оформления и отпуска. Актуальные рецептуры. |    | 2 |
|   | <b>Практические занятия</b>  | 2  |   |
|   | Расчет количества сырья, выхода готовых супов. Составление технологических карт.   |    |   |
|   | <b>Лабораторные работы</b>   | 12 |   |
|   | Приготовление, оформление и отпуск заправочных, прозрачных супов.<br>Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре, супов-кремов, супов национальной и зарубежной кухни.<br>Расчет себестоимости продукции<br>Подбор оборудования и инвентаря для горячего цеха по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы.   |    | 2 |
|   | <b>Самостоятельная работа</b>  | 4  |   |
| Подготовка мультимедийных презентаций по теме.<br>Подготовка докладов по теме.                |  | 2  |   |

|  |   |   |   |
|--|---|---|---|
| <b>Тема 2.3.</b><br>Технологический процесс приготовления холодных супов сложного ассортимента | <b>Содержание</b><br>Характеристика современных кулинарных технологий, используемых при приготовлении холодных супов сложного ассортимента, варианты комбинирования различных способов приготовления.<br>Технологический процесс приготовления сладких супов. Особенности приготовления и отпуска. Гарниры к сладким супам, их характеристика и ассортимент, технология приготовления.  | 4 | 2 |
|  | <b>Лабораторные работы</b><br>Приготовление, оформление и отпуск холодных супов.<br>Расчет себестоимости продукции<br>Подбор оборудования и инвентаря для холодного цеха по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы.   | 6 | 2 |
|  | <b>Самостоятельная работа</b><br>Подготовка мультимедийных презентаций по теме.<br>Подготовка докладов по теме.   | 4 | 2 |
|  | <b>Содержание</b><br>Правила сервировки, оформления и подачи сложных горячих и холодных супов. Выбор температурного режима подачи.<br>Органолептическая оценка качества готовых супов. Требования к качеству и безопасности горячих супов, правила проведения бракеража супов. Условия и способы хранения и реализации горячих и холодных супов сложного ассортимента.  | 2 | 2 |
|  | <b>Практические занятия</b><br>Составление актов практической проработки сложных горячих и холодных супов. Составление технико-технологических карт.<br>Решение производственных ситуаций, возникающих в процессе приготовления и реализации горячих и холодных супов.<br>Разработка ассортимента горячих и холодных супов сложного ассортимента в соответствии с типом и специализацией предприятия питания, сезоном, способом реализации. | 2 |   |
|  | <b>Самостоятельная работа</b><br>Подготовка мультимедийных презентаций по теме.<br>Подготовка докладов по теме.   | 2 | 2 |
|  | <b>Зачет по разделу</b>   | 2 |   |
|  |   |   |   |

|   |   |    |        |
|---|---|----|--------|
| <p><b>Раздел 4.</b><br/>Организация приготовления, оформления и реализации сложных блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра</p> |   | 30 | 3      |
| <p><b>Тема 4.1.</b><br/>Приготовление сложных блюд и гарниров из овощей</p>   | <p><b>Содержание</b><br/>Значение блюд из овощей, грибов и сыра в питании.<br/>Классификация сложных горячих блюд и гарниров из овощей. Актуальный ассортимент сложных горячих блюд из овощей для современного предприятия индустрии питания, кулинарное назначение. Порядок разработки ассортимента сложных горячих блюд из овощей. Ассортимент блюд из овощей из полуфабрикатов промышленного производства.</p> <p><b>Лабораторные работы</b><br/>Приготовление, оформление и отпуск сложных горячих блюд из овощей. Расчет себестоимости продукции горячих блюд из овощей.<br/>Подбор оборудования и инвентаря для горячего цеха по нормам оснащения.</p> <p><b>Практические занятия</b><br/>Разработка ассортимента горячих блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии с типом и специализацией предприятия питания, сезоном, способом реализации.<br/>Расчет количества сырья, выхода готовых горячих блюд и кулинарных изделий из овощей, грибов и сыра. Составление технологических карт.</p> <p><b>Самостоятельная работа</b><br/>Подготовка мультимедийных презентаций по теме.<br/>Подготовка докладов по теме.</p> | 6  | 2<br>3 |
| <p><b>Тема 4.2.</b><br/>Приготовление сложных блюд и гарниров из грибов и сыра</p>  | <p><b>Содержание</b><br/>Значение блюд из грибов и сыра в питании.<br/>Классификация сложных горячих блюд из грибов. Актуальный ассортимент сложных горячих блюд из грибов для современного предприятия индустрии питания, кулинарное назначение. Порядок разработки ассортимента сложных горячих блюд из грибов. Ассортимент блюд из грибов из полуфабрикатов промышленного производства.<br/>Классификация сложных горячих блюд сыра. Актуальный ассортимент сложных горячих блюд из сыра для современного предприятия индустрии питания, кулинарное назначение. Порядок разработки ассортимента сложных горячих блюд из сыра</p> <p><b>Лабораторные работы</b><br/>Приготовление, оформление и отпуск сложных горячих блюд из грибов и сыра<br/>Расчет себестоимости продукции горячих блюд из грибов и сыра<br/>Подбор оборудования и инвентаря для горячего цеха по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы.</p> <p><b>Практические занятия</b><br/>Разработка ассортимента горячих блюд из грибов и сыра в соответствии с типом и</p>  | 4  | 2<br>3 |
|   |   | 6  | 2      |
|   |   | 2  |        |
|   |   |    | 2      |

|  |  |    |        |
|--|--|----|--------|
|  | специализацией предприятия питания, сезоном, способом реализации.<br>Расчет количества сырья, выхода готовых горячих блюд и кулинарных изделий из грибов и сыра. Составление технологических карт.   |    | 3      |
|  | <b>Самостоятельная работа</b>  | 4  |        |
|  | Подготовка мультимедийных презентаций по теме.<br>Подготовка докладов по теме.   |    | 2      |
| <b>Тема 4.3.</b><br>Требования к качеству, безопасности блюд из овощей, грибов и сыра.   | <b>Содержание</b>  | 2  | 2      |
|  | Правила сервировки, способы подачи блюд из овощей, грибов и сыра. Особенности сервировки и подачи блюд.<br>Требования к качеству, безопасности, оформлению и подаче блюд из овощей, грибов и сыра.   |    |        |
|  | <b>Самостоятельная работа</b>  | 2  |        |
|  | Подготовка мультимедийных презентаций по теме.<br>Подготовка докладов по теме.   |    | 2      |
|  | <b>Зачет по разделу</b>  | 2  |        |
| <b>Раздел 5.</b><br>Организация приготовления, оформления и реализации сложных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий |  | 24 | 3      |
| <b>Тема 5.1.</b><br>Приготовление сложных блюд и гарниров из круп  | <b>Содержание</b>  | 4  | 2      |
|  | Значение блюд и гарниров из круп в питании.<br>Классификация сложных горячих блюд и гарниров из круп. Актуальный ассортимент сложных блюд из круп для современного предприятия индустрии питания, кулинарное назначение.<br>Порядок разработки ассортимента сложных блюд и гарниров из круп.<br>Ассортимент блюд из овощей из полуфабрикатов промышленного производства.   |    |        |
|  |  |    | 3      |
|  | <b>Практические занятия</b>  | 2  |        |
|  | Составление актов практической проработки сложных горячих блюд и кулинарных изделий из круп. Составление технико-технологических карт.<br>Решение производственных задач по выявлению дефектов готовой кулинарной продукции и определению способов их устранения.<br>Разработка ассортимента горячих блюд из круп в соответствии с типом и специализацией предприятия питания, сезоном, способом реализации.<br>Расчет количества сырья, выхода готовых горячих блюд и кулинарных изделий из круп, |    |        |
|  | <b>Самостоятельная работа</b>  | 2  |        |
|  | Подготовка мультимедийных презентаций по теме.<br>Подготовка докладов по теме.   |    | 2<br>2 |
| <b>Тема 5.2.</b><br>Приготовление сложных блюд и   | <b>Содержание</b>  | 2  |        |
|  | Значение блюд из бобовых в питании.  |    | 2      |

|  |  |   |   |
|--|--|---|---|
| гарниров из бобовых  | Классификация сложных блюд из бобовых. Актуальный ассортимент сложных блюд из бобовых для современного предприятия индустрии питания, кулинарное назначение. Порядок разработки ассортимента сложных блюд из бобовых.  |   | 2 |
|  | Ассортимент блюд из бобовых из полуфабрикатов промышленного производства.  |   | 3 |
|  | <b>Практические занятия</b>  | 2 |   |
|  | Составление актов практической проработки сложных горячих блюд и кулинарных изделий из бобовых. Составление технико-технологических карт.<br>Решение производственных задач по выявлению дефектов готовой кулинарной продукции и определению способов их устранения.<br>Разработка ассортимента горячих блюд из бобовых в соответствии с типом и специализацией предприятия питания, сезоном, способом реализации.<br>Расчет количества сырья, выхода готовых горячих блюд и кулинарных изделий из бобовых.                                  |   |   |
|  | <b>Самостоятельная работа</b>  | 2 |   |
| Тема 5.3.<br>Приготовление сложных блюд и гарниров из макаронных изделий | Подготовка мультимедийных презентаций по теме.<br>Подготовка докладов по теме.   |   | 2 |
|  | <b>Содержание</b>  | 2 | 2 |
|  | Значение блюд и гарниров из макаронных изделий в питании.<br>Классификация сложных блюд и гарниров из макаронных изделий. Актуальный ассортимент сложных блюд и гарниров из макаронных изделий для современного предприятия индустрии питания, кулинарное назначение. Порядок разработки ассортимента сложных блюд и гарниров из макаронных изделий.   |   |   |
|  | <b>Лабораторные работы</b>   | 6 |   |
|  | Приготовление, оформление и отпуск сложных горячих блюд из бобовых и макаронных изделий.<br>Расчет себестоимости продукции горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.<br>Подбор оборудования и инвентаря для горячего цеха по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы.   |   | 2 |
|  | <b>Практические занятия</b>  | 2 |   |
|  | Составление актов практической проработки сложных горячих блюд и кулинарных изделий из макаронных изделий. Составление технико-технологических карт.<br>Решение производственных задач по выявлению дефектов готовой кулинарной продукции и определению способов их устранения.<br>Разработка ассортимента горячих блюд из макаронных изделий в соответствии с типом и специализацией предприятия питания, сезоном, способом реализации.<br>Расчет количества сырья, выхода готовых горячих блюд и кулинарных изделий из макаронных изделий. |   |   |
|  | <b>Самостоятельная работа</b>  | 2 |   |
|  | Подготовка мультимедийных презентаций по теме.<br>Подготовка докладов по теме.   |   | 2 |

|  |   |           |   |
|--|---|-----------|---|
| <b>Тема 5.4.</b><br>Требования к качеству, безопасности, оформлению и подаче блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий | <b>Содержание</b>   | <b>2</b>  | 2 |
|  | Правила сервировки, способы подачи блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Особенности сервировки и подачи блюд   |           |   |
|  | Требования к качеству, безопасности, оформлению и подаче блюд из круп, бобовых и макаронных изделий   |           |   |
|  | <b>Самостоятельная работа</b>   | <b>4</b>  |   |
|  | Подготовка мультимедийных презентаций по теме.  |           | 2 |
|  | Подготовка докладов по теме.  |           |   |
|  | <b>Зачет по разделу</b>   | <b>2</b>  |   |
| <b>Раздел 6.</b><br>Организация приготовления, оформления и реализации сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья              |   | <b>38</b> | 2 |
| <b>Тема 6.1.</b><br>Приготовление, оформление и реализация сложных блюд из рыбы  | <b>Содержание</b>   | <b>10</b> | 3 |
|  | Значение блюд из рыбы в питании.<br>Классификация сложных горячих блюд из рыбы. Актуальный ассортимент сложных горячих блюд из рыбы для современного предприятия общественного питания, кулинарное назначение. Порядок разработки ассортимента сложных горячих блюд из рыбы.<br>Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки, технологией приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Актуальные варианты сочетания рыбы и пряностей и приправ для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемой консистенции и высоких эстетических качеств блюд из рыбы.<br>Технологический процесс приготовления, рецептуры, оформление и отпуск сложных горячих блюд из отварной, припущенной, паровой, жареной и запеченной, рубленой и фаршированной рыбы. |           |   |
|  | <b>Лабораторные работы</b>  | <b>12</b> |   |
|  | Приготовление, оформление и отпуск сложных горячих блюд из рыбы.<br>Расчет себестоимости продукции горячих блюд из рыбы.<br>Подбор оборудования и инвентаря для горячего цеха по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы.  |           | 2 |
|  | <b>Практические занятия</b>   | <b>2</b>  |   |
|  | Решение производственных задач по выявлению дефектов готовой кулинарной продукции из рыбы и определению способов их устранения.<br>Составление технико-технологических карт.<br>Решение производственных задач по расчету сырья, массы готового блюда, гарнира, соуса.  |           | 2 |
|  | <b>Самостоятельная работа</b>   | <b>5</b>  |   |
| Подготовка мультимедийных презентаций по теме.   |   | 2         |   |

|   |   |    |   |
|---|---|----|---|
|   | современного предприятия питания, кулинарное назначение. Порядок разработки ассортимента.   |    |   |
|   | <b>Лабораторные работы</b>  | 12 |   |
|   | Приготовление, оформление и отпуск сложных горячих блюд из мяса и мясных продуктов.<br>Расчет себестоимости продукции горячих блюд из мяса и мясных продуктов.<br>Подбор оборудования и инвентаря для горячего цеха по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы.      |    | 2 |
|   | <b>Практические занятия</b>   | 1  |   |
|   | Решение производственных задач по выявлению дефектов готовой кулинарной продукции и определению способов их устранения.<br>Решение производственных задач по расчету сырья, массы готовых блюд, гарнира, соуса.<br>Составление технологических карт.  |    |   |
|   | <b>Самостоятельная работа</b>   | 6  |   |
|   | Подготовка мультимедийных презентаций по теме.<br>Подготовка докладов по теме.  |    | 2 |
| <b>Тема 7.2.</b><br>Приготовление сложных блюд из субпродуктов и мясопродуктов                            | <b>Содержание</b>   | 6  | 3 |
|   | Значение блюд из мясных продуктов.<br>Классификация сложных горячих блюд и кулинарных изделий из субпродуктов и мясных продуктов. Актуальный ассортимент сложных горячих блюд из мясных продуктов для современного предприятия питания, кулинарное назначение. Порядок разработки ассортимента. |    | 3 |
|   | <b>Лабораторные работы</b>  | 6  |   |
|   | Приготовление, оформление и отпуск сложных горячих блюд из мясных продуктов.<br>Расчет себестоимости продукции горячих блюд из мясных продуктов.<br>Подбор оборудования и инвентаря для горячего цеха по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы.                    |    | 2 |
|   | <b>Практические занятия</b>   | 1  |   |
|   | Решение производственных задач по выявлению дефектов готовой кулинарной продукции и определению способов их устранения.<br>Решение производственных задач по расчету сырья, массы готовых блюд, гарнира, соуса.<br>Составление технологических карт.  |    |   |
|   | <b>Самостоятельная работа</b>   | 6  |   |
|   | Подготовка мультимедийных презентаций по теме.<br>Подготовка докладов по теме.  |    | 2 |
| <b>Тема 7.3.</b><br>Требования к качеству, безопасности, оформлению и подаче блюд из мяса и мясопродуктов | <b>Содержание</b>   |    | 3 |
|   | Правила сервировки, способы подачи сложных горячих блюд из мяса и мясопродуктов.<br>Требования к качеству, безопасности, оформлению и подаче блюд из мяса и мясопродуктов   | 2  |   |
|   | <b>Практические занятия</b>   | 2  |   |



|  |  |    |   |
|--|--|----|---|
|  | Решение производственных задач по выявлению дефектов готовой кулинарной продукции и определению способов их устранения.<br>Составление актов практической проработки сложных горячих блюд и кулинарных изделий из круп. Составление технико-технологических карт.<br>Решение производственных задач по расчету сырья, массы готовых блюд, гарнира, соуса.<br>Составление технологических карт.               |    |   |
|  | <b>Самостоятельная работа</b>  | 8  |   |
|  | Подготовка мультимедийных презентаций по теме.<br>Подготовка докладов по теме.   |    | 2 |
|  | <b>Зачет по разделу</b>  | 2  |   |
| <b>Раздел 8.</b><br>Приготовление, оформление и реализация сложных блюд из сельскохозяйственной птицы, дичи и кроликов |  | 36 | 3 |
| <b>Тема 8.1.</b><br>Приготовление сложных блюд из сельскохозяйственной птицы   | <b>Содержание</b><br>Значение блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы в питании.<br>Классификация сложных горячих блюд и кулинарных изделий из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Актуальный ассортимент сложных горячих блюд из птицы для современного предприятия питания, кулинарное назначение. Порядок разработки ассортимента сложных горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. | 10 | 3 |
|  | <b>Лабораторные работы</b>   | 12 |   |
|  | Приготовление, оформление и отпуск сложных горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.<br>Расчет себестоимости продукции горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.<br>Подбор оборудования и инвентаря для горячего цеха по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы.   |    | 2 |
|  | <b>Практические занятия</b>  | 2  |   |
|  | Составление технико-технологических карт.<br>Расчет количества сырья, выхода готовых горячих блюд и кулинарных изделий из сельскохозяйственной птицы.  |    |   |
|  | <b>Самостоятельная работа</b>  | 8  | 2 |
|  | Подготовка мультимедийных презентаций по теме.<br>Подготовка докладов по теме.   |    |   |
| <b>Тема 8.2.</b><br>Приготовление сложных блюд из дичи и кроликов  | <b>Содержание</b><br>Актуальный ассортимент сложных горячих блюд из дичи для современного предприятия питания, кулинарное назначение. Порядок разработки ассортимента сложных горячих блюд из дичи.  | 6  | 3 |

|  |  |           |          |
|--|--|-----------|----------|
|  | <b>Самостоятельная работа</b>  | <b>6</b>  |          |
|  | Подготовка мультимедийных презентаций по теме.<br>Подготовка докладов по теме.   |           | 2        |
| <b>Тема 8.3.</b><br>Требования к качеству, безопасности, оформлению и подаче блюд из сельскохозяйственной птицы, дичи и кроликов | <b>Содержание</b>  | <b>2</b>  |          |
|  | Требования к качеству, безопасности, оформлению и подаче блюд из сельскохозяйственной птицы, дичи и кроликов.<br>Правила сервировки, способы подачи сложных горячих блюд из сельскохозяйственной птицы, дичи и кроликов  |           | 3        |
|  | <b>Практические занятия</b>  | <b>2</b>  |          |
|  | Составление актов практической проработки сложных горячих блюд из птицы, дичи и кроликов.<br>Составление технико-технологических карт.<br>Решение производственных задач по выявлению дефектов готовой кулинарной продукции и определению способов их устранения.  |           |          |
|  | <b>Самостоятельная работа</b>  | <b>6</b>  |          |
|  | Подготовка мультимедийных презентаций по теме.<br>Подготовка докладов по теме.   |           | 2        |
|  | <b>Зачет по разделу</b>  | <b>2</b>  |          |
| <b>Раздел 9. Курсовая работа</b>   |  | <b>16</b> | <b>3</b> |
|  | <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе</b>   |           |          |
|  | <b>Самостоятельная работа</b>  | <b>10</b> |          |
|  | Разработка структуры, содержания курсовой работы по выбранной теме.<br>Составление введения (в соответствии с методическими рекомендациями)<br>Разработка ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции с учетом типа и класса предприятия общественного питания, вида приема пищи, способа реализации.<br>Сбор информации. |           |          |

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

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технологии приготовления пищи», «Технического оснащения и организации производства»; «Пищевая технологическая лаборатория»:

- посадочные места по количеству обучающихся;
  - рабочее место преподавателя;
  - комплект учебников, учебных и методических пособий;
- «Пищевая технологическая лаборатория»**
- комплект учебных и методических пособий по выполнению практических и лабораторных занятий;
  - наглядные пособия;
  - комплект оборудования, инвентаря;
  - комплект посуды, приборов и столового белья
  - технологическое оборудование и инвентарь:

#### **Технические средства обучения кабинетов и лабораторий:**

компьютер, средства аудиовизуализации, наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

#### **Залы:**

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; актовый зал, аудитория 202с мультимедиа.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

#### Основные источники:

1. Ковалёв Н. И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи.- М.: Деловая литература, 2016
2. Павлова Л.В., Смирнова В.А. Практические занятия по технологии приготовления пищи.- М., Экономика, 2018
3. Фурс И.Н. Технология продукции общественного питания.- М., Экономика, 2018

#### Нормативные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2016 ФЗ-29

2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2016 № 389)
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М.:Хлебпродинформ, 2015, Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептов блюд диетического питания.- Киев, Техника, 2015
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 19.07.2007 № 224. (ред.от 16.11.2018)

Дополнительные источники:

1. Ковалёв Н.И., Куткина М.М., Карцева Н.Я. Русская кухня.- М.: Деловая литература,2016
2. Справочник технолога общественного питания.- М.: Колос,2016
3. Терентьева А.П. Сборник задач по курсу «Технология продукции общественного питания»- М.: ОЦПКРТ, 2017
4. Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес».

Интернет-источники:

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;  
<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;  
<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;  
<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Профессиональный модуль входит в Профессиональный цикл обязательной части ОПОП по специальности 260807 Технология продукции общественного питания. Освоению данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин:

- ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;
- ОП.02. Физиология питания;
- ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья;

а также освоение профессиональных модулей ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», ПМ 02 «Организация процесса приготовления и приготовление холодной сложной кулинарной продукции».

Практика является обязательным разделом ОПОП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ 03 предусматривается производственная практика (по профилю специальности).

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственная практика проводится концентрированно. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчет, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.03 обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин и модулей.

Каждый обучающийся должен быть обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по программе профессионального модуля и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по МДК не старше 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждых 100 обучающихся. Каждому обучающемуся должен быть обеспечен доступ к комплектам библиотечного

фонда, состоящим не менее, чем из 3 наименований отечественных журналов.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных работ и практических занятий с использованием персонального компьютера и современного технологического оборудования, соответствующего требованиям работодателя; участие в проектной деятельности.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся

Текущий контроль знаний и умений осуществляется при выполнении и защите лабораторных (практических работ), при решении ситуационных задач, при тестировании, при выполнении контрольных работ.

Завершается освоение междисциплинарного курса экзаменом или дифференцированным зачетом, а освоение программы профессионального модуля - проведением квалификационного экзамена.

Консультации для обучающихся предусматриваются образовательным учреждением в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год, в том числе в период реализации среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательным учреждением.

#### **4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу и профессиональному модулю: профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого междисциплинарного курса и профессионального модуля. Опыт деятельности в предприятиях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

## 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   |
|--|---|--|
| <p><b>ПК 1.</b><br/>Организовывать и проводить приготовление сложных супов</p> | <p>-разработка ассортимента сложных супов в соответствии с типом и классом предприятия;</p> <p>-оценка качества основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с рецептурой и технологическими требованиями, требованиями по совместимости и взаимозаменяемости к супам сложного ассортимента;</p> <p>-обоснованный выбор последовательности технологических операций и технологических режимов процесса приготовления супов сложного ассортимента;</p> <p>-точность расчета количества сырья и выхода готовых супов сложного ассортимента;</p> <p>-обоснованное принятие решений по выбору технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, организации рабочего места повара в соответствии с технологией приготовления супов и правилами безопасной эксплуатации;</p> <p>-демонстрация соблюдения санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу приготовления, хранения и реализации супов сложного ассортимента;</p> <p>-демонстрация умений в приготовлении сложных супов с соблюдением технологии приготовления, рецептуры, температурного и временного режима, последовательности выполнения действий, точности определения степени готовности;</p> <p>-правильность проведения контроля качества и безопасности сложных горячих супов, обоснованность выявления дефектов и предложений по их устранению;</p> <p>-обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления и подачи, сервировки супов сложного ассортимента;</p> | <p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</p> <p>-при выполнении и защите лабораторных работ и практических занятий;</p> <p>- при выполнении работ на различных этапах производственной практики;</p> <p>- при проведении: тестирования, зачета по междисциплинарному курсу, экзамена (квалификационного) по модулю</p> |

|   |  |  |
|---|--|--|
|   | <p>демонстрация умений в составлении технологических карт;</p> <p>-демонстрация умений по выбору и соблюдению температурного режима при подаче и хранении сложных горячих супов.</p>   |  |
| <p><b>ПК 2.</b><br/>Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов</p> | <p>-разработка ассортимента сложных соусов в соответствии с типом и классом предприятия;</p> <p>-оценка качества основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с рецептурой и технологическими требованиями, требованиями по совместимости и взаимозаменяемости к соусам сложного ассортимента;</p> <p>-обоснованный выбор последовательности технологических операций и технологических режимов процесса приготовления соусов сложного ассортимента;</p> <p>-точность расчета количества сырья и выхода готовых супов сложного ассортимента;</p> <p>-обоснованное принятие решений по выбору технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, организации рабочего места повара в соответствии с технологией приготовления соусов и правилами безопасной эксплуатации;</p> <p>-демонстрация соблюдения санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу приготовления, хранения и реализации соусов сложного ассортимента;</p> <p>-демонстрация умений в приготовлении сложных соусов с соблюдением технологии приготовления, рецептуры, температурного и временного режима, последовательности выполнения действий, точности определения степени готовности соусных полуфабрикатов и готовых соусов;</p> <p>-правильность проведения контроля качества и безопасности сложных горячих соусов, обоснованность выявления дефектов и предложений по их устранению;</p> <p>-обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления и подачи супов сложного ассортимента;</p> <p>-демонстрация умений в составлении</p> |  |



|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <p>технологических карт;</p> <p>-демонстрация умений по выбору и соблюдению температурного режима при подаче и хранении сложных горячих соусов.</p>   |  |
| <p><b>ПК 3.</b><br/>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p> | <p>-разработка ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии с типом и классом предприятия;</p> <p>-оценка качества основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с рецептурой и технологическими требованиями, требованиями по совместимости и взаимозаменяемости к блюдам из овощей, грибов и сыра сложного ассортимента;</p> <p>-обоснованный выбор последовательности технологических операций и технологических режимов процесса приготовления блюд из овощей, грибов и сыра сложного ассортимента;</p> <p>-точность расчета количества сырья и выхода готовых блюд из овощей, грибов и сыра сложного ассортимента;</p> <p>-обоснованное принятие решений по выбору технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, организации рабочего места повара в соответствии с технологией приготовления блюд из овощей, грибов и сыра и правилами безопасной эксплуатации;</p> <p>-демонстрация соблюдения санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу приготовления, хранения и реализации блюд из овощей, грибов и сыра сложного ассортимента;</p> <p>-демонстрация умений в приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра с соблюдением технологии приготовления, рецептуры, температурного и временного режима, последовательности выполнения действий, точности определения степени готовности полуфабрикатов и готовых блюд;</p> <p>-правильность проведения контроля качества и безопасности сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, обоснованность выявления дефектов и предложений по их устранению;</p> <p>-обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления и подачи блюд из овощей, грибов и сыра сложного ассортимента;</p> |  |

|   |   |  |
|---|---|--|
|   | <p>-демонстрация умений в составлении технологических карт;</p> <p>-демонстрация умений по выбору и соблюдению температурного режима при подаче и хранении сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.</p>   |  |
| <p><b>ПК 4.</b><br/>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> | <p>-разработка ассортимента сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с типом и классом предприятия;</p> <p>-оценка качества основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с рецептурой и технологическими требованиями, требованиями по совместимости и взаимозаменяемости к блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы сложного ассортимента;</p> <p>-обоснованный выбор последовательности технологических операций и технологических режимов процесса приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы сложного ассортимента;</p> <p>-точность расчета количества сырья и выхода готовых блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы сложного ассортимента;</p> <p>-обоснованное принятие решений по выбору технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, организации рабочего места повара в соответствии с технологией приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы и правилами безопасной эксплуатации;</p> <p>-демонстрация соблюдения санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу приготовления, хранения и реализации блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы сложного ассортимента;</p> <p>-демонстрация умений в приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы с соблюдением технологии приготовления, рецептуры, температурного и временного режима, последовательности выполнения действий, точности определения степени готовности полуфабрикатов и готовых блюд;</p> |  |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <p>-правильность проведения контроля качества и безопасности сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, обоснованность выявления дефектов и предложений по их устранению;</p> <p>-обоснованный выбор посуды для отпуска, способов оформления и подачи блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы сложного ассортимента;</p> <p>-демонстрация умений в составлении технологических карт;</p> <p>-демонстрация умений по выбору и соблюдению температурного режима при подаче и хранении, сервировке сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</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.

| Результаты (освоенные общие компетенции)   | Основные показатели оценки результата  | Формы и методы контроля и оценки  |
|--|--|---|
| <p><b>ОК 1.</b><br/>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>   | <p>-участие в работе научно-студенческих обществ;<br/>-выступления на научно-практических конференциях;<br/>-активное участие в подготовке к конкурсам профессионального мастерства;<br/>-активное участие в общественной жизни колледжа;<br/>демонстрация понимания значимости профессии в процессе выполнения лабораторно-практических работ, выполнения заданий по практике;<br/>-высокие показатели производственной деятельности при выполнении работ на практике</p> | <p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:<br/><br/>- на практических занятиях (при решении ситуационных задач, участии в деловых играх: при подготовке и участии в семинарах, при подготовке рефератов, докладов и т.д.;</p> |
| <p><b>ОК 2.</b><br/>Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> | <p>-Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества</p>   | <p>При выполнении и защите курсовой работы;<br/>При выполнении работ на различных этапах производственной практики;<br/><br/>при выполнении и защите лабораторных и практических работ;</p>   |
| <p><b>ОК 3.</b><br/>Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>   | <p>-Анализ профессиональных ситуаций;<br/>-Решение стандартных и нестандартных задач</p>   | <p>- при проведении: контрольных работ, тестирования, зачетов, экзамена по по междисциплинарному курсу, экзамена (квалификационного) по модулю</p>  |
| <p><b>ОК 4.</b><br/>Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,</p>                                       | <p>-Эффективный поиск необходимой информации;<br/>-Использование различных источников, включая электронные при изучении теоретического материала и прохождении различных этапов производственной практики</p>  |   |

|  |  |  |
|--|--|--|
| профессионального и личностного развития   |  |  |
| <b>ОК 5.</b><br>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности   | -Использование в учебной и профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в том числе специального, при оформлении и презентации всех видов работ   |  |
| <b>ОК 6.</b><br>Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями  | -взаимодействие:<br>с обучающимися преподавателями, мастерами в ходе обучения;<br>-проведении деловых игр, выполнении коллективных заданий, проектов;<br>-с преподавателями, мастерами в ходе обучения;<br>-с потребителями и коллегами в ходе производственной практики |  |
| <b>ОК 7.</b><br>Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий  | -самоанализ и коррекция результатов собственной деятельности при выполнении коллективных заданий (проектов);<br>-ответственность за результат выполнения заданий   |  |
| <b>ОК 8.</b><br>Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации | -планирование и качественное выполнение заданий для самостоятельной работы при изучении теоретического материала и прохождении различных этапов производственной практики  |  |
| <b>ОК 9.</b><br>Осуществлять профессиональную деятельность в условиях обновления ее целей, содержания, смены технологий  | -адаптация к изменяющимся условиям профессиональной деятельности;<br>-проявление профессиональной маневренности при прохождении различных этапов производственной практики   |  |