КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОАПОУ «ДМИТРИЕВСКИЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Утверждаю
Директор ОАПОУ «ДАТК»
_____ Т.Ф. Брусильцева
Приказ № 60 от «20 » февраля 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Базовая подготовка

Дмитриев
2020

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящий в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

Организация-разработчик: ОАПОУ «Дмитриевский агротехнологический колледж»

Разработчик:
Шалиманова Надежда Петровна, преподаватель ОАПОУ «Дмитриевский агротехнологический колледж»

Рабочая программа **ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**
рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК
специальностей естественнонаучного профиля
Протокол № 6/1 от «17» февраля 2020 г.
Председатель ПЦК _____ /И.Н.Силакова/

Рабочая программа **ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**
рассмотрена и одобрена на заседании педагогического совета колледжа
Протокол № 3 от «17» февраля 2020 г.
Председатель педагогического совета _____ Т.Ф.Брусильцева

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	25
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	28

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида деятельности (ВД):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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при освоении программ повышения квалификации и переподготовки при освоении профессии рабочего в рамках специальности СПО.

Уровень образования: основное общее.

Опыт работы: не требуется.

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

С целью овладения указанным видом 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 освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 636 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **636 часов**,

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **280 часов;**

самостоятельной работы обучающегося – **140 часов;**

учебной и производственной практики –**216часов.**

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	**Наименование результата обучения**
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.
ПК3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ОК1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	**Наименования разделов* профессионального модуля**	**Всего часов** (макс. учебная нагрузка и практики)	**Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)**					**Практика**	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося, часов			**Самостоятельная работа обучающегося,** часов		**Учебная,** часов	**Производственная**, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
ПК 3.1.	**Раздел 1.** Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: Приготовление сложных супов	**56**	**40**	24		**16**		**30**	
ПК 3.2.	**Раздел 2.** Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции :Приготовление сложных соусов	**36**	**28**	20		**8**		**18**	
ПК 3.3.	**Раздел3.** Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции :Приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	**82**	**62**	42		**20**		**30**	
ПК 3.4.	**Раздел4** Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции :Приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	**246**	**150**	54		**96**		**30**	
	Производственная практика, часов(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	108							**108**
	Всего:	**636**	**280**	**140**	**-**	**140**		**108**	**108**

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции			420	
Раздел 1.	**Организовывать и проводить приготовление сложных супов**		**56**	
Тема 1.1 Организация и технология приготовления сложных супов				
Тема 1.1.1 Изменения, происходящие с основными пищевыми веществами при тепловой обработке продуктов	**Содержание учебного материала**		**4**	
	1.	Тепловая обработка продуктов. Виды тепловой обработки продуктов. Процессы происходящие при тепловой обработке белков; варке бульонов, яиц, молока. Процессы происходящие при тепловой обработке белков; жарке мясных, рыбных, яичных продуктов. Процессы происходящие при тепловой обработке жиров: варке бульонов, соусов.	2	

	2.	Процессы происходящие при тепловой обработке жиров: жарке овощей, мяса, рыбы. Процессы происходящие с углеводами при тепловой обработке продуктов. Изменения экстрактивных, ароматических и красящих веществ при тепловой обработке.	2	
Тема 1.1.2 Технологический процесс приготовления супов	**Содержание учебного материала**		**12**	
	1.	Классификация и ассортимент супов. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов.	2	
	2.	Виды бульонов. Правила варки бульонов. Технология приготовления бульонов, заправок и гарниров для сложных супов Требования к качеству бульонов.	2	
	3.	Условия и сроки хранения бульонов. Правила варки сложных супов. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов	2	
	4.	Виды супов. Супы заправочные. Супы холодные.	2	
	5.	Суп-пюре. Требования к качеству, срокам и правилам хранения супов.	2	
	6.	Супы фруктовые. Требования к качеству, срокам и правилам хранения супов.	2	
	Практические занятия		**12**	
	1	Изучение организации рабочих мест супового отделения горячего цеха.	2	
	2	Изучение организации рабочих мест для приготовления сложных супов.	2	
	3	Составление технологической документации для сложных супов.	2	
	4	Составление технологической документации для холодных супов.	2	
	5	Составление технологической документации для супов - пюре.	2	
	6	Составление схем технологического процесса приготовления сложных супов	2	
	Лабораторные работы		**12**	
	1	Виды производственного инвентаря для приготовления сложных супов . Правила техники безопасности при приготовлении сложных супов. Приготовление сложных супов: заправочные, холодные. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов. Органолептические способы определения степени готовности и качества супов.	6	

	2	Виды производственного инвентаря для приготовления сложных супов. Правила техники безопасности при приготовлении сложных супов. Приготовление сложных супов: супы- пюре, фруктовые. Бракераж продукции. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов	6	
	Самостоятельная работа		**16**	
	Составление таблицы «пищевая ценность супов- пюре». Составление кроссвордов: - ассортимент супов заправочных - сырье для приготовления холодных супов Работа с нормативными документами и справочной литературой.		8	
	Составление схем технологического процесса приготовления супов. Поиск нужной информации, новых рецептур в сети Интернет и профессиональных сайтах. Составление таблиц качественного анализа готовых супов.		8	
Раздел 2.	**Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.**		**36**	
Тема 2.1.	**Организация и технология приготовления сложных горячих соусов**			
Тема 2.1.1. Технологический процесс приготовления соусов.	**Содержание учебного материала**		**8**	
	1	Значение горячих соусов в питании человека.	1	
	2	Методы сервировки и подачи соусов.	1	
	3	Классификация и ассортимент сложных горячих соусов. Ассортимент	1	
	4	вкусовых добавок и варианты их использования	1	
	5	Технология приготовления сложных соусов соуса. Общие сведения о горячих соусах без муки.	1	
	6	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих соусов.	1	
	7	Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных соусов.	1	
	8	Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных соусов.	1	
	Практические занятия		**8**	
	1	Изучение организации рабочих мест соусного отделения горячего цеха.	4	
	2	Изучение организации рабочих мест для приготовления сложных соусов.	4	

	Лабораторные работы «Приготовление горячих соусов без муки»		**12**	
	1	Виды производственного инвентаря для приготовления сложных соусов. Правила техники безопасности при приготовлении сложных соусов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных соусов. Органолептические способы определения степени готовности и качества соусов. Бракераж продукции. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных соусов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных соусов	6	
	Лабораторные работы«Приготовление холодных соусов»			
	2	Виды производственного инвентаря для приготовления сложных соусов. Правила техники безопасности при приготовлении сложных соусов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных соусов. Органолептические способы определения степени готовности и качества соусов. Бракераж продукции. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных соусов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных соусов	6	
	Самостоятельная работа		**8**	
	Составление таблицы «пищевая ценность соуса польского». Выполнить реферат на тему «Магия вкуса». Работа с нормативными документами и справочной литературой. Составление схем технологического процесса приготовления соусов голландского, ткемали, кисло –сладкого соуса. Поиск нужной информации, новых рецептур в сети Интернет. Составление таблиц качественного анализа готовых горячих соусов.			

Раздел 3.	**Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.**		**82**	
Тема 3.1.	**Организация и технология приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.**		**62/42**	
Тема 3.1.1 Технологический процесс приготовления сложных	**Содержание учебного материала**		**20**	
	1	Основные критерии оценки качества сырья для блюд из овощей, грибов, сыра.	2	
	2	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей,	2	

блюд из овощей, грибов и сыра национальной кухни.		грибов.		
	3	Подготовка овощей к переработке. Способы тепловой обработки овощей	2	
	4	Общие сведения о процессе варки, припускания овощей.	2	
	5	Общие сведения о процессе тушения овощей.	2	
	6	Общие сведения о процессе жарки овощей. Способы жарки овощей. Условия жарки овощей.	2	
	7	Общие сведения о процессе запекания овощей. Способы запекания овощей.	2	
	8	Приготовление блюд из запеченных фаршированных овощей. Приготовление блюд из запеченных овощей с сыром.	2	
	9	Методы приготовления блюд из грибов.	2	
	10	Варианты оформления и подачи блюд из грибов.	2	
	Практические занятия		**24**	
	1	Изучение организации рабочих мест овощного отделения горячего цеха.	4	
	2	Оценка соответствия качества овощей и грибов требованиям стандарта.	4	
	3	Сравнение количества отходов при обработке различных видов овощей и грибов.	4	
	4	Выбор форм нарезки клубнеплодов и корнеплодов и грибов, их кулинарное использование.	4	
	5	Выбор форм нарезки капустных, луковых, тыквенных овощей и их кулинарное использование.	4	
	6	Составление технологической документации для сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	4	
	Лабораторная работа «Приготовление сложных блюд из овощей»		**6**	
	1	Виды производственного инвентаря для приготовления сложных блюд из овощей. Правила техники безопасности при приготовлении сложных блюд из овощей. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложныхблюд из овощей. Органолептические способы определения степени готовности и качестваблюд из овощей. Бракераж продукции. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из овощей.Определение степени готовности блюд и гарниров из овощей и их соответствие требованиям стандарта.Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи сложных блюд из овощей.		

	Лабораторная работа «Приготовление сложных блюд из грибов»		**6**	
	1	Виды производственного инвентаря для приготовления сложных блюд из грибов. Правила техники безопасности при приготовлении сложных блюд из грибов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из грибов. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из грибов. Бракераж продукции. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из грибов.Определение степени готовности блюд и гарниров из грибов и их соответствие требованиям стандарта.Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи сложных блюд из грибов.		
	Лабораторная работа «Приготовление сложных блюд из сыра»		**6**	
	1	Виды производственного инвентаря для приготовления сложных блюд из сыра. Правила техники безопасности при приготовлении сложных блюд из сыра. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложныхблюд из сыра. Органолептические способы определения степени готовности и качестваблюд из сыра. Бракераж продукции. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из сыра.Определение степени готовности блюд и гарниров из сыра и их соответствие требованиям стандарта.Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи сложных блюд из сыра.		
	Самостоятельная работа		**20**	
	Написание реферата на тему: - Горячие блюда Молдавии - Сложные блюда из сыра Италии - Горячие овощные блюда Украины Работа с нормативными документами и справочной литературой при расчетах норм закладки блюд. Составление схем технологического процесса приготовления блюд из овощей. Поиск нужной информации, новых рецептур в сети Интернет . Составление таблиц качественного анализа готовых горячих блюд из овощей.			
Раздел 4.	**Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.**		**246**	
Тема 4.1	**Организация и технология приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов.**			

Тема 4.1.1. Технологический процесс приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов, национальной кухни	**Содержание учебного материала**		**36**	
	1	Ассортимент сложных блюд из рыбы. Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления сложных блюд. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных блюд из рыбы.	2	
	2	Технология приготовления сложных блюд из рыбы: осетрины отварной (целиком и крупным звеном);лосося припущенного; осетрины на вертеле; лосося, запеченного в фольге, лосося жаренного на решетке гриля; поджарки из осетрины в воке; осетрины в горшочке; осетра холодного копчения.	2	
	3	Технология приготовления сложных блюд из рыбы: карпа, запеченного в соли; форели, запеченной в тесте; филе камбалы, запеченного в промасленной бумаге; окуня горячего копчения; тельного из судака запеченного в пергаменте.	2	
	4	Технология приготовления сложных блюд из рыбы: рулета из судака горячего копчения; щуки, фаршированной кнельной массой.	2	
	5	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из рыбы.	2	
	6	Техника нарезки на порции готовой рыбы в горячем виде.	2	
	7	Подходящие гарниры, заправки, соусы для отдельных блюд из рыбы.	2	
	8	Методы сервировки и подачи сложных блюд из рыбы. рианты оформления сложных блюд из рыбы. Температура подачи сложных блюд из рыбы	2	
	9	Требования к безопасности хранения приготовленной рыбы для сложных блюд, предназначенной для последующего использования.	2	
	10	Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из рыбы у различных народов мира.	2	
	11	Значение в питании основных блюд из морепродуктов. Классификация и ассортимент блюд из морепродуктов.	2	
	12	Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд из морепродуктов.	2	
	13	Варианты оформления блюд из морепродуктов.	2	

	14	Методы приготовления блюд из морепродуктов.	2	
	15	Технология приготовления сложных блюд из морепродуктов.	2	
	16	Температурный и санитарный режим, правила приготовления разных видов блюд из морепродуктов.	2	
	17	Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из морепродуктов.	2	
	18	Правила подбора горячих соусов к блюдам из морепродуктов. Техника нарезки на порции готовой рыбы и морепродуктов.	2	
	Практические работы		12	
	1	Организации рабочих мест рыбного отделения горячего цеха.	6	
	2	Оценка соответствия качества рыбы требованиям стандарта.		
	3	Сравнение количества отходов при обработке различных видов рыбы.		
	4	Выбор соусов и гарниров к рыбным блюдам различного вида тепловой обработки.	6	
	5	Сравнение способов приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы.		
	6	Рассчитывать необходимое количество дополнительных ингредиентов к рыбе при приготовлении сложных блюд из рыбы.		
	Лабораторная работа«Приготовление сложных блюд из рыбы»		6	
	1	Проверять органолептическим способом качество и соответствие рыбы и дополнительных ингредиентов к ней технологическим требованиям к приготовлению сложных блюд из рыбы.Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении сложных блюд из рыбы.Использовать различные технологии приготовления сложных блюд из рыбы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.Определять органолептическим способом правильность приготовления сложных блюд из рыбы и их готовность для подачи. Сервировать и оформлять сложные блюда из рыбы с учетом требований к безопасности готовой продукции.Обеспечивать правильный температурный режим при подаче сложных блюд из рыбы.		
	Лабораторная работа«Приготовление блюд из морепродуктов»		6	
		Проверять органолептическим способом качество и соответствие морепродуктов и дополнительных ингредиентов к ней технологическим требованиям к		

		приготовлению сложных блюд из морепродуктов.Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении сложных блюд из морепродуктов.Использовать различные технологии приготовления сложных блюд из морепродуктов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.Определять органолептическим способом правильность приготовления сложных блюд из морепродуктов и их готовность для подачи. Сервировать и оформлять сложные блюда из морепродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции.Обеспечивать правильный температурный режим при подаче сложных блюд из морепродуктов.		
	Самостоятельная работа		36	
	Реферат: - «Семейства рыб». -«Сроки и режимы хранения рыбного сырья, фаршей и готовых горячих блюд из рыбы. Виды блюд из рыбы». Составление технологических карт на рыбные горячие блюда. Работа с нормативными документами и справочной литературой. Составление схем технологического процесса приготовления горячих блюд из рыбы. Поиск нужной информации, новых рецептур в сети Интернет. Составление таблиц качественного анализа готовых горячих блюд из рыбы			
Тема 4.2 .	**Организация и технология приготовления сложных блюд из мяса и субпродуктов.**			
Тема 4.2.1. Технологический процесс приготовления сложных блюд из мяса и субпродуктов.	**Содержание учебного материала**		**42**	
	1	Значение в питании сложных блюд из мяса и субпродуктов. Классификация и ассортимент блюд из мяса и субпродуктов. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд из мяса и субпродуктов.	2	
	2	Варианты оформления сложных блюд из мяса и субпродуктов. Методы приготовления сложных блюд из мяса и субпродуктов.	2	
	3	Особенности технологии приготовления блюд из говядины.	2	
	4	Особенности технологии приготовления блюд из свинины.	2	
	5	Особенности технологии приготовления блюд из баранины.	2	
	6	Особенности технологии приготовления блюд из мяса кролика.	2	
	7	Технология приготовления сложных блюд из отварного и припущенного мяса.	2	

	8	Технология приготовления сложных блюд из тушенного мяса.	2	
	9	Технология приготовления сложных блюд из жареного мяса. Способы жарки мяса.	2	
	10	Технология приготовления сложных блюд из запеченного мяса с гарниром.	2	
	11	Технология приготовления сложных блюд из запеченного мяса с соусом. Общие правила запекания мяса.	2	
	12	Технология приготовления блюд из мясной котлетной массы. Приготовление блюд из рубленой массы.	2	
	13	Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из мяса Температурный и санитарный режим, правила приготовления сложных блюд из мяса.	2	
	14	Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из мяса.	2	
	15	Правила подбора горячих соусов к блюдам из мяса.	2	
	16	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из мяса.	2	
	17	Техника нарезки на порции готового мяса.	2	
	18	Технология приготовления блюд из мозгов животных	2	
	19	Технология приготовления блюд из печени животных.	2	
	20	Технология приготовления блюд из желудка животных	2	
	21	Технология приготовления фарша из субпродуктов. Варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд из мяса.	2	
	Практические занятия		**12**	
		организации рабочих мест мясного отделения горячего цеха	6	
		Оценка соответствия качества мясных полуфабрикатов требованиям стандарт		
		Расчет количества сырья для сложных блюд из мяса говядины, свинины. **Практические занятия**		
		Рассчитывать необходимое количество дополнительных ингредиентов к мясу при приготовлении сложных блюд из мяса.	6	
		Оценка качества готовых горячих блюд из мяса и субпродуктов.		
		Разработка технологических карт для приготовления сложных блюд из мяса говядины, свинины.		

	Лабораторные работы «Приготовление сложных блюд из масс свинины и говядины»		6	
	1	Проверять органолептическим способом качество и соответствие мяса и дополнительных ингредиентов к нему технологическим требованиям к приготовлению сложных блюд из мяса. Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении сложных блюд из мяса. Использовать различные технологии приготовления сложных блюд из мяса с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.Определять органолептическим способом правильность приготовления сложных блюд из мяса и их готовность для подачи. Сервировать и оформлять сложные блюда из мяса с учетом требований к безопасности готовой продукции.Обеспечивать правильный температурный режим при подаче сложных блюд из мяса.		
	Самостоятельная работа		42	
	Составление технологических карт на мясные горячие блюда. Работа с нормативными документами и справочной литературой. Составление схем технологического процесса приготовления горячих блюд из мяса. Поиск нужной информации, новых рецептур в сети Интернет. Составление таблиц качественного анализа готовых горячих блюд из мяса.			
Тема 4.3.	**Организация и технология приготовления сложных блюд из птицы и дичи.**		**30/12**	
Тема 4.3.1 Технология приготовления сложных блюд из птицы и дичи.	**Содержание учебного материала**		18	
	1	Ассортимент блюд из птицы. Правила выбора полуфабрикатов из птицы в соответствии с видом тепловой обработки.	2	
	2	Основные критерии оценки качества готовых блюд из птицы. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из птицы.	2	
	3	Варианты сочетания овощей, грибов, сыров, соусов, приправ для создания гармоничных блюд из мяса птицы.	2	
	4	Технология приготовления блюд из отварной птицы.	2	
	5	Технология приготовления блюд из припущенной, тушеной птицы.	2	
	6	Технология приготовления блюд из запеченной птицы.	2	

	7	Технология приготовления блюд из жареной птицы.	2	
	8	Техника нарезки на порции готового птицы.	2	
	9	Варианты оформления блюд из птицы. Температура подачи сложных блюд из птицы.	2	
	Практические занятия		6	
	1	Расчет количества сырья для сложных блюд из птицы.		
	2	Рассчитывать необходимое количество дополнительных ингредиентов к домашней птице при приготовлении сложных блюд.		
	3	Оценка качества готовых горячих блюд из птицы.		
	4	Работа с нормативными документами и справочной литературой.		
	5	Составление схем технологического процесса приготовления горячих блюд из мяса птицы		
	6	Разработка технологических карт для приготовления сложных блюд из птицы. Исследование потерь в весе блюд из птицы при жарке, тушении, запекании.		
	Лабораторная работа «Приготовление и отпуск сложных блюд из птицы»		6	
	1	Проверять органолептическим способом качество и соответствие домашней птицы и дополнительных ингредиентов к ней технологическим требованиям к приготовлению сложных блюд из домашней птицы. Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении сложных блюд из домашней птицы. Использовать различные технологии приготовления сложных блюд из домашней птицы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. Определять органолептическим способом правильность приготовления сложных блюд из домашней птицы и их готовность для подачи. Сервировать и оформлять сложные блюда из домашней птицы с учетом требований к безопасности готовой продукции. Обеспечивать правильный температурный режим при подаче сложных блюд из домашней птицы и хранении приготовленной домашней птицы для последующего использования		
	Самостоятельная работа		18	
	Составление технологических карт на горячие блюда. Работа с нормативными документами и справочной литературой. Составление схем технологического процесса приготовления горячих блюд из мяса			

	птицы. Поиск нужной информации, новых рецептур в сети Интернет. Составление таблиц качественного анализа готовых горячих блюд из мяса птицы. Составление схем сборки мясорубки. Виды неисправностей технологического оборудования при механической обработке мяса птицы и методы их устранения.		
	Всего аудиторных занятий	**420**	
	Учебная практика **Виды работ:** Разработка, приготовление, сервировка, оформление, органолептическая оценка качества. -Суп-пюре из, птицы №128; крем-суп из лесных грибов №249; суп-пюре из помидоров; крем-суп из кукурузы с креветками; бульон из курицы прозрачный №254; клецки из кур с шампиньонами №263; гренки запеченные №1067,1069; бульон рыбный с фрикадельками №266; ньоки картофельные(фирменный); уп луковый (французский); морской сборный суп(Италия); соус голландский со сливками(муслин)№811; соус тар-тар №822; соус черносмородиновый №415; соус “Винегрет” или “Равилот” фирменный; соус вишневый №413; соус красный охотничий с луком и грибами №765; соус “шатобриан” с грибами и эстрагоном; соус белый с яйцом (сюпрем); равиоли с сыром и зеленью; шарики из курицы с сыром(моцарелла); кабачково-сырные оладьи с яблочным соусом; блины с сыром(фирменное); овощи припущенные в молочном или сметанном соусе№314; запеканка из баклажанов(капусты) с овощным фаршем с соусом тар-тар; мельфей из баклажанов грибные котлеты с белой фасолью; свекла фаршированная овощами под соусом№371; “горшочки” из кабачков,фаршированные грибной икрой с помидорным “песто”; авокадо,запеченное с помидорами,курицей,ананасами,сыром и маойнезом(фирменное); шляпки грибов фаршированные с сырным муссом; филе из рыбы,фаршированное №483,гарнир №700,соус№782; рыба жаренная с зеленым маслом №496,гарнир №695,соус№792; паровая рыба с имбирем(фирменное); рыба запеченная по-московски №505; судак с овощами; лосось, запеченный с рукколой и фисташками; форель, запеченная в луке-порее ; раки в пиве №531; рагу из кальмаров с овощами; розе же “паэлья” из морепродуктов ; мидии в сметанном соусе на подушке из картофеля “пай”; котлеты натуральные, паровые№541,гарнир №700,соус №779; окорок жареный с помидорами или луком №566,гарнир №720; печень шпигованная салом и чесноком, жаренная с луком №1118; мясо духовое №588; азу по-татарски №596; мясо деликатесное №603,гарнир №729, соус №798; печень, тушенная в соусе №592, гарнир: яблоки печеные,рис отварной; язык запеченный с картофелем в соусе №632, соус №762;	**108**	

	котлеты натуральные в соусе запеченные №631;мясо, запеченное в фольге с маринованными фруктами; грудинка фаршированная №544; кнели из говядины №623, гарнир №705, соус №734; пудинг из говядины №624, гарнир №700; птица под паровым соусом с грибами и рисом, гарнир №683, соус №779; котлеты натуральные под паровым соусом №640,гренки №1041, гарнир №700, соус №780; птица или дичь в соусе красном с эстрагоном №639,гарнир №694, соус №770; котлеты по-киевски №659,нарнир №697; птица жаренная целиком №651; куриное филе маринованное, в апельсиновом соке с соевым соусом и имбирем: гусь, утка по домашнему № 648, гарнир №722; суфле из кур №675, гарнир №704; рулетики из кур (фирменное); рагу из субпродуктов №642 перепелка фаршированная в тесте; дичь, жаренная в сметанном соусе .		
	Производственная практика **Виды работ:** Приготовление сложных горячих супов: - использование различных технологий приготовления сложных супов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции; - определение органолептическим способом правильности приготовления сложных супов и их готовность для подачи; - сервировка и оформлять сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; - обеспечение правильного температурного и временного режима при подаче и хранении приготовленных сложных супов, предназначенных для последующего использования; Приготовление сложных горячих соусов: -использование различных технологий приготовление сложных горячих соусов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции; - определение органолептическим способом правильности приготовления сложных горячих соусов и их готовность для подачи; - оформление тарелки и блюда сложными горячими соусами с учетом требований к безопасности готовой продукции; - обеспечение температурного и временного режима охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов с учетом требований к безопасности продукции; - обеспечение температурного и временного режима размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции;	**108**	

	- обеспечение правильного температурного режима при подаче сложных горячих соусов и хранении приготовленных сложных горячих соусов и заготовок для сложных горячих соусов, предназначенных для последующего использования. Приготовление сложных горячих блюд из овощей и грибов: - использование различных технологий приготовления сложных блюд из овощей и грибов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции; - определение органолептическим способом правильности приготовления сложных блюд из овощей и грибов и их готовность для подачи; - сервировка и оформление сложных блюд из овощей и грибов с учетом требований к безопасности готовой продукции; - обеспечение правильного температурного режима при подаче сложных блюд из овощей и грибов и хранении приготовленных овощей и грибов, предназначенных для последующего использования. Приготовление сложных горячих блюд из рыбы: - использование различных технологий приготовления сложных блюд из рыбы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции; - определение органолептическим способом правильности приготовления сложных блюд из рыбы и их готовность для подачи; - сервировка и оформление сложных блюд из рыбы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - обеспечение правильного температурного режима при подаче сложных блюд из рыбы и хранении приготовленной рыбы для последующего использования. Приготовление сложных горячих блюд из мяса: - использование различных технологий приготовления сложных блюд из мяса с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции; - определение органолептическим способом правильности приготовления сложных блюд из мяса и их готовность для подачи; - сервировка и оформление сложных блюд из мяса с учетом требований к безопасности готовой продукции; - обеспечение правильного температурного режима при подаче сложных блюд из мяса и хранении приготовленного мяса, предназначенных для последующего использования. Приготовление горячих сложных блюд из сельскохозяйственной птицы: - использование различных технологий приготовления сложных блюд из домашней птицы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции; - определение органолептическим способом правильности приготовления сложных блюд из домашней птицы и их готовность для подачи; - сервировка и оформление сложных блюд из домашней птицы с учетом требований к		

	безопасности готовой продукции; - обеспечение правильного температурного режима при подаче сложных блюд из домашней птицы и хранении приготовленной домашней птицы для последующего использования.		
	Всего максимальная	**636**	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие:

учебных кабинетов: технологии кулинарного производства, безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

мастерских: учебного кулинарного цеха;

лабораторий: микробиологии, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров; технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест: учебная мебель для обучающихся, рабочее место для преподавателя, шкафы, учебная доска, плакаты, электронные файлы, учебники, учебные пособия, муляжи блюд из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

Технические средства обучения: мультимедийный комплекс.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: производственные столы, механическое, тепловое и холодильное оборудование, комплекты производственных ножей, приспособления и инструменты, инвентарь и посуда, муляжи и натуральные образцы

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:

1. микробиологии, санитарии и гигиены - специальная лабораторная мебель, микроскопы, реактивы, натуральные образцы дезинфицирующих и гигиенических средств, инструментарий, инструкционные карты;

2. товароведения продовольственных товаров – разделочные доски, ножи, натуральные образцы, муляжи образцов недоброкачественных овощей, стандарты, сертификаты качества;

3. технического оснащения и организации рабочего места – образцы оборудования горячего цеха, плакаты, схемы.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: производственные столы, тепловое оборудование; муляжи блюд, натуральные образцы сырья, инструменты, посуда, плакаты, стандарты, сборники рецептур, инструкционные карты, инструкции по охране труда.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативная

№п/п	Наименование	Издательство и год издания
1.	Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»	2008
2	Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»	2008
3	Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»	2008
4	ГОСТ Р 1.4-2004. Стандартизация в Российской	2004

	Федерации. Стандарты организаций. Общие положения	
5	СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» - с дополнениями и изменениями в редакции СанПиН 2.3.2.1280-03 (№ 2), СанПиН 2.3.2.2227-07 (№5), СанПиН 2.3.2.2340-08 (№ 6), СанПиН 2.3.2.2351-08 (№ 7), СанПиН 2.3.2.2354-08 (№ 8), СанПиН 2.3.2.2362-08(№ 9), СанПиН 2.3.2.2401-08 (№ 10), СанПиН 2.3.2.2421-08 (№ 11), СанПиН 2.3.2.2422-08 (№ 12), СанПиН 2.3.2.2430-08 (№ 13), СанПиН 2.3.2.2509-08 (№ 14), СанПиН 2.3.2.2567-09 (№ 15), СанПиН 2.3.2.2575-10 (№ 16), СанПиН 2.3.2.2603-10 (№ 17), СанПиН 2.3.2.2650-10 (№ 18).	2001-2010

Основные источники:

1. Васильева И.В. Технология продукции общественного питания : Учебник и практикум для СПО.- М.: Юрайт,2017г.
2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для СПО. – 12- е изд., стер.– М.: Академия, 2017г.
3. Качурина Т.А. Кулинария : учебное пособие для НПО. – 6-е изд., стереотип. – М.: Акдемия 2013г.
4. Шатун Л.Г. Кулинария: Учебное пособие для НПО .- 5 –е изд., стер. – М.: Академия 2013г.

Дополнительные источники:

Учебное пособие по производственному обучению по профессии «повар», 1,2,3,4 части, 2007 г.;

Интернет-ресурсы

- http://www.bestlibrary.ru
- http://www.lib.msu.su/
- http://www.vavilon.ru/
- http://www.edic.ru
- www.cooksmeal.ru/chefs/
- http://biopro16.ru/
- http://www.kobor.ru/

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Теоретические занятия проводятся в учебном кабинете технологии кулинарного производства согласно расписанию и учебному плану, практические занятия организуются и проводятся в учебном кулинарном цехе. Учебная и производственная практика проводится в действующих предприятиях общественного питания по договорам о частно-государственном партнерстве, после изучения разделов междисциплинарного курса и разделов общепрофессионального цикла. Перед отработкой данного модуля необходимо изучить следующие учебные дисциплины:

ОП.01 Основы микробиологии, гигиены и санитарии в пищевом производстве;

ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров;

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: образование высшее профессиональное; требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: образование не ниже среднего специального, квалификация – повар 5 - 6 разрядов; педагогический состав - преподаватели спецдисциплин, мастера производственного обучения с квалификацией – повар 5-6 разрядов.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	разработка ассортимента супов при организации технологического процесса приготовления супов;выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; сервировки и оформления супов; контроль качества и безопасность подготовленных 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	фронтальная проверка знаний; тестирование; написание докладов; написание рефератов; контрольные работы; самостоятельная работа; практические занятия; проведение исследований;
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	разработка ассортимента соусов при 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 подготовленных 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	фронтальная проверка знаний; тестирование; написание докладов; написание рефератов; контрольные работы; самостоятельная работа; практические занятия;

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	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, грибов и сыра;контроль качества и безопасность подготовленных 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.	фронтальная проверка знаний; ролевые игры; тестирование; написание докладов; написание рефератов; контрольные работы; самостоятельная работа; практические занятия;
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	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 подготовленных 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.	фронтальная проверка знаний; тестирование; написание докладов; написание рефератов; контрольные работы; самостоятельная работа; практические занятия; экзамен

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**
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии(аргументированное объяснение сущности и социальной значимостибудущей профессии. Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной	наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики

	практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства).	
ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	обоснование выбора и применения методов и способов решенияпрофессиональных задач в области разработки технологических процессов; демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	оценка выполнения работ на практических занятиях; оценка выполнения заданий учебной и производственной практики
ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики
ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	расчет количества сырья, необходимого для приготовления блюд в соответствии с нормативными документами; выбор способов сервировки и вариантов оформления блюд в соответствии с техническими условиями	оценка выполнения работ на практических занятиях; оценка выполнения работ учебной и производственной практики; оценка выполнения самостоятельной работы
ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	поиск, обработка, систематизация информации в области общественного питания с помощью информационно-коммуникативных технологий; работа с различными прикладными программами	оценка выполнения работ на практических занятиях; оценка выполнения работ учебной и производственной практики; оценка выполнения самостоятельной работы
ОК6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	толерантность по отношению к коллегам, руководству, клиентам; нахождение продуктивных способов реагирования в конфликтных ситуациях	оценка выполнения работ на практических занятиях; оценка выполнения работ учебной и производственной практики
ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	толерантность по отношению к коллегам, руководству, клиентам; нахождение продуктивных способов реагирования в конфликтных ситуациях	оценка выполнения работ на практических занятиях; оценка выполнения работ учебной и производственной практики
ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик