

Департамент внутренней и кадровой политики Белгородской области
Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Белгородский индустриальный колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

квалификация

Техник-технолог

Белгород 2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

Рассмотрено
цикловой комиссией
Протокол заседания № _____
от « ____ » _____ 20__ г.
Председатель цикловой
комиссии

Согласовано
Зам. директора по УМР
_____/Бакалова Е.Е.
« ____ » _____ 20__ г.

Утверждаю
Зам.директора по УР
_____/Выручаева Н.В.
« ____ » _____ 20__ г.

Рассмотрено
цикловой комиссией
Протокол заседания № _____
от « ____ » _____ 20__ г.
Председатель цикловой
комиссии

Рассмотрено
цикловой комиссией
Протокол заседания № _____
от « ____ » _____ 20__ г.
Председатель цикловой
комиссии

Рассмотрено
цикловой комиссией
Протокол заседания № _____
От « ____ » _____ 20__ г.
Председатель цикловой
комиссии

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж»

Составитель:
преподаватель ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж»
Семенюк С.П.

Экспертиза:
(внутренний рецензент) ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж», преподаватель, Аксенова А.О.

(внешний рецензент) наименование предприятия, должность, Ф. И. О.

_____.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 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):

- 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы).

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

- 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:

всего – **1230 часов**, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **870 часов**, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -**580 часов**;

самостоятельной работы обучающегося – **290 часов** (всего),

в том числе консультаций – **76 часов**.

учебной и производственной практики – **360 часов**.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **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.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы).
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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 (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося			Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лекции, 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	11
ПК 3.1-3.4	Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	870	580	208	348	24	290	24		
	Производственная (по профилю специальности) и учебная практика	360							72	288
	Всего:	1230	580	208	348	24	290	24	72	288

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, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции		1230	
МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		870	
Тема 1.1. Процессы, формирующие качество общественного питания	Содержание	22	
	1. Способы тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов. Классификация и характеристика способов по различным признакам. Классификация отдельных групп по природе действующего начала: гидромеханические, химические и биохимические, термические.	2	2
	2. Процессы, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Влияние технологических процессов на структуру и физико-химические свойства продуктов.	2	2
	3. Основные процессы, происходящие при тепловой кулинарной обработке, их сущность (диффузия, осмос, набухание, адгезия, термомассоперенос).	2	2

4.	Изменение белков при тепловой кулинарной обработке. Денатурация белков. Зависимость температуры денатурации белков пищевых продуктов от внешних факторов.	2	2
5.	Понятие о деструкции белков.	2	2
6.	Изменение углеводов при тепловой кулинарной обработке. Изменение сахаров при тепловой обработке продуктов (ферментативный и кислотный гидролиз дисахаридов, карамелизация, меланоидинообразование). Кулинарное использование этих процессов, их влияние на пищевую ценность и качество готовых блюд. Изменение крахмала (клейстеризация, ретроградация, ферментативный и кислотный гидролиз). Декстринизация крахмала. Модифицированные крахмалы, их применение в кулинарной практике. Изменение углеводов клеточных стенок в процессе тепловой обработки, влияние внешних факторов на скорость развариваемости продуктов растительного происхождения.	2	2
7.	Изменение жиров при тепловой кулинарной обработке Изменение жиров при варке (плавление, эмульгирование, гидролиз, окисление эмульгированного жира), при жарке с небольшим количеством жира (поглощение и потеря жира продуктами, разбрызгивание), при жарке во фритюре, факторы, влияющие на скорость изменения фритюрного жира.	2	2
8.	Правила жарки изделий во фритюре, соблюдение которых замедляет процессы изменения жиров. Влияние процессов изменения жиров на пищевую ценность и качество готовых блюд и кулинарных изделий	2	2
9.	Изменение витаминов при тепловой кулинарной обработке. Изменение жиро- и водорастворимых витаминов при различных способах кулинарной обработки. Способы, обеспечивающие сохранность витаминов при кулинарной обработке продуктов. Витаминизация пищи в предприятиях общественного питания.	2	2
10.	Изменение цвета при тепловой кулинарной обработке.	2	2

		Изменение естественных пигментов: флавоноиды (катехины, флавоны, антоцианы), пигменты свеклы (пурпурный, желтый), каротиноиды (каротин, сантофиллы, ликопин), хлорофилл, миоглобин. Влияние изменений пигментов на качество кулинарной продукции. Процессы, вызывающие появление новых окрашенных веществ: карамелизация сахаров, меланоидинообразование, образование пиродекстринов, сернистого железа, их влияние на качество кулинарной продукции.		
	11.	Формирование вкуса и аромата. Образование новых вкусовых и ароматических веществ. Изменение массы. Влияние процессов, происходящих при тепловой обработке продуктов, на усвояемость основных пищевых веществ, повышение калорийности блюд, качества и безопасность кулинарной продукции.	2	2
Тема 1.2. Организация и технология приготовления сложных супов	Содержание		40	
	1.	Значение супов в питании. Классификация, ассортимент, пищевая ценность. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении сложных супов. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску сложных супов.	2	2
	2.	Технологический процесс варки бульонов. Классификация, ассортимент, правила и режимы варки, нормы закладки продуктов, пищевая ценность. Технология приготовления бульонов. Кулинарное использование, сроки и условия хранения. Особенности приготовления бульонов промышленного производства.	2	3
	3.	Процессы, происходящие при варке бульонов. Изменения пищевых веществ при варке бульонов.	2	2
	4.	Формирование вкуса и аромата в процессе варки бульонов: содержание азотистых и без азотистых экстрактивных веществ.	2	
	5.	Технологический процесс приготовления заправочных	2	3

		супов. Общие правила варки заправочных супов. Подготовка продуктов и приготовление суповых заправок. Последовательность закладки продуктов, приготовление мучной пассировки и ее введение, доведение до вкуса.		
	6.	Общие правила отпуска супов в предприятиях питания разного типа.	2	3
	7.	Технологический процесс приготовления щей. Сравнительная характеристика, ассортимент, особенности приготовления и отпуска. Сочетаемость продуктов при наборе сырья. Технология приготовления щей. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	2
	8.	Технологический процесс приготовления борщей. Сравнительная характеристика, ассортимент, особенности приготовления и отпуска. Сочетаемость продуктов при наборе сырья. Технология приготовления борщей. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	3
	9.	Технологический процесс приготовления рассольников. Общая схема приготовления рассольников, ассортимент, особенности приготовления и отпуска. Сочетаемость продуктов при наборе сырья. Технология приготовления рассольников. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	3
	10.	Технологический процесс приготовления солянок. Отличительные особенности приготовления солянок, ассортимент, особенности приготовления и отпуска. Сочетаемость продуктов при наборе сырья. Особенности подготовки огуречного рассола. Технология приготовления солянок. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	3
	11.	Технологический процесс приготовления сложных картофельных супов. Ассортимент, особенности приготовления и отпуска. Рекомендуемый подбор продуктов для отпуска первых блюд. Технология приготовления сложных	2	3

		картофельных супов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
12.		Технологический процесс приготовления сложных супов с домашней лапшой, крупой и бобовыми. Ассортимент, особенности приготовления и отпуска. Сочетаемость продуктов при наборе сырья. Технология приготовления сложных супов с домашней лапшой, крупой и бобовыми. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	3
13.		Технологический процесс приготовления супов – пюре. Характеристика и ассортимент, общие приемы и операции приготовления супов-пюре, супов-кремов из овощей, круп, бобовых, мясных продуктов. Технология приготовления супов-биски. Правила отпуска, требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	3
14.		Технологический процесс приготовления прозрачных супов. Характеристика и ассортимент, общие приемы и операции приготовления прозрачных супов. Способы осветления бульонов. Процессы, происходящие при настаивании оттяжки и осветления бульонов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	3
15.		Технологический процесс приготовления гарниров к прозрачным супам. Ассортимент, технология приготовления гарниров к прозрачным супам. Рекомендации по подбору гарниров и правила подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	3
16.		Технологический процесс приготовления холодных супов. Ассортимент, технология приготовления холодных супов. Правила отпуска, требования к качеству, режимы хранения и реализации. Санитарные нормы и правила, применяемые в процессе приготовления холодных супов.	2	3
17.		Технологический процесс приготовления сладких супов. Ассортимент, технология приготовления сладких супов. Особенности подачи, требования к качеству, режимы хранения	2	3

		и реализации.		
	18.	Технологический процесс приготовления супов из полуфабрикатов. Особенности приготовления супов с добавлением плодоовощных, мясных и рыбных консервов. Требования к качеству, правила отпуска и реализации.	2	3
	19.	Технологический процесс приготовления супов европейской кухни. Особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	3
	20.	Технологический процесс приготовления супов восточной кухни. Особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	3
Тема 1.3. Организация и технология приготовления сложных соусов	Содержание		18	
	1.	Значение соусов в питании. Понятие, назначение, классификация, ассортимент, пищевая ценность. Рациональное использование продуктов при приготовлении сложных соусов.	2	2
	2.	Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов. Виды сырья и полуфабрикатов, их характеристика. Технология приготовления полуфабрикатов для соусов. Ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования.	2	2
	3.	Технологический процесс приготовления красного основного и его производных. Технология приготовления соуса красного основного, его использование, требования к качеству. Ассортимент производных соусов, особенности приготовления и использования. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для соуса.	2	3
	4.	Требования к качеству, режим хранения и реализации	2	3
	5.	Технологический процесс приготовления белого основного и его производных. Технология приготовления соуса белого основного, его использование, требования к качеству. Ассортимент производных соусов, особенности приготовления и использования. Правила выбора вина и других алкогольных	2	3

		напитков для соуса. Требования к качеству, режим хранения и реализации.		
	6.	Технологический процесс приготовления сложных соусов на рыбном бульоне. Технология приготовления соуса на рыбном бульоне, его использование, требования к качеству. Ассортимент производных соусов, особенности приготовления и использования. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для соуса. Требования к качеству, режим хранения и реализации.	2	3
	7.	Технологический процесс приготовления сложных соусов на грибном бульоне. Технология приготовления соуса на грибном бульоне, его использование, требования к качеству. Ассортимент производных соусов, особенности приготовления и использования. Требования к качеству, режим хранения и реализации.	2	3
	8.	Технологический процесс приготовления сложных молочных и сметанных соусов. Технология приготовления сложных молочных и сметанных соусов их использование, требования к качеству. Ассортимент производных соусов, особенности приготовления и использования. Требования к качеству, режим хранения и реализации.	2	3
	9.	Технологический процесс приготовления сложных яично-масляных соусов. Технология приготовления сложных яично-масляных соусов, их использование, требования к качеству. Ассортимент производных соусов, особенности приготовления и использования. Требования к качеству, режим хранения и реализации.	2	3
Тема 1.4. Организация и технология приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра	Содержание		18	
	1.	Значение блюд из овощей, грибов и сыра в питании. Состав и пищевая ценность овощей и грибов. Товароведная характеристика, использование овощей и грибов при приготовлении блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Характеристика сыров.	2	2

2.	Классификация, ассортимент блюд из овощей и грибов, сыра. Кулинарное использование овощей и грибов, сыра в зависимости от их технологических свойств. Сочетаемость овощей, грибов, сыра при приготовлении гармоничных блюд, а также при подборе гарниров к блюдам из мяса, птицы, рыбы	2	2
3.	Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей и грибов. Размягчение овощей, изменение крахмала, сахаров, окраски при тепловой обработке.	2	2
4.	Изменение витаминной активности в овощах, изменение массы овощей.	2	2
5.	Технологический процесс приготовления сложных блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей и грибов. Особенности варки отдельных видов овощей, грибов, технология приготовления, оформление и подача блюд, условия и сроки хранения.	2	3
6.	Технологический процесс приготовления сложных блюд и гарниров из жареных овощей и грибов. Правила жарки овощей и грибов, ассортимент блюд и гарниров из жареных овощей и грибов, технология приготовления. Требования к качеству, правила оформления и подачи, рекомендуемые соусы к блюдам. Условия и сроки хранения и реализации.	2	3
7.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из тушеных и запеченных овощей и грибов. Технология приготовления, оформление и подача блюд, рекомендуемые соусы к блюдам из тушеных и запеченных овощей и грибов. Технология приготовления блюд из фаршированных овощей. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации. Сочетаемость овощей и грибов при запекании с твердыми сырами.	2	3
8.	Овощные полуфабрикаты промышленного производства. Ассортимент, характеристика, использование овощных полуфабрикатов из жареных, тушеных, запеченных сушеных овощей. Режимы хранения и сроки реализации.	2	3

	9.	Правила подачи блюд из овощей, грибов и сыра. Последовательность и особенности подачи блюд из овощей, грибов и сыра. Правила отпуска, используемые посуда и инвентарь.	2	3
Тема 1.5. Организация и технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы	Содержание		18	
	1.	Значение рыбных блюд в питании. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Рациональное использование продуктов при приготовлении и отпуске блюд. Правила порционирования и оформления. Варианты сочетания рыбы с другими ингредиентами.	2	2
	2.	Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы. Изменение мышечных белков, белков соединительной ткани, изменение жира, изменение массы и содержания растворимых веществ.	2	2
	3.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из отварной и припущенной рыбы. Ассортимент блюд из отварной и припущенной рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционные кусками. Гарниры, соусы, используемые при отпуске отварной и припущенной рыбы. Технология приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы. Требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.	2	3
	4.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из жареной рыбы. Ассортимент блюд из жареной рыбы. Правила жарки рыбы: основным способом, во фритюре, «гриле», на вертеле. Рекомендуемые гарниры, соусы к рыбе, жаренной различными способами. Технология приготовления, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.	2	3
	5.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из запеченной рыбы. Ассортимент блюд из запеченной рыбы. Правила запекания рыбы. Гарниры и соусы, используемые для запекания. Технология приготовления, требования к качеству,	2	3

		правила отпуска, условия и сроки хранения.		
	6.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из тушеной рыбы. Ассортимент блюд из тушеной рыбы. Технология приготовления сложных блюд из тушеной рыбы, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.	2	3
	7.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из котлетной массы рыбы. Ассортимент блюд из котлетной массы рыбы. Правила жарки полуфабрикатов котлетной массы рыбы. Технология приготовления сложных блюд, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.	2	3
	8.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из нерыбного водного сырья. Ассортимент блюд, характеристика, технология приготовления.	2	3
	9.	Требования к качеству. Правила отпуска, условия и сроки хранения.	2	2
Тема 1.6. Организация и технология приготовления сложных горячих блюд из мяса и мясопродуктов	Содержание		28	
	1.	Значение мясных блюд в питании. Классификация, ассортимент блюд из мяса и мясопродуктов. Рациональное использование сырья, продуктов при приготовлении и отпуске блюд. Рекомендации по подбору гарниров и соусов к блюдам из мяса. Правила порционирования и оформления блюд.	2	2
	2.	Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса. Изменение мышечных белков, соединительно-тканых белков, изменение массы и содержания растворимых веществ мясных продуктов, изменение витаминов, формирование специфических вкуса и запаха мяса.	2	2
	3.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из отварного и припущенного мяса. Ассортимент блюд из отварного и припущенного мяса. Правила варки и припускания мяса для вторых блюд. Гарниры, соусы, используемые при отпуске блюд из отварного и припущенного	2	3

		мяса. Технология приготовления, требования к качеству, особенности санитарных требований при приготовлении блюда «Отварное мясо», правила отпуска, условия и сроки хранения.		
4.		Технологический процесс приготовления сложных блюд из отварных субпродуктов. Ассортимент блюд из отварных субпродуктов. Правила варки субпродуктов Гарниры, соусы, используемые при отпуске блюд из отварных субпродуктов. Технология приготовления, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.	2	3
5.		Технологический процесс приготовления сложных блюд из жареного мяса крупным куском. Ассортимент блюд из жареного мяса крупным куском. Правила жарки мясных полуфабрикатов крупным куском, температурный режим, продолжительность, определение кулинарной готовности. Гарниры, соусы, используемые при отпуске блюд из жареного мяса крупным куском. Технология приготовления, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.	2	3
6.		Технологический процесс приготовления сложных блюд из жареного мяса порционными и мелкими кусками. Ассортимент блюд из жареного мяса порционными и мелкими кусками. Правила жарки мясных полуфабрикатов, температурный режим, продолжительность, определение кулинарной готовности. Гарниры, соусы, используемые при отпуске блюд из жареного мяса порционными и мелкими кусками. Технология приготовления, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.	2	3
7.		Технологический процесс приготовления сложных блюд из жареных субпродуктов. Ассортимент блюд из жареных субпродуктов, правила жарки полуфабрикатов из субпродуктов, продолжительность, определение кулинарной готовности. Гарниры, соусы, используемые при отпуске блюд из жареных субпродуктов. Технология приготовления, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки	2	3

	хранения.		
8.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из тушеного мяса крупным куском. Ассортимент блюд из тушеного мяса крупным куском. Правила тушения мясных полуфабрикатов крупным куском, температурный режим, продолжительность, определение кулинарной готовности. Гарниры, соусы, используемые при отпуске блюд из тушеного мяса крупным куском. Технология приготовления, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.	2	3
9.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из тушеного мяса порционными и мелкими кусками. Ассортимент блюд из тушеного мяса порционными и мелкими кусками. Правила тушения мясных полуфабрикатов, температурный режим, продолжительность, определение кулинарной готовности. Гарниры, соусы, используемые при отпуске блюд из тушеного мяса порционными и мелкими кусками. Технология приготовления, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.	2	3
10.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из тушеных субпродуктов. Ассортимент блюд из тушеных субпродуктов, правила тушения полуфабрикатов из субпродуктов, продолжительность, определение кулинарной готовности. Гарниры, соусы, используемые при отпуске блюд из тушеных субпродуктов. Технология приготовления, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.	2	3
11.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из запеченного мяса. Ассортимент блюд из запеченного мяса. Правила запекания мяса для вторых блюд. Гарниры, соусы, используемые при отпуске блюд запеченного мяса. Технология приготовления, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.	2	3
12.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из	2	3

		рубленого натурального мяса. Ассортимент блюд из рубленого натурального мяса. Правила жарки полуфабрикатов из рубленого мяса. Гарниры, соусы, используемые при отпуске блюд. Технология приготовления, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.		
	13.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из рубленого мяса с добавлением хлеба. Ассортимент блюд из рубленого мяса с добавлением хлеба. Правила жарки полуфабрикатов из рубленого мяса с добавлением хлеба. Гарниры, соусы, используемые при отпуске блюд. Технология приготовления, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.	2	3
	14.	Технологический процесс приготовления национальных блюд из мяса. Особенности приготовления, оформления и отпуска национальных блюд из мяса с учетом обычаев, традиций. Технология приготовления, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.	2	3
Тема 1.7. Организация и технология приготовления сложных горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы	Содержание		20	
	1.	Значение блюд из домашней птицы в питании. Классификация, ассортимент блюд из домашней птицы. Рациональное использование сырья, продуктов при приготовлении и отпуске блюд. Рекомендации по подбору гарниров и соусов к блюдам из птицы. Правила порционирования и оформления блюд.	2	2
	2.	Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы. Изменение мышечных белков, соединительно-тканых белков, жиров, изменение массы и содержания растворимых веществ, изменение витаминов, органолептических показателей. Формирование специфических вкуса и запаха птицы.	2	3
	3.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из отварной птицы. Ассортимент, правила варки птицы, порционирование. Рекомендуемые гарниры и соусы. Технология приготовления, требования к качеству,	2	3

	особенности санитарных требований при приготовлении блюда «Отварная птица», правила отпуска, условия и сроки хранения.		
4.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из жареной птицы. Ассортимент, правила жарки птицы целыми тушками, порционирование. Рекомендуемые гарниры и соусы. Технология приготовления, требования к качеству, правила отпуска, режимы хранения и реализации.	2	3
5.	Технологический процесс приготовления сложных жареных блюд из филе птицы. Ассортимент, особенности приготовления блюд: котлеты натуральные, фаршированные соусом молочным с грибами, по-киевски, панированные жареные, по-столичному. Подготовка начинок и фаршей. Рекомендуемые гарниры и соусы. Технология приготовления, требования к качеству, правила отпуска, режимы хранения и реализации.	2	3
6.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из тушеной птицы. Ассортимент, правила тушения птицы порционным и мелким куском. Технология приготовления, требования к качеству, правила отпуска, режимы хранения и реализации.	2	3
7.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из рубленой птицы. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству, правила отпуска, режимы хранения и реализации. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.	2	3
8.	Технологический процесс приготовления сложных блюд из субпродуктов птицы. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству, правила отпуска, режимы хранения и реализации.	2	3
9.	Технологический процесс приготовления национальных и фирменных блюд из птицы. Особенности приготовления, оформления и отпуска национальных и фирменных блюд из	2	3

		птицы с учетом обычаев, традиций. Технология приготовления, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.		
	10.	Правила подачи блюд из домашней птицы. Последовательность и особенности подачи блюд из птицы. Правила отпуска, используемые посуда и инвентарь. Рекомендации по подбору вина к блюдам.	2	2
Тема 1.8. Организация и технология приготовления сложных горячих блюд из яиц.	Содержание		6	
	1.	Значение блюд из яиц в питании. Пищевая и энергетическая ценность яиц, их усвояемость. Характеристика сырья, расчетная масса сырого яйца. Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления горячих блюд из яиц.	2	2
	2.	Процессы, происходящие при тепловой обработке яиц. Денатурация и коагуляция белков. Изменения, происходящие в процессе нагревания от 50 до 100°С. Способы тепловой обработки, используемые для приготовления блюд из яиц.	2	2
	3.	Ассортимент блюд из яиц. Классификация блюд из яиц. Технология приготовления блюд. Блюда из яиц жареные, запеченные, блюда из яичных смесей. Варка яиц. Требования к качеству и отпуску приготовленных блюд.	2	3
Тема 1.9. Организация и технология приготовления сложных горячих блюд из круп и макаронных изделий	Содержание		6	
	1	Значение блюд из круп и макаронных изделий в питании. Пищевая и энергетическая ценность круп, их усвояемость. Характеристика сырья. Процессы, происходящие при тепловой обработке круп и макаронных изделий.	2	2
	2	Ассортимент блюд из круп и макаронных изделий. Классификация блюд из круп и макаронных изделий. Технология приготовления блюд из круп, макаронных изделий: отварных, жареных, запеченных. Требования к качеству и отпуску блюд.	2	3

	3	Технология блюд из бобовых, блюд и кулинарных изделий на основе каш. Котлеты и биточки. Запеканки, крупеники и пудинги	2	3
Тема 1.10 Организация и технология приготовления сложных горячих блюд из творога.	Содержание		4	
	1.	Значение блюд из творога в питании. Пищевая и энергетическая ценность творога, его усвояемость. Характеристика сырья. Процессы, происходящие при тепловой обработке творога.	2	2
	2.	Ассортимент блюд из творога. Классификация блюд из творога. Технология приготовления блюд из творога: отварных, жареных, запеченных. Требования к качеству и отпуску блюд из творога.	2	3
Тема 1.11. Организация и технология приготовления сложных кулинарных мучных блюд.	Содержание		8	
	1.	Значение и классификация мучных блюд в питании. Пищевая и энергетическая ценность мучных блюд, их усвояемость. Характеристика сырья и его подготовка. Классификация ассортимента мучных блюд.	2	2
	2.	Процессы, происходящие при приготовлении горячих кулинарных мучных блюд. Процессы, происходящие при замесе и выпечке изделий. Упек и припек теста.	2	2
	3.	Технологический процесс приготовления сложных кулинарных мучных блюд. Ассортимент мучных блюд. Технология приготовления мучных отварных и жареных блюд. Требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.	2	3
	4.	Технологический процесс приготовления мучных национальных блюд. Особенности приготовления. Подбор мучных полуфабрикатов в процессе приготовления пиццы и лазаньи. Требования к качеству, режим хранения и реализации.	2	3
Тема 1.12. Организация и	Содержание		8	

технология приготовления блюд для диетического и профилактического питания.	1.	Значение диетического и профилактического питания. Принципы и основы диетического и профилактического питания. Номерная система стандартных диет.	2	2
	2.	Характеристика диет. Общая характеристика. Пищевая и энергетическая ценность отдельных диет. Характеристика продуктов и способов приготовления блюд.	2	2
	3.	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для диетического и профилактического питания. Особенности приготовления, оформления и отпуска блюд диетического и профилактического питания. Технология приготовления, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.	2	3
	4.	Рациональное питание в ионизирующей радиации. Характеристика и технология отдельных веществ и продуктов (альгинатов, пектинов и пищевых отрубей). Радиопротекторное действие пищевых продуктов для снижения накопления радиоактивных веществ.	2	2
Тема 1.13. Организация и технология приготовления блюд для питания отдельных контингентов потребителей.	Содержание		8	
	1.	Особенности организации питания школьников. Особые требования к питанию школьников. Суточная потребность детей в пищевых веществах и энергии. Рекомендуемое распределение суточного рациона школьника.	2	2
	2.	Составление меню и рационов для школьного питания. Режим питания. Распределение энергозатрат во время занятий в школе с учетом физической нагрузки. Разнообразие блюд по дням недели, включение в меню сезонных блюд из овощей, плодов и фруктов. Совместимость продуктов при подборе блюд в рационах.	2	3
	3.	Технология приготовления блюд для школьного питания. Ассортимент, особенности приготовления, оформления и отпуска блюд школьного питания. Технология приготовления, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.	2	3

	4.	Особенности технологического процесса заводских столовых . Общие положения. Особенности питания шахтеров, рабочих горячих цехов, рабочих химических производств.	2	2
Тема 1.14. Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой горячей продукции.	Содержание		4	
	1.	Методы контроля безопасности овощей и грибов. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из овощей и грибов.	2	2
	2.	Методы контроля безопасности процессов приготовления и хранения готовой горячей продукции Методы контроля безопасности рыбы и нерыбного водного сырья, мяса и птицы, субпродуктов из мяса и птицы. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из мяса, мясопродуктов, птицы и субпродуктов. Органолептические и физико-химические методы контроля. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции	2	2
	Лабораторные работы		26	
	1.	Приготовление щей и борщей.	8	
	2.	Приготовление рассольников и солянок	6	
	3.	Приготовление сложных картофельных супов, супов с домашней лапшой, крупами и бобовыми.	6	
	4.	Приготовление супов–пюре и супов-кремов.	6	
	Практические занятия		22	
	1.	Органолептическая оценка качества продуктов, входящих в состав супов.	6	
	2.	Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций супа с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов,	6	

	руководствуясь сборником рецептов.		
3.	Разработка новых видов сложных супов. Разработка новых видов сложных супов: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества.	6	
4.	Составление технологических и технико-технологических карт для первых блюд.	4	
Лабораторные работы		20	
1.	Приготовление прозрачных супов и гарниров к ним.	8	
2.	Приготовление холодных и сладких супов.	6	
3.	Приготовление национальных супов.	6	
Практические занятия		30	
1.	Составление технологических и технико-технологических карт для первых блюд.	6	
2.	Органолептическая оценка качества сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных соусов.	6	
3.	Решение ситуационных задач. Расчет количества соуса для отпуска блюд, изготавливаемого из заданного количества сырья с учетом выхода соуса, вида сырья, его кондиции, совместимости и взаимозаменяемости, руководствуясь сборником рецептов.	6	
4.	Разработка новых видов продукции. Подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации на новый вид продукции.	6	
5.	Разработка ассортимента новых видов блюд из овощей, грибов и сыра. Разработка новых видов кулинарной продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации.	6	
Лабораторные работы		158	
1.	Приготовление соуса красного основного и его производных. Приготовление сложных соусов на грибном бульоне.	8	

	2.	Приготовление соуса белого основного и его производных. Приготовление сложных молочных и сметанных соусов.	8	
	3.	Приготовление сложных блюд и гарниров из отварных и тушеных овощей и грибов.	8	
	4.	Приготовление сложных блюд и гарниров из жареных и запеченных овощей и грибов.	8	
	5.	Приготовление сложных блюд из отварной и жареной рыбы.	8	
	6.	Приготовление сложных блюд из запеченной и тушеной рыбы.	8	
	7.	Приготовление сложных блюд из нерыбного водного сырья.	8	
	8.	Приготовление сложных блюд из отварного мяса.	8	
	9.	Приготовление сложных блюд из мяса жареного крупным куском.	8	
	10.	Приготовление сложных блюд из мяса жареного порционными, мелкими кусками и субпродуктов.	8	
	11.	Приготовление сложных блюд из тушеного мяса порционными, мелкими кусками и субпродуктов.	8	
	12.	Приготовление сложных блюд из отварной и тушеной птицы.	8	
	13.	Приготовление сложных блюд из жареной птицы.	8	
	14.	Приготовление фирменных блюд из птицы.	8	
	15.	Приготовление омлетов фаршированных и смешанных.	8	
	16.	Приготовление сложных запеченных блюд из творога	6	
	17.	Приготовление отварных мучных блюд.	6	
	18.	Приготовление пиццы с различными фаршами.	6	
	19.	Приготовление первых диетических блюд.	6	
	20.	Приготовление вторых горячих диетических блюд.	6	
	21.	Приготовление блюд для школьного питания	8	
	Практические занятия		92	
	1.	Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом вида овощей и сезона, руководствуясь сборником рецептур.	6	
	2.	Разработка ассортимента новых видов сложных блюд из рыбы. Разработка новых видов кулинарной продукции: подбор	6	

	рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации.		
3.	Решение ситуационных задач. Расчет сырья, гарниров, определение количества порций блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов, согласно сборника рецептов.	6	
4.	Разработка новых видов кулинарной продукции Разработка ассортимента новых видов сложных блюд из рыбы: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации.	6	
5.	Решение ситуационных задач. Расчет сырья, гарниров, определение количества порций блюд из мяса и мясопродуктов для разного типа предприятий с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов, согласно сборника рецептов.	6	
6.	Разработка ассортимента новых видов сложных блюд из мяса и мясопродуктов. Разработка новых видов кулинарной продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации.	6	
7.	Составление технико-технологических карт по блюдам из мяса и мясопродуктов.	6	
8.	Решение ситуационных задач. Расчет сырья, гарниров, определение количества порций блюд из птицы для разного типа предприятий с учетом сезона, вида, кондиции, согласно сборника рецептов.	4	
9.	Разработка ассортимента новых видов сложных блюд из птицы. Разработка новых видов кулинарной продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической	4	

		документации.		
	10.	Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества яиц в штуках и граммах. Совместимость и взаимозаменяемость сырья и продуктов.	4	
	11.	Разработка ассортимента новых видов сложных блюд из творога. Разработка новых видов кулинарной продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации.	6	
	12.	Разработка новых видов сложных мучных блюд. Разработка новых видов кулинарной продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации	4	
	13.	Разработка вариантов рационов диет с механическим и химическим щажением.	6	
	14.	Разработка вариантов рационов диет с пониженной калорийностью.	6	
	15.	Разработка рационов и составление меню для школьников.	6	
	16.	Разработка рационов и составление меню для заводских рабочих.	6	
	17.	Оценка качества и безопасности сложных горячих блюд физико-химическими методами.	4	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.03			214	
СР №1 Составление презентации «Классификация способов ТО и их характеристика»			2	
СР №2 Составление таблицы «Сравнительная характеристика ф/х изменений, происходящих при различных ТО»			2	
СР №3 Составление презентации «Классификация супов»			2	
СР №4 Составление технологических и технико-технологических карт на заправочные супы			2	
СР №5 Составление технологических и технико-технологических карт на щи и борщи			2	
СР №6 Составить презентацию по теме « Супы европейской кухни»			2	
СР №7 Составить презентацию по теме « Супы восточной кухни»			2	
СР №8 Составить презентацию по теме «Классификация соусов и технология приготовления»			2	
СР №9 Составление таблицы «Сравнительная характеристика условий и сроков хранения»			2	

различных соусов»		
СР №10 Подготовка доклада на тему: «Значение свежих и консервированных овощей и плодов в питании»	2	
СР №11 Составление презентации : «Физико-химические изменения в овощах и плодах»	2	
СР №12 Подготовка доклада «Овощи – незаменимый источник витаминов»	2	
СР №13 Составление технологических и технико-технологических карт на отварные овощи и плоды	2	
СР №14 Составление технологических и технико-технологических карт на жареные овощи и грибы	2	
СР №15 Составление презентации «Классификация рыбных блюд»	2	
СР №16 Составление технологических и технико-технологических карт на блюда из отварной и припущенной рыбы	2	
СР №17 Составление технологических и технико-технологических карт на блюда из жареной рыбы	2	
СР №18 Составление технологических и технико-технологических карт на блюда из запеченной рыбы	2	
СР №19 Составление технологических и технико-технологических карт на блюда из котлетной массы рыбы	2	
СР №20 Составление презентации «Классификация горячих блюд из нерыбного водного сырья»	2	
СР №21 Составление презентации «Классификация вторых горячих блюд из мяса»	2	
СР №22 Подготовка реферата «Физико-химические изменения, происходящие в мясе при ТО»	2	
СР №23 Составление технологических и технико-технологических карт на блюда из отварного и припущенного мяса	2	
СР №24 Составление технологических и технико-технологических карт на блюда из отварных субпродуктов	2	
СР №25 Составление технологических и технико-технологических карт на блюда из жареного мяса крупным куском	2	
СР №26 Составление технологических и технико-технологических карт на блюда из жареных субпродуктов	2	
СР №27 Составление презентации «Ассортимент блюд из субпродуктов»	2	
СР №28 Подготовка реферата «Технология приготовления котлетной массы из мяса»	2	
СР №29 Составление презентации «Ассортимент национальных блюд из мяса»	3	
СР №30 Составление таблицы, реферата на тему: «Классификации блюд из птицы»	1	
СР №31 Составление технологической схемы и доклада на тему: «Приготовление блюд из отварной птицы»	2	

СР №32 Расчет энергетической ценности блюда из жареной птицы. Подготовить доклад на тему: «Энергетическая ценность птицы, полезные свойства для организма человека»	2	
СР №33 Составление рецептуры блюда из филе птицы	2	
СР №34 Расчет цены блюда из птицы	2	
СР №35 Подготовка реферата на тему: «Использование птицы в национальной кухне»	2	
СР №36 Подготовка реферата на тему: Современные способы подачи горячих блюд	2	
СР №37 Расчет пищевой и энергетической ценности блюд из яиц. Подготовка доклада на тему «Пищевая ценность блюд из яиц»	2	
СР №38 Составление рецептуры блюд из яиц	2	
СР №39 Составление технологической схемы приготовления блюда из макаронных изделий и таблица с классификацией макаронных изделий.	2	
СР №40 Подготовка реферата на тему: «Пищевая ценность горячих блюд из творога» и произвести расчет энергетической ценности выбранного блюда	2	
СР №41 Составить классификацию мучных блюд и схему выбранного блюда.	2	
СР №42 Составить презентацию/реферат на тему: Технология приготовления дрожжевого теста	2	
СР №43 Составление рецептуры мучного блюда и расчет энергетической ценности выбранного блюда.	2	
СР №44 Подготовка реферата на тему: «Национальные мучные блюда»	2	
СР №45 Подготовка реферата на тему: «Основные виды лечебно-профилактических диет»	2	
СР №46 Подбор меню для лечебных диет	2	
СР №47 Составить меню для школьника 5 класса	2	
СР №48 Составить однодневное меню для дошкольного предприятия	2	
СР №49 Разработка ассортимента дневного меню заводской столовой	2	
СР №50 Оформление ЛР	1	
СР №51 Оформление ЛР	1	
СР №52 Оформление ЛР	1	
СР №53 Оформление ЛР	1	
СР №54 Оформление ПР	1	
СР №55 Оформление ПР	1	
СР №56 Оформление ПР	1	
СР №57 Оформление ПР	1	
СР №58 Оформление ПР	1	
СР №59 Оформление ЛР	2	

СР №60 Оформление ЛР	2	
СР №61 Оформление ЛР	2	
СР №62 Оформление ПР	2	
СР №63 Оформление ПР	2	
СР №64 Оформление ПР	2	
СР №65 Оформление ПР	4	
СР №66 Оформление ПР	2	
СР №67 Оформление ПР	2	
СР №68 Оформление ПР	4	
СР №69 Оформление ПР	2	
СР №70 Оформление ПР	2	
СР №71 Оформление ПР	2	
СР №72 Оформление ПР	2	
СР №73 Оформление ПР	2	
СР №74 Оформление ПР	2	
СР №75 Оформление ПР	2	
СР №76 Оформление ПР	2	
СР №77 Оформление ПР	2	
СР №78 Оформление ПР	2	
СР №79 Оформление ПР	2	
СР №80 Оформление ПР	2	
СР №81 Оформление ПР	2	
СР №82 Оформление ПР	2	
СР №83 Оформление ЛР	2	
СР №84 Оформление ЛР	2	
СР №85 Оформление ЛР	4	
СР №86 Оформление ЛР	4	
СР №87 Оформление ЛР	4	
СР №88 Оформление ЛР	4	
СР №89 Оформление ЛР	2	
СР №90 Оформление ЛР	4	
СР №91 Оформление ЛР	4	

СР №92 Оформление ЛР	2	
СР №93 Оформление ЛР	2	
СР №94 Оформление ЛР	2	
СР №95 Оформление ЛР	2	
СР №96 Оформление ЛР	2	
СР №97 Оформление ЛР	2	
СР №98 Оформление ЛР	2	
СР №99 Оформление ЛР	2	
СР №100 Оформление ЛР	2	
СР №101 Оформление ЛР	2	
СР №102 Оформление ЛР	2	
СР №103 Оформление ЛР	3	
Консультации	76	
Учебная практика (по профилю специальности)	72	
Виды работ - ознакомление с особенностями режима работы предприятий общественного питания; - соблюдение правил техники безопасности, производственной санитарии и организации рабочего места при работе в горячем (суповом и соусном отделениях) цехе ресторанов, столовых, кафе, специализированных предприятий; - организация работы цехов на предприятии,		
Производственная практика (по профилю специальности)	288	
Виды работ - ознакомление с особенностями режима работы предприятий общественного питания; - соблюдение правил техники безопасности, производственной санитарии и организации рабочего места при работе в горячем (суповом и соусном отделениях) цехе ресторанов, столовых, кафе, специализированных предприятий; - применение практических навыков при работе на основном и вспомогательном оборудовании в горячем цехе; - самостоятельное выполнение расчетов сырья, продуктов, выхода готового блюда для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - принятие самостоятельных решений по совместимости и взаимозаменяемости продуктов при приготовлении вторых горячих блюд; - принятие организационных решений по процессам приготовления сложной горячей кулинарной		

<p>продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельное выполнение работ по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыры, рыбы, мяса и птицы, яиц и творога, кулинарных мучных изделий; - применение вариантов сервировки, оформления и способов подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра, яиц и творога, кулинарных мучных изделий; - оформление нормативно-технологической документации; - предупреждение возможных рисков в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; - выполнение правил и норм охраны труда на производстве. 		
<p>Примерная тематика курсовых работ (проектов)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Белорусская национальная кухня 2. Особенности русской кухни 3. Украинская национальная кухня 4. Вегетарианский стол 5. Технология приготовления красных основных соусов 6. Технология приготовления белых основных соусов 7. Технология приготовления холодных супов 8. Старинные рецепты русских блинов 9. Современные десерты – технология их приготовления и оформление 10. Технология приготовления блюд из рыбы с костным скелетом. 11. Технология приготовления блюд из рыбы с хрящевым скелетом. 12. Технология приготовления блюд из отварного и тушеного мяса и субпродуктов. 13. Технология приготовления блюд из жареного и запеченного мяса и субпродуктов. 14. Пасхальный стол: традиции, обычаи 15. Блюда из яиц и творога 16. Питание студентов. 17. Особенности питания иностранных туристов 18. Технология приготовления горячих закусок 19. Блюда из нерыбного водного сыра 20. Изысканные салаты и закуски 21. Технология приготовления вторых горячих блюд из мяса птицы 22. Пироги. Ассортимент, технология приготовления 23. Ассортимент и приготовление блюд из рубленого мяса 		

24. Детское питание		
25. Блюда кавказской кухни		
26. Особенности французской кухни		
27. Блюда Восточной кухни		
28. Особенности Средиземноморской кухни		
29. Блюда из мяса диких животных		
30. Технология приготовления горячих и холодных напитков		
31. Технология приготовления гарниров для вторых горячих блюд		
32. Лечебно-профилактическое питание		
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)	24	
Всего:	1230	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. Ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. Репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. Продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология приготовления пищи», технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии приготовления пищи»:

- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- рабочее место преподавателя;
- комплект схем приготовления горячих первых и вторых блюд;
- комплект нормативно-технической документации;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

– мультимедийное оборудование (компьютер, проектор), лицензионное программное обеспечение.

Оборудование кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:

– универсальный привод со сменными механизмами ПМ-1.1, ПУ-06, ПГ -06;

- фритюрница ФЭСМ - 40;
- электрическая плита;
- весы настольные;
- производственные столы;
- производственные столы
- блендер
- миксер

Оборудование учебного кулинарного цеха:

– универсальный привод со сменными механизмами ПМ-11;

– мясорубка МИМ -82;

– электроплита АФ-1, ПЭСМ-4ШБ;

– фритюрница ФСМ-20, Е-1830;

– холодильные шкафы;

– производственный стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику (по профилю специальности). Учебную практику и производственную практику (по профилю

специальности) рекомендуется проводить концентрированно в специально выделенный период на рабочих местах баз практики.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. ,ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. Термины и определения
4. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания
5. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
6. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования
7. ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
8. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
9. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
10. ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания
11. ГОСТ Р 53523-2009 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания
12. ГОСТ Р 53995-2010 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания
13. ГОСТ Р 53996-2010. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания
14. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы

1. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. (Зарегистрированы в Министерстве юстиции РФ 6 июня 2003 г. Регистрационный номер 4654).

2. СанПиН 2.3.2.1078-01. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. (С изменениями дополнениями от 06.07.2011 пост. № 90. Зарегистрированы в Минюсте РФ 22.03.2002 N 3326).

3. СП 2.3.6.1079-01. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила

Сборники технических нормативов

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/сост. Ананина В. А. и др., под ред. Ф. Л. Марчука. - М.: Хлебпродинформ, – Ч. 1-2.1996-2011.

2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах

3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания

Основные источники

1. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи / Н.И. Ковалев. – М.: Деловая литература, 2016.

2. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции: учебник / А.Т. Васюкова. – М.: КноРус, 2018. – 321 с. – Для СПО. – Режим доступа: <https://www.book.ru/book/924187>

3. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции [Текст]: учеб. пособие для студентов СПО / Л. З. Шильман. – М.: Академия, 2012. – 176 с. – (СПО Индустрия питания)

4. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи [Текст]: Практикум. Учебное пособие / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – М.: Академия, 2007. – 288 с.

Дополнительные источники

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебник / В.И. Богушева. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2015.

2. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров [Текст]: учебник / В.А. Тимофеева. – Ростов – на- Дону: Феникс, 2016

3. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст]: учебник / Е.Б. Мрыхина. – М.: ИНФРА, 2015.

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.vkysni-sup.ru/>

2. <http://www.gotovim.ru/recepts/soups/pyre/>

3. <http://gotovimsup.com/>
4. <http://www.sous.ru/>
5. <http://www.povarenok.ru/recipes/category/248>
6. http://prigotovim.org/main/r_myas/
7. http://kylinariya.dljavseh.ru/Bljuda_iz_mjasa/Bljuda_iz_mjasa1.html
8. <http://www.bluda-iz-riby.ru/>
9. http://www.restoran.ru/mosk/articles/kulina/kulinarnye_retsepty/vtorye_blyuda/
10. <http://fish-cookery.net/>
11. http://kuking.net/8_155.htm

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение программы данного модуля должно проходить после изучения общепрофессиональных дисциплин: ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, ОП.02 Физиология питания, ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП. 05 Метрология и стандартизация, ОП.08 Охрана труда, ОП.10 Техническое оснащение предприятий общественного питания, ОП.11 Организация производства.

При проведении аудиторных занятий необходимо использовать мультимедийное оборудование, нормативно-техническую документацию. При работе со сборником рецептур, нормативно-технической документацией, при составлении таблиц, схем, муляжей, создании компьютерной презентации, обучающимся оказываются консультации.

Учебная и производственная практика (по профилю специальности) проводится в лаборатории техникума и на учебно-производственных предприятиях питания города Белгорода.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: преподаватели должны иметь высшее профессиональное образование, обладать способностью преподавать смежные дисциплины. Постоянно повышать профессиональный уровень, знать современное производство, тенденции его развития, знакомиться с новыми видами сырья, технологиями, новыми видами оборудования. Прохождение обязательной стажировки в профильных предприятиях не реже 1-го раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав: высшее профессиональное образование с опытом работы в отрасли не менее 3 лет.

Мастера производственного обучения: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, разряд не ниже 5.

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
ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	<ul style="list-style-type: none"> - ориентированность в ассортименте первых блюд; - способность сочетать основные продукты с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; - способность проводить оценку качества и пищевой ценности сырья и продуктов для приготовления сложных супов; - способность точного проведения процесса проверки исправности механического, холодильного и теплового оборудования; - способность правильно организовать рабочее место по приготовлению сложных супов; - способность правильно выбирать и проводить расчеты количества необходимых продуктов для приготовления сложных супов; - способность правильно выполнять действия по приготовлению сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных) и гарниров к ним; - ориентированность в вариантах сервировки, оформления и способах подачи сложных супов; - способность точно проводить оценку качества и безопасности приготовления и хранения готовых первых блюд; 	<ul style="list-style-type: none"> - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях;
ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	<ul style="list-style-type: none"> - ориентированность в ассортименте сложных горячих соусов; - способность подбирать варианты сочетания 	<ul style="list-style-type: none"> - Тестирование; - Тестирование;

	<p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов, вкусовых добавок, вина для приготовления горячих сложных соусов и варианты их использования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - способность точно проводить оценку качества и пищевой ценности сырья и продуктов для приготовления сложных соусов; - способность точно проводить процесс проверки исправности механического, холодильного и теплового оборудования; - способность правильно организовать работу соусной станции ресторана по приготовлению сложных соусов; - способность правильно выбирать и проводить расчеты количества необходимых продуктов для приготовления сложных соусов; - способность правильно выполнять действия по приготовлению сложных горячих соусов; - ориентированность в правилах соусной композиции и вариантах оформления тарелки и блюд с горячими соусами; - способен точно проводить оценку качества и безопасности приготовления и хранения готовых горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде; 	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях;
<p>ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - сформированность основных представлений о классификации сыров, овощей, грибов, условиях хранения и требования к качеству различных видов сыров, овощей, грибов; - ориентированность в ассортименте сложных блюд из овощей, грибов и сыра; - ориентированность в вариантах подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов и вариантах сочетания 	<ul style="list-style-type: none"> - Тестирование; - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях;

	<p>овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> - способен точно проводить оценку качества и пищевой ценности сырья и продуктов для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра; - точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного и теплового оборудования; - правильность организации работы соусного отделения горячего цеха по приготовлению блюд из овощей, грибов и сыра; - правильность выбора и проведения расчетов количества необходимых продуктов для приготовления сложных блюд; - правильность выполнения действий по приготовлению сложных блюд из овощей, грибов и сыра; - правильность подбора горячих соусов к различным группам блюд из овощей, грибов и сыра; - сформированность представлений о сочетаемости традиционных и современных вариантов вина и фруктов с сыром; - мотивированное обоснование выбора вариантов сервировки, оформления и способов подачи сложных блюд из овощей, грибов и сыра; - точность проведения оценки качества и безопасности приготовления и хранения готовых блюд из овощей, грибов и сыра; 	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Тестирование; - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях;
<p>ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы,</p>	<ul style="list-style-type: none"> - знание ассортимента сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; 	<ul style="list-style-type: none"> - Тестирование;

<p>мяса и сельскохозяйственной (домашней птицы).</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность проведения оценки качества и пищевой ценности сырья и продуктов для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного, теплового оборудования; - правильность организации технологических линий по приготовлению сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - правильность проведения расчетов массы сырья, продуктов и выход готового блюда для приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - правильность выполнения действий по приготовлению сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - мотивированный выбор гарниров, заправок, соусов для сложных горячих блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; - соблюдение техники нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; - правильность выполнения правил порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; - обоснованный выбор методов сервировки, оформления и способов подачи блюд, рекомендаций по подбору вина к сложным блюдам из рыбы, мяса и домашней птицы; - соблюдение требований безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции, применение различных методов контроля. 	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях; - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на
---	--	--

		лабораторно-практических занятиях;
--	--	------------------------------------

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
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности	- Наблюдение и оценка преподавателя и мастера производственного обучения при проведении лабораторно-практических работ, при прохождении учебной практики
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при осуществлении технологических операций; - Точность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач	- Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике и производственной практике (по профилю специальности)
ОК 3. 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 при осуществлении технологических операций	- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной (по профилю специальности) практикам;
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения	- Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач,	- Экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ, самостоятельной работы.

профессиональных задач, профессионального и личностного развития	профессионального и личностного развития; - Широта использования различных источников информации, включая электронные.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Осуществляет обучение с использованием ПК, Осуществляет сбор информации с использованием Интернет-ресурсов; Разрабатывает и представляет компьютерную презентацию,	- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение при выполнении компьютерной презентации
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- Применение коммуникативных навыков при взаимодействии со студентами, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения; - Владение методами делового общения с коллегами, руководством, потребителями.	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	- Готовность брать на себя ответственность за результат выполнения заданий; - Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- Способность к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении профессиональных модулей; - Мотивированное обоснование плана самообразования и повышения квалификации	- Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной (по профилю специальности) практикам
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; - Знание актуальных направлений в разработке прогрессивных технологий производства продукции общественного питания	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы