

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НОРИЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
И СЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление
сложной горячей кулинарной продукции
для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Количество часов - 248

Составитель:

Калачева Л.Н. мастер производственного обучения первой квалификационной категории

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (Приказ Минобрнауки России от 22.04.2014 № 384 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания» (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 N 33234) и в соответствии:

- с Положением «О порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей на основе ФГОС в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса», утвержденным приказом директора Норильского техникума промышленных технологий и сервиса от 21 декабря 2018г. №01-11/297.

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «НОРИЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

СОДЕРЖАНИЕ

1 Паспорт программы профессионального модуля	4
2 Результаты освоения профессионального модуля.....	8
3 Структура и содержание профессионального модуля	9
4 Условия реализации профессионального модуля.....	24
5 Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.....	26

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ Технология приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

дополнительных профессиональных компетенций (ДПК):

ДПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из нерыбных продуктов моря

ДПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из пернатой дичи

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

В ходе освоения профессионального модуля с учетом часов вариативной части циклов ОПОП обучающийся должен получить

дополнительный практический опыт:

- разработки ассортимента сложных горячих блюд из нерыбных продуктов моря, пернатой дичи;
- организации технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из нерыбных продуктов моря, пернатой дичи;

дополнительные умения:

- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных горячих блюд из нерыбных продуктов моря, пернатой дичи;

дополнительные знания:

- способы тепловой обработки продуктов; изменения в продуктах при тепловой обработке;
- требования к организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях горячего цеха предприятия общественного питания;
- технология приготовления сложных горячих блюд из нерыбных продуктов моря;
- технология приготовления сложных горячих блюд из пернатой дичи;
- технология приготовления горячих блюд лечебного и диетического питания.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля: всего – 594 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 372 часа, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 248 часов,
 самостоятельной работы обучающегося – 124 часа;
 учебной практики – 54 часа;
 производственной практики – 168 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 и общими 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
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

дополнительными профессиональными компетенциями:

ДПК 3.1.Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд из нерыбных продуктов моря.

ДПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из пернатой дичи.

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			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (концентрированная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1	Раздел 1. Организация процесса и приготовление сложных супов	62	48	15		14			
ПК 3.2	Раздел 2. Организация процесса и приготовление сложных горячих соусов	48	34	12		14			
ПК 3.3	Раздел 3. Организация процесса и приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	63	39	11		24		54	-
ПК 3.4, ДПК 3.1 ДПК 3.2	Раздел 4. Организация процесса и приготовление сложных блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, птицы и дичи	199	127	47		72		-	
	Учебная практика	54							
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (итоговая (концентрированная) практика))	168	168						
	Всего:	594	248	85		124		54	168

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

Наименование разделов профессионального модуля, междисциплинарных курсов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения	
1	2		3	4	
Раздел ПМ 1. Организация процесса и приготовление сложных супов					
МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции			48		
Тема 1.1. Тепловая обработка продуктов	Содержание		2		
	1	Основные приемы тепловой обработки (варка, жарение)			1
	2	Вспомогательные и комбинированные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование, опаливание, термостатирование, тушение, запекание, брезирование, варка с последующей обжаркой)			2
	3	Изменения, происходящие в продуктах при тепловой обработке		2	
	Лабораторные работы: не предусмотрены		-		
	Практические занятия: не предусмотрены		-		
Тема 1.2. Значение супов в питании. Подготовка компонентов	Содержание		3		
	1	Значение супов в питании. Ассортимент сложных горячих супов		1	
	2	Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов		2	
	3	Бульоны. Характеристика бульонов. Правила варки бульонов, осветление бульонов. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных бульонов (консоме).		2	
	4	Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов		2	
	Лабораторные работы:		1		

	1	Органолептическая оценка качества томатных продуктов		
	Практические занятия:		1	
	1	Расчет количества продуктов для приготовления бульонов		
Тема 1.3. Приготовление и отпуск сложных супов	Содержание		12	
	1	Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов (варка, припускание, разваривание, поверхностное обжаривание, тушение, пассерование, смешивание, протираание в пюреобразную массу, томление). Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов. Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных супов		2
	2	Технология приготовления сложных заправочных супов – щей. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов щей; варианты сервировки и оформления, способы и температура подачи щей.		2
	3	Технология приготовления сложных заправочных супов – борщей. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов борщей; варианты сервировки и оформления, способы и температура подачи борщей.		2
	4	Технология приготовления сложных заправочных супов – рассольников. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов рассольников; варианты сервировки и оформления, способы и температура подачи рассольников		2
	5	Технология приготовления сложных заправочных супов – солянок. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов солянок; варианты сервировки и оформления, способы и температура подачи солянок		2
	6	Технология приготовления сложных пюреобразных супов. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов пюреобразных супов. Технология приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным супам (клецок из овощной массы, кнельной мясной, кнельной рыбной, кнельной массы из ракообразных, кнельной массы из дичи, кнельной массы из домашней птицы; гренков запеченных; чипсов и др.). Варианты сервировки и оформления, способы и температура подачи супов-пюре		2
	7	Технология приготовления сложных прозрачных супов. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов прозрачных супов. Технология приготовления специальных гарниров к сложным прозрачным супам (клецок из кнельной мясной, кнельной массы из дичи, кнельной массы из домашней птицы; фрикаделек из мяса, птицы, печени; гренков запеченных; кубиков яичных, яиц «в мешочек»; равиолей, пельменей, ушек с мясом или рыбой, профитролей). Варианты сервировки и оформления, способы и температура подачи прозрачных супов		2
	8	Технология приготовления сложных национальных супов. Технология приготовления специальных гарниров; температурный, санитарный режим и правила приготовления для		2

		разных видов сложных супов; варианты сервировки и оформления, способы и температура подачи.		
	9	Технология приготовления горячих сложных супов лечебного и диетического питания. Температурный, санитарный режим и правила приготовления; варианты сервировки и оформления, способы и температура подачи.		2
	1 0	Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных горячих супов. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных горячих супов		2
	1 1	Основные критерии оценки качества готовых сложных горячих супов. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих супов		2
		Лабораторные работы: не предусмотрены	-	
		Практические занятия:	13	
	1	Расчет массы гарниров для приготовления сложных супов		
	2	Расчет количества продуктов для приготовления супов		
	3	Расчет количества порций супов из имеющихся продуктов		
	4	Расчет расхода продуктов, не учтенных нормами закладки в Сборнике рецептур (специй, пряностей, зелени, соли)		
	5	Составление технологических карт на сложные супы		
	6	Составление алгоритма приготовления сложных супов		
	7	Подбор столовой посуды для подачи национальных супов		
	8	Приготовление сложных заправочных супов (организация процесса приготовления, выбор способов и приемов приготовления, температурного режима при подаче и хранении, безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования, оценка качества и безопасности готовых супов)		
	9	Приготовление сложных прозрачных супов (организация процесса приготовления, выбор способов и приемов приготовления, температурного режима при подаче и хранении, безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования, оценка качества и безопасности готовых супов)		
	1 0	Приготовление сложных пюреобразных супов (организация процесса приготовления, выбор способов и приемов приготовления, температурного режима при подаче и хранении, безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования, оценка качества и безопасности готовых супов)		
Тема 1.4. Организация производства сложных		Содержание	2	
	1	Методы организации производства сложных супов; требования к организации рабочих мест		2

супов		в суповом отделении горячего цеха предприятия общественного питания		
	2	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных супов		2
	Лабораторные работы: не предусмотрены		-	
	Практические занятия:		6	
	1	Составление аппаратно-технологической схемы производства сложных супов		
	2	Изучение устройства, принципа действия и правил безопасной эксплуатации пищеварочных котлов (с помощью технической документации, плакатов, видеоматериалов)		
	3	Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования		
	4	Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации электроплит		
	5	Изучение устройства и правил эксплуатации электрических мармитов для первых блюд		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1. Подготовка компьютерных презентаций по темам: «Приготовление сложных горячих заправочных супов», «Организация работы супового отделения горячего цеха». Подготовка рефератов по теме «Супы народов мира»			14	
Учебная практика: не предусмотрена			-	
Раздел ПМ 2. Организация процесса и приготовление сложных горячих соусов				
МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции			34	
Тема 2.1. Значение соусов в питании. Подготовка компонентов	Содержание		2	
	1	Значение соусов в питании. Ассортимент сложных горячих соусов		1
	2	Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных горячих соусов; ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования; методы контроля безопасности продуктов		2
	3	Приготовление заготовок для горячих соусов. Правила приготовления, охлаждения, замораживания; требования к безопасности приготовления и хранения заготовок в охлажденном и замороженном виде		2
	Лабораторные работы:		1	

	1	Органолептическая оценка качества вкусовых добавок для приготовления сложных горячих соусов		
	Практические занятия:		2	
	1	Приготовление заготовок для горячих соусов (организация процесса приготовления, выбор способов и приемов приготовления, температурного режима при хранении, безопасное использование технологического оборудования и производственного инвентаря, оценка качества и безопасности)		
Тема 2.2. Приготовление и отпуск сложных горячих соусов	Содержание		9	
	1	Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих соусов (<i>взбивание с одновременным загущением, размешивание непрерывное, блендирование, введение эмульгаторов, уваривание, выпаривание, варка на водяной бане, варка при помешивании, растирание яиц, проваривание до загустения, взбивание при одновременном нагревании, процеживание, прогревание, охлаждение, замораживание, размораживание, разогрев, коррекция цветовых оттенков, порционирование</i>)		2
	2	Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов; правила соусной композиции горячих соусов; правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных соусов		2
	3	Технология приготовления сложных красных соусов. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных горячих красных соусов		2
	4	Технология приготовления сложных белых соусов. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных горячих белых соусов		2
	5	Технология приготовления сложных яично-масляных соусов. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных горячих яично-масляных соусов		2
	6	Правила размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих соусов; требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов в охлажденном и замороженном виде; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов; методы контроля процессов приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов		2
	7	Основные критерии оценки качества готовых сложных горячих соусов; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих соусов		2
	8	Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами; температура подачи сложных горячих соусов		2
	Лабораторные работы: не предусмотрены		-	
	Практические занятия:		6	

	1	Расчет количества продуктов для приготовления сложных соусов		
	2	Расчет количества порций соусов их имеющихся продуктов		
	3	Приготовление горячих сложных соусов (организация процесса приготовления, выбор способов и приемов приготовления, температурного режима при подаче и хранении, безопасное использование технологического оборудования и производственного инвентаря, оценка качества и безопасности готовых соусов)		
Тема 2.3. Организация производства сложных соусов	Содержание		2	
	1	Принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция). Требования к организации рабочих мест в соусных отделениях горячего цеха предприятия общественного питания		2
	2	Виды технологического оборудования и инвентаря для приготовления сложных горячих соусов		2
	Лабораторные работы: не предусмотрены		-	
	Практические занятия:		2	
	1	Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации электрических сковород		
	2	Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации электрических мармитов для соусных блюд		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2.			14	
Подготовка компьютерных презентаций по темам: «Организация производства соусов в предприятиях общественного питания», «Технологический процесс приготовления сложных красных соусов».				
Подготовка рефератов по темам: «Правила подбора вина, пряностей и приправ для создания гармоничных соусов», «Традиционные соусы народов мира»				
Учебная практика: не предусмотрена			-	
Раздел ПМ 3. Организация процесса и приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра				
МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции			39	
Тема 3.1. Значение в питании, приготовление и	Содержание		7	
	1	Классификация овощей и грибов. Условия хранения и требования к качеству различных видов овощей и грибов		2

отпуск сложных блюд из овощей, грибов	2	Значение в питании, ассортимент сложных горячих блюд из овощей, грибов		2
	3	Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов. Варианты сочетания овощей, грибов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов		2
	4	Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей и грибов. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих блюд из овощей, грибов. Основные критерии оценки качества готовых сложных блюд из овощей, грибов. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из овощей, грибов. Температура подачи сложных горячих блюд из овощей, грибов		2
	5	Технология приготовление горячих блюд из овощей для лечебного и диетического питания. Органолептические способы определения степени готовности и качества, основные критерии оценки качества готовых блюд. Варианты сервировки, оформления и способы подачи, температура подачи готовых блюд		2
	6	Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из овощей, грибов. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых горячих блюд из овощей, грибов. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых горячих блюд из овощей, грибов		2
	Лабораторные работы:		2	
	1	Органолептическая оценка качества овощей		
	2	Органолептическая оценка качества грибов		
	Практические занятия:		6	
	1	Расчеты для приготовления овощных блюд		
	2	Расчеты для приготовления блюд из грибов		
	3	Составление технологических карт на сложные блюда из овощей для диетического питания		
	4	Приготовление сложных блюд из овощей и грибов (организация процесса приготовления, выбор способов и приемов приготовления, температурного режима при подаче и хранении, безопасное использование технологического оборудования и производственного инвентаря, оценка качества и безопасности готовых блюд)		
Тема 3.2. Значение в питании, приготовление и отпуск сложных блюд из сыра	Содержание		5	
	1	Классификация сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыра		2
	2	Значение в питании, ассортимент сложных горячих блюд из сыра		2
	3	Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из сыра		2
	4	Варианты сочетания сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд		2

	5	Температурный, санитарный режим и правила приготовления для блюд из различных типов сыров		2
	6	Традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром		2
	7	Основные критерии оценки качества готовых сложных блюд из сыра. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих блюд из сыра		2
	8	Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из сыра. Температура подачи сложных горячих блюд из сыра		2
	9	Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из сыра. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых горячих блюд из сыра. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых горячих блюд из сыра		2
	Лабораторные работы:		2	
	1	Органолептическая оценка качества разных видов сыра	2	
	Практические занятия:			
	1	Расчеты для приготовления горячих блюд из сыра		
	2	Составление технологических карт на горячие блюда из сыра		
Тема 3.3. Организация производства сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра	Содержание		2	
	1	Методы организации производства сложных блюд из овощей, грибов и сыра	2	
	2	Виды технологического оборудования и инвентаря для приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра		2
	Лабораторные работы: не предусмотрены		-	
	Практические занятия:		4	
	1	Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации фритюрниц		
	2	Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации пароварочных шкафов		
	3	Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации СВЧ-шкафов		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3. Подготовка компьютерных презентаций по темам: «Организация процесса и приготовление сложных блюд из овощей и грибов», «Организация процесса и приготовление горячих блюд из разных видов сыра». Подготовка рефератов по темам: «Технологический процесс приготовления горячих блюд из овощей, грибов для лечебного и диетического питания», «Контроль качества блюд на предприятиях общественного питания», «Классификация и характеристика ассортимента сыров»			24	
Учебная практика Виды работ: Выполнение расчетов сырья и составление технологических карт на сложные горячие блюда из овощей, грибов и сыра Подбор необходимого оборудования и инвентаря для приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра			54	

Выполнение операций технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра с использование различного оборудования и инвентаря Сервировка и оформление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра при отпуске Осуществление контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции			
Раздел ПМ 4. Организация процесса и приготовление сложных блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, птицы и дичи			
МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		127	
Тема 4.1. Значение в питании, ассортимент горячих блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, птицы и дичи	Содержание		2
	1	Значение в питании горячих блюд из рыбы, мяса, птицы и пернатой дичи	2
	2	Ассортимент сложных горячих блюд из рыбы, мяса, птицы и пернатой дичи	2
	3	Основные критерии оценки качества готовых сложных блюд из рыбы, мяса, птицы и пернатой дичи	2
	Лабораторные работы: не предусмотрены		-
	Практические занятия: не предусмотрены		-
Тема 4.2. Приготовление и отпуск сложных горячих блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	Содержание		11
	1	Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов моря и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки. Варианты сочетания рыбы и нерыбных продуктов моря с другими ингредиентами	2
	2	Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Процессы, происходящие в рыбе при тепловой обработке	2
	3	Технология приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы (последовательность операций, температурный, санитарный режим и правила приготовления)	2
	4	Технология приготовления блюд из жареной рыбы (последовательность операций, температурный, санитарный режим и правила приготовления)	2
	5	Технология приготовления блюд из тушеной и запеченной рыбы (последовательность операций, температурный, санитарный режим и правила приготовления)	2

	6	Технология приготовления блюд из рубленой рыбы (последовательность операций, температурный, санитарный режим и правила приготовления)		2	
	7	Технология приготовления блюд из разных видов нерыбных продуктов моря (последовательность операций, температурный, санитарный режим и правила приготовления)		2	
	8	Технология приготовления рыбных блюд для лечебного и диетического питания (последовательность операций, температурный, санитарный режим и правила приготовления)		2	
	9	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря		2	
	10	Техника нарезки на порции готовой рыбы в горячем виде. Правила порционирования горячих рыбных блюд. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря		2	
	11	Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых горячих блюд; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных горячих блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря		2	
	Лабораторные работы:			1	
	1	Органолептическая оценка качества полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов моря для сложных блюд			
	Практические занятия:			14	
	1	Расчеты для приготовления горячих блюд из рыбы			
	2	Расчеты для приготовления горячих блюд из нерыбных продуктов моря			
	3	Составление алгоритма приготовления сложных блюд из рыбы			
	4	Составление технологических карт на сложные блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря			
	5	Приготовление сложных блюд из рыбы (организация процесса приготовления, выбор способов и приемов приготовления, температурного режима при подаче и хранении, безопасное использование технологического оборудования и производственного инвентаря, оценка качества и безопасности готовых блюд)			
Тема 4.3. Приготовление и отпуск сложных горячих блюд из мяса	Содержание		14		
	1	Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из мяса и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки. Варианты сочетания мяса с другими ингредиентами		2	
	2	Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из		2	

		мяса. Процессы, происходящие в мясе при тепловой обработке		
	3	Технология приготовления сложных горячих блюд из отварного мяса (последовательность операций, температурный, санитарный режим и правила приготовления блюд из разных видов мяса)		2
	4	Технология приготовления сложных горячих блюд из жареного мяса (последовательность операций, температурный, санитарный режим и правила приготовления блюд из разных видов мяса)		2
	5	Технология приготовления сложных горячих блюд из тушеного мяса (последовательность операций, температурный, санитарный режим и правила приготовления блюд из разных видов мяса)		2
	6	Технология приготовления сложных горячих блюд из запеченного мяса (последовательность операций, температурный, санитарный режим и правила приготовления блюд из разных видов мяса)		2
	7	Технология приготовления сложных горячих блюд из рубленого мяса (последовательность операций, температурный, санитарный режим и правила приготовления блюд из разных видов мяса)		2
	8	Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса диких животных (последовательность операций, температурный, санитарный режим и правила приготовления блюд из разных видов мяса)		2
	9	Технология приготовления блюд из мяса для лечебного и диетического питания (последовательность операций, температурный, санитарный режим и правила приготовления блюд).		2
	10	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих блюд из мяса		2
	11	Техника нарезки на порции готовой мяса в горячем виде. Правила порционирования мясных блюд. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из мяса		2
	12	Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из мяса. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых горячих блюд; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных горячих блюд из мяса		2
	Лабораторные работы:		1	
	1	Органолептическая оценка качества полуфабрикатов из мяса для сложных блюд		
	Практические занятия:		19	
	1	Расчеты для приготовления горячих блюд из мяса и мясопродуктов		
	2	Составление алгоритма приготовления сложных блюд из мяса		

	3	Составление технологических карт на сложные блюда из мяса		
	4	Приготовление сложных блюд из мяса (организация процесса приготовления, выбор способов и приемов приготовления, температурного режима при подаче и хранении, безопасное использование технологического оборудования и производственного инвентаря, оценка качества и безопасности готовых блюд)		
Тема 4.4. Приготовление и отпуск сложных горячих блюд из птицы и пернатой дичи	Содержание		11 8+3	
	1	Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки. Варианты сочетания птицы и пернатой дичи с другими ингредиентами		2
	2	Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из птицы и пернатой дичи		2
	3	Технология приготовления сложных горячих блюд из отварной птицы и пернатой дичи (последовательность операций, температурный, санитарный режим и правила приготовления блюд из разных видов птицы и пернатой дичи)		2
	4	Технология приготовления сложных горячих блюд из жареной птицы и пернатой дичи (последовательность операций, температурный, санитарный режим и правила приготовления блюд из разных видов птицы и пернатой дичи)		2
	5	Технология приготовления сложных горячих блюд из запеченной и тушеной птицы и пернатой дичи (последовательность операций, температурный, санитарный режим и правила приготовления блюд из разных видов птицы и пернатой дичи)		2
	6	Технология приготовления сложных горячих блюд из рубленой птицы и пернатой дичи (последовательность операций, температурный, санитарный режим и правила приготовления блюд из разных видов птицы и пернатой дичи)		2
	7	Технология приготовления сложных горячих блюд из фуа-гра (последовательность операций, температурный, санитарный режим и правила приготовления блюд)		2
	8	Технология приготовления блюд из птицы, дичи и кролика для лечебного и диетического питания (последовательность операций, температурный, санитарный режим и правила приготовления блюд)		2
	9	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих блюд из птицы и пернатой дичи		2
	10	Техника нарезки на порции готовой птицы в горячем виде. Правила порционирования птицы, приготовленной целой тушки в зависимости от размера (массы). Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из птицы и пернатой дичи		2
	11	Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из птицы и пернатой дичи. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения		2

		готовых горячих блюд; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных горячих блюд из птицы и пернатой дичи		
	Лабораторные работы:		1	
	1	Органолептическая оценка качества полуфабрикатов из птицы для сложных блюд		
	Практические занятия:		18	
	1	Расчеты для приготовления горячих блюд из птицы и пернатой дичи		
	2	Составление алгоритма приготовления сложных блюд из птицы и пернатой дичи		
	3	Составление технологических карт на сложные блюда из птицы и пернатой дичи		
	4	Приготовление сложных блюд из птицы (организация процесса приготовления, выбор способов и приемов приготовления, температурного режима при подаче и хранении, безопасное использование технологического оборудования и производственного инвентаря, оценка качества и безопасности готовых блюд)		
	5	Приготовление сложных блюд из птицы для диетического питания (организация процесса приготовления, Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из птицы и пернатой дичи. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых горячих блюд; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных горячих блюд из птицы и пернатой дичи		
Тема 4.5. Организация производства сложных блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, птицы, пернатой дичи	Содержание		1	
	1	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы		2
	Лабораторные работы: не предусмотрены		-	
	Практические занятия:		5	
	1	Изучение организации рабочих мест при приготовлении блюд из рыбы, мяса и птицы в столовой при образовательном учреждении (экскурсия)		
	2	Изучение устройства, правил безопасной эксплуатации жарочных шкафов		
	3	Изучение устройства, правил безопасной эксплуатации электрогрилей		
	4	Изучение устройства, правил безопасной эксплуатации пароконвектоматов		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 4.			72	
Подготовка компьютерных презентаций по темам: «Приготовление сложных блюд из рыбы», «Приготовление сложных блюд из сельскохозяйственной птицы и субпродуктов птицы», «Приготовление сложных блюд из мяса и субпродуктов»				
Подготовка рефератов по темам: «Актуальные направления в технологии приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря», «Ассортимент и особенности приготовления горячих блюд из пернатой дичи», «Ассортимент и особенности приготовления горячих блюд из мяса диких животных», «Риски и методы контроля в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции».				

Внеаудиторная самостоятельная работа по курсовому проекту		
Учебная практика: не предусмотрена	-	
Производственная практика (по профилю специальности) концентрированная: Виды работ: Выполнение расчетов сырья и составление технологических карт на сложные горячие блюда из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, птицы, пернатой дичи Подбор необходимого оборудования и инвентаря для приготовления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, птицы, пернатой дичи Выполнение операций технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, птицы, пернатой дичи с использованием различного оборудования и инвентаря Сервировка и оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, птицы, пернатой дичи при отпуске Осуществление контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции	24	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)		
Производственная практика (по профилю специальности) итоговая по модулю (итоговая (концентрированная практика)) Виды работ: Разработка ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи Приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи с использованием различных технологий Безопасное применение различного технологического оборудования и инвентаря при приготовлении сложных горячих блюд Сервировка и оформление сложных блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы Контроль безопасности готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы	144	
Всего	594	

Тематический план самостоятельной внеаудиторной работы по профессиональному модулю ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Наименование разделов и тем	Вид СВР	Цели СВР	Содержание работы	Объем часов	Форма контроля	Критерии оценок
1	2	3	4	5	6	7
Раздел ПМ 1. Организация процесса и приготовление сложных супов	Подготовка компьютерной презентации по теме «Приготовление сложных горячих заправочных супов»	Систематизация и закрепление знаний и умений; совершенствование умений по применению основных компьютерных программ в учебной деятельности	1. Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2. Разработать презентацию в программе PowerPoint	5	Защита презентации	1. Полнота содержания в соответствии с темой 2. Соблюдение требований к оформлению презентации
	Подготовка компьютерной презентации по теме «Организация работы супового отделения горячего цеха»	Закрепление знаний и умений; совершенствование умений по применению основных компьютерных программ в учебной деятельности	1. Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2. Разработать презентацию в программе PowerPoint	5	Защита презентации	1. Полнота содержания в соответствии с темой 2. Соблюдение требований к оформлению презентации
	Подготовка реферата по теме «Супы народов мира»	Развитие познавательных способностей обучающихся	1. Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2. Выполнить письменный реферат	4	Защита реферата	1. Полнота и логичность изложения материала 2. Грамотность написания 3. Обоснованность и грамотность ответов
Раздел ПМ 2. Организация процесса и	Подготовка компьютерной презентации	Углубление знаний; совершенствование умений по применению	1. Изучить рекомендуемые источники,	4	Защита презентации	1. Полнота содержания в соответствии с темой

приготовлен ие сложных горячих соусов	«Организация производства соусов в предприятиях общественного питания»	основных компьютерных программ в учебной деятельности	осуществить сбор информации 2.Разработать презентацию в программе PowerPoint			2.Соблюдение требований к оформлению презентации
	Подготовка компьютерной презентации по теме «Технологический процесс приготовления сложных красных соусов»	Систематизация знаний; совершенствование умений по применению основных компьютерных программ в учебной деятельности	1.Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2.Разработать презентацию в программе PowerPoint	4	Защита презента-ции	1.Полнота содержания в соответствии с темой 2.Соблюдение требований к оформлению презентации
	Подготовка реферата по теме «Правила подбора вина, пряностей и приправ для создания гармоничных соусов»	Развитие познавательного интереса, расширение теоретических знаний обучающихся по теме	1.Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2.Выполнить письменный реферат	3	Защита реферат а	1.Полнота и логичность изложения материала 2.Грамотность написания 3.Обоснованность и грамотность ответов
	Подготовка реферата по теме «Традиционные соусы народов мира»	Развитие исследовательских умений, расширение и углубление теоретических знаний	1.Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2.Выполнить письменный реферат	3	Защита реферат а	1.Полнота и логичность изложения материала 2.Грамотность написания 3.Точность ответов на вопросы
Раздел ПМ 3. Организация процесса и приготовлен ие сложных блюд из овощей, грибов и сыра	Подготовка компьютерной презентации «Организация процесса и приготовление сложных блюд из овощей и грибов»	Закрепление и умений; совершенствование умений по применению основных компьютерных программ в учебной деятельности	1.Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2.Разработать презентацию в программе PowerPoint	4	Защита презента-ции	1.Полнота содержания в соответствии с темой 2.Соблюдение требований к оформлению презентации
	Подготовка	Углубление	1.Изучить	4	Защита	1.Полнота содержания

	компьютерной презентации «Организация процесса и приготовление горячих блюд из разных видов сыра»	теоретических знаний; совершенствование умений по применению компьютерных программ в учебной деятельности	рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2.Разработать презентацию в программе PowerPoint		презентации	в соответствии с темой 2.Соблюдение требований к оформлению презентации
	Подготовка реферата по теме «Технологический процесс приготовления горячих блюд из овощей, грибов для лечебного и диетического питания»	Развитие познавательного интереса, углубление знаний обучающихся	1.Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2.Выполнить письменный реферат	3	Защита реферата	1.Полнота и логичность изложения материала 2.Грамотность написания 3.Обоснованность и грамотность ответов
	Подготовка реферата по теме «Контроль качества блюд на предприятиях общественного питания»	Углубление знаний обучающихся, развитие исследовательских умений	1.Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2.Выполнить письменный реферат	2	Защита реферата	1.Полнота и логичность изложения материала 2.Грамотность написания 3.Обоснованность и грамотность ответов
	Подготовка реферата по теме «Классификация и характеристика ассортимента сыров»	Расширение и углубление теоретических знаний обучающихся	1.Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2.Выполнить письменный реферат	3	Устный опрос	1.Полнота и логичность изложения материала 2.Грамотность написания 3.Обоснованность и грамотность ответов
Раздел ПМ 4. Организация процесса и приготовление сложных блюд из рыбы, нерыбных	Подготовка компьютерной презентации по теме «Приготовление сложных блюд из рыбы»	Закрепление знаний и умений; совершенствование умений по применению основных компьютерных программ в учебной деятельности	1.Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2.Разработать презентацию в программе PowerPoint	4	Защита презентации	1.Полнота содержания в соответствии с темой 2.Соблюдение требований к оформлению презентации 3.Грамотность и

продуктов моря, мяса, птицы и дичи						четкость ответов на вопросы
	Подготовка компьютерной презентации по теме «Приготовление сложных блюд из сельскохозяйственной птицы и субпродуктов птицы»	Углубление теоретических знаний; совершенствование умений по применению основных компьютерных программ в учебной деятельности	1.Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2.Разработать презентацию в программе PowerPoint	5	Защита презентации	1.Полнота содержания в соответствии с темой 2.Соблюдение требований к оформлению презентации 3.Грамотность ответов
	Подготовка компьютерной презентации по теме «Приготовление сложных блюд из мяса и субпродуктов»	Углубление теоретических знаний; совершенствование умений по применению основных компьютерных программ в учебной деятельности	1.Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2.Разработать презентацию в программе PowerPoint	5	Защита презентации	1.Полнота содержания в соответствии с темой 2.Соблюдение требований к оформлению 3.Грамотность и четкость ответов на вопросы
	Подготовка реферата по теме «Актуальные направления в технологии приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря»	Развитие познавательного интереса, углубление знаний обучающихся	1.Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2.Выполнить письменный реферат	3	Защита реферата	1.Полнота и логичность изложения материала 2.Грамотность написания 3.Обоснованность и грамотность ответов
	Подготовка реферата по теме «Ассортимент и особенности приготовления горячих блюд из пернатой дичи»	Углубление знаний обучающихся, развитие познавательного интереса, исследовательских умений обучающихся	1.Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2.Выполнить письменный реферат	3	Защита реферата	1.Полнота и логичность изложения материала 2.Грамотность написания 3.Обоснованность и грамотность ответов
	Подготовка реферата по теме «Ассортимент и	Развитие познавательного	1.Изучить рекомендуемые	3	Устный опрос	1.Полнота и логичность изложения

	особенности приготовления горячих блюд из мяса диких животных»	интереса, углубление знаний обучающихся	источники, осуществить сбор информации 2.Выполнить письменный реферат			материала 2.Грамотность написания 3.Обоснованность и грамотность ответов
	Подготовка реферата по теме «Риски и методы контроля в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции»	Углубление знаний обучающихся, развитие исследовательских умений	1.Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2.Выполнить письменный реферат	3	Защита реферата	1.Полнота и логичность изложения материала 2.Грамотность написания 3.Обоснованность и грамотность ответов на вопросы
	Выполнение курсового проекта	Углубление и обобщение знаний обучающихся, развитие познавательного интереса, исследовательских умений	1. Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2.Выполнить в письменной форме теоретическую и практическую части курсовой работы в соответствии с содержанием	36	Защита курсового проекта	1. Соответствие содержания государственному стандарту и заданию 2.Полнота и логичность изложения материала работы 3.Грамотность написания, соблюдение требований к оформлению работ 4.Грамотность и логичность устного доклада, четкость и обоснованность ответов на вопросы

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы модуля обеспечивается наличием учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя,
- 16 комплектов мебели для обучающихся,
- шкафы, стеллажи,
- классная доска, магнитная доска.

Технические средства обучения:

- компьютер,
- мультимедиапроектор,
- экран.

Оборудование учебного кулинарного цеха: стол преподавателя, мультимедиапроектор, экран; рабочие столы для обучающихся, моечные ванны, весы настольные, холодильные шкафы, электроплиты четырехконфорочные, миксеры, блендер, мясорубка, овощерезка, фритюрница, посуда, разделочные доски, инструменты, инвентарь и приспособления; инструкции по ТБ; моющие средства, дезинфицирующий раствор для обработки рук; комплект учебно-методической документации.

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. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных, изделий национальных кухонь народов России. - М., МП "Вика", 1992
5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 1981
6. Сборник рецептов блюд диетического питания. - Киев, Техника, 1988
7. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
8. ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
9. ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»

Основные источники:

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н. Технология приготовления пищи. – М.: «Деловая литература», 2016. – 480 с.
2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Д: «Феникс», 2015. – 352 с.
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: «Академия», 2016. – 432 с.

4. Щеглов Н.Г., Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. – М.: «Деловая литература», 2016. – 480 с.

Дополнительные источники:

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. – Ростов н/Д: «Феникс», 2007. – 374 с.

2. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие. – М.: «Форум»: ИНФРА-М, 2007. – 176 с.

3. Шатун Л.Г. Технология приготовления пищи. – М.: «Дашков и К», 2004. – 480 с.

4. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие для студ. сред. проф. образования. – М.: «Академия», 2012. – 192 с.

5. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие для студ. сред. проф. образования. – М.: «Академия», 2012. – 176 с.

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

Интернет-ресурсы:

Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания/ <http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm>

Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Режим доступа: <http://www.horeca.ru>

Кулинарный портал. Режим доступа: <http://www.kulina.ru>., <http://povary.ru> ., <http://vkus.by>.

Пищевое производство и товароведение продовольственных товаров. Режим доступа: <http://www.comoditi.ru/>

Русский Национальный Ресурс. Режим доступа: <http://supercook.ru/zz122-06.html>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия теоретического цикла носят практикоориентированный характер и проводятся в учебном кабинете, компьютерном классе, оснащенных мультимедийным оборудованием, в учебном кулинарном цехе, где обучающиеся осваивают умения (приблизительно 30% учебного времени от теоретического обучения). Программой предусмотрена учебная практика, которая проводится рассредоточенно в течение 5 семестра в учебном кулинарном цехе техникума, и концентрированная производственная практика (по профилю специальности) в конце 6 и 8 семестров, на предприятиях питания города на основании договоров.

При реализации компетентного подхода в освоении модуля предусматривается использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, семинаров, анализа производственных ситуаций в сочетании с внеаудиторной работой.

При изучении модуля с обучающимися проводятся консультации как со всей группой, так и индивидуально. При организации самостоятельной работы обучающихся используются мультимедийные пособия для самостоятельного изучения и контроля знаний. Самостоятельная внеаудиторная работа выделена для составления компьютерной презентации освоенных умений и демонстрации в виде фотографий продуктов деятельности, выполнения рефератов. Для обучающихся проводятся консультации по подготовке к практическим занятиям, выполнению курсовой работы, самостоятельных работ. По окончании освоения программы профессионального модуля предусмотрен экзамен (квалификационный).

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы в соответствии с требованиями ФГОС обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели проходят стажировку в профильных организациях (предприятиях питания) 1 раз в 3 года, имеют разряды 4-й и 5-й по профессиям «повар», и «кондитер».

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	<p>Соответствие разработки ассортимента сложных супов потребительскому спросу, условиям производственной деятельности предприятия, требованиям нормативной документации;</p> <p>Точность выполнения органолептической оценки качества продуктов для приготовления сложных супов в соответствии с требованиями стандарта;</p> <p>Точность соблюдения инструкций по безопасному использованию производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных супов;</p> <p>Соответствие способов и приемов приготовления сложных горячих супов требованиям технологических инструкций;</p> <p>Точность проведения расчетов по формулам с использованием нормативно-справочной документации;</p> <p>Соответствие принятых решений по организации технологических процессов приготовления сложных супов законам и нормативным документам с учетом конкретных производственных условий;</p>	<p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в период производственной практики; экспертная оценка защиты курсового проекта</p> <p>Экспертная оценка результатов лабораторных работ; экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в период практики;</p> <p>Экспертная оценка результатов практических занятий; наблюдение за выполнением работ в период учебной и производственной практик; экспертное наблюдение на экзамене (квалификационном);</p> <p>Экспертная оценка результатов практических занятий; наблюдение за выполнением работ в период учебной и производственной практик; экспертное наблюдение на экзамене (квалификационном);</p> <p>Экспертная оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях;</p> <p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в период учебной и производственной практик; экспертная оценка на квалификационном экзамене;</p>

	<p>Соответствие контролю качества и безопасности готовой горячей кулинарной продукции с использованием различных методов требованиям нормативной документации;</p> <p>Соответствие сервировки и оформления сложных супов требованиям нормативной технологической документации, правилам организации обслуживания</p>	<p>Экспертная оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях, результатов квалификационного экзамена; наблюдение за деятельностью в период учебной и производственной практик;</p> <p>Экспертная оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях, квалификационном экзамене, в период учебной и производственной практик;</p>
<p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов</p>	<p>Соответствие разработки ассортимента сложных соусов потребителю, условиям производственной деятельности предприятия, требованиям нормативной документации;</p> <p>Точность выполнения органолептической оценки качества продуктов для приготовления сложных соусов в соответствии с требованиями стандарта;</p> <p>Точность соблюдения инструкций по безопасному использованию производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных соусов;</p> <p>Соответствие способов и приемов приготовления сложных горячих соусов требованиям технологических инструкций;</p> <p>Точность проведения расчетов по формулам с использованием нормативно-справочной документации;</p> <p>Соответствие принятых решений</p>	<p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в период производственной практики; экспертная оценка защиты курсового проекта</p> <p>Экспертная оценка результатов лабораторных работ; экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в период практики;</p> <p>Экспертная оценка результатов практических занятий; наблюдение за выполнением работ в период учебной и производственной практик; экспертное наблюдение на экзамене (квалификационном);</p> <p>Экспертная оценка результатов практических занятий; наблюдение за выполнением работ в период учебной и производственной практик; экспертное наблюдение на экзамене (квалификационном);</p> <p>Экспертная оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях;</p> <p>Экспертное наблюдение за</p>

	<p>по организации технологических процессов приготовления сложных соусов законам и нормативным документам с учетом конкретных производственных условий;</p> <p>Соответствие контроля качества и безопасности готовой горячей кулинарной продукции с использованием различных методов требованиям нормативной документации;</p> <p>Соответствие сервировки и оформления сложных соусов требованиям нормативной технологической документации, правилам организации обслуживания</p>	<p>деятельностью обучающегося в период учебной и производственной практик; экспертная оценка на квалификационном экзамене;</p> <p>Экспертная оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях, результатов квалификационного экзамена; наблюдение за деятельностью в период учебной и производственной практик;</p> <p>Экспертная оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях, квалификационном экзамене, в период учебной и производственной практик;</p>
<p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p>	<p>Соответствие разработки ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра потребительскому спросу, условиям производственной деятельности предприятия, требованиям нормативной документации;</p> <p>Точность выполнения органолептической оценки качества продуктов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии с требованиями стандарта;</p> <p>Точность соблюдения инструкций по безопасному использованию производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>Соответствие способов и приемов приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра требованиям технологических инструкций;</p>	<p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в период производственной практики; экспертная оценка защиты курсового проекта</p> <p>Экспертная оценка результатов лабораторных работ; экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в период практики;</p> <p>Экспертная оценка результатов практических занятий; наблюдение за выполнением работ в период учебной и производственной практик; экспертное наблюдение на экзамене (квалификационном);</p> <p>Экспертная оценка результатов практических занятий; наблюдение за выполнением работ в период учебной и производственной практик; экспертное</p>

	<p>Точность проведения расчетов по формулам с использованием нормативно-справочной документации;</p> <p>Соответствие принятых решений по организации технологических процессов приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра законам и нормативным документам с учетом конкретных производственных условий;</p> <p>Соответствие контроля качества и безопасности готовой горячей кулинарной продукции с использованием различных методов требованиям нормативной документации;</p> <p>Соответствие сервировки и оформления сложных блюд из овощей, грибов и сыра требованиям нормативной технологической документации, правилам организации обслуживания</p>	<p>наблюдение на экзамене (квалификационном);</p> <p>Экспертная оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях;</p> <p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в период учебной и производственной практик; экспертная оценка на квалификационном экзамене;</p> <p>Экспертная оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях, результатов квалификационного экзамена; наблюдение за деятельностью в период учебной и производственной практик;</p> <p>Экспертная оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях, квалификационном экзамене, в период учебной и производственной практик;</p>
<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p>Соответствие разработки ассортимента сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы потребительскому спросу, условиям производственной деятельности предприятия, требованиям нормативной документации;</p> <p>Точность выполнения органолептической оценки качества продуктов для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с требованиями стандарта;</p> <p>Точность соблюдения инструкций по безопасному использованию производственного инвентаря и</p>	<p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в период производственной практики; экспертная оценка защиты курсового проекта</p> <p>Экспертная оценка результатов лабораторных работ; экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в период практики;</p> <p>Экспертная оценка результатов практических занятий; наблюдение за</p>

	<p>технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p> <p>Соответствие способов и приемов приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы требованиям технологических инструкций;</p> <p>Точность проведения расчетов по формулам с использованием нормативно-справочной документации;</p> <p>Соответствие принятых решений по организации технологических процессов приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы законам и нормативным документам с учетом конкретных производственных условий;</p> <p>Соответствие контроля качества и безопасности готовой горячей кулинарной продукции с использованием различных методов требованиям нормативной документации;</p> <p>Соответствие сервировки и оформления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы требованиям нормативной технологической документации, правилам организации обслуживания</p>	<p>выполнением работ в период учебной и производственной практик; экспертное наблюдение на экзамене (квалификационном);</p> <p>Экспертная оценка результатов практических занятий; наблюдение за выполнением работ в период учебной и производственной практик; экспертное наблюдение на экзамене (квалификационном);</p> <p>Экспертная оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях;</p> <p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в период учебной и производственной практик; экспертная оценка на квалификационном экзамене;</p> <p>Экспертная оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях, результатов квалификационного экзамена; наблюдение за деятельностью в период учебной и производственной практик;</p> <p>Экспертная оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях, квалификационном экзамене, в период учебной и производственной практик;</p>
ДПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из нерыбных продуктов моря	<p>Соответствие разработки ассортимента сложных блюд из нерыбных продуктов моря потребителю, условиям производственной деятельности предприятия, требованиям нормативной документации;</p>	<p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в период производственной практики; экспертная оценка защиты курсового проекта</p>

<p>Точность выполнения органолептической оценки качества продуктов для приготовления сложных блюд из нерыбных продуктов моря в соответствии с требованиями стандарта;</p> <p>Точность соблюдения инструкций по безопасному использованию производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из нерыбных продуктов моря;</p> <p>Соответствие способов и приемов приготовления сложных блюд из нерыбных продуктов моря требованиям технологических инструкций;</p> <p>Точность проведения расчетов по формулам с использованием нормативно-справочной документации;</p> <p>Соответствие принятых решений по организации технологических процессов приготовления сложных блюд из нерыбных продуктов моря законам и нормативным документам с учетом конкретных производственных условий;</p> <p>Соответствие контроля качества и безопасности готовой горячей кулинарной продукции с использованием различных методов требованиям нормативной документации;</p> <p>Соответствие сервировки и оформления сложных блюд из нерыбных продуктов моря требованиям нормативной</p>	<p>Экспертная оценка результатов лабораторных работ; экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в период практики;</p> <p>Экспертная оценка результатов практических занятий; наблюдение за выполнением работ в период учебной и производственной практик; экспертное наблюдение на экзамене (квалификационном);</p> <p>Экспертная оценка результатов практических занятий; наблюдение за выполнением работ в период учебной и производственной практик; экспертное наблюдение на экзамене (квалификационном);</p> <p>Экспертная оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях;</p> <p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в период учебной и производственной практик; экспертная оценка на квалификационном экзамене;</p> <p>Экспертная оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях, результатов квалификационного экзамена; наблюдение за деятельностью в период учебной и производственной практик;</p> <p>Экспертная оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях, квалификационном</p>
---	---

	технологической документации, правилам организации обслуживания	экзамене, в период учебной и производственной практик;
ДПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из пернатой дичи	<p>Соответствие разработки ассортимента сложных блюд из пернатой дичи потребителю спросу, условиям производственной деятельности предприятия, требованиям нормативной документации;</p> <p>Точность выполнения органолептической оценки качества продуктов для приготовления сложных блюд из пернатой дичи в соответствии с требованиями стандарта;</p> <p>Точность соблюдения инструкций по безопасному использованию производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из пернатой дичи;</p> <p>Соответствие способов и приемов приготовления сложных горячих блюд из пернатой дичи требованиям технологических инструкций;</p> <p>Точность проведения расчетов по формулам с использованием нормативно-справочной документации;</p> <p>Соответствие принятых решений по организации технологических процессов приготовления сложных блюд из пернатой дичи законам и нормативным документам с учетом конкретных производственных условий;</p> <p>Соответствие контроля качества и безопасности готовой горячей кулинарной продукции с использованием различных методов требованиям</p>	<p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в период производственной практики; экспертная оценка защиты курсового проекта</p> <p>Экспертная оценка результатов лабораторных работ; экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в период практики;</p> <p>Экспертная оценка результатов практических занятий; наблюдение за выполнением работ в период учебной и производственной практик; экспертное наблюдение на экзамене (квалификационном)</p> <p>Экспертная оценка результатов практических занятий; наблюдение за выполнением работ в период учебной и производственной практик; экспертное наблюдение на экзамене (квалификационном)</p> <p>Экспертная оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях</p> <p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в период учебной и производственной практик; экспертная оценка на квалификационном экзамене;</p> <p>Экспертная оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях, результатов квалификационного экзамена;</p>

	<p>нормативной документации;</p> <p>Соответствие сервировки и оформления сложных блюд из пернатой дичи требованиям нормативной технологической документации, правилам организации обслуживания</p>	<p>наблюдение за деятельностью в период учебной и производственной практик;</p> <p>Экспертная оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях, квалификационном экзамене, в период учебной и производственной практик</p>
--	--	--

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<p>Активность участия во внеклассных мероприятиях профессиональной направленности;</p> <p>Ответственность при выполнении домашних заданий, самостоятельных работ;</p> <p>Активность в посещении кружков по профессии, дополнительных занятий</p>	<p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, отзывы руководителей практики</p>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<p>Рациональность выбора средств и методов организации собственной деятельности;</p> <p>Эффективность выбираемых методов и способов выполнения профессиональных задач;</p> <p>Самостоятельность в оценивании эффективности выбираемых методов и способов выполнения профессиональных задач</p>	<p>экспертное наблюдение при выполнении работ в рамках учебной и производственной практик, экспертная оценка результатов практических занятий, квалификационного экзамена</p>
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<p>Результативность решения индивидуальных практических задач в стандартных и нестандартных ситуациях;</p> <p>Самостоятельность в осуществлении контроля соблюдения технологических параметров приготовления пищи, контроля работы оборудования;</p> <p>Способность к проведению анализа собственной деятельности, выявлению недостатков и определению возможных причин их возникновения</p>	<p>экспертное наблюдение при выполнении работ в рамках учебной и производственной практики, экспертная оценка выполнения практических работ, экспертная оценка результатов квалификационного экзамена</p>
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для	<p>Результативность поиска необходимой информации для выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного</p>	<p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в</p>

эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	развития; Способность выделения главного и необходимого из всего объема информации; Результативность использования найденной информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	процессе освоения образовательной программы; экспертная оценка выполнения самостоятельных работ, результатов защиты рефератов, квалификационного экзамена
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Самостоятельность в подготовке компьютерных презентаций; Результативность поиска, обработки, хранения, представления информации, найденной посредством Интернет	экспертное наблюдение при выполнении работ в рамках учебной практики, экспертная оценка на квалификационном экзамене
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Активность во взаимодействии с обучающимися, преподавателями, коллегами, руководством, потребителями в ходе обучения; Аргументированность и принципиальность в отстаивании собственного мнения при работе в коллективе и команде; Способность к соблюдению этических и нравственных норм в общении с коллегами, руководством, клиентами в ходе обучения	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, отзывы руководителей практики
ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Эффективность самостоятельно определяемых задач профессионального и личностного развития; Результативность процессов самообразования, самостоятельного повышения профессиональной квалификации; Способность к планированию повышения собственной профессиональной квалификации	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 8. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Способность нести ответственность за результаты работы членов команды (подчиненных); Способность к объективному анализу и оценке собственной деятельности и деятельности подчиненных в процессе выполнения заданий	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося при освоении образовательной программы, отзывы руководителей практики
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Самостоятельность в отслеживании новых тенденций в технологии приготовления пищи; Способность к своевременному и эффективному внедрению в	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося при освоении

	профессиональную деятельность новых видов сырья, технологий его подготовки, приготовления полуфабрикатов и блюд	образовательной программы; отзывы руководителей практики; экспертная оценка на квалификационном экзамене
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Активность участия в мероприятиях военно-патриотической направленности; Активность участия в спортивных соревнованиях, посещения спортивных секций; Результативность освоения дисциплин ОГСЭ.В.04 Физическая культура, ОП.09 Безопасность жизнедеятельности; Исполнительность в выполнении заданий во время учебных сборов	Отзывы руководителей по безопасности жизнедеятельности, физической культуре, руководителей спортивных секций; отзыв руководителя учебно-полевых сборов