

Министерство образования и науки Российской Федерации  
ФГБОУ ВО «Байкальский государственный университет»

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по учебной работе  
к.э.н., доцент Измestьев А.А.  
  
17.06.2019г.  


Дата актуализации: 31.08.2019г.

## **Рабочая программа**

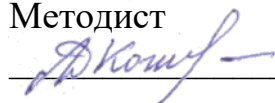
Профессиональный модуль 03 Организация процесса приготовления и приготовле-  
ние сложной горячей кулинарной продукции  
**Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания**  
Базовая подготовка

Иркутск  
2019

Рабочая программа профессионального модуля составлена на основании Федерального Государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)

Согласовано:

Методист



А. Д. Кожевникова

Разработал преподаватель Е.В. Макарова

## СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	8
4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	20
5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	24

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

### 1.1. Область применения рабочей программы

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

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.

Целью овладения ПМ.03 является освоение теоретических знаний и практических умений в области организации процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

#### **Иметь практический опыт:**

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

#### **Уметь:**

1. -органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
2. -принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
3. -проводить расчеты по формулам;
4. -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;
5. -выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

6. -выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
7. -оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

**Знать:**

1. -ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
2. -классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
3. -классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
4. -классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
5. -методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
6. -принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
7. -требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
8. -требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
9. -основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- 10.-основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- 11.-методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- 12.-варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- 13.-варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- 14.-ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- 15.-правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- 16.-правила соусной композиции горячих соусов;
- 17.температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- 18.-варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- 19.-варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;

- 20.-правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- 21.-виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- 22.-технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- 23.-технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- 24.-гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- 25.-органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- 26.-правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- 27.технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- 28.-правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- 29.-варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- 30.-традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- 31.варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами; температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- 32.-правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- 33.-требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- 34.-требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- 35.-риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции
- 36.-методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

1.2. Рекомендуемое количество часов на освоение типовой рабочей программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –252 час;

в том числе: теоретическое обучение –90 часов

лабораторно-практические работы – 72 часов

самостоятельной работы обучающегося –90 часов;

производственная практика –144 часа

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение типовой рабочей программы профессионального модуля (заочное обучение):

максимальной учебной нагрузки обучающегося –252 часа;

в том числе: теоретическое обучение – 10 часов

лабораторно-практические работы – 12 часов

самостоятельной работы обучающегося –230 час;  
производственная практика –144 часа

## 2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения 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 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, час	В т.ч. курсовая работа, час	Учебная, час	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрено рассредоточенная практика)
			Всего, час	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, час	В т.ч. курсовая работа, час	Учебная, час	В т.ч. курсовая работа, час		
ПК 3.1-ПК 3.4	МДК 03.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	252	162	72		90			
	ПП03.01.Производственная практика (по профилю специальности)	144							144
	Всего:	396	162	72		90			144



**Тематический план профессионального модуля 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. Заочное отделение**

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, час	В т.ч. курсовая работа, час	Учебная, час	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрено рассредоточенная практика)	
			Всего, час	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, час	В т.ч. курсовая работа, час	Учебная, час	В т.ч. курсовая работа, час		
ПК 3.1-ПК 3.4	МДК 03.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	252	22	12		230			
	ПП03.01.Производственная практика (по профилю специальности)	144							144
	Всего:	396	162	12		230			144

**Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ 03) Организация процесса приготовления и приготoвление 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	Объем часов	Коды компетенций
1	2	3	4
<b>МДК 03.1 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.</b>			
Раздел 1. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции			
Тема 1.1 Супы	1. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания	2	ОК1-9 ПК 3.1-3.4
	2. Значение супов в питании. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов. Методы организации производства сложных супов. Ассортимент сложных супов. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов	2	ОК1-9 ПК 3.1-3.4
	3. Технология приготовления сложных заправочных супов	2	ОК1-9 ПК 3.1
	4. Технология приготовления сложных супов – пюреобразных.	2	ОК1-9 ПК 3.1
	5. Технология приготовления сложных супов -прозрачных,		ОК1-9 ПК 3.1
	6. Технология приготовления сложных супов – национальных. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов. температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов	2	ОК1-9 ПК 3.1
	7. Технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов.	2	ОК1-9 ПК 3.1
	СРС. Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий	4	ОК1-9 ПК 3.1
	СРС: Изучение сроков хранения сырья по документу «Санитарно-	6	ОК1-9ПК3.1-3.4

	эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03»Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21 мая 2003 г.)		
	СРС: Оформить технологические карты в соответствии с требованиями.	6	ОК1-9 ПК 3.1
	СРС. Оформить компьютерную презентацию первых блюд, популярных в европейской кухне.	6	ОК1-9 ПК 3.1
	Лабораторная работа №1 Супы.	6	ОК1-9 ПК 3.1
Тема 1.2. Соусы горячие	8. Значение соусов в питании. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: соусов. Ассортимент горячих соусов. Принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);	2	ОК1-9 ПК 3.2
	9. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных горячих соусов. Классификация соусов	2	ОК1-9 ПК 3.2
	10. Технология приготовления соусов рыбных Правила соусной композиции горячих соусов. Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд	2	ОК1-9 ПК 3.2
	11. Технология приготовления соусов мясных. Правила соусной композиции горячих соусов. Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд Соусы на основе овощных соков, пюре, пюре из бобовых	2	ОК1-9 ПК 3.2
	12. Технология приготовления соусов грибных, сметанных. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов. Правила соусной композиции горячих соусов. Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд Соусы на основе овощных соков, пюре, пюре из бобовых	2	ОК1-9 ПК 3.2
	13. Соусы на основе овощных соков, пюре, пюре из бобовых	2	ОК1-9 ПК 3.2
	14. Значение в питании блюд из овощей. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из овощей; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей.	2	ОК1-9 ПК 3.3
Тема 1.3 Блюда из овощей	15. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей.	2	ОК1-9 ПК 3.3

	16. Блюда из отварных и припущенных овощей	2	ОК1-9 ПК 3.3
	17. Блюда из жареных, тушеных, запеченных овощей. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей. варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд овощей.	2	ОК1-9 ПК 3.3
	18. Практическая работа №1 Решение ситуационных задач по теме Блюда из овощей	2	ОК1-9 ПК 3.3
	СРС. Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий	4	ОК1-9 ПК 3.3
	СРС: Подобрать рецептуру новых блюд. Оформить компьютерную презентацию горячих блюд	6	ОК1-9 ПК 3.3
	СРС: Оформить технологические карты в соответствии с требованиями	6	ОК1-9 ПК 3.3
	СРС: Доклад по теме: «Новые горячие блюда из овощей, приготовляемые на базах практики.	4	ОК1-9 ПК 3.3
	Лабораторная работа №2 Овощи и грибы	6	ОК1-9 ПК 3.3
Тема 1.4 Блюда из грибов, сыра, круп, пасты.	19. Значение в питании блюд из грибов, сыра. Классификация сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров. Классификация грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из грибов, сыра.	2	ОК1-9 ПК 3.3
	20. Технология приготовления сложных блюд из грибов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд грибов и сыра.	2	ОК1-9 ПК 3.3
	21. Технология приготовления сложных блюд из сыра. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд грибов и сыра.	2	ОК1-9 ПК 3.3
	22. Технология приготовления сложных блюд из круп.	2	ОК1-9 ПК 3.3
	23. Технология приготовления сложных блюд из пасты. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из грибов и сыра; круп, пасты	2	ОК1-9 ПК 3.3
	24. Практическая работа №2 Решение ситуационных задач по теме Блюда из грибов, сыра, круп, пасты	2	ОК1-9 ПК 3.3
	СРС: Подобрать рецептуру новых блюд из грибов, сыра, круп, пасты.	4	ОК1-9 ПК 3.3
	СРС: Оформить компьютерную презентацию : блюд из грибов, сыра, круп, пасты в ресторанах г.Иркутска.	4	ОК1-9 ПК 3.3
	Лабораторная работа №3 Блюда из грибов, сыра.	6	ОК1-9 ПК 3.3

	Лабораторная работа №4 Блюда из круп, пасты	6	ОК1-9 ПК 3.3
Тема 1.5 Блюда из рыбы и морепродуктов	25. Значение в питании блюд из рыбы. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы.	2	ОК1-9 ПК 3.4
	26. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы	2	ОК1-9 ПК 3.4
	27. Технология приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы.	2	ОК1-9 ПК 3.4
	28. Технология приготовления рыбы жареной. Технология приготовления рыбы тушеной. Техника нарезки на порции готовой рыбы в горячем виде.	2	ОК1-9 ПК 3.4
	29. Технология приготовления блюд из рубленой рыбы. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из рыбы.	2	ОК1-9 ПК 3.4
	30. Блюда из морепродуктов. Технология приготовления блюд из морепродуктов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из морепродуктов.	2	ОК1-9 ПК 3.4
	СРС. Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий	4	ОК1-9 ПК 3.4
	СРС: Подобрать рецептуру новых блюд из рыбы и морепродуктов.	4	ОК1-9 ПК 3.4
	СРС: Оформить технологические карты в соответствии с требованиями	4	ОК1-9 ПК 3.4
	СРС: Оформить компьютерную презентацию: сложные горячие блюда из рыбы и морепродуктов.	4	ОК1-9 ПК 3.4
	Лабораторная работа №5 Блюда из рыбы	6	ОК1-9 ПК 3.4
Тема 1.6 Блюда из мяса	31. Значение в питании блюд из мяса. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из мяса.	2	ОК1-9 ПК 3.4
	32. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса.	2	ОК1-9 ПК 3.4
	33. Блюда из отварного, припущенного мяса. Технология приготовления блюд.	2	ОК1-9 ПК 3.4
	34. Блюда из мяса жареного и субпродуктов. Технология приготовления блюд.	2	ОК1-9 ПК 3.4
	35. Блюда из мяса тушеного и субпродуктов. Технология приготовления блюд.	2	ОК1-9 ПК 3.4

	36. Блюда из рубленого мяса. Технология приготовления блюд.	2	ОК1-9 ПК 3.4
	37. Блюда из запеченного мяса. Технология приготовления блюд.	2	ОК1-9 ПК 3.4
	38. Блюда из мяса диких животных. Технология приготовления блюд. Техника нарезки на порции готового мяса в горячем виде	2	ОК1-9 ПК 3.4
	39. Практическая работа №3 Решение ситуационных задач по теме Блюда из мяса	2	ОК1-9 ПК 3.4
	СРС. Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий	4	ОК1-9 ПК 3.4
	СРС: Подобрать рецептуру новых блюд современной кухни из мяса.	4	ОК1-9 ПК 3.4
	СРС: Оформить компьютерные презентации: блюда из мяса в современных ресторанах;	4	ОК1-9 ПК 3.4
	СРС: Подготовить доклад использование мяса диких животных в ресторанах г.Иркутска.	4	ОК1-9 ПК 3.4
	Лабораторная работа №6 Блюда из мяса	6	ОК1-9 ПК 3.4
	Лабораторная работа №7 Блюда из мяса	6	ОК1-9 ПК 3.4
Тема 1.7. Блюда из мяса птицы и дичи, кролика. Мучные блюда	40. Значение блюд в питании. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из мяса птицы и дичи, кролика	2	ОК1-9 ПК 3.4
	41. Процессы, происходящие при тепловой обработке.	2	ОК1-9 ПК 3.4
	42. Блюда из отварной, припущенной птицы. Блюда из тушеной птицы.	2	ОК1-9 ПК 3.4
	43. Блюда из жареной птицы, пернатой дичи основным способом на гриле, на барбекю. Подбор гарниров и соусов. Требование к качеству, безопасность, сроки реализации. Подача блюд. Блюда из рубленой птицы. правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), Блюда из кролика.	2	ОК1-9 ПК 3.4
	44. Технология приготовления горячих напитков. Требования к качеству.	2	ОК1-9 ПК 3.4
	45. Мучные блюда. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции	2	ОК1-9 ПК 3.4
	46. Особенности национальных кухонь.	2	ОК1-9 ПК 3.4
	47. Технология приготовления блюд национальных кухонь ближнего зарубе-	2	ОК1-9 ПК 3.4

	жья		
	48. Технология приготовления блюд национальных кухонь дальнего зарубежья	2	ОК1-9 ПК 3.4
	СРС: Подобрать рецептуру новых блюд из мяса птицы и дичи, кролика	4	ОК1-9 ПК 3.4
	СРС: Оформить компьютерные презентации: горячих блюд из мяса птицы и дичи, кролика в современном ресторане.	4	ОК1-9 ПК 3.4
	Лабораторная работа № 8 Блюда из птицы	6	ОК1-9 ПК 3.4
	Лабораторная работа №9 Мучные блюда	6	ОК1-9 ПК 3.4
	Лабораторная работа №10 Блюда национальных кухонь	6	ОК1-9 ПК 3.4
	Лабораторная работа №11 Блюда национальных кухонь	6	ОК1-9 ПК 3.4
<b>ИТОГО</b>		242	
<b>Производственной практика (по профилю специальности) Виды работ</b>		144	ОК1-9 ПК 3.1-3.4
	<p>Ознакомление с организацией работы супового отделения горячего цеха, производственным персоналом. Инструктаж по правилам техники безопасности на рабочих местах. Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарем. Оценка соответствия оснащения цеха технологическим оборудованием</p> <p>Совершенствование навыков организации рабочего места. Подбор необходимой посуды и инвентаря, подготовка оборудования к работе.</p> <p>Закрепление умений приготовления бульонов, овощных заготовок для всех видов супов.</p> <p>Совершенствование практических навыков приготовления заправочных супов массового спроса и повышенной сложности.</p> <p>Освоение навыков приготовления супов-пюре, прозрачных супов и гарниров к ним, молочных, холодных и сладких супов. Выполнение расчетов по определению необходимого количества сырья для заданного количества порций и выхода супа, используя нормативно-технологические документы и справочный материал. Оценка качества приготовленных супов. Проверка соответствия качества конкретного вида продукции требованиям нормативной документации. Выявление и устранение возможных дефектов. Составление технологических и технико-технологических карт на выпускаемую продукцию. Участие в разработке новых фирменных блюд.</p> <p>Ознакомление с организацией работы и оснащением соусного отделения</p>		

	<p>горячего цеха.</p> <p>Определение типа имеющегося технологического оборудования, его мощности. Инструктаж по правилам техники безопасности на рабочих местах. Оценка соответствия перечня технологического оборудования и инвентаря ассортименту и объему выпускаемой продукции.</p> <p>Совершенствование навыков организации рабочих мест, подбора посуды и инвентаря. Закрепление умений по выполнению расчетов сырья для заданного количества порций производимой продукции.</p> <p>Совершенствование приемов приготовления блюд из овощей :вареных, припущенных, жареных основным способом и во фритюре, запеченных, фаршированных; блюд из грибов.</p> <p>Оформление блюд со сложными гарнирами и различными соусами. Овладение навыками использования полуфабрикатов из жареных, тушеных, запеченных, сушеных овощей, выпускаемых промышленностью.</p> <p>Совершенствование приемов приготовления и отпуска блюд и гарниров из круп различной консистенции, изделий из каш, блюд из бобовых, подбор соусов для их отпуска. Освоение методов оценки качества блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. Оформление технологических и технико-технологических карт на продукцию.</p>		
--	---	--	--



**Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ 03) Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции (заочное отделение).**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>МДК 03.1 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.</b>			
Раздел 1. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции			
Тема 1.1 Супы	<p>1. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания  Значение супов в питании. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов.  Технология приготовления сложных супов –пюреобразных.  Технология приготовления сложных супов -прозрачных,  Технология приготовления сложных супов – национальных. Технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов.</p>	2	ОК1-9 ПК 3.1
	СРС. Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий	4	ОК1-9 ПК 3.1
	СРС: Подобрать рецептуру новых первых блюд.	4	ОК1-9 ПК 3.1
	СРС: Оформить технологические карты в соответствии с требованиями.	4	ОК1-9 ПК 3.1
	СРС. Оформить компьютерную презентацию первых блюд, популярных в европейской кухне.	4	ОК1-9 ПК 3.1

<p>Тема 1.2. Соусы горячие</p> <p>Тема 1.3 Блюда из овощей</p>	<p>2. Значение соусов в питании.  Классификация соусов Технология приготовления соусов рыбных Правила соусной композиции горячих соусов. Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд Технология приготовления соусов мясных. Правила соусной композиции горячих соусов. Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд Соусы на основе овощных соков, пюре, пюре из бобовых  Технология приготовления соусов грибных, сметанных.  Значение в питании блюд из овощей.  Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей.  Блюда из отварных и припущенных овощей  Блюда из жареных, тушеных, запеченных овощей. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей. варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд овощей.</p>	<p>2</p>	<p>ОК1-9 ПК 3.2</p>
<p>СРС. Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий</p>		<p>4</p>	<p>ОК1-9 ПК 3.2</p>
<p>СРС: Подобрать рецептуру новых блюд</p>		<p>4</p>	<p>ОК1-9 ПК 3.2</p>
<p>СРС: Оформить технологические карты в соответствии с требованиями</p>		<p>4</p>	<p>ОК1-9 ПК 3.2</p>
<p>СРС: Оформить компьютерную презентацию горячих блюд  Провести конференцию по теме: «Новые горячие блюда, приготовляемые на базах практики студентов»</p>		<p>4</p>	<p>ОК1-9 ПК 3.2</p>
<p>Тема 1.4 Блюда из грибов, сыра, круп, пасты.</p>	<p>3. Значение в питании блюд из грибов, сыра. круп, пасты Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Технология приготовления сложных блюд  Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из грибов и сыра; круп, пасты</p>	<p>2</p>	<p>ОК1-9 ПК 3.3</p>
<p>СРС: Подобрать рецептуру новых блюд из грибов, сыра, круп, пасты.</p>		<p>4</p>	<p>ОК1-9 ПК 3.3</p>
<p>СРС: Оформить компьютерную презентацию : блюд из грибов, сыра, круп, пасты в ресторанах г.Иркутска.</p>		<p>4</p>	<p>ОК1-9 ПК 3.3</p>

Тема 1.5 Блюда из рыбы и морепродуктов	4. Значение в питании блюд из рыбы. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы. Технология приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы. Технология приготовления рыбы жареной. Технология приготовления рыбы тушеной. Техника нарезки на порции готовой рыбы в горячем виде. Технология приготовления блюд из рубленой рыбы. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из рыбы. Блюда из морепродуктов. Технология приготовления блюд из морепродуктов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из морепродуктов.	2	ОК1-9 ПК 3.4
	СРС: Подобрать рецептуру новых блюд из рыбы и морепродуктов.	4	ОК1-9 ПК 3.4
	СРС: Оформить технологические карты в соответствии с требованиями	4	ОК1-9 ПК 3.4
	СРС: Оформить компьютерную презентацию: сложные горячие блюда из рыбы и морепродуктов.	4	ОК1-9 ПК 3.4
Тема 1.6 Блюда из мяса, птицы и дичи, кролика. Мучные блюда.	5. Значение в питании блюд из мяса. Блюда из отварного, припущенного мяса. Технология приготовления блюд. Блюда из мяса жареного и субпродуктов. Технология приготовления блюд. Блюда из мяса тушеного и субпродуктов. Технология приготовления блюд. Блюда из рубленого мяса. Технология приготовления блюд. Блюда из запеченного мяса. Технология приготовления блюд. Блюда из мяса диких животных. Блюда из птицы Мучные блюда	2	ОК1-9 ПК 3.4
	СРС. Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий	156	ОК1-9 ПК 3.4
	СРС: Подобрать рецептуру новых блюд из мяса.	4	ОК1-9 ПК 3.4
	СРС: Оформить компьютерные презентации: блюда из мяса в современных ресторанах;	4	ОК1-9 ПК 3.4
	СРС: Подготовить доклад: Использование мяса диких животных в ресторанах г.Иркутска.	4	ОК1-9 ПК 3.4
	Лабораторная работа №1	6	ОК1-9 ПК 3.4
	Лабораторная работа №2	6	ОК1-9 ПК 3.4
	СРС: Подобрать рецептуру новых блюд из мяса птицы и дичи, кролика	4	ОК1-9 ПК 3.4

	СРС: Оформить компьютерные презентации: горячих блюд из мяса птицы и дичи, кролика в современном ресторане.	4	ОК1-9 ПК 3.4
<b>ИТОГО</b>		242	
<b>Производственной практика (по профилю специальности) Виды работ</b>		144	ОК1-9 ПК3.1- 3.4
	<p>Ознакомление с организацией работы супового отделения горячего цеха, производственным персоналом. Инструктаж по правилам техники безопасности на рабочих местах. Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарем. Оценка соответствия оснащения цеха технологическим оборудованием</p> <p>Совершенствование навыков организации рабочего места. Подбор необходимой посуды и инвентаря, подготовка оборудования к работе.</p> <p>Закрепление умений приготовления бульонов, овощных заготовок для всех видов супов.</p> <p>Совершенствование практических навыков приготовления заправочных супов массового спроса и повышенной сложности.</p> <p>Освоение навыков приготовления супов-пюре, прозрачных супов и гарниров к ним, молочных, холодных и сладких супов. Выполнение расчетов по определению необходимого количества сырья для заданного количества порций и выхода супа, используя нормативно-технологические документы и справочный материал. Оценка качества приготовленных супов. Проверка соответствия качества конкретного вида продукции требованиям нормативной документации. Выявление и устранение возможных дефектов. Составление технологических и технико-технологических карт на выпускаемую продукцию. Участие в разработке новых фирменных блюд.</p> <p>Ознакомление с организацией работы и оснащением соусного отделения горячего цеха.</p> <p>Определение типа имеющегося технологического оборудования, его мощности. Инструктаж по правилам техники безопасности на рабочих местах. Оценка соответствия перечня технологического оборудования и инвентаря ассортименту и объему выпускаемой продукции.</p> <p>Совершенствование навыков организации рабочих мест, подбора посуды и инвентаря. Закрепление умений по выполнению расчетов сырья для заданного количества порций производимой продукции.</p> <p>Совершенствование приемов приготовления блюд из овощей :вареных,</p>		

	<p>припущенных, жареных основным способом и во фритюре, запеченных, фаршированных; блюд из грибов.</p> <p>Оформление блюд со сложными гарнирами и различными соусами. Овладение навыками использования полуфабрикатов из жареных, тушеных, запеченных, сушеных овощей, выпускаемых промышленностью.</p> <p>Совершенствование приемов приготовления и отпуска блюд и гарниров из круп различной консистенции, изделий из каш, блюд из бобовых, подбор соусов для их отпуска. Освоение методов оценки качества блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. Оформление технологических и технико-технологических карт на продукцию.</p>		
--	---	--	--

## 4. Условия реализации профессионального модуля

### 4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля обеспечена наличием учебной аудитории дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, лабораторных и практических занятий и учебным кулинарным цехом, читальным залом с выходом в сеть Интернет

Оборудование лаборатории -учебного кулинарного цеха: плита электрическая ЭП-2ЖШ 4 шт, Пресс - гриль (контактный) Ergo (2 секц) 1 шт., слайсер 9" HBS-220JC Convito, толщина нарезки от 0 до 15 мм 1 шт, стол разделочный центральный СРЦ 1000/600Z 4 шт., тестомес DN 5 Starfood 1 шт, холодильник двухкамерный Бирюса 135 1 шт, холодильник Саратов 451 1 шт, холодильник СТИНОЛ 1 шт. шкаф расстоечный+Конвекционная печь 1 шт, шкаф холодильный ШХ-0,5 ДСУ 1 шт. весы CAS Corp.LTD SW-20 ,весы настольные ВНЦ-1000,до 1 кг., весы настольные ВНЦ-2,до 200гр. 1 шт. лапшерезка QF-150+QJ-2+QS-1x2 мех.упр. 2 насадки 1 шт микроволновая печь MM717 CMF 1 шт. миксер ВИТЕС 1 шт ванна моечная с рабочей поверхностью ВСМС-1/530 4 шт. инвентарь для приготовления блюд и кулинарных изделий; сырьё для приготовления блюд и кулинарных изделий

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:

- рабочие столы и стулья для обучающихся;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- доска классная магнитно-маркерная;
- наглядные пособия;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор;
- ноутбук.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: электроплиты, пароконвектомат, фритюрница, производственные столы со встроенной моечной ванной, производственные столы с охлаждаемой поверхностью, горка охлаждаемая, холодильное оборудование, весовое оборудование, подтоварники, производственные столы, моечные ванны, овощерезательные машины, универсальный привод, гастрономическая машина, инвентарь.

## 4.2 Информационное обеспечение обучения

### Федеральные законы и нормативные документы:

1. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 (в редакции Федерального закона от 09.01.1996 № 2-ФЗ) (с изм. на 03.07.2016) "О защите прав потребителей":
2. Федеральный закон от 30.03.1999 №52-ФЗ (с изм. на 03.07.2016)
3. (редакция, действующая 04.07.2016) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения":
4. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (с изм. на 13.07.2015) "О качестве и безопасности пищевых продуктов"
5. Федеральный закон №184-ФЗ от 27.12.2002 (с изм. на 05.04.2016)
6. (редакция, действующая с 01.07.2016) "О техническом регулировании":
7. Правила оказания услуг общественного питания (утв. Постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 №1036) (ред. от 04.10.2012):
8. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции <http://protrts.ru/reglamenty-tr-ts/tr-ts-021-2011/>
9. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
10. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
11. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
12. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
13. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
14. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
15. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
16. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания
17. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях:
18. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания
19. ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации
20. САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРАВИЛА СП

### **Основная литература:**

1. Шильман Л.З. Технологические процессы продукции питания. : Учебное пособие.-М.: Издательский центр «Академия», 2015-192с.

### **Дополнительная литература:**

1. Технология продукции общественного питания : [Электронный ресурс]: учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др. ; под ред. А.С. Ратушного. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 336 с. : табл. - (Прикладной бакалавриат). – Режим доступа: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426459](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426459)
2. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания : [Электронный ресурс]: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов ; под ред. А.Т. Васюковой. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. - 496 с. : табл., ил.. - Библиогр.: с. 477-478. – Режим доступа: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426461](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426461)
3. Джабоева А.С., Тамова М.Ю. Технология продуктов общественного питания: сборник задач: учебн.пособие,-М.:Магистр: ИНФРА-М,2012.-256с.
4. Справочник технолога общественного питания. – М: Колос, 2015.

#### **Периодическая печать:**

5. Журналы: «Питание и общество»,
6. «Стандарты и качество»,
7. «Ресторанный бизнес»,
8. «Ресторан»,
9. «Ресторанные ведомости».

### **Интернет-ресурсы:**

1. Российская Государственная Библиотека: <http://www.rsl.ru>
2. Правовая система ГАРАНТ: <http://www.garant.ru>
3. Электронная библиотека журналов: <http://elibrary.ru>
4. Научная библиотека БГУ <http://lib.isea.ru>
5. [lib-catalog.isea.ru](http://lib-catalog.isea.ru)

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

Образовательное учреждение располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, междисциплинарной и модульной подготовки, предусмотренных паспортом модуля. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Освоение модуля предусматривает:

- выполнение обучающимся практических занятий, включая практические задания с использованием персональных компьютеров;
- освоение обучающимся программы модуля в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в



профильных организациях;

- проведение производственной практики в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

При освоении модуля предусматриваются групповые и индивидуальные консультации.

Освоение модуля обеспечивается учебно-методической документацией по всем междисциплинарным курсам модуля. Каждый обучающийся имеет доступ к базам данных и библиотечным фондам образовательного учреждения. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Внеаудиторная работа должна сопровождаться методическим обеспечением.

Освоению профессионального модуля предшествует изучение следующих дисциплин:

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Физиология питания

Организация хранения и контроль запасов и сырья

#### **4.4. Перечень занятий, проводимых в активных и интерактивных формах**

Общее количество аудиторных часов – **90 часов**

Занятия в активных и интерактивных формах – **6ч (7%)**

Тема занятия	часы	Форма проведения
Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов.	2	Презентации с использованием различных вспомогательных средств.
Технология приготовления сложных блюд из пасты. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из грибов и сыра; круп, пасты	2	Презентации с использованием различных вспомогательных средств
Особенности национальных кухонь	2	Презентации с использованием различных вспомогательных средств

#### **4.5 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции:

- наличие образования, соответствующего профилю преподаваемых разделов модуля Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;

- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- проходить стажировку в профессиональных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Руководителями практики от учебного заведения должны быть преподаватели общепрофессиональных дисциплин и профессионального модуля.

**Руководители практики должны:**

- иметь практический опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- отвечать за освоение обучающимися профессионального цикла.

## 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

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.

№	Содержание	Основные показатели оценки результата	Методы оценки
УМЕТЬ У 1	Органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Демонстрация умений органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Оценка правильности демонстрации умений. Оценка правильности выполнения практических заданий. Экспертное наблюдение. Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена.
У 2	Принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Демонстрация умений организовать процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Оценка правильности демонстрации умений. Оценка правильности выполнения практических заданий. Экспертное наблюдение. Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена.
У 3	Проводить расчеты по формулам	Уметь проводить расчеты по формулам	Проверка расчётов Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена.
У 4	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	Умение 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	Проверка правильности 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 Экспертное наблюдение. Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена.
У 5	Выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Умение правильно выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Проверка правильности выбора способов и приемов приготовления сложной горячей кулинарной продукции Экспертное наблюдение. Промежуточная аттестация в форме квалификационного

			экзамена.
У 6	Выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции	Демонстрация умения выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции	Проверка правильности выбора температурного режима при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции Экспертное наблюдение. Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена.
У7	Оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами	Демонстрация умения Оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами	Проверка умения правильно Оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами Экспертное наблюдение. Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена.
ЗНАТЬ 3 1	Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;	Перечисление ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях;
3 2	Классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;	Знания классификации сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях;
3 3	Классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;	Знания классификации овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях;

34	Классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;	Знания классификации грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях;
35	Методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;	Знания методов организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях;
36	Принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);	Понимание принципов и методов организации производства соусов в ресторане (соусная станция);	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях;
37	Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;	Знание требований к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях;
38	Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответ-	Знание требований к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в со-	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоя-

	ствии с видом тепловой обработки;	ответствии с видом тепловой обработки;	тельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях;
39	Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;	Знание основных критериев оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях;
310	Основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;	Знание основных критериев оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях;
311	Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;	Осознанный выбор методов и вариантов комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях;
312	Варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;	Осознанный выбор вариантов сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях;
313	Варианты подбора пряностей и приправ	Осознанный выбор вариантов подбора пря-	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттеста-

	при приготовлении блюд из овощей и грибов;	ностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;	ция в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях;
314	Ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;	Знание ассортимента вкусовых добавок к сложным горячим соусам и Осознанный выбор вариантов их использования	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях;
315	Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;	Осознанный выбор вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях;
316	Правила соусной композиции горячих соусов;	Знание правил 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;	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях;
317	Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;	Знание показателей температурного, санитарного режимов и правил приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различ-	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), реше-

		ных типов сыров	ние проблемно-ситуационных задач на практических занятиях;
318	Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;	Осознанный выбор вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях;
319	Варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;	Осознанный выбор вариантов сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях;
320	Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;	Знание правил подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях;
321	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;	Знание видов технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях;
322	Технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов,	Соблюдение технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горя-	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение



	блюд из мяса и птицы;	чих соусов, блюд из мяса и птицы	Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях
323	Технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;	Соблюдение технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях
324	Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;	Знание технологии приготовления гарниров, заправок, соусов для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях
325	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;	Знание органолептических способов определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях
326	Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;	Соблюдение правил подбора горячих соусов к различным группам блюд	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях
	Технику нарезки на	Знание техник нарезки	Устный опрос, письменный

327	порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;	на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;	опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях
328	Правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;	Знание правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях
329	Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;	Осознанное применение вариантов сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях
330	Традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;	Осознанное применение традиционных и современных вариантов сочетаемости вина и фруктов с сыром;	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях
331	Варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами; температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;	Осознанное применение вариантов оформления тарелки и блюд с горячими соусами; температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях

			тимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях
332	Правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;	Знание правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях
333	Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы	Знание требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях
334	Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде; Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде	Знание требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях
335	Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции	Знание риска в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях
336	Методы контроля без-	Знание методов кон-	Устный опрос, письменный

	опасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.	троля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.	опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях
ОК1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация интереса к будущей профессии	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях. Защита ВКР
ОК2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области общественного питания	Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе решения ситуационных задач промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, Защита ВКР
ОК3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области общественного питания	Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе решения ситуационных задач Защита творческих работ, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Защита ВКР
ОК4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Эффективный поиск необходимой информации, работа на ПК, использование Интернет-ресурсов	Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций) промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, Защита ВКР
ОК5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Использование различных источников, включая электронные	Устный опрос, промежуточная аттестация в форме устного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы

	сти.		обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций Защита курсовой работы. Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе решения ситуационных задач Защита творческих работ Защита ВКР
ОК6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями, коллегами в ходе обучения и производственной практики	Экспертное наблюдение
ОК7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Организация самостоятельных групповых занятий при изучении дисциплины	Экспертное наблюдение
ОК8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Выполнение задач профессионального и личностного развития, самообразования, планирование повышения квалификации.	Устный опрос, промежуточная аттестация в форме устного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций Защита курсовой работы. Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе решения ситуационных задач Защита ВКР
ОК9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Выбор решения в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Устный опрос, промежуточная аттестация в форме устного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций Защита курсовой работы. Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе решения ситуационных задач Защита ВКР
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	Знания и умение организовать и проводить приготовление сложных супов.	Устный опрос, промежуточная аттестация в форме устного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций Защита курсовой работы. Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе решения ситуационных задач Защита ВКР

			<p>тимедийных презентаций Защита курсовой работы. Наблюдение за ходом выполнения практических заданий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- активное участие в ходе занятия и лабораторных работ;</li> <li>- устный и письменный опрос;</li> <li>- решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях;</li> <li>- задания для самостоятельной работы; Защита ВКР</li> </ul>
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	Знания и умение организовать и проводить приготовление сложных горячих соусов	<p>Устный опрос, промежуточная аттестация в форме устного экзамена, экспертное наблюдение</p> <p>Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций Защита курсовой работы. Наблюдение за ходом выполнения практических заданий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- активное участие в ходе занятия и лабораторных работ;</li> <li>- устный и письменный опрос;</li> <li>- решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях;</li> <li>- задания для самостоятельной работы; Защита ВКР</li> </ul>
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	Знания и умение организовать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	<p>Устный опрос, промежуточная аттестация в форме устного экзамена, экспертное наблюдение</p> <p>Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций Защита курсовой работы. Наблюдение за ходом выполнения практических заданий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- активное участие в ходе занятия и лабораторных работ;</li> <li>- устный и письменный опрос;</li> <li>- решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях;</li> <li>- задания для самостоятельной работы; Защита ВКР</li> </ul>
ПК 3.4.	Организовывать и про-	Знания и умение орга-	Устный опрос, промежуточная

	<p>водить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>низовать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p>аттестация в форме устного экзамена, экспертное наблюдение</p> <p>Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся</p> <p>(сообщения, выполнение мультимедийных презентаций</p> <p>Защита курсовой работы. Наблюдение за ходом выполнения практических заданий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- активное участие в ходе занятия и лабораторных работ;</li> <li>- устный и письменный опрос;</li> <li>- решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях;</li> <li>- задания для самостоятельной работы; Защита ВКР</li> </ul>
--	---	--	---

