

Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное
автономное образовательное учреждение высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор Торгово-
экономического института
Ю.Л. Александров/

« 18 » 03 2016г.

Торгово-экономический
институт

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ВЫПЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИЯМ РАБОЧЕГО 5120 ПОВАР, 7512 КОНДИТЕР

Профессиональный модуль ПМ.07 Выполнение работ по профессиям
5120 повар, 7512 кондитер

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Красноярск 2016

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	24

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «Выполнение работ по профессиям рабочего – повар»

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по профессии - повар и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Выпускник, освоивший ОПОП СПО, должен обладать *общими компетенциями*, включающими в себя способность:

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.

Выполнять *профессиональные компетенции*:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (подготовка, переподготовка и повышение квалификации профессий: повар при освоении профессий рабочего в рамках специальности СПО – Технология продукции общественного питания

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

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из овощей, мяса рыбы и птицы
- расчета массы овощей, мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки овощей, мяса, рыбы и птицы для приготовления полуфабрикатов ;
- подготовки овощей, мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для приготовления полуфабрикатов , используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;

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

уметь:

- органолептически оценивать качество готовых полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и птицы,
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов
- выбирать различные способы и приемы подготовки овощей, мяса, рыбы и птицы для приготовления полуфабрикатов;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы, птицы;
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простой и основной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы, домашней птицы;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- классификацию овощей и требования к их качеству при приготовлении полуфабрикатов;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления полуфабрикатов;

- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки овощей, мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке овощей, мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления полуфабрикатов;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.
- ассортимент кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления 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 супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления 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 горячим соусам и варианты их использования;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов 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 кулинарной продукции;
- технологию приготовления супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- гарниры, заправки, соусы для простых и основных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества 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;
- температуру подачи соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой продукции.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 670 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 328 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 220 часов;

консультации – 12 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 96 часов;

учебной практики – 152 часа (в том числе консультации – 8 часов);

производственной практики – 190 часов (в том числе консультации – 10 часов).

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
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.
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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 в 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 ПРИМЕРНОЕ 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	Консультации	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	Всего, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 1- ОК 9, ПК 1.1 – ПК 5.2	МДК.07.01 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса	84	56	26		22	6	144	
ОК 1- ОК 9, ПК 1.1 – ПК 5.2	МДК.07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса	244	164	84		74	6		180
ОК 1- ОК 9, ПК 1.1 – ПК 5.2	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики	342					18	144	180
	Всего:	670	220	110	-	96	30	144	180

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)			
Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 1 Организация технологических процессов механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса		236	
МДК 07.01 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса		56	
Тема 1.1 Технологические процессы кулинарной обработки овощей и приготовление полуфабрикатов	Содержание	8	
	1. Технологические свойства овощей. Классификация овощей. Товароведная характеристика овощей.	2	2
	2. Производственный инвентарь и оборудование для обработки овощей. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря	2	2
	3. Технологический процесс механической кулинарной обработки овощей для приготовления полуфабрикатов. Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из овощей. Нормы выхода полуфабрикатов.	2	1
	4. Обработка грибов	2	1
	Практические занятия	2	
	1. Способы расчета количества необходимых ингредиентов в зависимости от вида сырья, сезона, кулинарного назначения	2	
	Лабораторные работы	4	

	1.	Первичная обработка, нарезка традиционных видов овощей и плодов.	4	
Тема 1.2 Технологические процессы кулинарной обработки мяса и приготовления полуфабрикатов	Содержание		8	
	1.	Технологические свойства мяса. Товароведная характеристика сырья. Сроки реализации, температура и условия хранения сырья	2	2
	2.	Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при обработке мяса. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря.	2	2
	3.	Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса для полуфабрикатов. Ассортимент, характеристика полуфабрикатов. Приготовление простых и основных полуфабрикатов из мяса для блюд массового спроса. Режимы хранения, реализации и транспортировки полуфабрикатов из мяса	4	1
	Лабораторные работы		6	
1.	Механическая обработка мяса, приготовление полуфабрикатов из мяса, используя различные способы и приемы подготовки.	6		
Тема 1.3 Технологические процессы кулинарной обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов	Содержание		8	
	1.	Технологические свойства рыбы. Товароведная характеристика сырья. Сроки реализации, температура и условия хранения сырья.	2	2
	2.	Производственный инвентарь и оборудование для обработки рыбы. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря.	2	2
	3.	Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы для полуфабрикатов. Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из рыбы. Приготовление простых и основных полуфабрикатов из рыбы. Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы. Режимы хранения, реализации и транспортировки полуфабрикатов из рыбы.	4	1
	Практические занятия		2	
	1.	Расчеты массы рыбы для изготовления полуфабрикатов и отходов	2	
	Лабораторные работы		6	
1.	Механическая обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов из рыбы для кулинарной продукции массового спроса.	6		
Тема 1.4 Технологические процессы кулинарной обработки домашней птицы и приготовления полуфабрикатов	Содержание		6	
	1.	Технологические свойства домашней птицы. Товароведная характеристика сырья. Сроки реализации, температура и условия хранения сырья	2	2
	2.	Технологический процесс механической кулинарной обработки и домашней птицы для приготовления полуфабрикатов. Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из домашней птицы. Приготовление простых и основных полуфабрикатов из домашней птицы.	4	1
	Лабораторные работы		6	
1.	Механическая обработка домашней птицы, заправка птицы в одну, в две нити, приготовление	6		

	полуфабрикатов из домашней птицы для кулинарной продукции массового спроса.		
Самостоятельная работа при изучении раздела		22	
	<ul style="list-style-type: none"> - Составление алгоритмов деятельности по приготовлению полуфабрикатов из овощей - Составление алгоритмов деятельности по приготовлению полуфабрикатов из мяса - Составление алгоритмов деятельности по приготовлению полуфабрикатов из рыбы - Составление алгоритмов деятельности по приготовлению полуфабрикатов из птицы - Работа с конспектом-задачником - Решение ситуационных задач 		
Примерная тематика домашних заданий			
	<ul style="list-style-type: none"> - Систематическая проработка конспектов занятий по теме; - Работа с нормативными документами (сборник рецептур); - Изучение основной и дополнительной литературы; - Подготовка к практическим занятиям. 		
Консультации		14	
Учебная практика		144	
Виды работ	<ul style="list-style-type: none"> - Организация безопасного технологического процесса с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов из овощей; - Приготовление полуфабрикатов из овощей используя различные способы и приемы подготовки для кулинарной продукции массового спроса; - Органолептическая оценка качества овощей и готовых полуфабрикатов из них; - Безопасные способы хранения овощей и полуфабрикатов; - Организация безопасного технологического процесса с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов из мяса; - Приготовление полуфабрикатов из мяса используя различные способы и приемы подготовки для кулинарной продукции массового спроса; - Органолептическая оценка качества мяса и готовых полуфабрикатов из него; - Безопасные способы хранения мяса и полуфабрикатов из него; - Организация безопасного технологического процесса с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов из рыбы; - Приготовление полуфабрикатов, из рыбы используя различные способы и приемы подготовки для кулинарной продукции массового спроса; - Органолептическая оценка качества рыбы и готовых полуфабрикатов из нее; 		

<ul style="list-style-type: none"> - Безопасные способы хранения рыбы и полуфабрикатов из нее; - Организация безопасного технологического процесса с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов для кулинарной продукции массового спроса; - Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы используя различные способы и приемы подготовки для кулинарной продукции массового спроса; - Органолептическая оценка качества птицы и готовых полуфабрикатов из нее; - Безопасные способы хранения домашней птицы и полуфабрикатов из нее; - Разработка ассортимента полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и птицы; - Расчет массы овощей, мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; - Контроль качества и безопасности подготовленных овощей, мяса, рыбы и домашней птицы. 			
Раздел ПМ 2 Организация технологических процессов приготовления кулинарной продукции массового спроса		434	
МДК.07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса		164	
Тема 2.1 Технологические процессы и приготовление закусок и холодных блюд для массового спроса	Содержание	8	
	1. Закуски из овощей и грибов. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	1
	2. Закуски из рыбы и нерыбного водного сырья. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент	2	1
	3. Закуски из мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы, дичи. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	1
	4. Закуски из яиц и сыра. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	1
	Лабораторные работы	12	
	1. Приготовление и оформление закусок и холодных блюд из овощей для массового спроса.	4	
2. Приготовление и оформление закусок и холодных блюд из рыбы для массового спроса.	4		
3. Приготовление и оформление закусок и холодных блюд из мяса и домашней птицы для массового спроса.	4		
Тема 2.2 Технологические процессы и приготовление	Содержание	8	
1.	Значение овощных блюд в питании. Общие правила приготовления, оформления, отпуска.	2	1

блюды из овощей и грибов.		Сохранение витаминов, естественной окраски компонентов при тепловой обработке. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент		
	2.	Блюда из отварных овощей. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	1
	3.	Блюда из жареных овощей и грибов. Технологический процесс, особенности приготовления, оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	1
	4.	Блюда из запеченных, тушеных овощей и грибов. Технологический процесс, особенности приготовления, оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	1
	Лабораторные работы		8	
	1.	Приготовление и оформление блюд и гарниров из отварных и жареных овощей и грибов.	4	
	2.	Приготовление и оформление блюд и гарниров из запеченных и тушеных овощей и грибов.	4	
Тема 2.3 Технологические процессы и приготовление простых блюд из яиц и творога, мучных кулинарных изделий из теста с фаршем	Содержание		4	
	1.	Классификация сырья. Требования к качеству. Технология приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога (блюда из вареных яиц, омлеты, холодные и горячие блюда из творога).	2	2
	2.	Технология приготовления и оформления простых мучных кулинарных изделий из теста с фаршем (пельмени, манты, вареники, пирожки)	2	1
	Лабораторные работы		10	
		1.	Приготовление и оформление блюд из яиц и творога.	4
	2.	Приготовление и оформление простых мучных кулинарных изделий из теста с фаршем.	6	
Тема 2.4 Технологические процессы и приготовление простых блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	Содержание		4	
	1.	Классификация сырья. Требования к качеству. Технология приготовления и оформления простых блюд из круп.	2	2
	2.	Классификация сырья. Требования к качеству. Технология приготовления и оформления простых блюд из макаронных изделий.	2	2
	Лабораторные работы		10	
		1.	Приготовление и оформление каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых.	6
	2.	Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий	4	
Тема 2.5 Технологические процессы и приготовление бульонов из мяса, птицы, грибов, костей.	Содержание		4	
	1.	Производственный инвентарь и оборудование для приготовления первых блюд Инструменты и оборудование приспособления и инвентарь для приготовления первых блюд; приемы эксплуатации. Требования к санитарному состоянию. Приемы санитарной обработки инструментов, приспособлений и инвентаря.	2	2
	2.	Способы и приемы приготовления бульонов. Приготовление бульонов из мяса, птицы, грибов, костей, концентрированный бульон. Приготовление отваров из овощей, фруктов, круп.	2	1

Тема 2.6 Технологические процессы и приготовление простых супов	Содержание	20		
	1.	Основные кулинарные приемы подготовки продуктов. Подготовка продуктов: припускание огурцов, тушение свеклы, капусты. Мучная пассеровка. Время варки. Общие правила варки.	2	2
	2.	Технология приготовления щей. Ассортимент. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении щей: порядок закладки. Требования к качеству, условия хранения и способы подачи и оформления холодных напитков	2	1
	3.	Технология приготовления борщей. Ассортимент. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении борщей. Порядок закладки продуктов. Подготовка свеклы. Требования к качеству, условия хранения и способы подачи и оформления холодных напитков.	2	1
	4.	Технология приготовления рассольников. Ассортимент. Особенности приготовления. Порядок закладки продуктов. Подача. Хранение. Требования к качеству.	2	1
	5.	Технология приготовления солянок. Ассортимент. Особенности приготовления. Условия и сроки хранения. Требования к качеству используемых продуктов.		1
	6.	Технология приготовления супов овощных, крупяных и с макаронными изделиями. Ассортимент. Особенности приготовления. Порядок закладки продуктов. Условия и сроки хранения. Требования к качеству.	2	1
	7.	Технология приготовления молочных супов. Ассортимент. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супов: порядок закладки. Требования к качеству, условия хранения и способы подачи и оформления молочных супов	2	1
	8.	Технология приготовления супов-пюре. Ассортимент. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супов: порядок закладки. Требования к качеству, условия хранения и способы подачи и оформления супов-пюре.	2	1
	9.	Технология приготовления прозрачных супов. Ассортимент. Виды оттяжек. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супов: порядок закладки. Требования к качеству, условия хранения и способы подачи и оформления прозрачных супов	2	1
10.	Технология приготовления сладких супов. Ассортимент. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супов: порядок закладки.	2	1	

Тема 2.7 Технологические процессы и приготовление блюд из рыбы

	Требования к качеству, условия хранения и способы подачи и оформления сладких супов		
11.	Технология приготовления холодных супов. Ассортимент. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супов: порядок закладки. Требования к качеству, условия хранения и способы подачи и оформления холодных супов	2	1
Лабораторные работы		18	
1.	Приготовление и оформление заправочных супов.	6	
2.	Приготовление и оформление прозрачных супов и супов-пюре.	6	
3.	Приготовление и оформление холодных, молочных и сладких супов.	6	
Содержание		4	
1.	Ассортимент блюд из рыбы, рыбных гастрономических продуктов. Технологический процесс приготовления блюд из рыбы. Гарниры. Особенности оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	1
2.	Ассортимент простых и основных горячих блюд из нерыбного водного сырья. Особенности приготовления, оформления, отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	1
Лабораторные работы		12	
1.	Приготовление и оформление блюд из отварной и припущенной рыбы.	6	
2.	Приготовление и оформление блюд из жаренной и запеченной рыбы.	6	
Содержание		10	
1.	Значение мясных блюд в питании. Общие правила приготовления, оформления, отпуска. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент.	2	2
2.	Блюда из отварного мяса. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	1
3.	Блюда из жареного мяса, крупным куском, порционные, мелкокусковые блюда Технологический процесс, особенности приготовления, оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	1
4.	Блюда из запеченного, тушеного мяса. Технологический процесс, особенности приготовления, оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	1
5.	Блюда из натуральной и котлетной массы. Технологический процесс, особенности приготовления, оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	1

Тема 2.8 Технологические процессы и приготовление блюд из мяса.

	Лабораторные работы	12	
	1. Приготовление и оформление блюд из отварного и жареного мяса.	6	
	2. Приготовление и оформление блюд из тушеного и запеченного мяса.	6	
Тема 2.9 Технологические процессы и приготовление блюд из домашней птицы	Содержание	10	
	1. Блюда из птицы. Значение в питании. Общие правила приготовления, оформления, отпуска.. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент.	2	1
	2. Блюда из отварной птицы. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	1
	3. Блюда из жареной птицы, Технологический процесс, особенности приготовления, оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	1
	4. Блюда из запеченной, тушеной птицы. Технологический процесс, особенности приготовления, оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	1
	5. Блюда из натуральной и котлетной массы. Технологический процесс, особенности приготовления, оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	1
	Лабораторные работы	6	
1. Приготовление и оформление блюд из домашней птицы.	6		
Самостоятельная работа при изучении раздела		74	
<ul style="list-style-type: none"> - Составление алгоритмов деятельности по приготовлению горячих закусок из овощей, рыбы, мяса, домашней птицы; - Работа со сборником рецептур; - Составление таблиц «Требования к качеству, сроки реализации горячих блюд и закусок»; - Составление технологических схем по приготовлению блюд из овощей, рыбы, мяса, домашней птицы; - Работа с дополнительной литературой; - Решение ситуационных задач; - Составление технологических карт на блюда; - Составление слайдовых презентаций по теме «Вторые горячие блюда». 			
Примерная тематика домашних заданий			

Консультации	16	
<ul style="list-style-type: none"> - Расчет расхода сырья и выхода полуфабрикатов из мяса крупнорогатого и мелкого скота - Расчет расхода сырья и выхода полуфабрикатов из рыб с костным скелетом - Расчет расхода сырья и выхода полуфабрикатов из морепродуктов - Расчет норм выхода мякоти при холодной обработке птицы - Расчет расхода сырья и выхода полуфабрикатов из птицы - Систематическая проработка конспектов занятий по теме - Работа с нормативными документами (сборник рецептур) - Решение ситуационных задач 		
<p style="text-align: center;">Производственная практика ПМ 07</p> <p>Виды работ :</p> <ul style="list-style-type: none"> - овладение навыками подбора посуды, инвентаря; - ознакомление с организацией рабочего места, пользование инструментами, инвентарем, посудой, технологическим оборудованием горячего цеха (супового отделения); <ul style="list-style-type: none"> - научиться определять необходимое количество жидкости и сырья для приготовления заданного количества супа, с учетом сезонности (по нормативным документам); - ознакомиться с приготовлением бульонов (костные, мясокостные, мясные, рыбные, грибные); приготовлением полуфабрикатов для супов, приготовлением и отпуском различных супов, научиться оценивать качество готовой продукции. Ознакомиться с условиями и сроками хранения и реализации супов; <ul style="list-style-type: none"> - ознакомление с оснащением соусного отделения горячего цеха, правилами санитарии и техники безопасности, организацией рабочих мест, ассортиментом выпускаемой продукции; - освоение навыков приготовления блюд и гарниров из овощей; <ul style="list-style-type: none"> - ознакомление с приготовлением каш (рассыпчатых, вязких, жидких); риса откидного и припущенного. Изучение норм жидкости на 1кг рассыпчатых каш, норм жира на 1 кг гарнира; - освоение навыков приготовления блюд из круп (котлеты, биточки, запеканки); бобовых (отварные, с жиром, с жиром и луком); макаронных изделий (отварные с маслом, с сыром, с овощами, макаронник, лапшевник). Оценка качества блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий; - изучение условий хранения, обеспечивающих безопасность кулинарной продукции и сохранность качества. - освоение навыков приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы (целиком, звеньями, порционными кусками). - определение готовности, подготовка к отпуску; - подбор гарнира, соуса, оформление. Оценка качества приготовленных блюд; - освоение навыков приготовления блюд из жареной рыбы (основным способом и во фритюре) целиком, порционными кусками; рыба жаренная во фритюре; - подготовка к отпуску, подбор гарнира, оформление. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд из жареной рыбы; - ознакомление с особенностями приготовления блюд из запеченной рыбы. Отработка навыков приготовления блюд из рыбной котлетной массы. Подбор гарнира, соуса, оформление. Органолептическая оценка качества блюд из запеченной рыбы и рыбной 	180	

<p>котлетной массы;</p> <ul style="list-style-type: none">- блюда из мяса и птицы. Ознакомление с ассортиментом. Освоение навыков варки мяса, мясопродуктов, птицы для вторых горячих блюд;- определение готовности, подготовка к отпуску, порционирование, прогрев, подбор гарнира, соуса, посуды, оформление;- органолептическая оценка качества блюд из отварного мяса, птицы. Ознакомление с условиями и сроками хранения блюд;- освоение навыков жарки мяса крупными, порционными и мелкими кусками, птицы, полуфабрикатов из рубленой натуральной и котлетной массы. Определение готовности изделий;- отработка навыков приготовления и подготовка к отпуску блюд из жаренного мяса и птицы. Владение навыками приготовления и подготовки к отпуску блюд из тушеного мяса и птицы;- отработка навыков приготовления и подготовки к отпуску блюд из запеченного мяса, из рубленого мяса (натурального и с хлебом).- ознакомление с условиями и сроками реализации блюд из мяса и птицы;- Блюда из яиц и творога. Ознакомление с ассортиментом. Владение навыками подготовки яиц к тепловой обработке;- ознакомление с приготовлением горячих закусок из яиц. Подготовка к отпуску блюд из яиц, оформление.- освоение правил подготовки творога для отпуска в натуральном виде, для горячих блюд. Подготовка к отпуску. Оценка качества блюд из яиц и творога;- проведение расчетов необходимого количества сырья для приготовления блюд (по нормативной документации) из яиц и творога;<ul style="list-style-type: none">- бракераж готовых блюд;- ознакомление с отработкой и умением по сервировке, оформлению и отпуску готовых блюд на раздаче;		
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета профессиональных дисциплин, лаборатории приготовления пищи, кабинет для дегустации блюд.

Оборудование учебного кабинета профессиональных дисциплин и рабочих мест кабинета:

Стол, стул, компьютер, доска для преподавателя;
Столы, стулья для студентов;
Комплект учебно-методической документации

Технические средства обучения:

1. Ноутбук;
2. Проектор стационарный.
3. Электронные лекции-презентации по дисциплине «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»;
4. Учебные фильмы.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Столы производственные
Сервант для посуды
Раковина для мытья посуды
Холодильник
Морозильная камера
Весы электронные
Миксер электрический стационарный
Плиты электрические с духовым шкафом
Столовая посуда и приборы: комплект тарелок столовых, пирожковых, для вторых блюд, салатников, ложки столовые и чайные, вилки.
Кухонная посуда: кастрюли, сковороды, порционные сковороды.
Производственный инвентарь: (ножи разделочные универсальные, ножи «поварская тройка», доски разделочные, формы для гарнира, лопаточки для гарнира, терка, сито, соковыжималка механическая.

Оборудование кабинета для дегустации блюд

Стол для дегустации
Стулья
Столовая посуда и приборы: комплект тарелок столовых, пирожковых, для вторых блюд, салатников, ложки столовые и чайные, вилки.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику.

Учебная практика осуществляется на базе предприятий общественного питания с полным производственным циклом и современным оборудованием.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература

1. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с.: 60x90 1/16. - (Прикладной бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-394-02466-5, 180 экз. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=519492>

2. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7 Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=513905>

Дополнительная литература

1. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-00091-119-8 Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=518473>

2. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование) (Обложка) ISBN 978-5-00091-131-0 Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=520513>

Методические издания для самостоятельных занятий:

1. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие/Джабоева А. С., Тамова М. Ю. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 256 с.: 60x90 1/16 (Обложка) ISBN 978-5-9776-0219-8 Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=519624>

Журналы:

1. «Ресторан Technologies»
2. «Ресторанные ведомости» с вложением журнала "Отдел продаж"
3. «Общепит: бизнес и искусство»
4. «Питание и общество»
5. «Гостиница и ресторан: бизнес и управление»

Нормативные материалы:

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 20 с.
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. 12 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 28 с.
4. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 20 с.
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 18 с.
6. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 17 с.
7. СанПин 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. – Москва : Минздрав России, 2002. – 164 с.
8. СанПин 2.3.2.1280-03 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения №2 к СанПин 2.3.2.1078-01 : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. – Москва : Минздрав России, 2003. – 24 с.
9. СанПин 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. – Москва : Минздрав России, 2002. – 24 с.
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / авт.-сост. А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. – Киев : Арий, 2014. – 679 с.
11. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / А. И. Тютюнник и др. ; под ред. А. Т. Васюковой. – Москва : Дашков и К°, 2013. – 814 с.

Ресурсы сети Интернет

- <http://gastronom.ru> – «Гастрономъ» - кулинарный портал;
Koolinar.ru – клуб кулинаров;
Ekulinar.ru – кулинарные рецепты;
fotokulinar.ru – Фотокулинар – Рецепты Фото-Кулинаров;
CookLib.ru - «Кулинарная копилка» - коллекция рецептов;
gurman-tv.ru – ТВ-гурман;
gurmantur.ru – ГУРМАН - Кулинарный гид по странам;
kedem.ru – «Кулинарный Эдем».

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Лекционные и практические занятия должны проводиться в учебном кабинете профессиональных дисциплин, сопровождаться показом электронных лекций-презентаций, лабораторные занятия должны включать в себя теоретические вопросы технологии производства полуфабрикатов, решение задач, составление технологических карт, а также практические занятия по приготовлению полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы.

Организацию производственной практики должен осуществлять руководитель практики от ОСПО и руководитель практики от производства.

Консультационная помощь обучающимся должна предоставляться в определенные часы в течение всего периода освоения программы модуля.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля.

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 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Знание: - Ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд. - Актуальных направлений в приготовлении полуфабрикатов из мяса; - Основных характеристик и пищевая ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, - Требований к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы - Требований к безопасности хранения подготовленного мяса, тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы в охлажденном и мороженом виде; - Основных критериев оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, - Правил охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса. Умение: - Решать задачи по теме: Способы расчета количества необходимых ингредиентов в зависимости от массы мяса, выхода	<ul style="list-style-type: none"> - фронтальная проверка знаний; - ролевые игры; - тестирование; - написание докладов; - написание рефератов; - контрольные работы; - самостоятельная работа; - практические работы; - лабораторные работы; - разработка проектов, - проведение исследований;

	<p>полуфабрикатов</p> <ul style="list-style-type: none"> - безопасно использовать технологическое оборудование и производственный инвентарь при подготовке мяса, и приготовлении полуфабрикатов - демонстрировать методы обработки и подготовки мяса для приготовления сложных блюд; - органолептическими методами оценивать качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса - демонстрировать организацию процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд, - демонстрировать технологию приготовления начинок для фарширования мяса 	<ul style="list-style-type: none"> - зачет; - ученические конференции
<p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Видов рыб и требований к их качеству для приготовления сложных блюд; - Ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; - Видов технологического оборудования и производственного инвентаря при подготовке рыбы - Основных критериев оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы. <p>Умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - безопасно использовать технологическое оборудование и производственный инвентарь при подготовке рыбы, и приготовлении полуфабрикатов - Решать задачи по теме: Способы расчета количества необходимых ингредиентов в зависимости от массы рыбы, выхода полуфабрикатов - демонстрировать методы обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных блюд (обработка рыбы с костным и хрящевым скелетом); - демонстрировать технологию приготовления начинок для фарширования рыбы - демонстрировать варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы - осуществлять органолептическую оценку качества продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы; - демонстрировать организацию процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд 	<ul style="list-style-type: none"> - фронтальная проверка знаний; - ролевые игры; - тестирование; - написание докладов; - написание рефератов; - контрольные работы; - самостоятельная работа; - практические работы; - лабораторные работы; - разработка проектов, - проведение исследований; - зачет; - ученические конференции

<p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</p>	<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Основных характеристик и пищевой ценности домашней птицы, утиной и гусиной печени; - Ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд; - Требований к качеству обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; - Требований к безопасности хранения утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде; - Основных критериев оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы и печени. - правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методов определения их качества. <p>Умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - безопасно использовать технологическое оборудование и производственный инвентарь при подготовке птицы, и приготовлении полуфабрикатов - демонстрировать методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд; - Решать задачи по теме: Способы расчета количества необходимых ингредиентов в зависимости от массы птицы, выхода полуфабрикатов - осуществлять органолептическую оценку качества продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы; - демонстрировать организацию процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд; - демонстрировать технологию приготовления начинок для фарширования домашней птицы; - демонстрировать варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы. 	<ul style="list-style-type: none"> - фронтальная проверка знаний; - ролевые игры; - тестирование; - написание докладов; - написание рефератов; - контрольные работы; - самостоятельная работа; - практические работы; - лабораторные работы; - разработка проектов, - проведение исследований - зачет; - ученические конференции
<p>ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента холодных закусок из овощей для сложных блюд; - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; 	<ul style="list-style-type: none"> - фронтальная проверка знаний; - ролевые игры; - тестирование; - написание докладов; - написание рефератов;

	<ul style="list-style-type: none"> - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы овощей для изготовления сложных холодных закусок; - осуществление точного и правильного взвешивания на весах; - организация технологического процесса и приготовление овощей для холодных сложных закусок; - приготовление овощей для холодных сложных закусок, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроль качества и безопасность подготовленных овощей. 	<ul style="list-style-type: none"> - контрольные работы; - самостоятельная работа; - практические работы; - лабораторные работы; - разработка проектов, - проведение исследований; - зачет; - ученические конференции
<p>ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента холодных сложных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы; - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы рыбы, мяса, птицы для приготовления холодных блюд; - осуществление точного и правильного взвешивания на весах; - организация технологического процесса приготовления холодных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы для сложных блюд; - подготовка рыбы, мяса, с/х птицы для холодных сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроль качества и безопасность подготовленного мяса. 	<ul style="list-style-type: none"> - фронтальная проверка знаний; - тестирование; - написание докладов; - написание рефератов; - контрольные работы; - самостоятельная работа; - практические работы; - лабораторные работы; - проведение исследований; - зачет; - ученические конференции
<p>ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента приготовления сложных холодных соусов; - умение работать с товаросопроводительными документами; 	<ul style="list-style-type: none"> - фронтальная проверка знаний; - тестирование; - написание докладов;

<p>холодных соусов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет сырья для приготовления холодных соусов - осуществление точного и правильного взвешивания на весах; - организация технологического процесса приготовления холодных соусов - приготовление холодных соусов, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроль качества и безопасность подготовленной рыбы. 	<ul style="list-style-type: none"> - написание рефератов; - контрольные работы; - самостоятельная работа; - практические работы; - лабораторные работы; - зачет; - ученические конференции
<p>ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов</p>	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрировать умения разработки ассортимента сложных горячих супов;- демонстрировать умения организации технологического процесса приготовления сложных горячих супов; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции; - классификация овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;-демонстрировать методы организации производства сложных супов; требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов; - температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов; - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; - технология приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных); - органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих супов; - осуществлять варианты сервировки, оформления и способы подачи 	<ul style="list-style-type: none"> - фронтальная проверка знаний; - тестирование; - написание докладов; - написание рефератов; - контрольные работы; - самостоятельная работа; - практические работы; - лабораторные работы; - проведение исследований; - зачет; - ученические конференции

	<p>сложных супов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов;- 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 	
<p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрировать правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов; - правила соусной композиции горячих соусов; -демонстрировать умения технологии приготовления сложных горячих соусов; - гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами; -осуществлять: температуру подачи сложных горячих соусов, правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов; -демонстрировать навыки технология приготовления сложных горячих соусов; -принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция); 	<ul style="list-style-type: none"> - фронтальная проверка знаний; - тестирование; - написание докладов; - написание рефератов; - контрольные работы; - самостоятельная работа; - практические работы; - лабораторные работы; - проведение исследований; - зачет; ученические конференции
<p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать навыки разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра. 	<ul style="list-style-type: none"> - фронтальная проверка знаний; - тестирование; - написание докладов; - написание рефератов; - контрольные работы; - самостоятельная работа; - практические работы; - лабораторные работы;

		<ul style="list-style-type: none"> - проведение исследований; - зачет; ученические конференции
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимента сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - отделочных полуфабрикаты и украшений для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; - требований к качеству, характеристик и правил выбора сырья, <ul style="list-style-type: none"> - температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных изделий - технологии приготовления - органолептических способов определения степени готовности и качества изделий - требований к безопасности хранения сырья и готовой продукции; - актуальных направлений в приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба <p>Умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных изделий; - изготавливать сдобные хлебобулочные изделия и праздничный хлеб 	<ul style="list-style-type: none"> - фронтальная проверка знаний; - тестирование; - написание докладов; - написание рефератов; - контрольные работы; - самостоятельная работа; - практические работы; - лабораторные работы; - проведение исследований; - зачет; - ученические конференции
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимента мучных кондитерских изделий и праздничных тортов - основных критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий - температурный режим и правила приготовления разных типов сложных кондитерских изделий видов технологического оборудования и производственного инвентаря - технологии приготовления органолептических способов определения степени готовности и качества изделий; - требований к безопасности хранения сырья и готовой продукции - актуальных направлений в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий <p>Умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять режимы выпечки, реализации 	<ul style="list-style-type: none"> - фронтальная проверка знаний; - тестирование; - написание докладов; - написание рефератов; - контрольные работы; - самостоятельная работа; - практические работы; - лабораторные работы; - проведение исследований; - зачет; - ученические конференции

	и хранении сложных мучных кондитерских изделий; - изготавливать сложные мучные кондитерские изделия	
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	Знание: - характеристик сырья - видов технологического оборудования и производственного инвентаря - технологии приготовления органолептических способов определения степени готовности и качества изделий; - требований к безопасности хранения сырья и готовой продукции; актуальных направлений в приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий Умение: определять режимы выпечки, реализации мелкоштучных кондитерских изделий; - изготавливать мелкоштучные кондитерские изделия	- фронтальная проверка знаний; - тестирование; - написание докладов; - написание рефератов; - контрольные работы; - самостоятельная работа; - практические работы; - лабораторные работы; - проведение исследований; - зачет; - ученические конференции
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	Знание: - ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов - характеристик сырья - технологии приготовления; - требований к безопасности хранения сырья и готовой продукции; актуальных направлений в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов Умение: выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - изготавливать полуфабрикаты - определять режим хранения отделочных полуфабрикатов	- фронтальная проверка знаний; - тестирование; - написание докладов; - написание рефератов; - контрольные работы; - самостоятельная работа; - практические работы; - лабораторные работы; - проведение исследований; - зачет; - ученические конференции
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление	Знает ассортимент сложных холодных десертов; Оценивает качество готовых сложных холодных десертов; - органолептически определяет степень готовности и качества сложных холодных	- фронтальная проверка знаний; - тестирование; - написание

<p>сложных холодных десертов.</p>	<p>десертов; -владеет технологическим оборудованием и производственным инвентарем и безопасно использует при приготовлении сложных холодных десертов; -знает технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, шербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже; -знает правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; - владеет оформлением и техникой декорирования сложных холодных десертов; -соблюдает температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; -владеет основными характеристиками готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов;</p>	<p>докладов; - написание рефератов; - контрольные работы; - самостоятельная работа; - практические работы; - лабораторные работы; - проведение исследований; - зачет; - ученические конференции</p>
<p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	<p>Знает ассортимент сложных горячих десертов; Оценивает качество готовых сложных горячих десертов; - органолептически определяет степень готовности и качества сложных горячих десертов; -владеет технологическим оборудованием и производственным инвентарем и безопасно использует при приготовлении сложных горячих десертов; -знает технологию приготовления сложных горячих десертов: кексов, пудингов, запеканок; - владеет оформлением и техникой декорирования сложных горячих десертов; -соблюдает температурный режим приготовления сложных горячих десертов; -владеет основными характеристиками готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов</p>	<p>- фронтальная проверка знаний; - тестирование; - написание докладов; - написание рефератов; - контрольные работы; - самостоятельная работа; - практические работы; - лабораторные работы; - проведение исследований; - зачет; - ученические конференции</p>

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация интереса к будущей профессии • (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии. Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профессионального мастерства). 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; • демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. 	<p>Экспертное наблюдение</p>

<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. 	<p>Экспертное наблюдение</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>