

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор Торгово-экономического института  
Ю.Л. Александров/  
« 18 » 2016г.  
Торгово-экономический институт



**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И  
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ  
ПРОДУКЦИИ**

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

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Красноярск 2016

## ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Министерство образования и науки РФ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Программу составил: преподаватель ОСПО Н.С. Зайцева

Программа профессионального модуля обсуждена на заседании Совета ОСПО « 16 » марта 2016 г. протокол № 3

Заведующий ОСПО: Н.С. Зайцева

фамилия, инициалы, подпись

Дополнения и изменения в программе профессионального модуля на 201\_\_/201\_\_ учебный год.

В программу вносятся следующие изменения: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Программа профессионального модуля пересмотрена и одобрена на заседании Совета ОСПО

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г. протокол № \_\_\_\_\_

Заведующий ОСПО \_\_\_\_\_

фамилия, инициалы, подпись

Внесенные изменения утверждаю:

Директор Торгово-экономического института:

Ю.Л. Александров

фамилия, инициалы, подпись

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>8</b>
<b>3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>9</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>20</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>24</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

### 1.1. Область применения программы

Рабочая 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): Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции 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 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из

рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована 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 сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

### **уметь:**

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

### **знать:**

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
  - классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
  - классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;

- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами, подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества

сложной горячей кулинарной продукции;

- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелок и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 604 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 388 часов,

включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 252 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 136 часов;
- лекции -76 часов;
- практические и лабораторные -146 часов;
- курсовая работа -30 часов;
- производственной практики (по профилю специальности) – 216 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация процесса 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность 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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), Часов (если предусмотрена оточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 1- ОК 10. ПК 3.1	Раздел 1. Технологические процессы и приготовление сложных супов	66	44	32	30	22	20	-	-
ОК 1- ОК 10. ПК 3.2	Раздел 2. Технологические процессы и приготовление сложных горячих соусов.	34	16	12		18		-	-
ОК 1- ОК 10. ПК 3.3	Раздел 3. Технологические процессы и приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	92	62	48		30		-	-
ОК 1- ОК 10. ПК 3.4	Раздел 4. Технологические процессы и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	196	130	76		66		-	-
ОК 1- ОК 10. ПК 3.1- 3.4	Производственная практика (по профилю специальности)	216							216
	<b>Всего:</b>	<b>604</b>	<b>252</b>	146	30	<b>136</b>			<b>216</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>		<b>388</b>	
<b>МДК. 03.01</b> Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции			
<b>Раздел 1.</b> Технологические процессы и приготовление сложных супов		<b>44</b>	
<b>Тема 1.1</b> Приготовление супов	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	
	<b>1</b> Назначение и классификация сложной горячей кулинарной продукции.	2	2
	<b>2</b> Технологический процесс варки бульонов (жидкой основы) для супов, их разновидности , правила и режим варки , Формирование вкуса и аромата в процессе варки бульонов.	2	2
	<b>3</b> Основные правила приготовления рыбного бульона.	2	2
	<b>4</b> Заправочные супы. Классификация, назначение, ассортимент.	2	2
	<b>5</b> Классификация, пищевая ценность и требования к качеству прозрачных супов. Способы приготовления «оттяжки», и осветления бульонов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении прозрачных супов	2	2
	<b>6</b> Классификация, пищевая ценность и требования к качеству прозрачных супов, супов - пюре, молочных. Последовательность выполнения технологических операций приготовления супов.	2	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>14</b>	
	<b>1</b> Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления горячих бульонов и сложных горячих супов	4	2
	<b>2</b> Решение задач взаимозаменяемости сырья	2	2
	<b>3</b> Составление технологических карт по сборнику рецептур	4	2
	<b>4</b> Составление технологической схемы приготовления супов	2	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	5	Составление таблиц показателей качества сырья	2	2
	<b>Лабораторные работы .</b>		<b>18</b>	
	1.	Приготовление прозрачных супов	6	
	2.	Приготовление заправочных супов.	6	
	3.	Приготовление супов – пюре, молочных супов	6	
<b>Самостоятельная работа по изучению раздела 1</b>			<b>22</b>	
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучение учебной и специальной технической литературы;</li> <li>2. Решение задач взаимозаменяемости сырья;</li> <li>3. Составление таблицы показателей качества сырья</li> <li>4. Ознакомление с нормативной документацией для расчёта рецептур</li> <li>5. Составление технологических карт с помощью книги рецептур.</li> <li>6. Составление технологических схем приготовления супов</li> </ol>				
<b>Примерная тематика домашних заданий</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Поиск новой информации и подготовка презентаций по теме: «Приготовление супов»</li> <li>2. Технологические расчеты расхода сырья, выхода количество порций продукции для супов</li> <li>3. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания: <ul style="list-style-type: none"> <li>- значение тепловой обработки;</li> <li>- способы нагрева;</li> <li>- диффузия;</li> <li>- изменение белков;</li> <li>- изменение углеводов;</li> <li>- изменение жиров;</li> <li>- изменение витаминов;</li> <li>- окрашивание, вкусовые и ароматические вещества</li> <li>- изменение минеральных веществ</li> </ul> </li> </ol>				

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<p>- особенности приготовления национальных супов</p> <p>4. Подготовка к лабораторным работам с использованием учебно-методической литературы.</p> <p>5. Оформление лабораторных работ и подготовка к их защите;</p>			
<b>Раздел 2. Технологические процессы и приготовление сложных горячих соусов.</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 2.1</b> Приготовление сложных горячих соусов	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	1 Соусы. Ассортимент. Классификация. Назначение. Пищевая ценность.	2	2
	2 Способы приготовления горячих соусов. Требования к качеству горячих соусов. Сроки хранения.	2	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	1 Расчет рецептур. Составление технологических схем приготовления соусов.	2	2
	2 Требования к качеству и правила выбора продуктов и ингредиентов для приготовления сложных соусов. Ассортимент вкусовых добавок, вариант их использования при приготовлении соусов, правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов, правила соусной композиции горячих соусов;	2	2
	3 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих блюд и соусов;	2	2
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>6</b>	
1 Последовательное выполнение технологических операций при приготовлении мучных пассировок (красная, белая, жировая, сухая, холодная), используемых при приготовлении соусов. Приготовление соуса красного основного и его производных, соуса белого основного и его производных, молочного соуса разной консистенции, сметанного соуса и его производных, грибного соуса.	6	2	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2</b>		18	
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Работа с источниками информации (учебно-методическими пособиями, специальной литературой, материалами на электронных носителях, периодическими изданиями по профилю подготовки, ресурсами Интернет);</li> <li>2. Составление технологических карт с помощью книги рецептур.</li> <li>3. Составление технологических схем приготовления соусов</li> <li>4. Решение задач по взаимозаменяемости сырья;</li> <li>5. Составление таблицы показателей качества сырья</li> </ol>			

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Примерная тематика домашних заданий</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Значение соусов в питании</li> <li>2. Подготовка рефератов по теме: «Соусы промышленного производства»</li> <li>3. Подготовка к лабораторным работам с использованием учебно-методической литературы.</li> <li>4. Оформление лабораторных работ и подготовка к их защите;</li> </ol>			
<b>Раздел 3.</b> Технологические процессы и приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра		<b>62</b>	
<b>Тема 3.1</b> Приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	<b>Содержание</b>	<b>14</b>	
	1 Приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Значение овощных блюд в питании человека.	2	2
	2 Классификация, Ассортимент. Кулинарное использование овощей в зависимости от их технологических свойств. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих блюд и гарниров.	2	2
	3 Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении каш из круп с овощами.	2	2
	4 Правило варки бобовых овощей. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд и гарниров из бобовых и кукурузы с овощами.	2	2
	5 Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из макаронных изделий с овощами, сыром.	2	2
	6 Варианты сочетания овощей, грибов, яиц, творога и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;	2	2
	7 Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд	2	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>22</b>	
	1 Расчет взаимозаменяемости овощей при приготовлении блюд и гарниров	2	2
	2 Расчет пищевой ценности блюд из овощей, грибов, сыра.	6	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	3	Варианты сочетания овощей, грибов, яиц, творога, и сыра с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.	2	2
	4	Разработка ассортимента сложных горячих блюд и соусов.	6	2
	5	Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных горячих блюд и соусов.	4	2
	6	Оценка качества и безопасности готовой горячей продукции различными методами.	2	2
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>26</b>	
	1.	Приготовление блюд и гарниров из отварных припущенных и тушеных овощей.	4	
	2.	Приготовление блюд и гарниров из жаренных овощей и грибов.	4	
	3.	Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей и грибов.	6	
	4.	Приготовление изделий из каш.	6	
	5.	Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий.	6	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 3</b>		30		
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составление конспектов: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Значение овощных блюд в питании</li> <li>- Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов</li> <li>- Способы тепловой обработки продуктов</li> <li>- Значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в питании</li> <li>- Процессы, происходящие при кулинарной обработке круп, бобовых и макаронных изделий</li> </ul> </li> <li>2. Составление технологических карт с помощью книги рецептур.</li> <li>3. Составление технологических схем приготовления блюд из овощей и грибов.</li> <li>4. Составление слайдовых презентаций, видеороликов по темам:</li> </ol>				

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- блюда и гарниры из жареных овощей,</li> <li>- запеченные овощные блюда,</li> <li>- варианты оформления и подачи блюд и гарниров из овощей и грибов</li> </ul> 5. Подготовка к лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, самостоятельная работа со «Сборниками рецептов» 6. Составление отчета о лабораторной работе (записать рецептуру каждого блюда, указать выход готовых блюд, составить схему приготовления блюда, дать оценку качества приготовленных блюд)				
<b>Примерная тематика домашних заданий</b>				
<b>Раздел 4. Технологические процессы и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</b>		130		
	<b>Содержание</b>	<b>24</b>		
	1 Классификация, пищевая ценность, требования к качеству готовых блюд из рыбы, мяса, птицы.	2	2	
	2 Технология приготовления блюд из рыбы. Правила тепловой обработки рыбы порционными кусками, целыми тушками, звеньями.	2	2	
	3 Технология приготовления блюд из нерыбного водного сырья. Ассортимент.	2	2	
	4 Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении рыбной котлетной массы и блюд из нее.	2	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения	
1	2		3	4	
<b>Тема 3.4</b> Приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	5	Требования к качеству рыбных блюд. Подача. Сроки хранения. Оформление.	2	2	
	6	Блюда из мяса. Классификация. Ассортимент.	2	2	
	7	Способы приготовления мяса для вторых блюд. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из мяса и мясopодуlтов.	2	2	
	8	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении котлетной массы из мяса и блюд из нее.	2	2	
	9	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении рубленой массы и блюд из нее.	2	2	
	10	Технология приготовления блюд из субпродуктов.	2	2	
	11	Технология приготовления блюд из домашней птицы.	2	2	
	12	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении котлетной и кнельной массы из домашней птицы и блюд из котлетной и кнельной масс.	2	2	
	<b>Практические занятия</b>			<b>8</b>	<b>2</b>
	1	Составление технологических карт по рецептурам.	2	2	
	2	Составление технологических схем приготовление блюд из рыбы	2	2	
	3	Составление технологических схем приготовление блюд из мяса и субпродуктов	2	2	
	4	Составление технологических схем приготовления блюд из домашней птицы.	2	2	
	<b>Лабораторные работы</b>			<b>68</b>	
	1	Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы		2	
	2	Приготовление блюд из жареной и запеченой рыбы		2	
	3	Приготовление блюд из рубленой рыбы		2	
	4	Приготовление блюд из морепродуктов		2	



Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	5	Приготовление блюд из жареного мяса		2
	6	Приготовление блюд из тушеного мяса		2
	7	Приготовление блюд из рубленого мяса		2
	8	Приготовление блюд из запеченного мяса		2
	9	Приготовление национальных блюд из мяса		2
	10	Приготовление блюд из птицы		2
	11	Приготовление блюд из птицы		2
	12	Приготовление блюд из субпродуктов		2
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 4</b>			<b>66</b>	
<p style="text-align: center;"><b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Значение рыбных блюд в питании;</li> <li>2. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы;</li> <li>3. Значение мясных блюд в питании;</li> <li>4. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса;</li> <li>5. Значение блюд из птицы, дичи и кролика в питании;</li> <li>6. Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы, дичи и кролика;</li> <li>7. Составление таблиц: <ul style="list-style-type: none"> <li>- дефекты и причины получения брака в результате нарушения технологического процесса при приготовлении блюд из рыбы, мяса, птицы.</li> <li>- сравнительная характеристика способов приготовления блюд из птицы и кролика</li> </ul> </li> <li>8. Составление тестовых заданий: <ul style="list-style-type: none"> <li>- блюда из отварной, жареной, рубленой рыбы</li> <li>- блюда из нерыбного водного сырья</li> <li>- блюда из жареного мяса и субпродуктов</li> <li>- блюда из запеченного мяса</li> </ul> </li> <li>9. Подготовка сообщений: <ul style="list-style-type: none"> <li>- блюда из мяса диких животных</li> <li>- блюда из дичи и кролика</li> </ul> </li> <li>10. Выполнение расчетов рецептур по индивидуальному заданию</li> </ol>				

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Примерная тематика домашних заданий</b>			
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологические расчеты расхода сырья, выхода количество порций продукции для блюд из рыбы по индивидуальному заданию;</li> <li>2. Технологические расчеты расхода сырья, выхода количество порций продукции для блюд из мяса по индивидуальному заданию;</li> <li>3. Технологические расчеты расхода сырья, выхода количество порций продукции для блюд из птицы по индивидуальному заданию;</li> <li>4. Составление технологических схем приготовления блюд из рыбы;</li> <li>5. Составление технологических схем приготовления блюд из мяса;</li> <li>6. Составление технологических схем приготовления блюд из птицы;</li> <li>7. Подготовка рефератов на тему приготовление и оформление блюд из мяса;</li> <li>8. Выполнение расчётов химического состава и энергетической ценности блюда;</li> <li>9. Составление таблиц: <ul style="list-style-type: none"> <li>- способы приготовления блюд из отварного мяса</li> <li>- способы приготовления блюд из жареного мяса</li> <li>- способы приготовления блюд из субпродуктов</li> <li>- способы приготовления блюд из дичи</li> </ul> </li> <li>10. Подготовка доклада: <ul style="list-style-type: none"> <li>- горячие закуски</li> <li>- закуски из яиц</li> <li>- поросенок заливной</li> </ul> </li> <li>11. Подготовка сообщения: <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление блюд из домашней утки</li> <li>- приготовление блюд из гуся</li> <li>- ассортимент национальных блюд из мяса</li> </ul> </li> <li>12. Разработка памятки по теме: «Дефекты, вызванные нарушением технологического процесса при приготовлении блюд из мяса и птицы и меры предупреждения»</li> <li>13. Выполнение расчётов по индивидуальному заданию для различных видов блюд: <ul style="list-style-type: none"> <li>- отработка рецептуры блюда, составление акта</li> <li>- проект технологической карты блюда</li> <li>- описание технологического процесса с указанием марки оборудования блюда</li> <li>- расчет пищевой и энергетической ценности блюда</li> <li>- потери основных веществ блюда</li> <li>- составление технико –технологической карты</li> </ul> </li> </ol>		
<b>Примерная тематика курсовых работ (проектов)</b>			
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Совершенствование традиционных рецептов и технологий блюд, полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий с целью повышения их витаминного состава, биологической ценности, обоснованного снижения (повышения) калорийности; улучшения структурно-механических характеристик блюд (изделий), повышения их микробиологической безопасности; увеличения сроков</li> </ol>	<b>30</b>	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<p>реализации;</p> <p>2. Разработка фирменных (новых) блюд и кондитерских изделий с целью создания конкурентно-способной продукции, расширение ассортимента данной группы изделий;</p> <p>3. Разработка технологий блюд (изделий) лечебного, диетического, профилактического питания;</p>			
<p><b>Производственная практика (по профилю специальности)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучение инструкции по технике безопасности на рабочем месте;</li> <li>- законодательство по охране труда, меры пожарной безопасности;</li> <li>- ознакомление с должностной инструкцией повара 3-4 разряда;</li> <li>- назначение, устройство, принципы работы технологического оборудования горячего цеха;</li> <li>- технологию приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- выполнение технологической схемы участка приготовления супов (эскизно);</li> <li>- проверка качества продуктов для приготовления сложных горячих блюд и соусов;</li> <li>- расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных горячих блюд и соусов;</li> <li>- приготовление соусов под наблюдением руководителя;</li> <li>- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- выполнение технологической схемы участка приготовления соусов, блюд из овощей, грибов, сыра (эскизно);</li> <li>- выполнение технологической схемы участка приготовления сложных блюд и гарниров из овощей, круп, яиц, творога, сыра (эскизно);</li> <li>- выполнение технологической схемы участка приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (эскизно);</li> <li>- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>-отработка умений по сервировке, оформлению и подаче блюд;</li> <li>- контроль качества и безопасности сложных горячих блюд;</li> </ul>		216	
<b>Всего</b>		604	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Перечень необходимого программного обеспечения

- Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лицсертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
- Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лицсертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
- Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лицсертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017;
- Kaspersky Endpoint Security Лицсертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017

### 4.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

- Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>
- Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>
- Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>
- Электронная библиотека диссертаций РГБ [Электронный ресурс]: ЭБД содержит около 800 тыс. полных текстов кандидатских и докторских диссертаций на русском языке по всем отраслям наук. – Москва, [1999]. – Режим доступа: <http://diss.rsl.ru>
- Электронно-библиотечная система elibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>
- Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>
- База данных «Общественные и гуманитарные науки / EASTVIEW» [Электронный ресурс]: база содержит периодические издания по общественным и гуманитарным наукам, журналы по вопросам педагогики и образования. – Москва, [2006]. – Режим доступа: <http://www.ebiblioteka.ru/newsearch/basic.jsp>

### 4.3 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

ОСПО располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом специальности и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Кабинет организации и технологии обслуживания № 834 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Оборудование: 1. персональный компьютер с монитором-1шт; 2. проектор -1шт; 3. экран-1шт; 4. образцы столовой посуды, приборов, белья; Мебель: 1. посадочные места по количеству обучающихся; 2. рабочее место преподавателя; 3. учебная доска; 4. шкафы-5шт.
		УПК Лаборатории В, С. ул. Лиды Прушинской,	Оборудование: 1. Пароконвекционный

		зд.2	<p>аппарат StlfCookingCenter 61</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. VarioCookingCenter 112 с опцией Плита VitroCeran и шкаф- подставка с дверцей</li> <li>3. Шкаф шоковой заморозки и интенсивного охлаждения для различных видов продуктов( 1 блюда, 2 блюда, отварные и сырые овощи и т. д.)</li> <li>4. Овощерезка Robot- Coupe C 150 e . Комплект ножей к C150 e</li> <li>5. Ручноймиксер Robot- Coupe MiniMP190Combi</li> <li>6. Кухонный БликсерRobot- CoupeR201 UltraE</li> <li>7. Конвектомат с тумбой EC07/F5</li> <li>8. Аппарат для отваривания гарнира</li> <li>9. Гриль GS6TK</li> <li>10. Духовка V6 FD</li> <li>11. Мармит сухого подогрева BS6A</li> <li>12. Мармит ФРИС4</li> <li>13. Мясорубка МУМ – 12E</li> <li>14. Печь НТ – 6</li> <li>15. Плита кухонная Эл. ЭП – 4жш</li> <li>16. Плита Эл. 4 конфорочная ЭПК 48</li> <li>17. Фритюрница DF-66</li> <li>18. Фритюрница FR-4L</li> <li>19. Кухонный комбайн 5к45SS</li> <li>20. Холодильник Бирюса</li> <li>21. Блендер погружной.</li> <li>22. Столы производственные: Atesy -4шт, Lincat- 4шт.</li> <li>23. Моечные ванны Lincat - 3шт.</li> <li>24. Стеллажи: «Craven» - 2шт</li> </ol>
--	--	------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			«Corsair»-1шт. «Atecy»-2шт. 25. Весы электронные ПВ-15-2шт. 26. Полки подвесные-2 шт.
2	ПП. Производственная практика (по профилю специальности)	Кабинет организации и технологии обслуживания № 834 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Оборудование: 1. персональный компьютер с монитором-1шт; 2. проектор -1шт; 3. экран-1шт; 4. образцы столовой посуды, приборов, белья; Мебель: 1. посадочные места по количеству обучающихся; 2. рабочее место преподавателя; 3. учебная доска; 4. шкафы-5шт.
Производственные площадки базовых организаций			

#### 4.4 Информационное обеспечение обучения

##### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

###### *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>

*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](http://koolinar.ru) – клуб кулинаров;  
[Ekulinar.ru](http://ekulinar.ru) – кулинарные рецепты;  
[fotokulinar.ru](http://fotokulinar.ru) – Фотокулинар – Рецепты Фото-Кулинаров;



[CookLib.ru](http://CookLib.ru) - «Кулинарная копилка» - коллекция рецептов;  
[gurman-tv.ru](http://gurman-tv.ru) – ТВ-гурман;  
[gurmantur.ru](http://gurmantur.ru) – ГУРМАН - Кулинарный гид по странам;  
[kedem.ru](http://kedem.ru) – «Кулинарный Эдем».

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

Организация образовательного процесса регламентируется учебным планом и расписанием учебных занятий. Устанавливаются следующие формы учебных занятий: практическое занятие, лабораторная работа, лекция, семинар, экскурсия, самостоятельная работа. Допускается проведение и других видов занятий. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Организация образовательного процесса должна предусматривать применение активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, моделирования и разбора конкретных ситуаций, групповых дискуссий и т.п.) в сочетании с внеаудиторной работой.

Количество часов, отведенных на оказание консультативной помощи при освоении профессионального модуля, определяется учебным заведением самостоятельно (с учетом 100 часов консультаций, предусмотренных на учебную группу на каждый учебный год).

При изучении профессионального модуля обязательно прохождение практики. Учебное заведение может выбрать самостоятельно виды практик: сочетание учебной и производственной практик, или только одну из них. Учебная практика и производственная практика могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Изучение программы профессионального модуля завершается квалификационным экзаменом.

#### **4.6 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

**Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:** наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

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

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов	-демонстрировать умения разработки ассортимента сложных горячих супов;	-собеседование; - наблюдение за деятельностью студента при выполнении лабораторных работ, при прохождении учебной и производственной практики; - интерпретация результатов наблюдения; - экспертная оценка рецептур; экспертная оценка заполненной документации;
	- демонстрировать умения организации технологического процесса приготовления сложных горячих супов;	- наблюдение за деятельностью студента при выполнении лабораторных и практических работ, при прохождении учебной и производственной практики; - интерпретация результатов обучения;
	- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции; - классификация овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;	- собеседование; - экспертная оценка выполнения лабораторной работы; - наблюдение за деятельностью студента при выполнении лабораторных и практических работ, при прохождении учебной и производственной практики; - интерпретация результатов обучения;
	-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	- собеседование; - решение профессиональных задач; - наблюдение за деятельностью студента при выполнении лабораторных и практических работ, при прохождении учебной и производственной практики; - интерпретация результатов обучения;

	<p>видов сложных супов; - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</p>	
	<p>- технология приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных);</p>	<p>- наблюдение за деятельностью студента при выполнении лабораторных работ, при прохождении производственной практики; - решение профессиональных задач; - интерпретация результатов наблюдения;</p>
	<p>- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих супов;</p>	<p>- наблюдение за деятельностью студента при выполнении лабораторных и практических работ, при прохождении учебной и производственной практики; - решение профессиональных задач; - деловая игра; - интерпретация результатов наблюдения;</p>
	<p>- осуществлять варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов; - требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов; - риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p>	<p>- наблюдение за деятельностью студента при выполнении лабораторных и практических работ, при прохождении учебной и производственной практики; - решение профессиональных задач; - интерпретация результатов наблюдения;</p>
	<p>- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции</p>	<p>- наблюдение за деятельностью студента при выполнении лабораторных и практических работ, при прохождении учебной и производственной практики; - интерпретация результатов наблюдения;</p>
<p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление</p>	<p>-демонстрировать правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;</p>	<p>-собеседование; - наблюдение за деятельностью студента при выполнении лабораторных и практических работ, при прохождении учебной и производственной практики;</p>

<p>сложных горячих соусов.</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- решение профессиональных задач;</li> <li>- интерпретация результатов наблюдения;</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила соусной композиции горячих соусов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-наблюдение за деятельностью студента при выполнении лабораторных и практических работ, при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- решение профессиональных задач;</li> <li>- интерпретация результатов наблюдения;</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>-демонстрировать умения технологии приготовления сложных горячих соусов;</li> <li>- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение за деятельностью студента при выполнении лабораторных и практических работ, при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертная оценка рецептур;</li> <li>- решение профессиональных задач;</li> <li>- интерпретация результатов наблюдения;</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>-осуществлять: температуру подачи сложных горячих соусов, правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение за деятельностью студента при выполнении лабораторных и практических работ, при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- интерпретация результатов наблюдения;</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>-демонстрировать навыки технология приготовления сложных горячих соусов;</li> <li>-принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>наблюдение за деятельностью студента при выполнении лабораторных и практических работ, при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- деловая игра;</li> <li>- интерпретация результатов наблюдения;</li> </ul>
<p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрировать навыки разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-собеседование,</li> <li>- наблюдение за деятельностью студента при выполнении лабораторных работ, при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- интерпретация результатов наблюдения;</li> <li>- экспертная оценка рецептур; экспертная оценка заполненной документации;</li> <li>- интерпретация результатов</li> </ul>

		наблюдения;
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- собеседование;</li> <li>- решение профессиональных задач;</li> <li>- решение ситуационных задач;</li> <li>- наблюдение за деятельностью студента при выполнении лабораторных и практических работ, при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- интерпретация результатов обучения;</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- классификация сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение за деятельностью студента при выполнении лабораторных работ, при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертная оценка рецептов; экспертная оценка заполненной документации;</li> <li>- интерпретация результатов наблюдения;</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение за деятельностью студента при выполнении лабораторных работ, при прохождении учебной и производственной практики;</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение за деятельностью студента при выполнении лабораторных работ, при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертная оценка;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;</li> </ul>	<p>наблюдение за деятельностью студента при выполнении лабораторных работ, при прохождении учебной и производственной практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка;</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных горячих кулинарных блюд;</li> <li>- различных типов сыров; традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение за деятельностью студента при выполнении лабораторных работ, при прохождении учебной и производственной практики;</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- варианты оформления, температура подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение за деятельностью студента при выполнении лабораторных работ, при прохождении учебной и производственной практики;</li> </ul>
<p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: рыбы, мяса и птицы;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- собеседование;</li> <li>- наблюдение за деятельностью студента при выполнении лабораторных работ, при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- интерпретация результатов наблюдения;</li> <li>- экспертная оценка рецептов; экспертная оценка заполненной документации;</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции : рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение за деятельностью студента при выполнении лабораторных работ, при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- интерпретация результатов наблюдения;</li> <li>- экспертная оценка рецептов; экспертная оценка заполненной документации;</li> </ul>

	<p>- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных горячих кулинарных блюд из разных видов, мяса и птицы</p>	
	<p>- варианты сочетания мяса и птицы с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; - технологию приготовления блюд из мяса и птицы;</p>	<p>- наблюдение за деятельностью студента при выполнении лабораторных работ, при прохождении учебной и производственной практики; - наблюдение за организацией работы с информацией; - решение профессиональных задач - экспертная оценка рецептур; - экспертная оценка выполнения работы; - интерпретация результатов наблюдения;</p>
	<p>- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из мяса и птицы;</p>	<p>- наблюдение за деятельностью студента при выполнении лабораторных работ, при прохождении учебной и производственной практики; - наблюдение за организацией работы с информацией; - интерпретация результатов наблюдения;</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
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- проявление интереса к своей будущей профессии через участие в конкурсах проф. мастерства, ярмарке профессий, трудоустройство по полученной профессии.	- экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы.
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- знание основ организации процесса производства сложной горячей кулинарной продукции; - владение техникой приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - владение приемами расчета сырья, полуфабрикатов, готовых блюд; - знание требований к качеству и безопасности сырья и готовой горячей кулинарной продукции; - выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач;	- экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения программы на практических занятиях, лабораторных работах, при выполнении работ по учебной и производственной практике. - оценка результативности работы студента при выполнении индивидуальных заданий.
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- анализ рабочей ситуации, осуществление текущего и итогового контроля; - несение ответственности за результаты своей работы; - осуществление самоанализа и коррекции результатов собственной работы; - демонстрация ответственности за результаты своего труда;	- экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения программы на практических занятиях, лабораторных работах, при выполнении работ по учебной и производственной практике; - оценка результативности работы студента при выполнении индивидуальных заданий;
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных и	- использование различных источников, включая электронные; - нахождение и использование информации для эффективного	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы,



личностного развития.	выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;	используя формы наблюдения, анкетирования; - оценка эффективности работы с источниками информации;
ОК 5 Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	- умение студентов работать в интернете; - демонстрация навыков работы с компьютером, использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности; - применение информации, представленной в электронном виде; - использование рациональных методов поиска и хранения информации в современных информационных носителях;	-экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике; - оценка эффективности работы студента с прикладным программным обеспечением;
ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- владение методами организации работы трудового коллектива и морально-психологического климата; - владение приемами повышения эффективности общения, преодоления коммуникативных барьеров; - соблюдение культуры общения; - взаимодействие со студентами, преподавателями и мастерами в ходе обучения; - продуктивность решения конфликтных ситуаций;	- интерпретация результатов наблюдений за студентами в процессе освоения образовательной программы; - коммуникативный тренинг;
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- эффективность планирования производственной деятельности - умение определять качество работы членов команды; - самоанализ и коррекция результатов работы членов команды; - проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий;	- Экспертное наблюдение; - рефлексия, собеседование, наблюдение за деятельностью студента;
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение	- планирование студентом повышения личностного и квалификационного уровня; - анализ использования дополнительной информации для самореализации в профессии;	- собеседование, наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ и во время учебной практики; -интерпретация

квалификации		результатов собеседования и наблюдения; -решение производственных задач;
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности;</li> <li>- демонстрация процесса самообучения;</li> <li>- глубина анализа смены технологий в профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике;</li> <li>- собеседование, наблюдение за учебной и внеучебной деятельностью студента;</li> <li>- интерпретация результатов собеседования и наблюдения;</li> </ul>