

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**

**ГАПОУ РБ «ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**Профессионального модуля ПМ 03. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»**

**По специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

**Количество часов 498**

**Селенгинск**

**2019**

Рассмотрена на заседании  
предметно-методической  
комиссии № 1  
« 31 » 08 2019г.

Председатель ПМК  
Вторушина /Е. В. Вторушина/

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР  
Мордовская О.Н. Мордовская

СОГЛАСОВАНО

Руководитель МЦ  
Орлова Т.В. Орлова  
« 31 » 08 2019г

**Автор:**

1. Панченко Ольга Гавриловна – преподаватель специальных дисциплин,  
высшей квалификационной категории

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>5</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>10</b>
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>30</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>35</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания по направлению подготовки 19.00.00 Технология продукции и организации общественного питания; в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид профессиональной деятельности (ВПД):

4.3.3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции,

и соответствующими ему профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
ПК3. 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 – коммуникативные 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.

В результате освоения профессионального модуля будут освоены следующие умения и знания:

Коды формируемых ОК и ПК	Практический опыт	Умения	Знания
<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов</p> <p>ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p> <p>ОК3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p> <p>ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p> <p>ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p>ПО 3.1.1 разработки ассортимента сложной горячих супов;</p> <p>ПО 3.1.2 организации технологического процесса приготовления сложных супов применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>ПО 3.1.3 сервировки и оформления сложной горячих супов</p> <p>ПО 3.1.4 контроля безопасности сложных супов;</p>	<p>У 3.1.1 - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных супов;</p> <p>У 3.1.2 принимать организационные решения по процессам приготовления сложных горячих супов;</p> <p>У 3.1.3 проводить расчеты по формулам;</p> <p>У 3.1.4 безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием</p> <p>У 3.1.5 выбирать различные способы и приемы приготовления сложных горячих супов;</p> <p>У 3.1.6 выбирать температурный режим при подаче супов и хранении их,</p> <p>У 3.1.7 оценивать качество и безопасность готовой;</p>	<p>З 3.1.1. ассортимент сложных горячих супов,</p> <p>З 3.1.1. классификацию супов, условия хранения и требования к качеству различных видов супов;</p> <p>З 3.1.2. методы организации производства сложных супов,</p> <p>З 3.1.3. принципы и методы организации производства супов,</p> <p>З 3.1.4. требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;</p> <p>З 3.1.5. основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов;</p> <p>З 3.1.6. основные критерии оценки качества готовых сложных супов;</p> <p>З 3.1.7. методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов,</p> <p>З 3.1.8. варианты сочетания основных продуктов с Другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</p>

			<p>3 3.1.9. виды технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>3 3.1.10. технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных),</p> <p>3 3.1.11. технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;</p> <p>3 3.1.12. органолептические способы определения степени готовности и качества</p> <p>3 3.1.13. варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов,</p> <p>3 3.1.14. требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов,</p> <p>3 3.1.15. риски в области безопасности процессов приготовления и хранения</p> <p>3 3.1.16. методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных супов</p>
<p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных</p>	<p>ПО 3.2.1 разработки ассортимента сложных горячих соусов,</p> <p>ПО 3.2.2 организации технологического процесса приготовления сложных горячих соусов,</p> <p>ПО 3.2.3 приготовления соусов применяя Различные технологии,</p>	<p>У 3.2.1. органолептит. оценивать качество продуктов для приготовления сложных горячих соусов;</p> <p>У 3.2.2. принимать организационные решения по процессам приготовления сложных соусов;</p> <p>У 3.2.3. проводить расчеты по формулам;</p>	<p>З 3.2.1. ассортимент сложных горячих соусов,</p> <p>З 3.2.2. классиф-цию соусов;</p> <p>З 3.2.3. условия хранения и требования к качеству различных видов соусов;</p> <p>З 3.2.4. принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);</p> <p>З 3.2.5. требования к качеству и правила</p>

<p>задач, оценивать их эффективность и качество</p> <p>ОК3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p> <p>ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p> <p>ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p>оборудование и инвентарь; ПО 3.2.4 сервировки и оформления сложных горячих соусов; ПО 3.2.5 контроля безопасности;</p>	<p>У 3.2.4. безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении соусов: У 3.2.5. выбирать различные способы и приемы приготовления соусов; У 3.2.6. выбирать температурный режим при подаче соусов и хранении их; У 3.2.7. оценивать качество и безопасность готовых соусов различными способами;</p>	<p>выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных горячих соусов; З 3.2.6. основные критерии оценки качества З 3.2.7. методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих соусов, с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; З 3.2.8. ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования; З 3.2.9. правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов; З 3.2.10. правила соусной композиции температурный, санитарный режим и виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления соусов; З 3.2.11. органолеп-еские способы определения степени готовности и качества соусов; З 3.2.12. правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; З 3.2.13. варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами; З 3.2.14. температуру подачи сложных горячих соусов, З 3.2.15. правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных</p>
--	---	--	---

			горячих соусов 3 3.2.16. риски в области безопасности процессов приготовления и хранения их
<p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p> <p>ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p> <p>ОК3Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них Ответственность</p> <p>ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p> <p>ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами,</p>	<p>ПО 3.3.1 разработки ассортимента сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра,</p> <p>ПО 3.3.2 Органи-ции технологического процесса приготовления блюд из овощей, грибов и сыра ПО 3.3.3 приготов-ния сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра применя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>ПО 3.3.4 сервировки и оформления сложной их ;</p> <p>ПО 3.3.5 контроля безопасности;</p>	<p>У 3.3.1. органо- л - ки оценивать качество продуктов для приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>У 3.3.2. принимать организационные решения по процессам приготовления их ;</p> <p>У 3.3.3. проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием:</p> <p>У 3.3.4. выбирать различные способы и приемы приготовления их ;</p> <p>У 3.3.5. выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>У 3.3.6. оценивать качество и безопасность готовой продукции;</p>	<p>З 3.3.1. ассортимент сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра,</p> <p>З 3.3.2. классификацию овощей,</p> <p>З 3.1.3. условия хранения и требования к качеству различных видов овощей и грибов</p> <p>З 3.3.4. методы организации производства сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>З 3.3.5. основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>З 3.3.6. основные критерии оценки качества готовой сложной горячей продукции;</p> <p>З 3.3.7. варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;</p> <p>З 3.3.8. варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;</p> <p>З 3.3.9. температ-ый, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных блюд</p> <p>З 3.3.10. варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд</p> <p>З 3.3.11.</p>



руководством, потребителями			<p>органолептические способы определения степени готовности и качества;</p> <p>3 3.3.12. варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>3 3.3.13. температуру подачи сложных горячих блюд из сыра, овощей и грибов;</p> <p>3 3.3.14. правила охлаждения, требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра,</p> <p>3 3.3.15. риски в области безопасности процессов приготовления.</p> <p>3 3.3.16. методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции</p>
<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p> <p>ОК3Принимать решения в стандартных и нестандартных</p>	<p>ПО 3.4.1 разработки ассортимента сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p> <p>ПО 3.4.2 организации технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>ПО 3.4.3 сервировки и оформления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной</p>	<p>У 3.4.1 органолеп-ски оценивать качество продуктов для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p> <p>У 3.4.2 принимать организационные решения по процессам приготовления их;</p> <p>У 3.4.3 проводить расчеты по формулам;</p> <p>У 3.4.4 безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд из рыбы, мяса и</p>	<p>3 3.4.1. ассортимент блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>3 3.4.2. классификацию условия хранения и требования к качеству</p> <p>3 3.4.3. методы организации производства</p> <p>3 3.4.4. принципы и методы организации;</p> <p>3 3.4.5. требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>3 3.4.6. требования к качеству и правила выбора п/ф из рыбы, мяса и птицы и</p>

<p>ситуациях и нести за них  <b>Ответственность</b></p> <p><b>ОК 4</b> Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p> <p><b>ОК 5</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p><b>ОК 6</b> Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p>(домашней) птицы;  <b>ПО 3.4.4</b> Контроля безопасности сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p>	<p>птицы;  <b>У 3.4.5</b> выбирать различные способы и приемы приготовления;  <b>У 3.4.6</b> выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;  <b>У 3.4.7</b> оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</p>	<p>дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;  <b>З 3.4.7.</b> основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и птицы  <b>З 3.4.8.</b> основные критерии оценки качества готовой продукции;  <b>З 3.4.9.</b> методы и варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы;  <b>З 3.4.10.</b> температурн., санитарный режим и правила приготовления для разных видов блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы,  <b>З 3.4.11.</b> варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;  <b>З 3.4.12.</b> правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;  <b>З 3.4.13.</b> виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления  <b>З 3.4.14.</b> технологию приготовления блюд из мяса и птицы;  <b>З 3.4.15.</b> органолептич. способы определения степени готовности и качества;  <b>З 3.4.16.</b> технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;  <b>З 3.4.17.</b> правила порционирования птицы, приготовленной целой</p>
---	---	---	--

			<p>тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;</p> <p>З 3.4.18. варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд из рыбы, мяса и птицы, требования к безопасности хранения и подачи готовых, блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>З 3.4.19. риски в области безопасности процессов приготовления и хранения;</p>
--	--	--	--

### **1. 3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

всего – 498 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 318 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 212 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 106 часов;

учебной практики - 36 часов;

производственной практики – 144 часа.

### 3 Структура и примерное содержание профессионального модуля

#### 3.1 Тематический план профессионального модуля ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. Учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенной на освоение междисциплинарного курса					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	В т.ч. курсовая работа, часов	Всего, часов	В т.ч. курсовая работа, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1-3.4	Раздел 1 Организация рабочего места и подбор технологического оборудования для приготовления сложной горячей кулинарной продукции	24	16	2	20	18	20	-	-
ПК 3.1	Раздел 2 Организация и приготовление сложных супов	50	46	10		20		-	
ПК 3.2	Раздел 3 Организация и приготовление сложных горячих соусов	20	22	4		14		-	
ПК 3.3	Раздел 4 Организация и приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра	54	44	10		16		-	
ПК 3.4	Раздел 5 Организация и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	91	84	20		38		-	
	<b>Производственная практика</b>	<b>144</b>					<b>36</b>	<b>144</b>	
	<b>Всего</b>	<b>498</b>	<b>212</b>	<b>46</b>	<b>20</b>	<b>106</b>	<b>20</b>	<b>36</b>	<b>144</b>

### 3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

Наименование разделов профессионально-го модуля и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4
МДК 1 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		212	
<b>Раздел 1 Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции</b>		16	ПК 3.1-3.4
<b>Тема 1.1</b> Оборудование горячего цеха	<b>Содержание</b>	12	
	1. Тепловые процессы. Классификация теплового оборудования. Требования предъявляемые к тепловым аппаратам, опасные факторы при эксплуатации теплового оборудования, способы защиты.	2	ПК 3.1-3.4 ОК 3,
	2. Виды и назначение варочных аппаратов. Основные технологические требования, предъявляемые к их конструкции. Пароварочные аппараты: назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности.	2	ПК 3.1-3.4 ОК4,
	3. Электросковороды, фритюрницы, жарочные шкафы: устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности.	2	ПК 3.1-3.4 ОК 2,
	4. Аппараты с ИК – нагревом, аппараты для жарки сосисок и другое настольное жарочное оборудование.	2	ПК 3.1-3.4 ОК 6
	5. Микроволновые печи, пароконвектоматы: устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности.	2	ПК 3.1-3.4 ОК 6
	6. Плиты электрические, автоматические электрокипятильники: классификация, назначения, правила эксплуатации. Аппараты для подогрева и поддержания пищи в горячем состоянии.	2	ПК 3.1-3.4 ОК 4,
	<b>Самостоятельная работа</b>	6	
Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций		ПК 3.1-3.4 ОК 3, ОК4,	

Тема 1.2 Организация рабочих мест в горячем цехе	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	1. Организация рабочих мест в горячем цехе. Принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция).	<b>2</b>	ПК 3.1-3.4 ОК 2, ОК 6
	<b>Практическая работа</b>		
	1. Сборка и разборка оборудования Изучение устройства и технических характеристик теплового оборудования. Освоение правил безопасной эксплуатации.	<b>2</b>	ПК 3.1-3.4 ОК 4,
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>12</b>	<b>ПК 3.1-3.4</b>
	1. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента 2. Изучение учебного материала с помощью ЭОР 3. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела		ПК 3.1-3.4 ОК 2, ОК3, ОК4, ОК6
<b>Раздел 2 Организация и приготовление сложных супов</b>		<b>46/10/20</b>	<b>ПК 3.1</b>
Тема 2.1 Технология приготовления сложных супов	<b>Содержание</b>	<b>36</b>	
	1. Ассортимент супов. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов.	<b>2</b>	<b>ПК 3.1</b> ОК 2,
	2. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов.	<b>2</b>	<b>ПК 3.1</b> ОК 4,
	3. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов.	<b>2</b>	<b>ПК 3.1</b> ОК 6
	4. <b>Заправочные супы и картофельные супы</b> Технология и режимы приготовления: щи из квашенной капусты с осетриной, свежие щи с белыми грибами; борщ с хреном, флотский, сибирский; рассольник с гречневой крупой, грибной; солянка рыбная из лосося, грибная, мясная; супы картофельные с овощами и крупами: суп деревенский, суп картофельный с фрикадельками, суп из овощей, суп гороховый; супы с крупами и макаронными изделиями: суп-харчо, суп-лапша домашняя. Сочетания основных продуктов с другими ингредиентами. Оценка качества и степени готовности продукции. Температурный и временной режим хранения. Бракераж. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи.	<b>8</b>	<b>ПК 3.1</b> ОК 2, ОК3, ОК4, ОК6
	5. <b>Супы-пюре, кремы.</b> Технология и режимы приготовления: суп-пюре из разных овощей,	<b>4</b>	<b>ПК 3.1</b>

птицы, кролика, печени; супы кремы: чесночный с шафраном, из шампиньонов, морковный с индейкой, сырный с зеленью. Сочетания основных продуктов с другими ингредиентами. Оформление. Оценка качества и степени готовности продукции. Температурный и временной режим хранения. Бракераж. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи.		ОК3, ОК4,
6. <b>Прозрачные супы.</b> Технология и режимы приготовления: уха наваристая, с расстегаями и кулебякой, куриный бульон с лапшой, бульон с запеченным рисом, бульон с яйцом, пирожками, фрикадельками, пельменями. Сочетания основных продуктов с другими ингредиентами. Оформление. Оценка качества и степени готовности продукции. Температурный и временной режим хранения. Бракераж. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи.	4	<b>ПК 3.1</b> ОК 2, ОК4,
7. Технология и режимы приготовления <b>Супов молочных, холодных, сладких</b> Оформление. Оценка качества и степени готовности продукции. Температурный и временной режим хранения. Бракераж. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи	6	<b>ПК 3.1</b> ОК4, ОК6
8 <b>Национальные супы.</b> Технология и режимы приготовления: суп гаспачо, кеспе, суп рыбный по-баденски, суп из нута и листовой свеклы, суп из рубца, суп с печеночными кнедликами. Сочетания основных продуктов с другими ингредиентами. Оформление. Оценка качества и степени готовности продукции. Температурный и временной режим хранения. Бракераж. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи	2	<b>ПК 3.1</b> ОК 6
9 Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов. Виды посуды, использующейся для подачи сложных горячих блюд Основные критерии оценки качества готовых горячих сложных супов. Органолептические способы определения степени готовности и качества супов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов. Бракераж готовых супов	4	<b>ПК 3.1</b> ОК4, ОК6
10 Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных супов. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных супов.	2	<b>ПК 3.1</b> ОК 2,
<b>Лабораторная работа</b>	4	
1. Приготовление заправочных супов. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов. Бракеражная оценка готовых блюд.		<b>ПК 3.1</b> ПК 3.1
2. Приготовление прозрачных и пюреобразных супов. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов. Бракеражная оценка готовых блюд.		<b>ПК 3.1</b> ПК 3.1
<b>Практическое занятие</b>	10	
1. Составление технологических карт по приготовлению заправочных супов. Решение ситуационных задач: Расчет сырья, определение количества порций по приготовлению:	4	<b>ПК 3.1</b> ПК 3.1

	щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных.		
	2. Расчет сырья, определение количества порций по приготовлению гарниров к супам: домашняя лапша, запеченный рис, фрикадельки, пельмени, пирожки и пироги, расстегаи, кулебяки	4	ПК 3.1 ПК 3.1
	3 Составление аппаратно – технологических схем алгоритмов по приготовлению и отпуску сложных горячих супов	2	ПК 3.1 ПК 3.1
	<b>Самостоятельная работа</b>	20	ПК 3.1
	1. составление таблицы «Требования к качеству сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных супов» 2. самостоятельная работа с конспектом, учебной и методической литературой, средствами массовой информации; 3. разработка технико – технологических карт по предложенному ассортименту; 4. составление алгоритмов по приготовлению сложных супов. 5. Подбор информации по темам: Заправочные супы: «Технология приготовления щей, борщей», «Приготовление и оформление супов-пюре, супов-кремов» 6. Подготовка презентаций по темам: «Супы прозрачные». « Приготовление гарниров к прозрачным супам»		ПК 3.1 ОК 2, ОК3, ОК4, ОК6
<b>Раздел 3. Организация и приготовление сложных горячих соусов</b>		22/4/14	ПК 3.2
<b>Тема 3.1 Приготовление сложных горячих соусов</b>	<b>Содержание</b>	18	2
	1. Ассортимент <b>Классификация, пищевая ценность</b> горячих соусов. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов. Гарниры и заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы. Ассортимент вкусовых добавок к сложным соусам и варианты их использования. <b>Мучные пассеровки и бульоны для соусов.</b> Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления соусных полуфабрикатов и отдельных компонентов для соусов.	4	ПК 3.2 ОК 2, ОК, 6
	2. <b>Соусы красные и белые на мясном бульоне.</b> Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления соусов мясных красных в соответствии с классификацией, ассортиментом и требованиями к качеству. Их подготовка. Правила соусной композиции сложных горячих соусов. Ассортимент вкусовых добавок и варианты их использования. Выбор вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов. Технологический процесс приготовления соусов (красный основной, красный с вином, красный с луком и огурцами, красный с луком и грибами, красный с грибами и	6	ПК 3.2 ОК 3, 4, 6



	помидорами, красный с кореньями). Технологический процесс приготовления соусов (основной, паровой, с овощами, с яйцом, томатный, томатный с грибами, томатный с грибами и овощами). Температурный и временной режим хранения. Бракераж. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи		
	<b>3. Соусы на рыбном бульоне.</b> Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления соусов на рыбном бульоне в соответствии с классификацией, ассортиментом и требованиями к качеству. Их подготовка. Технологический процесс приготовления соусов (белый основной, паровой, белый (для запекания рыбы), белый с рассолом). Температурный и временной режим хранения. Бракераж. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи.	2	<b>ПК 3.2</b> ОК 6
	<b>4. Соусы молочные, сметанные, яично-масляные.</b> Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления соусов молочные, сметанные, яично-масляные, в соответствии с классификацией, ассортиментом и требованиями к качеству. Их подготовка. Технологический процесс приготовления соусов : молочных (для подачи к блюду, сладкий, для запекания овощей, мяса, рыбы, для фарширования); сметанный (сметанный, с томатом, с луком, с хреном); яично-масляной (польский, голландский, с каперсами, яично-сладкий, сухарный). Температурный и временной режим хранения. Бракераж. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи.	4	<b>ПК 3.2</b> ОК 2, 6
	5. Правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых сложных горячих соусов. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде. Основные критерии оценки качества готовой сложной кулинарной продукции. Органолептические способы определения степени готовности и качества соусов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных соусов.	2	<b>ПК 3.2</b> ОК 2,
	<b>Практическая работа</b>	4	
	1. Расчет сырья, определение количества порций по приготовлению и выходу сложных горячих соусов: красных основных и производных, белых основных и производных, грибных, молочных, сметанных.Сроки хранения готовой продукции. Оценка качества сырья и готовой продукции. Оформление. Подача.	2	ПК 3.2 ОК 2,
	2. Составление технико-технологических карт на новые рецептуры сложных горячих соусов	2	ПК 3.2 ОК4, ОК6

	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>1. презентации по темам «Современные технологии оформления и украшения горячих блюд и закусок»</p> <p>2. Подготовка презентаций по темам: «Соусы грибные», « Соусы молочные, сметанные, яично-масленные смеси»</p> <p>3. самостоятельная работа с конспектом, учебной и методической литературой, средствами массовой информации;</p> <p>4. разработка технико – технологических карт по предложенному ассортименту;</p> <p>5. составление алгоритмов по приготовлению сложных горячих соусов.</p> <p>6 Подготовка презентаций по темам: «Технология приготовления соусов белых на рыбном бульоне».</p>	14	ПК 3.2 ОК 2, ОК3, ОК4, ОК6
<p><b>Раздел 4 Организация и приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра</b></p>		44/10/16	ПК 3.3
<p><b>Тема 4.1</b> Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. <b>Классификация и показатели качества</b> овощей, грибов, сыра. Обработка овощей и грибов. Значение овощей и сыра в питании. Ассортимент традиционных овощей (клубнеплоды, корнеплоды, капустные, луковые, пряные, плодовые, томатные, бобовые, зерновые, десертные), сыра и их товароведная характеристика. Органолептический способ оценки годности традиционных видов овощей и сыра: внешний вид, запах, вкус, наличие посторонних примесей. Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря (ножи, инструменты для фигурной нарезки овощей), используемых при обработке овощей. Правила их безопасного использования.</p> <p>2. <b>Техника первичной кулинарной обработки. Подготовка овощей для формовки:</b> корнеплодов и клубнеплодов, капустных, луковых, плодовых, десертных, консервированных овощей (сортировка и калибровка, мытье, очистка и нарезка). Форма нарезки: простые (соломка, кубики, брусочки, кружочки, ломтики, дольки, кольца, мелкие и крупные шпалки), сложные (звездочки, гребешки, бочоночки, груши, чесночки, шарики, спирали, стружка). Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и их использование. Полуфабрикаты из овощей (картофель очищенный, морковь очищенная, свекла очищенная, лук очищенный, белокочанная капуста очищенная). Сроки хранения. Варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами и пряностями,</p>	34	2
		6	ПК 3.3 ОК 2, ОК3, ОК4, ОК6
		6	ПК 3.3 ОК 2, ОК3, ОК4, ОК6

	приправами Организации производства сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.		
	<p><b>3. Сложные горячие блюда, гарниры из вареных, припущенных овощей.</b> Отварной картофель, картофельное пюре, картофель в молоке. Пюре из моркови, свеклы. Капуста отварная с маслом или соусом. Зеленый горошек отварной. Спаржа отварная. Морковь припущенная. Морковь с зеленым горошком в молочном соусе. Капуста белокочанная с соусом. Овощи припущенные в молочном соусе. Правила бракеража. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд, гарниров из варенных, припущенных овощей. Требования к качеству овощных блюд. Сроки хранения Температура подачи.</p>	4	<p><b>ПК 3.3</b> ОК 2, ОК3, ОК4, ОК6</p>
	<p><b>4. Сложные горячие блюда, гарниры из жареных, тушеных овощей.</b> Картофель жареный. Лук фри. Кабачки, тыква, баклажаны, помидоры жареные. Котлеты морковные. Котлеты свекольные. Шницель из капусты. Оладьи из тыквы. Котлеты картофельные. Зразы картофельные. Крокеты картофельные. Капуста тушеная. Рагу из овощей. Свекла тушенная в сметане или соусе. Морковь тушенная с рисом и черносливом. Правила бракеража. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд, гарниров из жареных, тушеных овощей. Требования к качеству овощных блюд. Сроки хранения. Температура подачи.</p>	6	<p><b>ПК 3.3</b> ОК 2, ОК3, ОК4, ОК6</p>
	<p><b>5. Сложные горячие блюда из запеченных овощей и полуфабрикатов.</b> Картофельная запеканка. Рулет картофельный. Капуста запеченная под соусом. Солянка овощная. Голубцы овощные. Правила бракеража. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из запеченных овощей и полуфабрикатов. Требования к качеству овощных блюд. Сроки хранения. Температура подачи.</p>	4	<p><b>ПК 3.3</b> ОК 2, ОК3, ОК4, ОК6</p>
	<p><b>6. Сложные горячие блюда и гарниры из грибов и сыра.</b> Грибы в сметанном соусе, грибы фаршированные, грибы запеченные в сливочном соусе, сыр с творогом, суп-сырный, сыр с фруктами в винном соусе. Правила бракеража. Способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд. Оценка качества сырья и готовой продукции. Варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд и гарниров из грибов.. Сроки хранения. Оформление. Подача.</p>	4	<p><b>ПК 3.3</b> ОК 2, ОК3, ОК4, ОК6</p>
	<p><b>7. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</b> Виды посуды, используемой для подачи сложных горячих блюд. Основные критерии оценки качества готовой сложной кулинарной продукции. Органолептические</p>	2	<p><b>ПК 3.3</b></p>

	способы определения степени готовности и качества блюд из овощей, грибов и сыра. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра.		ОК4, ОК6
	8. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	2	<b>ПК 3.3</b> ОК 2, ОК3,
	<b>Лабораторная работа</b>	4	
	1. Приготовление горячих сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Органолептическая оценка качества и безопасности приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра. Бракеражная оценка готовых блюд.		ПК 3.3 ОК 2,
	<b>Практическое занятие</b>	10	
	1. Составление технологических карт по приготовлению и оформлению сложных горячих блюд: отварной картофель, картофельное пюре, картофель в молоке. Пюре из моркови, свеклы. Капуста отварная с маслом или соусом. Зеленый горошек отварной. Спаржа отварная. Морковь припущенная. Морковь с зеленым горошком в молочном соусе. Капуста белокочанная с соусом. Овощи припущенные в молочном соусе	4	ПК 3.3 ОК4, ОК6
	2. Расчет сырья, определение количества порций по приготовлению и выходу котлет морковных, картофельных, свекольных, шницеля из капусты. оладьи из тыквы, зраз картофельных, картофельная запеканка, рулет картофельный	4	ПК 3.3 ОК4, ОК6
	3. Составление аппаратно технологических карт. Решение ситуационных задач: Расчет сырья, определение количества порций по приготовлению: Грибы в сметанном соусе, грибы фаршированные, грибы запеченные в сливочном соусе, сыр с творогом, суп-сырный, сыр с фруктами в винном соусе	2	ПК 3.3 ОК 2, ОК3,
	<b>Самостоятельная работа</b>	16	ПК 3.3
	1. Презентации по темам «Современные технологии оформления и украшения горячих блюд из овощей, грибов и сыра» 2. составление таблицы «Требования к качеству сырья, полуфабрикатов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из овощей, грибов и сыра» 3. Подбор информации по темам: «Блюда и гарниры из отварных овощей» «Блюда и гарниры из припущенных овощей» 4. Разработка новых блюд из жареных и тушеных овощей. 5. Разработка и составление технологических карт по теме: «Блюда и гарниры из		ОК 2, ОК3, ОК4, ОК6

	запеченных овощей.» 6. Подготовка презентаций по темам: «Блюда и гарниры из отварных овощей» «Блюда и гарниры из припущенных овощей» «Блюда и гарниры из запеченных овощей.» 7. составление алгоритмов по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции из овощей, грибов и сыра.		
<b>Раздел 5 Организация и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</b>		<b>84/20/38/20</b>	<b>ПК 3.4</b>
<b>Тема 5.1</b> Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы	<b>Содержание</b>	<b>22</b>	<b>2</b>
	<b>1. Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы: отварной, припущенной и нерыбных морепродуктов:</b> варка и припускание: порционными кусками, целыми тушками, звеньями (рыба припущенная, рыба припущенная с соусом белым, рассолом). Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Правила проведения бракеража	<b>6</b>	<b>ПК 3.4</b> ОК 2, ОК3, ОК6
	<b>2. Технология приготовления сложных горячих блюд из жареной, запеченной рыбы и нерыбных морепродуктов.</b> Способы жарки: основной, во фритюре (рыба жареная, рыба жареная с луком по-ленинградски, рыба жареная с зеленым маслом, рыба в тесте жареная, зразы донские, филе морского гребешка, жареные во фритюре); запеченной: на противнях, порционных сковородах, блюдах, раковинах (рыба запеченная с картофелем по-русски, рыба запеченная под молочным соусом, рыба запеченная в сметанном соусе, рыба запеченная в сметанном соусе с грибами по-московски, солянка из рыбы на сковороде; креветки, запеченные под сметанным соусом) Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Правила проведения бракеража	<b>6</b>	<b>ПК 3.4</b> ОК 2, ОК3, ОК4, ОК6
	<b>3. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из рыбы.</b> Виды посуды, использующейся для подачи сложных горячих блюд. Основные критерии оценки качества готовой сложной кулинарной продукции. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из рыбы. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из рыбы.	<b>6</b>	<b>ПК 3.4</b> ОК 2, ОК3, ОК4, ОК6

	4. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных горячих блюд из рыбы. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных блюд из рыбы.	2	<b>ПК 3.4</b> ОК 2,
	<b>Лабораторная работа</b>	2	<b>ПК 3.4</b> ОК6
	1. Приготовление горячих сложных блюд из рыбы. Органолептическая оценка качества и безопасности приготовления сложных горячих блюд из рыбы. Бракеражная оценка готовых блюд.	2	ПК 3.4 ОК 2,
	<b>Практическое занятие</b>	8	
	1. Составление технологических карт по приготовлению рыбы отварной, припущенной и нерыбных морепродуктов. Рыба припущенная, рыба припущенная с соусом белым с рассолом. Решение ситуационных задач: Расчет сырья, определение количества порций по приготовлению.	4	ПК 3.4 ОК4, ОК6
	2. Решение ситуационных задач: Расчет сырья, определение количества порций по приготовлению рыбы и нерыбных морепродуктов жареных и запеченных. -Жаренных: основным способом, во фритюре (рыба жареная, рыба жареная с луком по-ленинградски, рыба жареная с зеленым маслом, рыба тесте жареная, зразы донские, филе морского гребешка, жареные во фритюре); -запеченной: на противнях, порционных сковородах, блюдах, раковинах (рыба запеченная с картофелем по-русски, рыба запеченная под молочным соусом, рыба запеченная в сметанном соусе, рыба запеченная в сметанном соусе с грибами по-московски, солянка из рыбы на сковороде; креветки, запеченные под сметанным соусом	4	ПК 3.4 ОК4, ОК6
	<b>Самостоятельная работа</b>	12	
	Сообщения по по темам «Современные технологии оформления и украшения горячих блюд из рыбы» - составление таблиц «Требования к качеству сырья, полуфабрикатов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из рыбы» - составление алгоритмов по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции из рыбы. - составление алгоритмов по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции из мяса и птицы. Подбор информации по темам: «Технология приготовления рыбы отварной, припущенной и нерыбных морепродуктов», «Приготовление и оформление блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов» -Разработка новых блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов.		ПК 3.4 ОК4, ОК6

	- Подготовка презентаций по темам: « Блюда рыбные жаренные и запеченные.		
Тема 5.2 Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса и птицы	<b>Содержание</b>	<b>42</b>	
	<b>1 Сложные горячие блюда из отварного мяса и мясных продуктов.</b> Классификация, ассортимент и пищевая ценность блюд из мяса. Режим тепловой обработки, расчет сырья. Технология приготовления мяса отварного: мясо отварное, окорок, корейка отварная; мясных продуктов: сосиски, сардельки отварные. Способы подачи и оформления готовых блюд. Температура подачи. Нормы отпуска готовых блюд. Правила проведения бракеража, условия хранения блюд. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды. Правила их безопасного использования.	<b>4</b>	ОК 2, ОК3, ОК4, ОК6
	<b>2. Сложные горячие блюда из жареного мяса крупным куском.</b> Классификация, ассортимент и пищевая ценность блюд из мяса. Режим тепловой обработки, расчет сырья. Технология приготовления блюд жареных над углями, электрогриле, крупным куском: ростбиф, баранина жареная, свинина жареная. Способы подачи и оформления готовых блюд. Температура подачи. Нормы отпуска готовых блюд. Правила проведения бракеража, условия хранения блюд. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды. Правила их безопасного использования.	<b>4</b>	ОК 2, ОК3, ОК4, ОК6
	<b>3. Сложные горячие блюда из жареного мяса порционными и мелкими кусками.</b> Классификация, ассортимент и пищевая ценность блюд из мяса. Режим тепловой обработки, расчет сырья. Технология приготовления блюд жареных основным способом, над углями, электрогриле: -порционными кусками: бифштекс, филе, лангет, антрекот, эскалоп, шашлык по –карски, ромштекс, шницель; - мелкими кусками: бефстроганов, поджарка, шашлык из говядины, шашлык по- кавказки. Способы подачи и оформления готовых блюд. Температура подачи. Нормы отпуска готовых блюд. Правила проведения бракеража, условия хранения блюд. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды. Правила их безопасного использования.	<b>8</b>	ОК 2, ОК3, ОК4, ОК6
	<b>4. Сложные горячие блюда из тушеного и запеченного мяса.</b> Классификация, ассортимент и пищевая ценность блюд из мяса. Подбор производственного инвентаря и оборудования, инструментов, посуды. Режим тепловой обработки, расчет сырья. Технология приготовления блюд: - тушеных крупными, мелкими, порционными кусками: мясо тушенное, мясо шпигованное, гуляш, азу, рагу из баранины и свинины, плов из баранины и свинины; - запеченных крупными, мелкими, порционными кусками: запеканка картофельная с мясом, макаронник с мясом, голубцы с мясом, говядина в луковом соусе запеченная, солянка сборная на сковороде. Способы подачи и оформления готовых блюд. Температура подачи. Нормы отпуска готовых блюд. Правила проведения бракеража, условия хранения блюд. Виды	<b>6</b>	ОК 2, ОК3, ОК4, ОК6

	необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды. Правила их безопасного использования.		
	<b>5. Сложные горячие блюда из натуральной рубки и котлетной массы.</b> Классификация, ассортимент и пищевая ценность блюд. Режим тепловой обработки, расчет сырья. Технология приготовления блюд из натуральной рубки и котлетной массы основным способом, над углями: бифштекс рубленый, шницель натуральный рубленый, люля-кебаб, котлеты, биточки, тефтели, рулет с макаронами, зразы. Способы подачи и оформления готовых блюд. Температура подачи. Нормы отпуска готовых блюд. Правила проведения бракеража, условия хранения блюд. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды. Правила их безопасного использования.	<b>6</b>	ОК 2, ОК3, ОК4, ОК6
	<b>6. Сложные горячие блюда из субпродуктов.</b> Классификация, ассортимент и пищевая ценность блюд. Режим тепловой обработки, расчет сырья. Технология приготовления блюд из субпродуктов основным способом: язык отварной, мозги отварные, почки по- русски, печень жареная порционным куском, печень по- строгановски, сердце, лёгкое в соусе (гуляш). Способы подачи и оформления готовых блюд. Температура подачи. Нормы отпуска готовых блюд. Правила проведения бракеража, условия хранения блюд. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды. Правила их безопасного использования.	<b>4</b>	ОК 2, ОК3, ОК4, ОК6
	<b>7. Сложные горячие блюда из птицы.</b> Блюда из отварной, тушеной, жареной домашней птицы. Классификация, ассортимент и пищевая ценность блюд. Режим тепловой обработки, расчет сырья. Технология приготовления отварной, тушеной домашней птицы: куры, цыплята, индейки, птица тушеная в соусе, гусь, утка по-домашнему, рагу из субпродуктов. Технология приготовления жареной домашней птицы: куры, цыплята, цыплята табака, котлеты по-киевски, котлеты натуральные с филе курицы, котлеты из филе птицы панированные, котлеты рубленые из птицы. Способы подачи и оформления готовых блюд. Температура подачи. Нормы отпуска готовых блюд. Правила проведения бракеража, условия хранения блюд. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды. Правила их безопасного использования	<b>10</b>	ОК 2, ОК3, ОК4, ОК6
	<b>Лабораторная работа</b>	<b>4</b>	
	1. Приготовление горячих сложных блюд из мяса и птицы. Органолептическая оценка качества и безопасности приготовления сложных горячих блюд из мяса и птицы. Бракерская оценка готовых блюд.	<b>4</b>	ПК 3.4 ОК 2,
	<b>Практическое занятие</b>	<b>8</b>	



	1. Составление технологических карт по приготовлению и оформлению блюд из мяса: отварного: окорок, корейка отварная; мясных продуктов: сосиски, сардельки отварные. Решение ситуационных задач:	2	ПК 3.4, ОКЗ,
	2. Расчет сырья, определение количества порций по приготовлению блюд из мяса.	2	. ОК6
	3 Составление технологических карт по приготовлению и оформлению блюд из тушеного и запеченного мяса: - тушеных крупными, мелкими, порционными кусками: мясо тушенное, мясо шпигованное, гуляш, азу, рагу из баранины и свинины, плов из баранины и свинины;- запеченных крупными, мелкими, порционными кусками: запеканка картофельная с мясом, макаронник с мясом, голубцы с мясом, говядина в луковом соусе запеченная, солянка сборная на сковороде.	2	ПК 3.4 ОК4,
	4 Составление технологических карт по приготовлению и оформлению блюд из отварной, тушеной, жареной домашней птицы:- отварной, тушеной домашней птицы: куры, цыплята, индейки, птица тушеная в соусе, гусь, утка по-домашнему, рагу из субпродуктов. - жареной домашней птицы: куры, цыплята, цыплята табака, котлеты по-киевски, котлеты натуральные с филе курицы, котлеты из филе птицы панированные, котлеты рубленые из птицы. Решение ситуационных задач: Расчет сырья, определение количества порций по приготовлению блюд из тушеного и запеченного мяса .	2	ПК 3.4 ОК 2,
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>26</b>	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. презентации по темам «Современные технологии оформления и украшения горячих блюд из мяса и птицы»</li> <li>2. составление таблиц «Требования к качеству сырья, полуфабрикатов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из мяса и птицы»</li> <li>3. разработка технико – технологических карт по заданному ассортименту</li> <li>4. Подготовка презентаций по темам: «Блюда из отварного мяса и мясных продуктов», «Блюда из жареного мяса крупным куском.».</li> <li>5. Разработка и составление технологических карт по теме: «Блюда из жареного мяса порционными и мелкими кусками.»</li> <li>6. Разработка новых блюд из тушеного и запеченного мяса..</li> <li>7. Подготовка презентаций по темам: «Приготовление и оформление блюд из тушеного и запеченного мяса.»</li> <li>8. Разработка и составление технологических карт по теме: «Блюда из отварной, тушеной, жареной домашней птицы».</li> <li>9. Сообщения по Новым технологии приготовления отварной, тушеной домашней птицы: куры, цыплята, индейки, птица тушеная в соусе, гусь, утка по-домашнему,</li> </ol>		ПК 3.4ОК 2, ОК3, ОК4, ОК6

<p><b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b></p> <p>разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; Отработка практических навыков приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.</p> <p>Дифференцированный зачет</p>	<p><b>36</b></p>	<p>ПК 3.1-ПК3.4</p> <p>ОК 2, ОК3, ОК4, ОК6</p>
<p><b>Производственная практика</b></p>		
<p>Отработка практических навыков по разработке ассортимента сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра, мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Расчет массы овощей, грибов, сыра, мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для приготовления сложных горячих блюд.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества овощей, грибов, сыра, мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Обеспечивать безопасность при хранении сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра, мяса, рыбы и субпродуктов.. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.</li> <li>2. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих супов. Контроль качества и безопасности сложных горячих супов.</li> <li>3. Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления сложных горячих соусов. Контроль качества и безопасности сложных горячих соусов.</li> <li>4. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из овощей. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из овощей.</li> <li>5. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из грибов и сыра. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из грибов и сыра.</li> <li>6. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из мяса. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из мяса.</li> <li>7. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из рыба. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из рыбы.</li> <li>8. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из домашней птицы. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из домашней птицы.</li> <li>9. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из дичи. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из дичи.</li> <li>10. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из кролика. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из кролика.</li> </ol>	<p><b>144</b></p>	<p>ПК 3.1-ПК3.4</p> <p>ОК 2, ОК3, ОК4, ОК6</p>

**Примерная тематика курсовых работ (проектов)**

1. Организация процесса приготовления сложных холодных блюд в кафе на 36 посадочных мест.
2. Организация процесса приготовления сложных холодных блюд в специализированном кафе на 24 посадочных места.
3. Организация процесса приготовления сложных сладких блюд в ресторане на 80 посадочных мест.
4. Организация процесса приготовления сложных праздничных тортов в кафе на 60 посадочных мест.
5. Организация процесса приготовления сложных мелкоштучных хлебобулочных изделий в кафе на 30 посадочных мест.
6. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных изделий в кафе на 36 посадочных мест.
7. Организация процесса приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий в кафе на 50 посадочных мест.
8. Организация процесса приготовления сложных национальных кондитерских изделий в кафе на 46 посадочных мест.
9. Организация процесса приготовления сложных горячих блюд из тушеной рыбы в закусочной на 30 посадочных мест
10. Организация процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса порционным куском в закусочной на 48 посадочных мест.
11. Организация процесса приготовления сложных горячих блюд (блюд из мяса) в национальной закусочной на 40 посадочных мест.
12. Организация процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса порционным куском в общедоступной столовой на 60 посадочных мест.
13. Организация процесса приготовления сложных сладких блюд в закусочной на 40 посадочных мест.
14. Организация процесса приготовления сложных горячих блюд из жареной рыбы основным способом в детском кафе на 30 посадочных мест.
15. Организация процесса приготовления сложных горячих блюд из запеченных овощей в закусочной на 40 посадочных мест.
16. Организация процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы и морепродуктов в закусочной на 30 посадочных мест
17. Организация процесса приготовления сложных холодных блюд из мяса в ресторане на 100 посадочных мест
18. Организация процесса приготовления сложных холодных блюд из птицы в кафе на 50 посадочных мест
19. Организация процесса приготовления сложных сладких блюд в кафе на 66 мест
20. Организация процесса приготовления сложных горячих блюд из отварной и припущенной рыбы в закусочной на 24 п/м
21. Организация процесса приготовления кондитерских изделий из слоеного теста в кафе на 40 мест
22. Организация процесса приготовления сложных холодных сладких блюд в ресторане 1 класса на 56 п/м
23. Организация процесса приготовления холодных блюд из овощей в общедоступной столовой на 40 п/м
24. Организация процесса приготовления сложных холодных блюд из птицы в ресторане на 50 п/м

<p>25. Организация процесса приготовления кондитерских изделий из бисквитного теста в ресторане 1 класса на 60 п/м</p> <p>26. Организация процесса приготовления сложных горячих блюд из птицы жаренной порционным куском в кафе на 50 п/м</p>		
<p><b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка ассортимента сложной кулинарной продукции (сложные холодные блюда, сложные супы, сложные соусы, сложная горячая продукция,);</li> <li>- разработка технологической документации по составленному ассортименту (технологические карты, технологические схемы, технико – технологические карты, Расчет массы сырья, процент отходов.; Расчёт себестоимости продуктов);</li> <li>- раскрытие физико – химических процессов, происходящих в продуктах при механической и тепловой обработке;</li> <li>- описание методов контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</li> </ul>	<p><b>20</b></p>	<p>ПК 3.1 - ПК 3.4</p> <p>ОК 2, ОК3, ОК4, ОК6</p>
<p><b>Всего</b></p>	<p><b>498</b></p>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»; учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- муляжи блюд;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации, электронный учебник);
- комплект учебно-методической документации;
- сборники рецептов;

Технические средства обучения:

- кодопроектор с набором кодограмм, автоматизированное рабочее место преподавателя.
- комплект учебно-методической документации, комплект плакатов, компьютерное обеспечение.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- производственный инвентарь, посуда, электроплиты, микроволновые печи, печь-гриль, документ-камера, холодильное оборудование, весы электронные, овощерезка, картофелеочистительная машина, электромясорубка, кухонный процессор, фритюрница, тостер, слайсер;

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- макет с деталями оборудования;
- выставочное оборудование;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. А.Т. Васюкова. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции : учебник — Москва : КноРус, 2018. — 321 с. — Для СПО. — ISBN 978-5-406-06191-6. <https://www.book.ru/book/924187>

Дополнительные источники:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания издательство “ДеЛи плюс ” Москва 2016г
2. ГОСТ 31985 -2013 Услуги общественное питание. Термины и определения
3. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
4. ГОСТ 31984-2012 услуги общественного питания Общие требования
5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания
6. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987- 2012Услуги общественного питания
8. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
10. ГОСТ Р 52113 -2014 Услуги населению. Номенклатура показателей качества.
11. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания
12. Периодические издания: журналы «Гурман», «Ресторатор», «Общественное питание»

Интернет - ресурсы

1. Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>
2. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

### **3.3. Организация образовательного процесса**

Текущий контроль предусматривает тестирование, устный опрос, контрольные работы. Промежуточная аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

Консультации проводятся согласно графику проведения консультаций, как групповые, так и индивидуальные.

Производственная практика проводится концентрированно в специально выделенный период в соответствии с запросом работодателей.

Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля:

- Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;
- Физиология питания;
- Организация хранения и контроль запасов и сырья;
- Профессиональный модуль 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.
- Профессиональный модуль 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- Профессиональный модуль 02 Организация процесса приготовления и сложной холодной кулинарной продукции

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

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

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: наличие высшего и среднего профессионального образования соответствующего профиля.

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

ПК и ОК, формируемые в рамках профессионального модуля	Оцениваемые практический опыт, знания и умения	Показатели оценки	Методы контроля
<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p>	<p>ПО 3.1.1 разработки ассортимента сложной горячих супов;            ПО 3.1.2 организации технологического процесса приготовления сложных супов применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;            ПО 3.1.3 сервировки и оформления сложной горячих супов            ПО 3.1.4 контроля безопасности сложных супов;            У 3.1.1 - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных супов;            У 3.1.2 принимать организационные решения по процессам приготовления сложных горячих супов;            У 3.1.3 проводить расчеты по формулам;            У 3.1.4 безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием            У 3.1.5 выбирать различные способы и приемы приготовления сложных горячих супов;            У 3.1.6 выбирать температурный режим при подаче супов и хранении их,            У 3.1.7 оценивать качество и безопасность готовой;            З 3.1.1. ассортимент сложных горячих супов,            З 3.1.1. классификацию супов, условия хранения и требования к качеству различных видов супов;            З 3.1.2. методы организации производства сложных супов,            З 3.1.3. принципы и методы организации производства супов,            З 3.1.4. требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, и дополнительных</p>	<p>- Разработка ассортимента супов.            - Организации технологического процесса приготовления супов;            - Выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;            - Сервировки и оформления супов;            - контроль качества и безопасность подготовленных продуктов. органолептически оценивать качество продуктов для приготовления супов.            - проводить расчеты по формулам;            - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении супов.            - Выбирать различные способы и приемы приготовления;            - Выбирать температурный режим при подаче и хранении супов</p>	<p>Устный опрос            письменные работы            наблюдение на лабораторных и практических работах</p>

	<p>ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;</p> <p>3 3.1.5. основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов;</p> <p>3 3.1.6. основные критерии оценки качества готовых сложных супов;</p> <p>3 3.1.7. методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов,</p> <p>3 3.1.8. варианты сочетания основных продуктов с Другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</p> <p>3 3.1.9. виды технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>3 3.1.10. технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных),</p> <p>3 3.1.11. технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;</p> <p>3 3.1.12. органолептические способы определения степени готовности и качества</p> <p>3 3.1.13. варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов,</p> <p>3 3.1.14. требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов,</p> <p>3 3.1.15. риски в области безопасности процессов приготовления и хранения</p> <p>3 3.1.16. методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных супов</p>		
<p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p>	<p>ПО 3.2.1 разработки ассортимента сложных горячих соусов,</p> <p>ПО 3.2.2 организации технологического процесса приготовления сложных горячих соусов,</p> <p>ПО 3.2.3 приг-ления соусов применяя Различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>ПО 3.2.4 сервировки и</p>	<p>- разработка ассортимента соусов.</p> <p>- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования</p> <p>- организации технологического процесса приготовления соусов;</p> <p>- выбор соответствующего</p>	<p>Устный опрос письменные работы на наблюдение на лабораторных и практических работах</p>



	<p>оформления сложных горячих соусов;          ПО 3.2.5 контроль безопасности;          У 3.2.1. органолептич. оценивать качество продуктов для приготовления сложных горячих соусов;          У 3.2.2. принимать организационные решения по процессам приготовления сложных соусов;          У 3.2.3. проводить расчеты по формулам;          У 3.2.4. безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении соусов;          У 3.2.5. выбирать различные способы и приемы приготовления соусов;          У 3.2.6. выбирать температурный режим при подаче соусов и хранении их;          У 3.2.7. оценивать качество и безопасность готовых соусов различными способами;          З 3.2.1. ассортимент сложных горячих соусов,          З 3.2.2. классификацию соусов;          З 3.2.3. условия хранения и требования к качеству различных видов соусов;          З 3.2.4. принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);          З 3.2.5. требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных горячих соусов;          З 3.2.6. основные критерии оценки качества          З 3.2.7. методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих соусов, с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;          З 3.2.8. ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;          З 3.2.9. правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;          З 3.2.10. правила соусной композиции температурный, санитарный режим и</p>	<p>технологического оборудования и инвентаря;          - Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; -          - контроль качества и безопасность подготовленных продуктов.          - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления соусов.          - проводить расчеты по формулам;          безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении соусов.          выбирать различные способы и приемы приготовления;          выбирать температурный режим при подаче и хранении соусов</p>	
--	--	---	--

	<p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления соусов;</p> <p>3 3.2.11. органолеп-еские способы определения степени готовности и качества соусов;</p> <p>3 3.2.12. правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;</p> <p>3 3.2.13. варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;</p> <p>3 3.2.14. температуру подачи сложных горячих соусов,</p> <p>3 3.2.15. правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов</p> <p>3 3.2.16. риски в области безопасности процессов приготовления и хранения их</p>		
<p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>ПО 3.3.1 разработки ассортимента сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра,</p> <p>ПО 3.3.2 Орган-ции технологического процесса приготовления блюд из овощей, грибов и сыра</p> <p>ПО 3.3.3 приготов-ния сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра применя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>ПО 3.3.4 сервировки и оформления сложной их ;</p> <p>ПО 3.3.5 контроля безопасности;</p> <p>У 3.3.1. органолеп-ески оценивать качество продуктов для приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>У 3.3.2. принимать организационные решения по процессам приготовления их ;</p> <p>У 3.3.3. проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием:</p> <p>У 3.3.4. выбирать различные способы и приемы приготовления их ;</p> <p>У 3.3.5. выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>У 3.3.6. оценивать качество и безопасность готовой продукции;</p> <p>З 3.3.1. ассортимент сложных</p>	<p>-Соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами).</p> <p>- Соблюдение правил хранения сырья и полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативно-технологической документацией (СанПиН)</p> <p>- Выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда).</p> <p>-Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт</p> <p>Соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования требованиям технологического процесса</p>	<p>Устный опрос письменные работы на наблюдение на лабораторных и практических работах</p>

	<p>горячих блюд из овощей, грибов и сыра,  3 3.3.2. классификацию овощей,  3 3.1.3. условия хранения и требования к качеству различных видов овощей и грибов  3 3.3.4. методы организации производства сложных блюд из овощей, грибов и сыра;  3 3.3.5. основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;  3 3.3.6. основные критерии оценки качества готовой сложной горячей продукции;  3 3.3.7. варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;  3 3.3.8. варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;  3 3.3.9. температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных блюд  3 3.3.10. варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд  3 3.3.11. органолептические способы определения степени готовности и качества;  3 3.3.12. варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из овощей, грибов и сыра;  3 3.3.13. температуру подачи сложных горячих блюд из сыра, овощей и грибов;  3 3.3.14. правила охлаждения, требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра,  3 3.3.15. риски в области безопасности процессов приготовления.  3 3.3.16. методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции</p>		
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозйстве	ПО 3.4.1 разработки ассортимента сложных блюд из рыбы, мяса и птицы: ПО 3.4.2 организации технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; применя различные	разработка ассортимента блюд из рыбы, мяса и птицы. организация технологического процесса приготовления выбор соответствующего	Устный опрос письменные работы наблюдение на лабораторных и практических работах

<p>нной (домашней) птицы.</p>	<p>технологии, оборудование и инвентарь;          ПО 3.4.3 сервировки и оформления сложной сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;          ПО 3.4.4 Контроля безопасности сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;          У 3.4.1 органолеп-ски оценивать качество продуктов для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;          У 3.4.2 принимать организационные решения по процессам приготовления их;          У 3.4.3 проводить расчеты по формулам;          У 3.4.4 безопасно пользоваться Производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд из рыбы, мяса и птицы;          У 3.4.5 выбирать различные способы и приемы приготовления;          У 3.4.6 выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;          У 3.4.7 оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;          З 3.4.1. ассортимент блюд из рыбы, мяса и птицы;          З 3.4.2. классификацию условия хранения и требования к качеству          З 3.4.3. методы организации производства          З 3.4.4. принципы и методы организации;          З 3.4.5. требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы;          З 3.4.6. требования к качеству и правила выбора п/ф из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;          З 3.4.7. основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и птицы          З 3.4.8. основные критерии оценки качества готовой продукции;</p>	<p>технологического оборудования и инвентаря;          правила подбора горячих соусов и гарниров к блюдам из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;          контроль качества и безопасность подготовленных продуктов.          органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы.          проводить расчеты по формулам;          безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд из рыбы, мяса и птицы.          выбирать различные способы и приемы приготовления;          выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из рыбы, мяса и птицы</p>	
-------------------------------	---	--	--

	<p>3 3.4.9. методы и варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>3 3.4.10. температурн., санитарный режим и правила приготовления для разных видов блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы,</p> <p>3 3.4.11. варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;</p> <p>3 3.4.12. правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</p> <p>3 3.4.13. виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления</p> <p>3 3.4.14. технологию приготовления блюд из мяса и птицы;</p> <p>3 3.4.15. органолептич. способы определения степени готовности и качества;</p> <p>3 3.4.16. технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;</p> <p>3 3.4.17. правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;</p> <p>3 3.4.18. варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд из рыбы, мяса и птицы, требования к безопасности хранения и подачи готовых, блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>3 3.4.19. риски в области безопасности процессов приготовления и хранения;</p>		
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<p>Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявление к ней устойчивого интереса.</p>	<p>- Демонстрация интереса к будущей профессии через:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- повышение качества обучения по ПМ;</li> <li>- участие в студенческих олимпиадах, научных конференциях;</li> <li>- участие в органах студенческого самоуправления,</li> <li>- участие в социально-проектной деятельности;</li> <li>- портфолио студента</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка освоение компетенций в ходе теоретических занятий и выполнения лабораторно - практических работ,</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную</p>	<p>Организация собственной деятельности, выбор типовых</p>	<p>- Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в</p>	<p>Наблюдение и оценка освоение компетенций в</p>

деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Методов и способов выполнения профессиональных задач, оценивание их эффективности и качества.	области организации процесса и приготовления сложной горячей кулинарной продукции; -оценка эффективности и качества выполнения;	ходе теоретических занятий и выполнения лабораторно - практических работ,
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Принятие решения в стандартных и нестандартных ситуациях	– Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации процесса и приготовления сложной горячей кулинарной продукции;	Наблюдение и оценка освоение компетенций в ходе теоретических занятий и выполнения лабораторно - практических работ,
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	- Получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные; -обоснованность выбора и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленной задачи -рациональное распределение времени на все этапы решения задачи	Наблюдение и оценка освоение компетенций в ходе теоретических занятий и выполнения лабораторно - практических работ,
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использование информационно-коммуникационных технологий профессиональной деятельности	Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ; - работа с Интернет	Наблюдение и оценка освоение компетенций в ходе теоретических занятий и выполнения лабораторно - практических работ,
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Успешно работает в коллективе и в команде, эффективно общается с коллегами, руководством, потребителями	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями - умение работать в группе;	Наблюдение и оценка освоение компетенций в ходе теоретических занятий и выполнения лабораторно - практических работ,
ОК 7. Брать на себя ответственность за результат выполнения заданий	Берет на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий		Наблюдение и оценка освоение компетенций в ходе теоретических занятий и выполнения лабораторно - практических работ,
ОК 8. Самостоятельно определяет задачи	Самостоятельно определяет задачи	планирование обучающихся повышения	Наблюдение и оценка освоение компетенций

<p>определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>профессионального и личного развития, занимается самообразованием, осознанно планирует повышение квалификации</p>	<p>личностного и квалификационного уровня.</p>	<p>В ходе теоретических занятий и выполнения лабораторно - практических работ,</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Осуществлять профессиональную деятельность в условиях обновления ее целей, содержания, смены технологий</p>	<p>- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.</p>	<p>Наблюдение и оценка освоение компетенций в ходе теоретических занятий и выполнения лабораторно - практических работ,</p>