


Кафедрой Профессионального цикла для обучающихся
по специальности **260807 «Технология продукции
общественного питания»**

Заведующая кафедрой  Л.В. Веденева

Заместитель директора по Учебной
работе

_____ А.М. Тазов
« » 2014 г.

ГБОУ «Волгоградского колледжа ресторанного сервиса и торговли»: _____ Чубарева Т.Ф.

Внутренняя экспертиза

Руководитель методической службы ГБОУ ВКРС и Т: _____ Ясавнина С.В.

Содержательная экспертиза: _____ ГБОУ ВКРС и Т: _____
 _____ (должность) _____ (подпись)

(НОФ)

Содержательная экспертиза: _____

(подпись) (ИОФ) (должность)

(ПОДПИСЬ)

(100)

(ДОЛЖНОСТЬ)

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
I. ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	25
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	29

I. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **260807 «Технология продукции общественного питания»** и Профессиональных стандартов по профессиям ресторанной индустрии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов. ПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. ПК 4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании, по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания по профессии повар, кондитер, при интегрированном обучении СПО 260807 «Технология продукции общественного питания». и наличии среднего (полного) общего образования
Опыт работы не требуется.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент по окончании освоения профессионального модуля будет:

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;
- подбора посуды и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

- органолептическими способами оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты сырья;
- подбирать и рассчитывать оборудование, инвентарь;
- составлять производственные программы для разных типов предприятий питания, доготовочных и заготовочных цехов

	3.	<p>Практическое задание 1 Составление образцов актов при обработке сырья в соответствии с ГОСТ Р 53106-2008. Составление образцов технико-технологических карт в соответствии ГОСТ Р 53105-2008. Порядок проведения бракеража готовой горячей продукции (последовательность действий). Проверка самостоятельных работ и домашних заданий по разделу 1</p>	2	
		<p>Самостоятельная работа при изучении раздела 1. ПМ03</p> <p>1. Изучить квалификационные требования к профессии «повар», «ст. повар» в соответствии с Профессиональными стандартами в индустрии питания и ГОСТ Р 50935-2007 и составить должностную квалификационную инструкцию для повара горячего цеха.</p> <p>2. Изучить требования по составлению технологической документации в соответствии с ГОСТ Р 53105-2008 и составить образцы ТТК, актов контрольной проработки</p> <p>3. Изучить способы обработки сырья, полуфабрикатов при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции (маринование, фарширование, глазирование, приготовление фарша-муслина, и т.д.) и их характеристика.</p> <p>4. Изучить процессы, формирующие качество готовой кулинарной продукции и составить таблицу с краткой их характеристикой</p> <p>5. Изучить технологические свойства пищевых веществ и происходящие при кулинарной обработке их изменения и написать реферат по теме «Технологические свойства пищевых веществ и их изменения при кулинарной обработке» (по заданию преподавателя)</p> <p>6. Составить перечень рекомендаций по выбору способа кулинарной обработки, подготовки его в зависимости от вида сырья и кулинарного назначения.</p>	13	3
		<p>Примерная тематика домашних заданий</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы по вопросам темы занятий.</p> <p>1. Составить словарь терминов, используемых в индустрии питания.</p> <p>2. Подготовить образцы технико-технологических карт в соответствии с ГОСТ Р 53105-2008.</p>		3
Раздел ПМ 2. Организация и приготовление сложных супов			56	
МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции			447	
			10	
<p>Тема 2.1.</p> <p>Классификация и приготовление сложных горячих супов</p>	Содержание	<p>1. Значение супов в питании человека (пищевая ценность: биологическая, физиологическая, энергетическая) Признаки классификации сложных супов (по способу приготовления, по температуре подачи, по жидкой основе) Особенности приготовления составных частей супов (бульонов, пассеровок,</p>	2	2

	гарниров, дополнительных компонентов). Использование пряностей, специй, вкусовых продуктов при приготовлении супов.		
2.	Технология приготовления сложных заправочных супов: щей (суточных, боярских, рахмановских); борщей (флотский, московский, сибирский); солянок (сборных мясной, из субпродуктов, рыбной, домашней, донской, из птицы, грибной). Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.	2	2
3.	Технология приготовления сложных протертых супов (пюре, крем, биски) Общие приемы и правила приготовления супов-пюре, супов-кремов из овощей, круп, бобовых, мясных продуктов, супов –биски (из ракообразных). Отличительные особенности приготовления и отпуска, совместимость и взаимозаменяемость сырья. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	2
4.	Технология приготовления бульонов для прозрачных супов. Способы осветления бульонов. Процессы, происходящие при настаивании, оттяжки и осветлении бульонов. Характеристика и ассортимент прозрачных супов. Гарниры к прозрачным супам, их приготовление. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	2
5.	Особенности приготовления сложных национальных супов. Ассортимент. Требования к качеству хранения и реализации. Использование быстрозамороженных супов и сухих полуфабрикатов супов, выпускаемых промышленностью. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	2
Лабораторно-практические занятия		32	
1.	Практическое занятие 2 Расчет сырья для приготовления сложных горячих супов с учетом взаимозаменяемости и сезонности, определение количества порций супа из имеющегося сырья.	2	3
2.	Практическое занятие 3 Составление акта проработки по приготовлению заправочных супов. Расчет массы потерь при холодной и тепловой обработке сырья. Составление акта на списание продуктов.	2	3

Тема 2.2. Организация процесса приготовления сложных горячих супов	3.	Практическое занятие 4 Составление акта проработки по приготовлению пюреобразных и прозрачных супов. Расчет массы потерь при холодной и тепловой обработке сырья. Составление акта на списание продуктов	2	3
	4.	Практическое занятие 5 Расчет пищевой и энергетической ценности супов Составление технологической документации (требований на склад, ТК, ТС, ТТК)	2	3
	5.	Лабораторное занятие 1 «Приготовление сложных горячих пюреобразных супов»	8	3
	6.	Лабораторное занятие 2. «Приготовление популярных сложных заправок супов из русской кухни»	8	3
	7.	Лабораторное занятие 3. «Приготовление консоме (прозрачных супов)»	8	3
	Содержание		4	
	1.	Техническое оснащение рабочих мест по приготовлению бульонов, супов в горячем цехе. Требования к персоналу по приготовлению бульонов, супов. Организация рабочего места повара по приготовлению супов с соблюдением санитарно-гигиенических норм, безопасных условий эксплуатации оборудования и инвентаря, пожарной безопасности, и охраны труда.	2	2
Самостоятельная работа при изучении раздела 2 ПМ 03	2.	Основные понятия и виды контроля качества супов, порядок заполнения журнала по проведению бракеража. Правила отбора проб. Основные точки технологического контроля при приготовлении супов.	2	2
	1.Подготовить доклад: «Основные предпочтения и технологии приготовления супов у различных народов мира» 2. Разработать рецептуру горячего сложного супа и составить технологическую и технико технологическую карты. 3. Составить технологические схемы приготовления сложных горячих супов (пюреобразных, прозрачных) 4. Составить презентацию на тему: «Ассортимент и особенности подачи сложных супов»		10	3
	Примерная тематика домашних заданий Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы по вопросам темы занятий. Подготовка к практическим и лабораторным занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Решение задач по расчету сырья для приготовления и выхода сложных, фирменных супов			3
	Производственная практика Виды работ- Приготовление сложных заправок, протертых, прозрачных, национальных супов и гарниров к ним.		6	3
Раздел ПМ 3. Организация и приготовление сложных		38		

горячих соусов				
	МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	447		
Тема 3.1. Классификация и приготовление сложных горячих соусов	Содержание	12		
	1. Назначение, классификация и ассортимент сложных горячих соусов. Полуфабрикаты, используемые для приготовления соусов. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов. Правила составления соусной композиции из горячих соусов.	2		2
	2. Технологический процесс приготовления сложных соусов на основе красного основного соуса. Ассортимент и особенности приготовления производных красного соуса. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.	2		2
	3. Технологический процесс приготовления сложных соусов на основе белого основного соуса (на мясном, рыбном бульонах). Ассортимент и особенности приготовления производных белого соуса. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.	2		2
	4. Технологический процесс приготовления сложных соусов на основе сливочного масла. Ассортимент и особенности приготовления производных на основе сливочного масла. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.	2		2
	5. Технологический процесс приготовления сложных соусов на основе овощных соков, пюре, фруктов и ягод, «быстрых» соусов(на основе мясного сока). Ассортимент и особенности приготовления и использования производных на основе овощных соков, пюре, фруктов, ягод, «быстрых» соусов. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.	2		2
	6. Технологический процесс приготовления сложных горячих «оригинальных» соусов, соусов для паст. Использование соусов промышленного производства в предприятиях питания. Требования к качеству. Режим хранения, условия и сроки реализации.	2		2
Лабораторно-практические занятия		12		

Тема 3.2. Организация процесса приготовления сложных горячих соусов	7.	Практическое занятие 6 Расчет сырья для приготовления соусов. Расчет количества соуса, которое можно приготовить из имеющегося сырья. Составление технологической документации	2	3
	8.	Практическое занятие 7 Последовательность составления акта проработки. Расчет массы потерь при холодной и тепловой обработке сырья. Составление акта на списание продуктов. Расчет пищевой и энергетической ценности соусов.	2	3
	9.	Практическое занятие 8 Составление технико -технологических карт на фирменные, оригинальные соуса	2	3
	5.	Лабораторное занятие 4 Приготовление сложных оригинальных соусов	6	3
	Содержание		4	
	1.	Принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция). Техническое оснащение рабочего места по производству сложных соусов Квалификационные требования к персоналу по приготовлению соусов. Организация рабочего места повара по приготовлению соусов с соблюдением санитарно-гигиенических норм, безопасных условий эксплуатации оборудования и инвентаря, пожарной безопасности, и охраны труда.	2	2
	2.	Основные понятия и виды контроля качества соусов, порядок заполнения журнала по проведению бракеража. Правила отбора проб. Основные точки технологического контроля при приготовлении горячих соусов.	2	2
		Самостоятельная работа при изучении раздела 3 ПМ 03		
		1. Подготовить доклад: «Основные предпочтения и технологии приготовления соусов у различных народов мира» 2. Самостоятельно изучить новые виды сырья для приготовления соусов и составить таблицу «Характеристика нового сырья и его назначение при приготовлении соусов» 3. Разработать технико технологическую карту на фирменный сложный горячий соус. 4. Составить презентацию «Организация технологического процесса приготовления фирменного сложного горячего соуса».	10	3
		Примерная тематика домашних заданий Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы по вопросам темы занятий. Подготовка к практическим и лабораторным занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Решение задач по расчету сырья для приготовления и выхода сложных, фирменных соусов		3
Учебная практика			6	

Виды работ		Приготовление сложных горячих соусов			
Раздел 4. Организация и приготовление сложных горячих блюд			164		
МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции			447		
Тема 4.1. Приготовление сложных горячих блюд из овощей и грибов		Содержание	10		
		Значение овощных, грибных блюд в питании человека (пищевая ценность: биологическая, физиологическая, энергетическая). Основные критерии безопасности. 1. Признаки классификации сложных овощных, грибных блюд: по способу приготовления, по назначению(самостоятельные и гарниры). Взаимозаменяемость овощей при приготовлении блюд, а также при подборе гарниров к блюдам из мяса, птицы, рыбы.	2	2	2
		2. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей. Использование пряностей, специй, вкусовых продуктов при приготовлении сложных овощных блюд.	2		2
		3. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей, грибов. Особенности варки отдельных видов овощей, грибов. Ассортимент сложных гарниров из картофельного пюре, из сельдерея, цветной капусты, шпината, глазированных овощей. Правила порционирования, оформления и подачи блюд, гарниров из овощей, грибов, рекомендуемые соусы.	2		2
		4. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных блюд и гарниров из жареных и тушеных овощей, грибов. Правила жарки и виды жарки овощей, грибов. Ассортимент блюд и гарниров из жаренных картофеля, овощей, грибов. Правила оформления, подачи, рекомендуемые соусы.	2		2
		5. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из овощей, грибов запеченных: в соусе, пудинги, запеканки, суфле, фаршированные. Ассортимент блюд и гарниров. Правила оформления, подача блюд, рекомендуемые соусы.	2		2
		Практические занятия	2		

Тема 4.2. Приготовление сложных горячих блюд из сыра	6.	Практическое занятие 9 Расчет сырья для приготовления сложных горячих блюд из овощей с учетом взаимозаменяемости и сезонности, количества порций блюд из овощей и грибов, которое можно приготовить из имеющегося сырья. Расчет пищевой и энергетической ценности Составление ТТК	2	3
	Содержание		4	
	1.	Значение блюд из сыра в питании человека (пищевая ценность: биологическая, физиологическая, энергетическая). Основные критерии безопасности. Классификация сыров по содержанию жира, консистенции и созреванию. Основные характеристики и вкусовые особенности национальных сыров Франции, Италии, Германии и других стран. Требования к качеству различных видов сыров. Правила хранения различных видов сыров. Методы и правила дегустации и оценки вкусовых и иных качеств сыров. Традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром.	2	2
	2.	Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из сыра. Ассортимент сложных горячих блюд из сыра (сыра жаренного, шариков из сырной массы, жаренных во фритюре, гренков в жидком фондю из сыра, овощей в жидком фондю из сыра, шампиньонов в жидком фондю из сыра, супа из сыра, сырного соуса) и особенности их приготовления. Правила выбора сыра в соответствии с технологическими требованиями к блюдам из сыра. Основные критерии оценки качества блюд из сыра.	2	2
	Практические занятия		2	
	3.	Практическое занятие 10 Расчет сырья для приготовления сложных горячих блюд из сыра с учетом взаимозаменяемости и, количества порций, которое можно приготовить из имеющегося сырья. Расчет массы потерь при холодной и тепловой обработке сыра. Расчет пищевой и энергетической ценности	2	3
	Содержание		16	
	1	Значение блюд из рыбы в питании человека (пищевая ценность: биологическая, физиологическая, энергетическая). Основные критерии безопасности.	2	2

Тема 4.3. Приготовление сложных горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья					
2	Рациональность использования и взаимозаменяемость сырья. Признаки классификации сложных горячих блюд из рыбы.				
	Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы. Влияние изменений на пищевую ценность кулинарной продукции из рыбы. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из рыбы. Варианты сочетания рыбы с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.	2		2	2
	Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из отварной и припущенной рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Ассортимент сложных блюд, рекомендуемые гарниры, соусы, используемые при отпуске отварной, припущенной рыбы. Особенности оформления и подачи блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2			
	Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из жареной рыбы. Правила жарки рыбы: основным способом, во фритюре, «гриль», на вертеле и т.д.. Ассортимент сложных блюд, рекомендуемые гарниры, соусы к рыбе, жаренной различными способами. Особенности оформления, отпуса блюд из жареной рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2		2	2
	Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из тушеной и запеченной рыбы. Правила тушения и запекания рыбы. Ассортимент сложных блюд, рекомендуемые гарниры, соусы к тушеной и запеченной рыбе различными способами. Особенности оформления, отпуса блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации..	2			2
	Значение блюд из нерыбного водного сырья в питании человека (пищевая ценность: биологическая, физиологическая, энергетическая). Основные критерии безопасности нерыбного водного сырья. Признаки классификации нерыбного водного сырья и блюд из него. Рациональность использования и взаимозаменяемость сырья.	2			2
	Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из нерыбного водного сырья. Ассортимент, особенности приготовления и оформления, рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2			2
	Правила и температурный режим копчения разных типов рыбы для сложных блюд.	2			2

	Ассортимент, особенности приготовления и оформления, рекомендуемые гарниры, соуса. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.			
	Лабораторно-практические занятия	16		
9.	Практическое занятие 11 Расчет сырья для приготовления сложных горячих блюд из рыбы с учетом взаимозаменяемости. Расчет количества порций блюд из рыбы, которое можно приготовить из имеющегося сырья.	2		3
10	Практическое занятие 12 Составление акта проработки. Расчет массы потерь при холодной и тепловой обработке сырья. Составление Акта на списание продуктов. Составление ТТК, расчет пищевой и энергетической ценности.	2		3
11	Лабораторное занятие 5 Приготовление сложных блюд из рыбы и морепродуктов (заказных и фирменных)	6		3
12	Лабораторное занятие 6 Приготовление сложных блюд из рыбы и морепродуктов в банкетном исполнении	6		3
	Содержание	20		
1	Значение блюд из мясопродуктов в питании человека (пищевая ценность: биологическая, физиологическая, энергетическая). Основные критерии безопасности. Рациональность использования и взаимозаменяемость сырья. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из мясопродуктов.	2		2
2	Приемы кулинарной обработки мясопродуктов (основные и вспомогательные). Нагрев продукта. Влияние изменений на пищевую ценность кулинарной продукции. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса и их влияние на повышение качества кулинарной продукции.	2		2
3.	Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из отварного припущенного мяса, субпродуктов и мяса диких животных. Правила варки мяса и мясопродуктов. Ассортимент сложных блюд, рекомендуемые гарниры, соусы, используемые при отпуске отварных, припущенных мясопродуктов. Особенности оформления и подачи блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2		2
4.	Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из жареного мяса, субпродуктов и мяса диких животных крупным куском. Правила жарки мяса,	2		2

		мясопродуктов и мяса диких животных. Ассортимент сложных блюд, рекомендуемые гарниры, соусы, используемые при отпуске жареных мясопродуктов крупным куском. Особенности оформления и подачи блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
5.		Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из жареного мяса, субпродуктов и мяса диких животных порционными и мелкими кусками. Правила жарки мяса и мясопродуктов порционными и мелкими кусками. Ассортимент сложных блюд, рекомендуемые гарниры, соусы, используемые при отпуске жареных мясопродуктов порционными и мелкими кусками. Особенности оформления и подачи блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	2
6.		Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из тушеного мяса крупным куском. Правила и способы тушения мяса крупными кусками, в том числе и из мяса диких животных. Ассортимент сложных блюд, рекомендуемые гарниры, соусы, используемые при отпуске тушеных блюд крупными кусками. Особенности оформления и подачи блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации	2	2
7.		Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из тушеного мяса и субпродуктов порционным и мелким кусками. Правила тушения мяса и мясопродуктов порционными и мелкими кусками, в том числе и из мяса диких животных. Ассортимент сложных блюд, рекомендуемые гарниры, соусы, используемые при отпуске тушеных мясопродуктов порционными и мелкими кусками. Особенности оформления и подачи блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации	2	2
8.		Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из запеченного мяса и субпродуктов. Правила запекания мяса и мясопродуктов. Ассортимент сложных блюд, рекомендуемые гарниры, соусы, используемые при отпуске запеченных мясопродуктов. Особенности оформления и подачи блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации	2	2
9.		Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из рубленого мяса, субпродуктов, кнельной массы.	2	2

	Ассортимент сложных блюд, рекомендуемые гарниры, соусы, используемые при отпуске блюд из рубленых мясопродуктов. Особенности оформления и подачи блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
10	Особенности приготовления сложных горячих блюд из вяленого и копченого мяса. Рекомендуемые гарниры, соусы. Особенности оформления и подачи блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из мяса у различных народов мира. Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления блюд из мяса.	2	2
Лабораторно-практические занятия		24	
13	Практическое занятие 12 Расчет сырья для приготовления сложных горячих блюд из мяса с учетом взаимозаменяемости. Расчет количества порций блюд из мяса, которое можно приготовить из имеющегося сырья.	2	3
14	Практическое занятие 13 Составление акта проработки. Расчет массы потерь при холодной и тепловой обработке сырья. Составление Акта на списание продуктов.	2	3
15	Практическое занятие 14 Расчет пищевой и энергетической ценности. Составление ТТК.	2	3
16	Лабораторное занятие 7 Приготовление сложных горячих блюд из отварных, припущенных, мясопродуктов	6	3
17	Лабораторное занятие 8 Приготовление сложных горячих блюд из жаренных мясопродуктов	6	3
18	Лабораторное занятие 9 Приготовление сложных горячих блюд из тушеных, запеченных, рубленых мясопродуктов.	6	3
Содержание		10	
Тема 4.5. Приготовление сложных горячих блюд из птицы, дичи, кролика			
1	Значение блюд из птицы в питании человека (пищевая ценность; биологическая, физиологическая, энергетическая). Основные критерии безопасности. Рациональность использования и взаимозаменяемость сырья. Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы, дичи, кролика. Влияние изменений на пищевую ценность кулинарной продукции и их влияние на	2	2

	повышение качества кулинарной продукции.			
2	Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из отварной и припущенной птицы, дичи, кролика. Правила варки мяса и мясопродуктов. Ассортимент сложных блюд, рекомендуемые гарниры, соусы, используемые при отпуске отварных, припущенных мясопродуктов. Особенности оформления и подачи блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	2	
3	Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из жареной птицы, дичи, кролика. Правила жарки тушками, порционными и мелкими кусками. Ассортимент сложных блюд, рекомендуемые гарниры, соусы, используемые при отпуске жареных мясопродуктов крупным куском. Особенности оформления и подачи блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	2	
4	Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из тушеной, запеченной птицы, дичи, кролика. Правила тушения птицы, дичи, кролика. Ассортимент сложных блюд, рекомендуемые гарниры, соусы, используемые при отпуске блюд. Особенности оформления и подачи блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	2	
5	Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из рубленой, кнельной массы птицы. Правила выбора тепловой обработки. Ассортимент сложных горячих блюд, рекомендуемые гарниры, соусы, используемые при отпуске блюд. Особенности оформления и подачи блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	2	
Лабораторно- практические занятия		16		
6.	Практическое занятие 16 Расчет сырья для приготовления сложных горячих блюд из сельскохозяйственной птицы с учетом взаимозаменяемости. Расчет количества порций блюд из сельскохозяйственной птицы, которое можно приготовить из имеющегося сырья.	2		
7.	Практическое занятие 17 Составление акта проработки. Расчет массы потерь при холодной и тепловой обработке сырья. Составление акта на списание продуктов. Составление ТТК, расчет пищевой и энергетической ценности	2		
8.	Лабораторное занятие 10 Приготовление сложных горячих блюд из птицы (фирменных и заказных)	6		
9.	Лабораторное занятие 11 Приготовление сложных горячих блюд из птицы в банкетном исполнении	6		

Тема 4.6. Организация приготовления сложных горячих блюд	Содержание	4	
	1. Техническое оснащение рабочих мест по производству сложных горячих блюд Квалификационные требования к персоналу по приготовлению сложных горячих блюд. Основные требования к созданию оптимальных условий труда в горячем цехе Организация рабочего места повара по приготовлению сложных горячих блюд с соблюдением санитарно-гигиенических норм, безопасных условий эксплуатации оборудования и инвентаря, пожарной безопасности, и охраны труда.	2	2
	2. Основные понятия и виды контроля качества сложных горячих блюд, порядок заполнения журнала по проведению бракеража сложных горячих блюд. Правила отбора проб. Основные точки технологического контроля при приготовлении соусов.	2	2
<p align="center">Самостоятельная работа при изучении раздела 4 ПМ 03</p> <p>1. Составить кроссворд «Виды грибов, используемых в общественном питании»</p> <p>2. Разработать рецептуру горячего блюда из овощей или грибов, составить технико-технологическую карту.</p> <p>3. Подготовить доклад: «Основные предпочтения актуальные направления и технологии приготовления блюд из сыра у различных народов мира»</p> <p>4. Разработать рецептуру горячего блюда из сыра, составить технико-технологическую карту.</p> <p>5. Подготовить электронную презентацию «Сложные горячие блюда из сыра. Порядок составления ТТК»</p> <p>6. Изучить основные характеристики и вкусовые особенности национальных сыров Франции, Италии, Германии и других стран и предложить традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром.</p> <p>7. Составить реферат с элементами исследования на тему: «Блюда из рыбы и морепродуктов» (по заданию преподавателя)</p> <p>8. Разработать рецептуру горячего сложного блюда из рыбы или нерыбного водного сырья, составить технико-технологическую карту.</p> <p>9. Составить выписку из меню рыбного ресторана: Горячие рыбные блюда</p> <p>10. Подготовить электронную презентацию «Сложные горячие блюда из рыбы или нерыбного водного сырья»</p> <p>11. Подготовить электронную презентацию «Сложные горячие блюда из мяса домашних животных»</p> <p>12. Составить выписку из меню ресторана: Горячие блюда из мяса диких животных</p> <p>13. Разработать рецептуру горячего сложного блюда из мяса, составить технико-технологическую карту.</p> <p>14. Разработать рецептуру горячего сложного блюда из сельскохозяйственной птицы или дичи, составить технико-технологическую карту.</p>			
<p align="center">Примерная тематика домашних заданий</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы по вопросам темы занятий. Подготовка к практическим и лабораторным занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, составление</p>		3	

отчетов.				
Решение задач по расчету сырья для приготовления и выхода сложных, фирменных горячих блюд.				
Составление технологических схем, ТК и ТКК для приготовления сложных горячих блюд.				
Производственная практика				
Виды работ - Приготовление сложных горячих блюд супов и соусов, блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи и кролика.		60		3
Раздел 5.				
Организация работ в горячем цехе		47		
МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		447		
Содержание		9		
Тема 5.1. Оперативное планирование производства в горячем цехе	1. Требования и последовательность по составлению производственной программы горячего цеха для различных типов предприятий питания	2		2
	2. Порядок расчета сырья по производственной программе для горячего цеха и составление сводной сырьевой ведомости	2		2
	3. Способы определения численности работников и виды графиков выхода на работу.	2		2
	4. Правила подбора и расчета технологического оборудования и инвентаря, порядок определения площади горячего цеха	2		2
	5. Правила составления схемы размещения оборудования в горячем цехе	1		2
	Практические занятия	18		
	6. Составление производственной программы горячего цеха	4		3
	7. Расчет сырья по составленной программе и составление сырьевой ведомости.	4		3
	8. Расчет численности работников по трудоемкости приготовления блюд в горячем цехе и составление графиков выхода на работу	4		3
	9. Подбор и расчет технологического оборудования и инвентаря, расчет площади горячего цеха	4		3
5. Итоговое занятие по модулю ПМ03		2		3

<p align="center">Самостоятельная работа при изучении раздела 5 ПМ 03</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составление производственной программы для горячего цеха различных типов предприятия 2. Составление сырьевой ведомости по производственной программе для горячего цеха 3. Расчет численности работников горячего цеха и составление графиков выхода на работу для различных режимов работы предприятия питания 4. Расчет механического оборудования 5. Расчет теплового оборудования 6. Расчет вспомогательного оборудования 7. Составление схемы планировки расстановки оборудования в горячем цехе 	<p align="center">20</p>	<p align="center">3</p>
<p align="center">Примерная тематика домашних заданий</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы по вопросам темы занятий. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, составление отчетов. Решение задач по расчету сырья для приготовления горячих блюд.</p>	<p align="center">3</p>	
<p>Курсовая работа</p> <p>Содержательная часть:</p> <p>Введение сформулированными целями и задачами курсовой работы, обоснованием объекта и предмета в курсовой работе, с обзором литературы по выбранной теме.</p> <p>Глава 1. Характеристика сырья с его значением в питании человека (указывается химический состав сырья, виды, классификация, его технологические свойства, кулинарное использование).</p> <p>Глава 2. Технологическая часть (указываются способы кулинарной обработки выбранного сырья при приготовлении горячих блюд, технологические схемы (не менее 3-х) приготовления сложных блюд из различных групп (суп, соус, 2-е горячее блюдо, гарнир), составление технологической документации (ТК, ТТК), (по заданию преподавателя может быть включена экспериментально-исследовательская часть), требования к качеству и режимам хранения).</p> <p>Глава 3. Организационно-производственная часть (составляется производственная программа для горячего цеха с расчетом сырья, с указанием требований по организации технологического процесса по приготовлению блюд из выбранного сырья, методов контроля качества и выбранных средств измерения, подбором и расчетом оборудования (1-2 единицы), инвентаря, посуды, описанием квалификационных требований к повару, микроклимата при работе в горячем цехе, правил и требований по технике безопасности, пожарной безопасности и охране труда и санитарно-гигиенических и</p>	<p align="center">15, в т.ч.</p> <p align="center">1</p> <p align="center">1</p> <p align="center">3</p> <p align="center">5</p> <p align="center">1</p> <p align="center">1</p> <p align="center">1</p>	<p align="center">3</p>

при изучении темы и написания курсовой работы. Приложения в к л ю ч а ю т информацию в виде таблиц, графиков, фотографий, которые дополнительно помогают автору раскрыть содержание темы курсовой работы. Приложения располагают после списка литературы.	2	
		3
Защита курсовой работы		
Самостоятельная работа при выполнении курсовой работы		
1. Поиск информации по выбранной теме курсовой работы; 2. Составление плана содержания курсовой работы; 3. Анализ и систематизация информации в соответствии с составленным планом курсовой работы; 4. Составление технологических схем и технологической документации; 5. Составление производственной программы горячего цеха; 6. Расчет сырья по производственной программе и составление сырьевой ведомости; 7. Подбор и расчет оборудования, инвентаря, посуды; 8. Характеристика организации рабочих мест и технологического процесса в горячем цехе 9. Оформление курсовой работы в соответствии с методическими требованиями по выполнению курсовой работы по ПМ03 10. Подготовка доклада к презентации и защиты курсовой работы.	32	3
Всего по производственной практике:	72	
Всего по ПМ03	447	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных **кабинетов**:

- технологии кулинарного производства;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
- микробиологии, санитарии и гигиены;
- товароведения продовольственных товаров;
- технического оснащения и организации рабочего места;
- учебная кулинарная лаборатория;

спортивный комплекс:

- спортивный зал;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- библиотека;
- читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал.

Оборудование учебного кабинета:

- комплект учебно-методической документации;
- комплект бланков технологической документации;
- видеопроектор;
- наглядные пособия;
- муляжи.

Оборудование и инвентарь лабораторий и учебных цехов:

- тепловое оборудование (пароконвектоматы, плиты, фритюрницы, электрокипятильники);
- холодильное оборудование (шкафы холодильные, морозильные камеры);
- электромеханическое оборудование (мясорубки, куттеры, миксеры ручные, весы);
- инвентарь: столы производственные, столы и стулья для проведения инструктажа и работы с технологической и нормативной документацией, стеллажи, наплитная посуда (кастрюли, сковороды, карабины для варки рыбы, сотейники), гастроемкости, ножи, лопатки, доски разделочные.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедиа проектор;
- принтер;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Законодательные документы:

1. Конституция Российской Федерации от 30 декабря 2008г
2. ФЗ РФ «О защите прав потребителей» от 07 февраля 1992г №2300-1 (в ред. От 25 ноября 2006г)
3. Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (с изменениями и дополнениями от 21.06 2001 № 389, от 27.10. 2007)
4. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02 января 2000 № 29-ФЗ 9 (с изменениями от 30 декабря 2001 и до 30 декабря 2008г)
5. Постановление Правительства РФ от 21 декабря 2000 г № 987 « О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
6. ФЗ РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 №52-ФЗ (с изменениями и дополнениями)
7. ФЗ РФ «Трудовой Кодекс Российской Федерации», [Электронный ресурс]:[принят Государственной Думой 30.12.01]: офиц.текст: по состоянию на 01.10.2008г.//Гарант.[Электронный ресурс] :СПС.-Электрон. Дан.ипрогр.-М., 2011г.

Нормативные документы:

8. ГОСТ Р ИСО 9000-2008 «Система менеджмента качества. Основные положения в словаре»
9. ГОСТ Р 50647-07 «Услуги общественного питания. Термины и определения»
10. ГОСТ Р 50763-07 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
11. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»
12. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»
13. ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Методы органолептической оценки качества продукции общественного питания»
14. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
15. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Методы расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
16. ГОСТ Р 51074-2003 « Продукты пищевые. Информация для потребителя»
17. Профессиональные стандарты по профессиям ресторанной индустрии.
18. СанПиН 2.3.2.1078-01 и СанПиН 2.3.2. 1153-02 от 20.08 02. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
19. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовления и обороте - способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
20. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
21. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М: Хлебпродинформ, 2006, 2007г. Сборник технологических нормативов.
22. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М: Хлебпродинформ, 1996, 1997г. I , II части, Сборник технологических нормативов.
23. Сборник рецептов блюд и кулинарных, изделий национальных кухонь народов России. - М., МП "Вика", 1992г.
24. Справочник руководителя общественного питания (год выпуска: 1978, 2005, 2010).

Специальная литература:

25. Л.А.Радченко. Организация производства на предприятиях общественного питания учебник Ростов на Дону, Феникс, 2012.
26. Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А Кравцова учебник «Технология приготовления пищи». М.: Деловая культура, 2008г.
27. Справочник технолога общественного питания. М.: Колос, 2006г
28. И. Н Фурс. Технология продукции общественного питания М. 2006г.
29. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская, учебник « Кулинария» Академия, Москва, 2010г.
30. В.И Богушева. Технология приготовления пищи. Ростов на Дону «Феникс» 2010г
31. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов, М.: Издательский центр «Академия»
32. Огорокова Ю.И. Еремин Ю.И. Гигиена питания М., Медицина, 1973.
33. Николаева Л.И, Фролова Г. Ф, Гращенко Д.В. О разработке технологической документации на кулинарную продукцию: Учебное пособие / под ред. С.Н Пименовой, В.В Контеева 2-у изд.- Екатеринбург: издательство Урал.гос.экон.ун-та, 2002-185с
34. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская, учебник « Кулинария» Академия, Москва, 2007г.
35. Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова «Технология приготовления пищи» учебное пособие для начального проф.образования –Москва «Академия»2006 год.
- 36.Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская «Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров» учебное пособие для начального проф.образования –Москва «Академия»2006г
37. М. М. Амренова , Н.М. Гурбо, Е.Е.Наумова, Г.В.ТкачеваТ.Я.Шмакова «Повар» практические основы профессиональной деятельности, учебное пособие Москва «Академкнига/Учебник»2006 г.
- 38.Васюкова А.Т., «Справочник повара», учебное пособие. – М.: Дашков и К, 2010.
- 39.Усов В.В., «Организация производства», учебное пособие. – Академия, 2007.

Дополнительная литература:

- 40.Интернетсайты: -recept- testa/ru/.../303Kuhnja
-www mmenu com/.../151
-restoram/ net/recipes/Snacks/coldи др.
41. Методические указания по выполнению самостоятельных (домашних) работ.
42. Методические указания по выполнению практических и лабораторных занятий.
43. Мультимедийные пособия разработанные преподавателем.
44. Периодические издания – журналы:
«Гастроном» за 2008 -2014г
«Школа гастроном» за 2008-2014г.
«Питание и общество» за 2008 -2014г
«Коллекция рецептов» за 2008-2014г

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение программы модуля базируется на изучении общепрофессиональных дисциплин:

ОП. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, ОП Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаровОП. Техническое оснащение и организация рабочего места ОП. Экономические и правовые основы производственной деятельности ОП. Безопасность жизнедеятельности

Реализация программы модуля предполагает итоговую (концентрированную) производственную практику. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля **ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** является освоение **МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции**.

При проведении практических и лабораторных занятий в зависимости от сложности изучаемой темы и технических условий возможно деление учебной группы на подгруппы численностью не менее 8 человек.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации **педагогических** кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу должна иметь высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года

Мастера производственного обучения должны иметь высшее или специальное профессиональное образование и квалификацию 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	<p>Правильность определения качества сырья органолептическим способом (в соответствии с ГОСТ). Правильность и последовательность приготовления полуфабрикатов для супов и сложных горячих супов.</p> <p>Правильность организации рабочего места при приготовлении сложных горячих супов.</p> <p>Точность в выборе инвентаря, оборудования, посуды при приготовлении, оформлении и подаче сложных горячих супов.</p> <p>Соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении, оформлении и подаче сложных горячих супов.</p> <p>Правильность проведения оценки качества готовых сложных горячих супов и определение «точек» технологического контроля.</p> <p>Правильность и точность проведения технологических расчетов и составление технологической документации</p>	<p>Наблюдения за действиями и оценка результатов на практико- лабораторных занятиях, производственной практике.</p> <p>Оценка самостоятельных работ.</p> <p>Демонстрация умений при приготовлении сложных горячих супов, деловая игра, имитирующая профессиональную деятельность.</p> <p>Решение практических ситуаций при выборе сырья, инвентаря, оборудования, посуды, составлении рецептуры, технологической документации</p>
ПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	<p>Правильность определения качества сырья органолептическим способом (в соответствии с ГОСТ). Правильность и последовательность приготовления полуфабрикатов для соусов и сложных горячих соусов.</p> <p>Правильность организации рабочего места при приготовлении сложных горячих соусов.</p> <p>Точность в выборе инвентаря, оборудования, посуды при приготовлении, оформлении и подаче сложных горячих соусов.</p> <p>Соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении, оформлении и подаче сложных горячих соусов.</p> <p>Правильность проведения оценки качества готовых сложных горячих соусов и определение «точек» технологического контроля.</p> <p>Правильность и точность проведения технологических расчетов и составление технологической документации.</p>	<p>Наблюдения за действиями и оценка результатов на практико- лабораторных занятиях, производственной практике.</p> <p>Оценка самостоятельных работ.</p> <p>Демонстрация умений при приготовлении сложных горячих супов, деловая игра, имитирующая профессиональную деятельность.</p> <p>Решение практических ситуаций при выборе сырья, инвентаря, оборудования, посуды, составлении рецептуры, технологической документации.</p>
ПК 3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	<p>Правильность определения качества сырья органолептическим способом (в соответствии с ГОСТ). Правильность и последовательность приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>Правильность организации рабочего места при приготовлении сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>Точность в выборе инвентаря, оборудования, посуды при приготовлении, оформлении и подаче сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>Наблюдения за действиями и оценка результатов на практико- лабораторных занятиях, производственной практике.</p> <p>Оценка самостоятельных работ.</p> <p>Демонстрация умений при приготовлении сложных горячих супов, деловая игра, имитирующая профессиональную деятельность.</p>

	<p>Соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении, оформлении и подаче сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра. Правильность проведения оценки качества готовых сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыраи определение «точек» технологического контроля. Правильность и точность проведения технологических расчетов и составление технологической документации.</p>	<p>Решение практических ситуаций при выборе сырья, инвентаря, оборудования, посуды, составлении рецептуры, технологической документации.</p>
<p>ПК 4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Правильность определения качества сырья органолептическим способом (в соответствии с ГОСТ). Правильность и последовательность приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи, кролика. Правильность организации рабочего места при приготовлении сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи, кролика. Точность в выборе инвентаря, оборудования, посуды при приготовлении, оформлении и подаче сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи, кролика. Соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении, оформлении и подаче сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи, кролика. Правильность проведения оценки качества готовых сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи, кролика. Правильность и точность проведения технологических расчетов и составление технологической документации.</p>	<p>Наблюдения за действиями и оценка результатов на практическо -лабораторных занятиях, производственной практике. Оценка самостоятельных работ. Демонстрация умений при приготовлении сложных горячих супов, деловая игра, имитирующая профессиональную деятельность. Решение практических ситуаций при выборе сырья, инвентаря, оборудования, посуды, составлении рецептуры, технологической документации.</p>
<p>Итоговая аттестация по модулю ПМ03</p>	<p>Правильность выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции; Рациональность организации рабочего места для приготовления сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>Правильность приготовления и оформления сложных горячих блюд; Соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении, оформлении и подаче сложных горячих блюд, правил хранения и требований к качеству готовых блюд.</p> <p>Соблюдение требований к температуре подачи сложных горячих блюд. Правильность проведения оценки качества готовых сложных горячих блюд. Правильность и точность проведения технологических расчетов и составление технологической документации.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Отчет по производственной практике • Аттестационный лист от работодателя • Выполненные самостоятельные работы. • Отчеты по лабораторно-практическим занятиям • Квалификационный экзамен на базе предприятия питания

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> - точно и в срок выполняет задания для самостоятельной работы, домашние задания, задания при аудиторной форме обучения;- демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных занятий, выполнения заданий по практике. 	Наблюдение и оценка деятельности в процессе освоения образовательной программы, на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ на производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> - организует рабочее место в соответствии с выполняемой работой, санитарно-гигиеническими требованиями и охраны труда;- выбирает оборудование, инвентарь, инструменты в соответствии с требованиями техники безопасности и видами работ; - предьявляет доказательство по профессиональной профилантики своего здоровья; - демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения лабораторных, практических занятий, самостоятельных заданий во время производственной практики;- оценивает качество выполняемых работ во время лабораторно-практических занятий и производственной практики. 	Наблюдение и оценка деятельности в процессе освоения образовательной программы, на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ на производственной практике
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> -владеет профессиональными определениями, техническими терминами, обозначениями и др. - владеет различными методиками поиска информации; - выделяет характеризующие процесс контролируемые параметры; - выполняет действия по подготовке, завершению и контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды; - оценивает соответствие выхода готовой продукции нормативным показателям; -оценивает соответствие качества готовой продукции требованиям к качеству; - производит самооценку в процессе мониторинга; - соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте 	Наблюдение и оценка деятельности в процессе освоения образовательной программы, на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ на производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> - выполняет операции по сбору, продуцированию, накоплению, хранению, обработке, передаче информации; -подготавливает доклады, рефераты по новым видам сырья, оборудования, технологиям и т.д.; - постоянно занимается самообразованием, выполняя самостоятельно задания; - участвует во внеаудиторных мероприятиях, конкурсах, олимпиадах 	Наблюдение и оценка деятельности в процессе освоения образовательной программы, на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ на производственной практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> -владеет программными, программно-аппаратными и техническими средствами и устройствами, функционирующими на базе микропроцессорной, вычислительной техники, а также современными средствами и системами транслирования информации, информационного обмена; - осуществляет сбор информации с помощью сети Интернет.- разрабатывает и представляет компьютерные презентации. - осуществляет обучение с использованием ПК. 	Наблюдение и оценка деятельности в процессе освоения образовательной программы, на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ на производственной практике Наблюдение при выполнении компьютерной презентации
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение.	<ul style="list-style-type: none"> - устанавливает адекватные профессиональные взаимоотношения с участниками образовательного процесса; 	Наблюдение и оценка деятельности в процессе освоения образовательной программы, на

<p>эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>- устанавливает позитивный стиль общения, владеет диалоговыми формами общения;</p> <p>- аргументирует и обосновывает свою точку зрения;</p> <p>- выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в знакомых ситуациях;- активно работает в группе;</p> <p>- правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе;- демонстрирует коммуникативность при взаимодействии с обучающимися и преподавателями в ходе обучения;</p> <p>работу на производстве и на лабораторных занятиях с любыми коллегами.</p>	<p>практических и лабораторных занятиях при выполнении работ на производственной практике.</p>
<p>ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.</p>	<p>- умеет расставлять приоритеты при выполнении заданий на лабораторных занятиях, при прохождении производственной практики;</p> <p>-демонстрирует ответственность за качество, точность и правильность ведения технологического процесса;</p> <p>- демонстрирует и контролирует правильную подготовку и использование технологического оборудования в соответствии с инструкцией по эксплуатации;</p> <p>- демонстрирует и контролирует правильное соблюдение правил личной гигиены в процессе выполнения технологических пераций;</p> <p>- демонстрирует правильное применение знаний на лабораторно- практических ситуациях при выполнении заданий на лабораторно- практических занятиях, производственной практике;</p>	<p>Наблюдение и оценка деятельности в процессе освоения образовательной программы, на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ на производственной практике.</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>-умеет своевременно определять необходимость процесса профессионального самосовершенствования и повышения квалификации;</p> <p>- умеет планировать и рационально распределять внеурочное время</p>	<p>Наблюдение и оценка деятельности в процессе освоения образовательной программы, на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ на производственной практике, проведение текущего контроля и оценка плана профессионального самосовершенствования.</p>
<p>ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>- демонстрирует правильное применение знаний, научных достижений современных технологий при приготовления пищи</p>	<p>Наблюдение и оценка деятельности в процессе освоения образовательной программы, на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ на производственной практике, моделирование практических ситуаций в области составления учебных планов и использования на лабораторно-практических занятиях.</p>