

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГАПОУ «НИЖНЕКАМСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

В.П. Кузиева
«31» 08 2020г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

Р.М. Сабитов
«31» 08 2020г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной
горячей кулинарной продукции

Специальность: 19.02.10 Технология
продукции общественного питания
Квалификация: техник-технолог
Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального
образования – естественнонаучный

СОГЛАСОВАНО

СОГЛАСОВАНО

ООО «Семь-Братьев»
(наименование организации)

ООО «Бавелло»
(наименование организации)

С.В. Шарипов, зав. учебно-методическим кабинетом
М. Кузиева, зав. учебно-методическим кабинетом

ФИО, должность

ФИО, должность

Шарипов
Ильдар
подпись

Сабитов
Р.М.
подпись

«31» 08 2020г.

«31» 08 2020г.

г. Нижнекамск, 2020г.

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции России № 33234 от 23 июля 2014 г;
2. Учебного плана и основной образовательной программы колледжа по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нижекамский многопрофильный колледж»

Разработчик:

Гафур Ирина Владимировна- преподаватель междисциплинарных курсов и общепрофессиональных дисциплин

Пьянкова Ирина Сергеевна - мастер производственного обучения

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по профессиям «Повар, кондитер», «Портной», специальности «Технология продукции общественного питания» и преподавателей дисциплин общепрофессионального учебного цикла

Председатель МЦК _____ Гафур И.В.

Протокол заседания МЦК № _____ от «_____» _____ 2020г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	41
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	45

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля - является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **«Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 3.5. Организовывать и проводить приготовление сложной горячей кулинарной продукции татарской национальной кухни (*вариативная часть*).

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

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

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

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

В профессиональный модуль включена вариативная единица в количестве 32 часов. В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»

уметь:

- использовать различные технологии приготовления и оформления сложной горячей кулинарной продукции татарской национальной кухни;

знать:

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, правила приготовления сложной горячей кулинарной продукции татарской

национальной кухни.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **504 часа**, в том числе:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – **288 часов**, в том числе:

-обязательной аудиторной учебной нагрузки – **192 ч**

-самостоятельной работы обучающегося – **96 ч**

-учебной практики -**72 часа**

-производственной практики - **144 часа**

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **«Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 3.5	Организовывать и проводить приготовление сложной горячей кулинарной продукции татарской национальной кухни (вариативная часть)
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 постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды профессиональных, общих компетенций	Наименование разделов профессиональных модулей	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный 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 и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа, часов			
ПК 3.1,3.2,3.5, ОК 01-09	Раздел 1. Приготовление сложных супов и горячих соусов, в том числе татарской национальной кухни	123	83	31	-	40	-	-
ПК 3.3,3.4,3.5, ОК 01-09	Раздел 2. Приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса, птицы, в том числе татарской национальной кухни	165	109	49	15	56	-	-
ПК 3.1- 3.5, ОК 01-09	Учебная практика	72	-	-	-	-	72	
ПК 3.1- 3.5, ОК 01-09	Производственная практика (по профилю специальности), часов	144	-	-	-	-	-	144
	Всего:	504	192	80	15	96	72	144

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	5
Раздел 1 ПМ 03. Приготовление сложных супов и горячих соусов, в том числе татарской национальной кухни		83 часа, в т.ч. 31 час ЛПЗ	Теория 52 часа	
МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции				
Тема 1.1. Организация технологических процессов приготовления, отпуска и хранения сложной горячей кулинарной продукции	Содержание	8	2	ПК 3.1-3.5, ОК 01-09
	Тепловая обработка продуктов. Значение тепловой обработки. Классификация способов тепловой обработки. Характеристика способов тепловой обработки.	2		
	Влияние тепловой обработки на пищевую ценность продуктов и качество готовых изделий. Изменение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ и др.) в процессе тепловой обработки.	2		
	Организация рабочих мест супового и соусного отделения. Организация рабочих мест супового и соусного отделения горячего цеха, предусматривающая соблюдение последовательности технологических процессов и охраны труда	2		
	Виды технологического оборудования и принцип его размещения в суповом и соусном отделении. Виды технологического оборудования и принцип его размещения. Виды производственного инвентаря, безопасное использование оборудования и инвентаря.	2		
	Практические работы	1	3	ПК 3.1-3.5,

	Практическая работа № 1. Составление схем технологических процессов горячего цеха.	1		ОК 01-09
	Составление схем организации технологических процессов приготовления сложных супов и соусов, блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса, птицы.			
Тема 1.2. Технология приготовления пюреобразных супов.	Содержание	10	2	ПК 3.1, ОК 01-09
	Ассортимент супов пюре. Ассортимент супов пюре. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления пюреобразных супов. Основные оценки качества подготовленных компонентов для приготовления пюреобразных супов.	2		
	Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления пюреобразных супов. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления пюреобразных супов. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для пюреобразных супов. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных пюреобразных супов.	2		
	Технология приготовления пюреобразных супов. Технология приготовления пюреобразных супов. Технология приготовления специальных гарниров к пюреобразным супам.	2		
	Оформление и отпуск пюреобразных супов. Варианты сервировки, оформления и способы подачи пюреобразных супов.	2		
	Оценка качества пюреобразных супов. Органолептические способы определения степени готовности и качества пюреобразных супов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи, готовых пюреобразных супов. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения пюреобразных супов. Методы контроля безопасности продуктов, процессов	2		

	приготовления и хранения пюреобразных супов.			
	Лабораторно-практические работы	8	3	ПК 3.1, ОК 01-09
	Практическая работа № 2	1		
	Расчет сырья, количества порций для приготовления пюреобразных супов. Составление алгоритмов приготовления и отпуска пюреобразных супов. Расчет сырья, определение количества порций пюреобразных супов с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов, руководствуясь данными рецептур блюд и кулинарных изделий, нормативных документов. Составление технологических карт.			
	Практическая работа № 3	1		
	Разработка новых видов продукции. Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации.			
	Лабораторная работа № 1	6		
	Приготовление и отпуск пюреобразных супов. Приготовление и отпуск пюреобразных супов и гарниров к супам. Сервировка и оформление пюреобразных супов. Оценка качества сырья и готовой продукции.			
Тема 1.3. Технология приготовления прозрачных супов.	Содержание	10	2	ПК 3.1, ОК 01-09
	Ассортимент прозрачных супов. Ассортимент прозрачных супов, методы организации производства прозрачных супов. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления прозрачных супов Основные оценки качества подготовленных компонентов для приготовления прозрачных супов.	2		

	<p>Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления прозрачных супов. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления прозрачных супов. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для прозрачных супов. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных прозрачных супов.</p>	2	2	ПК 3.1, ОК 01-09
	<p>Технология приготовления прозрачных супов. Технология приготовления прозрачных супов. Технология приготовления специальных гарниров к прозрачным супам</p>	2		
	<p>Оформление и отпуск прозрачных супов. Варианты сервировки, оформления и способы подачи прозрачных супов.</p>	2		
	<p>Оценка качества прозрачных супов. Органолептические способы определения степени готовности и качества прозрачных супов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых прозрачных супов. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения прозрачных супов. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения прозрачных супов.</p>	2		
	<p>Лабораторно-практические работы</p>	7	3	ПК 3.1, ОК 01-09
	<p>Практическая работа № 4.</p>	1		
	<p>Расчет сырья, количества порций для приготовления прозрачных супов. Составление алгоритмов приготовления и отпуска прозрачных супов. Расчет сырья, определение количества порций прозрачных супов с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов, руководствуясь данными рецептур блюд и кулинарных изделий, нормативных документов. Составление технологических карт.</p>			
	<p>Лабораторная работа № 2.</p>	6	3	ПК 3.1,

	Приготовление и отпуск прозрачных супов.			ОК 01-09
	Приготовление и отпуск прозрачных супов и гарниров к супам. Сервировка и оформление прозрачных супов. Оценка качества сырья и готовой продукции.			
Тема 1.4. Технология приготовления татарских национальных супов.	Содержание	10	2	ПК 3.5, ОК 01-09
	Ассортимент татарских национальных супов. Ассортимент татарских национальных супов, методы организации производства татарских национальных супов. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления татарских национальных супов. Основные оценки качества подготовленных компонентов для приготовления татарских национальных супов.	2		
	Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления татарских национальных супов. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления татарских национальных супов. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для татарских национальных супов. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных татарских национальных супов.	2		
	Технология приготовления татарских национальных супов. Технология приготовления татарских национальных супов.	2		
	Оформление и отпуск татарских национальных супов. Варианты сервировки, оформления и способы подачи татарских национальных супов.	2		
	Оценка качества татарских национальных супов. Органолептические способы определения степени готовности и качества татарских национальных супов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых татарских национальных супов. Риски в	2		

	области безопасности процессов приготовления и хранения татарских национальных супов. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения татарских национальных супов.			
	Лабораторно-практические работы	7	3	ПК 3.5, ОК 01-09
	Практическая работа № 5.	1	3	
	Расчет сырья, количества порций для приготовления татарских национальных супов. Составление алгоритмов приготовления и отпуска татарских национальных супов. Расчет сырья, определение количества порций татарских национальных супов с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов, руководствуясь данными рецептур блюд и кулинарных изделий, нормативных документов. Составление технологических карт.			
	Лабораторная работа № 3.	6		
	Приготовление и отпуск татарских национальных супов. Приготовление и отпуск татарских национальных супов. Сервировка и оформление татарских национальных супов. Оценка качества сырья и готовой продукции.			
Тема 1.5. Приготовление сложных горячих соусов.	Содержание	12	2	ПК 3.2, ОК 01-09
	Подготовка сырья к производству соусов. Характеристика сырья для приготовления сложных соусов. Правила выбора и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к процессу производства. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных горячих соусов	2		

	<p>Ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования. Ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов. Правила соусной композиции горячих соусов. Основные критерии соусные качества сложных горячих соусов.</p>	2		
	<p>Методы приготовления сложных соусов. Взбивание с одновременным загущением, непрерывное размешивание, блендирование, введение эмульгаторов, уваривание, варка на водяной бане, варка при помешивании, выпаривание, варка на водяной бане, варка при помешивании, растирание яиц, проваривание до загустения, взбивание с нагреванием, процеживание, прогревание, охлаждение, замораживание, размораживание, разогрев, коррекция цветовых оттенков, панирование. Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих соусов.</p>	2		
	<p>Технология приготовления сложных горячих соусов, в том числе татарской национальной кухни. Ассортимент, температурный режим, правила и технологии приготовления, нормы выхода, органолептические показатели определения степени готовности и качества сложных горячих соусов, в том числе татарской национальной кухни. Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд</p>	2		
	<p>Оформление и отпуск сложных горячих соусов, в том числе татарской национальной кухни. Методы сервировки и подачи сложных горячих соусов. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами. Температура подачи.</p>	2		

	Оценка качества сложных горячих соусов. Правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных соусов.	2	2	ПК 3.2, ОК 01-09
	Лабораторно-практические работы	8	3	ПК 3.2, ОК 01-09
	Практическая работа № 6.	1		
	Расчет сырья, количества порций для приготовления сложных горячих соусов. Составление алгоритмов приготовления и отпуска сложных горячих соусов. Расчет сырья, определение количества порций сложных горячих соусов с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов, руководствуясь данными рецептур блюд и кулинарных изделий, нормативных документов. Составление технологических карт.			
	Практическая работа № 7.	1		
	Разработка новых видов продукции. Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации.			
	Лабораторная работа № 4.	6		
	Приготовление и отпуск сложных горячих соусов. Приготовление и отпуск сложных горячих соусов. Сервировка и оформление сложных горячих соусов. Оценка качества сырья и готовой продукции.			
	Контрольная работа	2	2-3	ПК 3.1, 3.2, 3.5, ОК 01-09
	Самостоятельная работа при изучении раздела 1	40 часов	2	ПК 3.1, 3.2, 3.5, ОК 01-09
	Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:			

Самостоятельная работа № 1	Составление алгоритмов приготовления и отпуска отдельных сложных супов.	4		
Самостоятельная работа № 2	Составление таблиц «Требование к качеству, сроки реализации сложных супов».	4		
Самостоятельная работа № 3	Разработка новых видов продукции (супов)	4		
Самостоятельная работа № 4	Подготовка реферата по теме: «Основные предпочтения и технологии приготовления супов татарской национальной кухни».	4		
Самостоятельная работа № 5	Составление технологических и технико-технологических карт на супы.	4		
Самостоятельная работа № 6	Составление алгоритмов приготовления и использования отдельных производных сложных горячих соусов	4		
Самостоятельная работа № 7	Разработка новых видов продукции (соусов)	4		
Самостоятельная работа № 8	Подготовка реферата по теме: «Основные соусные предпочтения и технологии приготовления горячих соусов татарской национальной кухни».	4		
Самостоятельная работа № 9	Составление технологических и технико-технологических карт на соусы.	4		
Самостоятельная работа № 10	Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, справочником технолога, нормативно-технологической документации	4		
Раздел 2 ПМ 03. Приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, птицы, в том числе татарской национальной кухни		109 часов, в т.ч. 49 часов ЛПЗ, в т.ч. 15 часов курсовая работа	Теория 45 часов	
МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции				
Тема 2.1. Приготовление сложных блюд из овощей, в	Содержание	6	2	ПК 3.3, ПК 3.5, ОК 01-09

том числе татарской национальной кухни	<p>Ассортимент сложных блюд из овощей, в том числе татарской национальной кухни.</p> <p>Ассортимент сложных блюд из овощей, в том числе татарской национальной кухни Классификация овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из овощей. Варианты сочетания овощей с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей. Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из овощей.</p>	2		
	<p>Технология приготовления сложных блюд из овощей, в том числе татарской национальной кухни.</p> <p>Технология приготовления сложных блюд из овощей, в том числе татарской национальной кухни. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей.</p>	2		
	<p>Оформление и отпуск сложных блюд из овощей.</p> <p>Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из овощей. Температура подачи сложных блюд из овощей.</p>	1		
	<p>Оценка качества сложных блюд из овощей.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из овощей. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из овощей. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных блюд из овощей. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложных блюд из овощей.</p>	1		
<p>Тема 2.2. Приготовление сложных блюд из грибов, в</p>	<p>Содержание</p>	6	2	ПК 3.3, ПК 3.5, ОК 01-09

том числе татарской национальной кухни	Ассортимент сложных блюд из грибов, в том числе татарской национальной кухни. Ассортимент сложных блюд из грибов, в том числе татарской национальной кухни. Классификация овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из грибов. Варианты сочетания овощей с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из грибов. Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из грибов.	2		
	Технология приготовления сложных блюд из грибов, в том числе татарской национальной кухни. Технология приготовления сложных блюд из грибов, в том числе татарской национальной кухни Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из грибов.	2		
	Оформление и отпуск сложных блюд из грибов. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из грибов. Температура подачи сложных блюд из грибов.	1		
	Оценка качества сложных блюд из грибов. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из грибов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из грибов. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных блюд из грибов. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложных блюд из грибов.	1		
	Лабораторно-практические работы	8	3	ПК 3.3, ОК 01-09
	Практическая работа № 8.	1		

	<p>Расчет сырья, количества порций для приготовления сложных блюд из овощей и грибов. Составление алгоритмов приготовления и отпуска сложных блюд из овощей и грибов. Расчет сырья, определение количества порций сложных блюд из овощей и грибов с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов, руководствуясь данными рецептур блюд и кулинарных изделий, нормативных документов. Составление технологических карт.</p>			
	<p>Практическая работа № 9.</p>	1		
	<p>Разработка новых видов продукции. Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации.</p>			
	<p>Лабораторная работа № 5.</p>	6		
	<p>Приготовление и отпуск сложных блюд из овощей и грибов. Приготовление и отпуск сложных блюд из овощей и грибов. Сервировка и оформление сложных блюд из овощей и грибов. Оценка качества сырья и готовой продукции.</p>			
<p>Тема 2.3. Приготовление сложных блюд из сыра.</p>	<p>Содержание</p>	6	2	ПК 3.3, ОК 01-09
	<p>Ассортимент сложных блюд из сыра. Ассортимент сложных блюд из сыра. Классификация сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из сыра. Варианты сочетания сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Температурный, санитарный режим и правила приготовления различных типов сыров.</p>	2		
	<p>Технология приготовления сложных блюд из сыра. Технология приготовления сложных блюд из сыра. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из сыра.</p>	2		

	Оформление и отпуск сложных блюд из сыра. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из сыров Традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром. Температура подачи сложных блюд из сыра.	1		
	Оценка качества сложных блюд из сыра. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из сыров. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из сыра. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных блюд из сыра. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложных блюд из сыра.	1		
	Лабораторно-практические работы	8	3	ПК 3.3, ОК 01-09
	Практическая работа № 10.	1		
	Расчет сырья, количества порций для приготовления сложных блюд из сыра. Составление алгоритмов приготовления и отпуска сложных блюд из сыра. Расчет сырья, определение количества порций сложных блюд из сыра с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов, руководствуясь данными рецептур блюд и кулинарных изделий, нормативных документов. Составление технологических карт.			
	Практическая работа № 11.	1		
	Разработка новых видов продукции. Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации.			
	Лабораторная работа № 6.	6		
	Приготовление и отпуск сложных блюд из сыра. Приготовление и отпуск сложных блюд из сыра. Сервировка и оформление сложных блюд из сыра. Оценка качества сырья и готовой продукции.			
Тема 2.4. Приготовление сложных блюд из рыбы, в том числе татарской	Содержание	7	2	ПК 3.4, ПК 3.5, ОК 01-09
	Ассортимент сложных блюд из рыбы, в том числе татарской национальной кухни.	2		

национальной кухни	Ассортимент сложных блюд из рыбы, в том числе татарской национальной кухни. Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки. Основные критерии оценки качества готовых сложных блюд из рыбы.			
	Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из рыбы. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из рыбы. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для различных видов сложных блюд из рыбы. Варианты сочетания рыбы с другими ингредиентами. Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из рыбы.	1	2	ПК 3.4, ПК 3.5, ОК 01-09
	Технология приготовления сложных блюд из рыбы, в том числе татарской национальной кухни. Технология приготовления сложных блюд из рыбы, в том числе татарской национальной кухни. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из рыбы.	2		
	Оформление и отпуск сложных блюд из рыбы. Техника нарезки на порции готовой рыбы в горячем виде. Правила порционирования в зависимости от размера рыбных блюд. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из рыбы.	1		
	Оценка качества сложных блюд из рыбы. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из рыбы. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из рыбы. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных блюд из рыбы. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложных блюд из рыбы.	1		
	Лабораторно-практические работы	9	3	ПК 3.4, ОК 01-09
	Практическая работа № 12.	2		

	<p>Расчет сырья, количества порций для приготовления сложных блюд из рыбы. Составление алгоритмов приготовления и отпуска сложных блюд из рыбы. Расчет сырья, определение количества порций сложных блюд из рыбы с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов, руководствуясь данными рецептур блюд и кулинарных изделий, нормативных документов. Составление технологических карт.</p>			
	Практическая работа № 13.	1		
	<p>Разработка новых видов продукции. Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации.</p>			
	Лабораторная работа № 7.	6		
	<p>Приготовление и отпуск сложных блюд из рыбы. Приготовление и отпуск сложных блюд из рыбы. Сервировка и оформление сложных блюд из рыбы. Оценка качества сырья и готовой продукции.</p>			
<p>Тема 2.5. Приготовление сложных блюд из мяса, в том числе татарской национальной кухни</p>	Содержание	9	2	ПК 3.4, ПК 3.5, ОК 01-09
	<p>Ассортимент сложных блюд из мяса, в том числе татарской национальной кухни. Ассортимент сложных блюд из мяса, в том числе татарской национальной кухни. Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из мяса и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки. Основные критерии оценки качества готовых сложных блюд из мяса.</p>	2		
	<p>Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из мяса. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из мяса. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для различных видов сложных блюд из мяса. Варианты сочетания мяса с другими ингредиентами. Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных</p>	1		

блюды из мяса.			
Технология приготовления сложных блюд из мяса, в том числе татарской национальной кухни. Технология приготовления сложных блюд из мяса. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из мяса.	4	2	ПК 3.4, ПК 3.5, ОК 01-09
Оформление и отпуск сложных блюд из мяса. Техника нарезки на порции готового мяса в горячем виде. Правила порционирования в зависимости от размера мясных блюд. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из мяса.	1		
Оценка качества сложных блюд из мяса. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из мяса. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из мяса Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных блюд из мяса Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложных блюд из мяса.	1		
Лабораторно-практические работы	15	3	ПК 3.4, ОК 01-09
Практическая работа № 14.	2		
Расчет сырья, количества порций для приготовления сложных блюд из мяса. Составление алгоритмов приготовления и отпуска сложных блюд из мяса. Расчет сырья, определение количества порций сложных блюд из мяса с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов, руководствуясь данными рецептур блюд и кулинарных изделий, нормативных документов. Составление технологических карт.			
Практическая работа № 15.	1		
Разработка новых видов продукции. Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации.			
Лабораторная работа № 8.	6		

	<p>Приготовление и отпуск сложных блюд из тушеного и жареного мяса. Приготовление и отпуск сложных блюд из тушеного и жареного мяса. Сервировка и оформление сложных блюд из тушеного и жареного мяса. Оценка качества сырья и готовой продукции.</p>			
	<p>Лабораторная работа № 9.</p>	6		
	<p>Приготовление и отпуск сложных блюд из запеченного мяса. Приготовление и отпуск сложных блюд из запеченного мяса. Сервировка и оформление сложных блюд из запеченного мяса. Оценка качества сырья и готовой продукции.</p>			
<p>Тема 2.6. Приготовление сложных блюд из птицы, в том числе татарской национальной кухни</p>	<p>Содержание</p>	9	2	ПК 3.4, ПК 3.5, ОК 01-09
	<p>Ассортимент сложных блюд из птицы, в том числе татарской национальной кухни. Ассортимент сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы, в том числе татарской национальной кухни. Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из сельскохозяйственной (домашней) птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки. Основные критерии оценки качества готовых сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	2		
	<p>Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из птицы. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для различных видов сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Варианты сочетания сельскохозяйственной (домашней) птицы с другими ингредиентами. Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	2		

	<p>Технология приготовления сложных блюд из птицы, в том числе татарской национальной кухни. Технология приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы, в том числе татарской национальной кухни. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	2		
	<p>Оформление и отпуск сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Техника нарезки на порции готовой птицы в горячем виде. Правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы) блюд из птицы. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из птицы.</p>	1		
	<p>Оценка качества сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из птицы Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных блюд из птицы. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложных блюд из птицы.</p>	2		
	<p>Лабораторно-практические работы</p>	9	3	ПК 3.4, ОК 01-09
	<p>Практическая работа № 16.</p>	2		
	<p>Расчет сырья, количества порций для приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Составление алгоритмов приготовления и отпуска сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Расчет сырья, определение количества порций сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов, руководствуясь данными рецептур блюд и кулинарных изделий, нормативных документов. Составление технологических карт.</p>			
	<p>Практическая работа № 17.</p>	1		

	Разработка новых видов продукции. Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации.			
	Лабораторная работа № 10.	6		
	Приготовление и отпуск сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Приготовление и отпуск сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Сервировка и оформление сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Оценка качества сырья и готовой продукции.			
Контрольная работа		2	2-3	ПК 3.4, ПК 3.5, ОК 01-09
Самостоятельная работа при изучении раздела 2.		56 часов	2	ПК 3.3, 3.4, 3.5, ОК 01-09
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:				
Самостоятельная работа № 11	Составление алгоритмов приготовления и отпуска отдельных сложных блюд из овощей и грибов	1		
Самостоятельная работа № 12	Составление таблиц «Требование к качеству, сроки реализации сложных блюд из овощей и грибов»	1		
Самостоятельная работа № 13	Разработка новых видов продукции (блюд из овощей и грибов)	2		
Самостоятельная работа № 14	Подготовка докладов и рефератов по темам: «Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из овощей и грибов татарской национальной кухни»	3		
Самостоятельная работа № 15	Составление технологических и технико-технологических карт на блюда из овощей и грибов	1		
Самостоятельная работа № 16	Составление алгоритмов приготовления и отпуска отдельных блюд из сыра.	2		
Самостоятельная работа № 17	Разработка новых видов продукции (блюда из сыра)	2		
Самостоятельная работа № 18	Составление технологических и технико-технологических карт на блюда из сыра.	2		
Самостоятельная работа № 19	Подготовка докладов и рефератов по темам: «Методы и правила дегустации и оценки вкусовых и иных качеств сыров», «Актуальные направления в приготовлении и подаче блюд из сыра»	2		

Самостоятельная работа № 20	Составление таблиц: «Требования к качеству различных видов сыров, сроки их хранения»	2		
Самостоятельная работа № 21	Составление алгоритмов приготовления и отпуска отдельных сложных блюд из рыбы	2		
Самостоятельная работа № 22	Составление таблиц: «Требование к качеству, сроки реализации сложных блюд из рыбы»	2		
Самостоятельная работа № 23	Разработка новых видов продукции (блюда из рыбы).	2		
Самостоятельная работа № 24	Составление технологических и технико-технологических карт на блюда из рыбы	2		
Самостоятельная работа № 25	Подготовка докладов и рефератов по темам: «Актуальные направления в приготовлении и подаче блюд из рыбы»	2		
Самостоятельная работа № 26	Составление алгоритмов приготовления и отпуска отдельных сложных блюд из мяса	2		
Самостоятельная работа № 27	Составление таблиц: «Требования к качеству, сроки реализации сложных блюд из мяса»	2		
Самостоятельная работа № 28	Разработка новых видов продукции (блюд из мяса)	2		
Самостоятельная работа № 29	Составление технологических и технико-технологических карт на блюда из мяса	2		
Самостоятельная работа № 30	Подготовка докладов и рефератов по темам: «Актуальные направления в приготовлении и подаче блюд из мяса», «Блюда из мяса диких животных»	3		
Самостоятельная работа № 31	Составление алгоритмов приготовления и отпуска отдельных сложных блюд из птицы	3		
Самостоятельная работа № 32	Составление таблиц: «Требование к качеству, сроки реализации сложных блюд из птицы»	4		
Самостоятельная работа № 33	Разработка новых видов продукции (блюда из птицы)	2		
Самостоятельная работа № 34	Составление технологических и технико-технологических карт на блюда из птицы	2		
Самостоятельная работа № 35	Подготовка докладов по темам: «Актуальные направления в приготовлении и подаче блюд из птицы»	4		
Самостоятельная работа № 36	Работа со сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий, сборником рецептур блюд татарской национальной кухни,	2		

	справочником технолога, нормативно- технической документацией			
Курсовая работа	Содержание	15	3	
	Характеристика сырья. Товароведная характеристика сырья необходимая для приготовления кулинарной продукции по теме курсовой работы.	1		
	Приемы механической и тепловой обработки сырья. Основные приемы механической обработки сырья для приготовления блюд и способы тепловой обработки	1		
	Изменения пищевых веществ, происходящие в процессе тепловой обработки. Процессы, происходящие в сырье при тепловой обработки, вызывающие изменения пищевых веществ.	1		
	Организация работы цеха. Организация работы цехов по обработке сырья, приготовлению полуфабрикатов и блюд. Оснащение цехов оборудованием и инвентарем.	2		
	Ассортимент блюд. Составить ассортимент блюд, с указанием: названия блюд; продукты, входящие в состав блюд, выход блюд в готовом виде с гарниром и соусом.	2		
	Составление акта проработки нового блюда. Составить акт проработки на новое или фирменное блюдо. Произвести необходимые расчеты.	3		
	Технология приготовления блюд. Схема приготовления трех выбранных блюд. Оформление ТК, ТТК.	2		
	Расчет пищевой ценности блюд. Определение энергетической ценности блюда.	3		
Экзамен по МДК.03.01				ПК 3.1-3.5, ОК 01-09
Учебная практика		72 часа	3	ПК 3.1-3.5, ОК 01-09
Виды работ:				
Тема 1.1. Ассортимент	Содержание	6		

<p>выпускаемой сложной горячей кулинарной продукции: горячих закусок, супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, сырья, мяса, птицы.</p>	<p>Вводный инструктаж. -инструктаж по охране труда и технике безопасности в лаборатории и противопожарная безопасность; организацией труда -разработка ассортимента для сложной горячей кулинарной продукции -разработка технологической карты -технологическое оборудование для приготовления полуфабрикатов для сложной горячей продукции</p>			
<p>Тема 1.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, используемая для производства сложной горячей кулинарной продукции: суп-крем из брокколи с морковью, суп-крем из шампиньонов, суп-пюре из цуккини.</p>	<p>Содержание Подбор технологического оборудования, инвентаря, посуды, используемое для производства сложной горячей кулинарной продукции. -разработка безопасной схемы организации рабочего процесса -организация рабочих мест для приготовления сложной горячей кулинарной продукции -подбор технологическое оборудование для приготовления сложной горячей продукции - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка продуктов для приготовления суп-крем из брокколи с морковью, суп-крем из шампиньонов, суп-пюре из цуккини. - тепловая обработка продуктов - приготовление супов - оформление и подача готовых супов</p>	6		ПК 3.1, ОК 01-09
<p>Тема 1.3. Организация труда и рабочего места используемая для производства сложной горячей кулинарной продукции: суп-шулла, мясной суп с грибами, праздничный суп-лапша с курицей (татарская национальная кухня)</p>	<p>Содержание Организация труда при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции -разработка безопасной схемы организации рабочего процесса -организация рабочих мест для приготовления сложной горячей кулинарной продукции -подбор технологическое оборудование для приготовления сложной горячей продукции</p>	6		ПК 3.1, ПК 3.5, ОК 01-09

	<ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов - требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка продуктов для приготовления суп-шурпа, мясной суп с грибами, праздничный суп-лапша с курицей - варка бульона - приготовление супов - оформление и подача готовых супов 			
Тема 1.4. Формирование умений безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: овощи в сметанном соусе, картофель, запеченный с молоком и сыром, фаршированная тыква (татарская национальная кухня)	Содержание Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей: <ul style="list-style-type: none"> - разработка безопасной схемы организации рабочего процесса - организация рабочих мест для приготовления сложной горячей кулинарной продукции - подбор технологическое оборудование для приготовления сложной горячей продукции - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления <u>блюд овощи в сметанном</u> соусе, картофель, запеченный с молоком и сыром, тыква фаршированная - требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд - механическая кулинарная обработка овощей - тепловая обработка: варка, жарка, тушение - приготовление соусов - оформление и подача готовых блюд 	6	3	ПК 3.3, ПК 3.4, ОК 01-09
	Тема 1.5. Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции: зеленый горошек			

<p>запеченный с грудинкой, кабачки тушеные в сливках, картофель, жаренный с чесноком, сыр обжаренный в тесте</p>	<p>сложной горячей продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> -выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд зеленый горошек запеченный с грудинкой, кабачки тушеные в сливках, картофель, жаренный с чесноком, сыр обжаренный в тесте. -органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов -оформление бракеражного журнала -подготовка продуктов - тепловая обработка: варка, жарка, тушение - оформление и подача готовых блюд - бракераж готовых блюд 			
<p>Тема 1.6. Формирование умений приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Приобретение умений составления технологических карт на выпускаемую продукцию: жаркое из говядины, стейк из говядины с пряностями, говядина, жареная с яичницей</p>	<p>Содержание</p> <p>Организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из жареного мяса:</p> <ul style="list-style-type: none"> -разработка безопасной схемы организации рабочего процесса -организация рабочих мест для приготовления сложной горячей кулинарной продукции -подбор технологическое оборудование для приготовления блюд из жареного мяса -выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из жареного мяса -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием -расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд -механическая кулинарная обработка мяса - тепловая обработка: жарка - оформление и подача готовых блюд - бракераж готовых блюд 	6	3	ПК 3.4, ОК 01-09
<p>Тема 1.7. Приготовление сложной горячей кулинарной продукции: говядина, тушеная в хлебном квасе, с овощами; азу; гуляш с кислым молоком</p>	<p>Содержание</p> <p>Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из тушеного мяса:</p> <ul style="list-style-type: none"> -разработка безопасной схемы организации рабочего процесса -организация рабочих мест для приготовления сложной горячей 	6		ПК 3.4, ПК 3.5, ОК 01-09

(татарская национальная кухня)	<p>кулинарной продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> -подбор технологическое оборудование для приготовления блюд из тушеного мяса -выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из тушеного мяса -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием -расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд -механическая кулинарная обработка мяса и овощей - тепловая обработка: жарка, варка, тушение - оформление и подача готовых блюд - бракераж готовых блюд 			
<p>Тема 1.8. Приготовление сложной горячей кулинарной продукции: соус пулет с отварной курицей, соус бешамель с крокетами, соус на красном вине для рыбных блюд</p>	<p>Содержание</p> <p>Организация технологического процесса приготовления сложных горячих соусов:</p> <ul style="list-style-type: none"> -разработка безопасной схемы организации рабочего процесса -организация рабочих мест для приготовления сложных горячих соусов -подбор технологическое оборудование для приготовления сложных горячих соусов -выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления соусов -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием - подготовка сырья - варка соусов - оформление и подача готовых соусов - бракераж готовых соусов 	6		ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ОК 01-09
<p>Тема 1.9. Приготовление сложной горячей кулинарной продукции: морской язык, приготовленный на пару, в апельсиновом соусе; палтус жареный с картофелем и</p>	<p>Содержание</p> <p>Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из рыбы:</p> <ul style="list-style-type: none"> -разработка безопасной схемы организации рабочего процесса -организация рабочих мест для приготовления сложной горячей кулинарной продукции 	6		ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ОК 01-09

репчатым луком, филе окуня с картофельными блинчиками в грибном соусе	<ul style="list-style-type: none"> -подбор технологическое оборудование для приготовления блюд из рыбы -выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из отварной, припущенной, тушеной и жареной рыбы. -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием -расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд -механическая кулинарная обработка рыбы и овощей - тепловая обработка: жарка, варка. - оформление и подача готовых блюд - бракераж готовых блюд 		
<p>Тема 1.10. Приготовление сложной горячей кулинарной продукции: филе трески, запеченное овощами и зеленью в белом вине, рыба, запеченная с картофельным пюре и пармезаном, рыба, запеченная с сыром в тесте</p>	<p>Содержание</p> <p>Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из запеченной рыбы</p> <ul style="list-style-type: none"> -разработка безопасной схемы организации рабочего процесса -организация рабочих мест для приготовления сложной горячей кулинарной продукции -подбор технологическое оборудование для приготовления блюд из рыбы -выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из запеченной рыбы. -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием -расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд -механическая кулинарная обработка рыбы и овощей -приготовление теста -тепловая обработка: жарка, запекание. - оформление и подача готовых блюд - бракераж готовых блюд 	6	ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ОК 01-09
<p>Тема 1.11. Приготовление</p>	<p>Содержание</p>	6	ПК 3.2, ПК 3.4,

<p>сложной горячей кулинарной продукции: ножки цыпленка отварные в соусе со свежим эстрагоном; сациви из птицы; котлеты по-киевски</p>	<p>Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из птицы: -разработка безопасной схемы организации рабочего процесса -организация рабочих мест для приготовления сложной горячей кулинарной продукции -подбор технологическое оборудование для приготовления блюд из рыбы -выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из запеченной рыбы. -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием -расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд -механическая кулинарная обработка рыбы и овощей -приготовление теста -тепловая обработка: жарка, запекание. - оформление и подача готовых блюд - бракераж готовых блюд</p>		<p>ОК 01-09</p>
<p>Тема 1.12. Приготовление сложной горячей кулинарной продукции: котлеты из филе курицы в сухарях; курица тушенная по-татарски; курица с овощами в молочном соусе (татарская национальная кухня</p>	<p>Содержание Приготовление сложной горячей кулинарной продукции: - организация рабочих мест в горячем цехе - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления сложной горячей кулинарной продукции - требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием, - механическая кулинарная обработка птицы -приготовление полуфабрикатов - тепловая кулинарная обработка блюда -техника безопасности при выполнении работ - оформление, подача - требования к качеству</p>	<p>3</p>	<p>ПК 3.2, ПК 3.4, ПК 3.5, ОК 01-09</p>
<p>Дифференцированный зачет УП.03</p>	<p>Содержание - Составить ТК или ТТК для приготовления сложной горячей кулинарной продукции по индивидуальному заданию. -Составить алгоритм приготовления сложной горячей</p>	<p>3</p>	<p>ПК 3.1- 3.5, ОК 01-09</p>

	<p>кулинарной продукции по индивидуальному заданию.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Подобрать необходимое оборудование и инвентарь. - Организовать рабочее место <p>-Приготовить 2 порции сложной горячей кулинарной продукции по индивидуальному заданию.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Провести бракераж сложной горячей кулинарной продукции. 			
Производственная практика (по профилю специальности)		144 часа	3	
Виды работ:				
Тема 1.1. Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса, птицы.	Содержание Участие в разработке ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса, птицы.	6		ПК 3.1-3.5, ОК 01-09
Тема 1.2. Безопасная организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов	Содержание Участие в выборе безопасной схемы организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: горячих супов, соусов	6		
Тема 1.3. Безопасная организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса, птицы	Содержание Участие в выборе безопасной схемы организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра	6		ПК 3.2, ПК 3.3, ОК 01-09
	Содержание Участие в выборе безопасной схемы организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы, мяса, птицы	6		ПК 3.2, ПК 3.4, ОК 01-09
Тема 1.4. Безопасное использование технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложной горячей кулинарной	Содержание Выбор и безопасное использование технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: горячих закусок, супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, в т.ч. татарской национальной кухни	6		ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.5 ОК 01-09

продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса, птицы.	Выбор и безопасное использование технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: рыбы, мяса, птицы, в т.ч. татарской национальной кухни	6	ПК 3.2, ПК 3.4, ОК 01-09
Тема 1.5. Навыки органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Содержание	6	ПК 3.2, ПК 3.4, ПК 3.5, ОК 01-09
	Организация органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из рыбы и морепродуктов, в т.ч. татарской национальной кухни		
	Организация органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из мяса и птицы, в т.ч. татарской национальной кухни	6	ПК 3.2, ПК 3.4, ПК 3.5, ОК 01-09
Тема 1.6. Приготовление сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий оборудования и инвентаря	Содержание	6	ПК 3.1, ПК 3.5, ОК 01-09
	Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий оборудования и инвентаря при приготовлении заправочных супов, в т.ч. татарской национальной кухни		
	Приготовление сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий оборудования и инвентаря при приготовлении прозрачных супов	6	ПК 3.1, ОК 01-09
	Приготовление сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий оборудования и инвентаря при приготовлении горячих соусов	6	ПК 3.2, ОК 01-09
	Приготовление сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий оборудования и инвентаря при приготовлении горячих блюд из рыбы и морепродуктов, в т.ч. татарской национальной кухни	6	ПК 3.2, ПК 3.4, ПК 3.5, ОК 01-09
	Приготовление сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий оборудования и инвентаря при приготовлении горячих блюд из мяса и птицы, в т.ч. татарской национальной кухни	6	ПК 3.2, ПК 3.4, ПК 3.5, ОК 01-09
Тема 1.7. Принятие	Содержание	6	ПК 3.4,

организационных решений по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Принятие организационных решений по процессам приготовления сложных горячих блюд из рыбы и морепродуктов		ОК 01-09
	Принятие организационных решений по процессам приготовления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы и дичи.	6	ПК 3.2, ПК 3.4, ОК 01-09
Тема 1.8. Выбор различных способов и приемов приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	Содержание	6	ПК 3.2, ПК 3.4, ОК 01-09
	Выбор различных способов и приемов приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбор способов сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции из рыбы и морепродуктов.		
	Выбор различных способов и приемов приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Выбор способов сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции из мяса и птицы	6	ПК 3.2, ПК 3.4, ОК 01-09
Тема 1.9. Температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции	Содержание	6	ПК 3.2, ПК 3.3, ОК 01-09
	Выбор температурного режима при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции из овощей, грибов, сыра, птицы		
	Выбор температурного режима при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции рыбы, морепродуктов, мяса и птицы	6	ПК 3.2, ПК 3.4, ОК 01-09
Тема 1.10. Контроль, оценка качества и безопасности готовой продукции.	Содержание	6	ПК 3.2, ПК 3.3, ОК 01-09
	Организация контроля, оценки качества и безопасности готовой продукции из овощей, грибов, сыра, яиц		
	Организация контроля, оценки качества и безопасности готовой продукции из рыбы, морепродуктов, мяса и птицы	6	ПК 3.2, ПК 3.4, ОК 01-09
Тема 1.11. Осуществление расчетов массы сырья для приготовления сложной кулинарной продукции.	Содержание	6	ПК 3.2, ПК 3.3, ОК 01-09
	Осуществление расчетов массы сырья для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из овощей, грибов, сыра, яиц.		
	Осуществление расчетов массы сырья для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из рыбы, морепродуктов, мяса и птицы	6	ПК 3.2, ПК 3.4, ОК 01-09
Тема 1.12. Разработка технологической документации на продукцию.	Содержание	6	ПК 3.1-3.5, ОК 01-09
	Составление технологических карт и технико-технологических карт на горячую кулинарную продукцию.		
Квалификационный экзамен			ПК 3.1-3.5,

				OK 01-09
Всего		504		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Рабочая программа профессионального модуля реализуется в учебном кабинете: **Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенного оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей, раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: моноблок, интерактивный комплекс Smart-MX 275; наглядными пособиями (муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория: **Учебный кулинарный цех**, оснащенный:

-рабочее место преподавателя;

-место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, шкаф для столовой посуды);

Основное и вспомогательное технологическое оборудование, инвентарь:

1.10:

- производственные столы – 7 шт.;
- шкаф холодильный – 2 шт.;
- мясорубка;
- блендер – 2 шт.;
- весы настольные электронные – 3 шт.;
- электрическая плита 4х конф. – 2 шт.;
- жарочный шкаф – 2 шт.;
- духовой шкаф – 1 шт.;
- пароконвектомат – 1 шт.;
- стеллаж;
- набор инструментов для карвинга;
- ложки – 25 шт.;
- вилки – 25 шт.;
- терка;
- венчики – 10 шт.;
- соусницы;
- тарелки для горячих закусок;
- сковорода D-30 см – 3 шт.;
- сковорода D-20 см – 3 шт.;
- казан;
- разделочные доски – 20 шт.;
- чайник;
- салатные миски – 5 шт.;
- сито – 10 шт.;
- дуршлаг – 2 шт.;
- набор кастрюль - 2 шт.;

- противень – 2 шт.;
- формы для коржей – 4 шт.;
- скалки – 6 шт.;
- шумовки – 4 шт.;
- доски для теста – 10 шт.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

4.2.1. Печатные издания:

1. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции: учебник. – М.: КНОРУС, 2018. – 322 с

2. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: КНОРУС, 2018. – 322 с

4.2.2. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM:

1. Васюкова А.Т. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни: Практическое пособие. – М.: Дашков и К, 2019. – 816 с.

2. Сыров В.Д. Организация производства: учебное пособие. – М.: РИОР, 2020. – 283 с.

Дополнительные источники:

4.2.3. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к

оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

9. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

4.2.4. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM:

1. Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Учебник. – М.: Дашков и К, 2020. – 416 с.

2. Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие. – М.: ИНФРА-М, 2021. – 373 с.

4.2.5. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный

ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. –Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Освоению профессионального модуля **«Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»** должно предшествовать получение первичных профессиональных знаний, умения и навыков в рамках профессионального модуля ПМ. 07 **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»** и изучение следующих общепрофессиональных дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Метрология и стандартизация», «Правовые основы профессиональной деятельности», «Охрана труда», «Техническое оснащение предприятий общественного питания», «Организация производства», «Бухгалтерский учет в общественном питании».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требование квалификации инженерно-педагогических кадров, обеспечивающих реализацию ППСЗ: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», курсы повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСОВЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов	- критерии выбора безопасных схем организации производственного процесса;	Текущий контроль: Оценка выполнения практической работы № 1. Оценка выполнения лабораторной работы № 1,2. Контрольная работа.
	-критерии выбора технологического оборудования и производственного инвентаря;	Текущий контроль: Оценка выполнения лабораторной работы № 1,2. Контрольная работа.
	-органолептические показатели качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	Текущий контроль: Оценка выполнения практической работы № 2. Оценка выполнения лабораторной работы № 1,2. Контрольная работа.
	-критерии выбора способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	Текущий контроль: Оценка выполнения лабораторной работы № 1,2. Внеаудиторная самостоятельная работа: Составление алгоритмов приготовления и отпуска отдельных сложных супов. Контрольная работа.
	- критерии рациональности выбора технологических схем приготовления сложных супов;	Текущий контроль: Оценка выполнения практической работы № 2,3,4. Внеаудиторная самостоятельная работа: Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, справочником технолога, нормативно-технологической документации. Оценка выполнения лабораторной работы № 1,2. Контрольная работа.
	-показатели для проверки соблюдения рецептур;	Текущий контроль: Оценка выполнения практической работы № 2,3,4. Внеаудиторная самостоятельная работа: Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, справочником технолога, нормативно-технологической документации. Оценка выполнения лабораторной работы № 1,2. Контрольная работа.

	- показатели температурного и временного режима при приготовлении, подаче и хранении сложных супов;	Текущий контроль: Оценка выполнения лабораторной работы № 1,2. Внеаудиторная самостоятельная работа: Составление таблиц «Требование к качеству, сроки реализации сложных супов» Контрольная работа.
	- показатели качества заправок для отдельных сложных супов;	Текущий контроль: Оценка выполнения лабораторной работы № 1,2. Контрольная работа.
	- показатели качества и безопасности готовой продукции;	Текущий контроль: Оценка выполнения лабораторной работы 1,2. Отчет по самостоятельной работе №2. Контрольная работа.
	- показатели качества сервировки, оформления и подачи сложных супов;	Текущий контроль: Оценка выполнения лабораторной работы № 1,2. Контрольная работа.
	- оформления технологической документации	Текущий контроль: Оценка выполнения практической работы № 2,3,4. Внеаудиторная самостоятельная работа: Разработка новых видов продукции (супов). Составление технологических и технико-технологических карт на супы. Контрольная работа. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - защиты курсовой работы; -экзамена по МДК 03.01; -защиты отчетов по учебной и производственной практикам; -дифференцированный зачет по УП. 03. Квалификационный экзамен по ПМ.03
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	- критерии выбора безопасных схем организации производственного процесса;	Текущий контроль: Оценка выполнения практической работы №1. Оценка выполнения лабораторной работы № 4. Контрольная работа.

	-критерии выбора технологического оборудования и производственного инвентаря;	Текущий контроль: Оценка выполнения лабораторной работы № 4. Контрольная работа.
	- показатели органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	
	- критерии выбора способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	
	- показатели рациональности выбора технологических схем приготовления сложных горячих соусов;	Текущий контроль: Оценка выполнения лабораторной работы № 4. Внеаудиторная самостоятельная работа: Составление алгоритмов приготовления и использования отдельных производных сложных горячих соусов. Контрольная работа.
	-показатели точности соблюдения рецептур;	Текущий контроль: Оценка выполнения практической работы № 6. Оценка выполнения лабораторной работы № 4. Внеаудиторная самостоятельная работа: Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, справочником технолога, нормативно-технологической документации. Контрольная работа.
	- критерии выбора пищевых добавок для приготовления сложных горячих соусов и варианта их использования;	Текущий контроль: Контрольная работа.
	- показатели температурного и временного режима при приго-	Текущий контроль: Оценка выполнения

	товлении, подаче и хранении сложных горячих соусов;	лабораторной работы № 4. Контрольная работа.
	-показатели качества и безопасности готовой продукции;	
	- критерии выбора варианта оформления тарелок и блюд сложными горячими соусами;	
	-оформления технологической документации.	<p>Текущий контроль: Оценка выполнения практической работы № 6,7. Внеаудиторная самостоятельная работа: Разработка новых видов продукции (соусов). Составление технологических и технико-технологических карт на соусы. Контрольная работа.</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - защиты курсовой работы; -экзамена по МДК 03.01; -защиты отчетов по учебной и производственной практикам; -дифференцированный зачет по УП. 03.</p> <p>Квалификационный экзамен по ПМ.03</p>
ПК 3.3.Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	-критерии выбора безопасных схем организации производственного процесса;	<p>Текущий контроль: Оценка выполнения практической работы № 1. Оценка выполнения лабораторной работы № 5,6. Диагностическое тестирование.</p>
	-критерии выбора технологического оборудования и производственного инвентаря;	<p>Текущий контроль: Оценка выполнения лабораторной работы № 5,6. Контрольная работа.</p>
	- показатели органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	
	- критерии выбора способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	

	<p>- показатели рациональности выбора технологических схем приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</p>	<p>Текущий контроль: Оценка выполнения лабораторной работы № 5.6. Внеаудиторная самостоятельная работа: Составление алгоритмов приготовления и отпуска отдельных сложных блюд из овощей и грибов, сыра. Контрольная работа.</p>
	<p>- показатели точности соблюдения рецептур;</p>	<p>Текущий контроль: Оценка выполнения лабораторной работы № 5,6. Контрольная работа.</p>
	<p>- критерии выбора пищевых добавок для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра и варианты их использования;</p>	<p>Текущий контроль: Контрольная работа. Внеаудиторная самостоятельная работа: Подготовка докладов и рефератов по темам: «Методы и правила дегустации и оценки вкусовых и иных качеств сыров», «Актуальные направления в приготовлении и подаче блюд из сыра».</p>
	<p>- показатели температурного и временного режима при приготовлении, подаче и хранении сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</p>	<p>Текущий контроль: Оценка выполнения лабораторной работы № 5,6. Контрольная работа.</p>
	<p>- показатели качества и безопасности готовой продукции;</p>	<p>Текущий контроль: Оценка выполнения лабораторной работы № 5,6. Внеаудиторная самостоятельная работа: Составление таблиц «Требование к качеству, сроки реализации сложных блюд из овощей и грибов, сыра». Контрольная работа.</p>
	<p>- критерии выбора варианта оформления тарелок и сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</p>	<p>Текущий контроль: Оценка выполнения лабораторной работы № 5,6. Контрольная работа.</p>
	<p>- оформления технологической документации.</p>	<p>Текущий контроль: Оценка выполнения практической работы №</p>

		<p>8,9,10,11. Внеаудиторная самостоятельная работа: Разработка новых видов продукции (блюд из овощей и грибов). Составление технологических и технико-технологических карт на блюда из овощей и грибов. Работа со сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий, сборником рецептур блюд татарской национальной кухни, справочником технолога, нормативно-технической документацией.</p> <p>Контрольная работа.</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защиты курсовой работы; - экзамена по МДК 03.01; - защиты отчетов по учебной и производственной практикам; - дифференцированный зачет по УП. 03. <p>Квалификационный экзамен по ПМ.03</p>
<p>ПК 3.4.Организовывать и проводить приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p>- критерии выбора безопасных схем организации производственного процесса;</p>	<p>Текущий контроль: Оценка выполнения практической работы № 1. Контрольная работа.</p>
	<p>-критерии выбора технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>-показатели органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>	<p>Текущий контроль: Оценка выполнения лабораторной работы №7,8,9,10. Контрольная работа.</p>

	<p>- критерии выбора способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>	<p>Текущий контроль: Оценка выполнения практической работы № 10,12,14 Оценка выполнения лабораторной работы № 7,8,9,10. Контрольная работа.</p>
	<p>- показатели рациональности выбора технологических схем приготовления сложных блюд из рыбы, мяса, птицы;</p>	<p>Текущий контроль: Оценка выполнения практической работы № 10,12,14 Оценка выполнения лабораторной работы № 7,8,9,10. Внеаудиторная самостоятельная работа: Составление алгоритмов приготовления и отпуска отдельных сложных блюд из рыбы, мяса, птицы. Контрольная работа.</p>
	<p>-показатели точности соблюдения рецептур;</p>	<p>Текущий контроль: Оценка выполнения практической работы № 12,14,16. Оценка выполнения лабораторной работы № 7,8,9,10. Контрольная работа.</p>
	<p>- критерии выбора пищевых добавок для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса, птицы и варианты их использования;</p>	<p>Текущий контроль: Внеаудиторная самостоятельная работа: Подготовка докладов и рефератов по темам: «Актуальные направления в приготовлении и подаче блюд из рыбы», «Актуальные направления в приготовлении и подаче блюд из мяса», «Блюда из мяса диких животных», «Актуальные направления в приготовлении и подаче блюд из птицы». Контрольная работа.</p>
	<p>- показатели температурного и временного режима при</p>	<p>Текущий контроль: Оценка выполнения</p>

	приготовлении, подаче и хранении сложных блюд из рыбы, мяса, птицы;	лабораторной работы № 7,8,9,10. Контрольная работа.
	- показатели качества и безопасности готовой продукции;	Текущий контроль: Оценка выполнения практической работы № 10,12,14 Оценка выполнения лабораторной работы № 7,8,9,10. Внеаудиторная самостоятельная работа: Составление таблиц: «Требование к качеству, сроки реализации сложных блюд из рыбы, мяса, птицы» Контрольная работа.
	- критерии выбора варианта оформления тарелок и сложных блюд из рыбы, птицы;	Текущий контроль: Оценка выполнения лабораторной работы № 7,8,9,10. Контрольная работа.
	-оформления технологической документации.	Текущий контроль: Оценка выполнения практической работы №12,13,14,15,16,17. Внеаудиторная самостоятельная работа: Разработка новых видов продукции (блюда из рыбы, мяса. птицы). Работа со сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий, сборником рецептов блюд татарской национальной кухни, справочником технолога, нормативно-технической документацией Контрольная работа. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - защиты курсовой работы; -экзамена по МДК 03.01; -защиты отчетов по учебной и производственной практикам; -дифференцированный зачет по УП. 03. Квалификационный

		экзамен по ПМ.03
ПК.3.5. Организовывать и проводить приготовление сложной горячей кулинарной продукции татарской национальной кухни	- критерии выбора безопасных схем организации производственного процесса;	Текущий контроль: Оценка выполнения практической работы № 1,5. Оценка выполнения лабораторной работы № 3. Контрольная работа.
	-критерии выбора технологического оборудования и производственного инвентаря;	Текущий контроль: Оценка выполнения практической работы № 5.
	-показатели органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	Оценка выполнения лабораторной работы № 3. Контрольная работа.
	- критерии выбора способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	
	- показатели рациональности выбора технологических схем приготовления сложной горячей кулинарной продукции татарской национальной кухни;	
	-показатели точности соблюдения рецептур;	Текущий контроль: Оценка выполнения практической работы № 5. Оценка выполнения лабораторной работы № 3. Внеаудиторная самостоятельная работа: Работа со сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий, сборником рецептур блюд татарской национальной кухни, справочником технолога, нормативно-технической документацией. Контрольная работа.
- критерии выбора пищевых добавок для приготовления сложной горячей кулинарной продукции татарской национальной кухни;	Текущий контроль: Внеаудиторная самостоятельная работа: Подготовка реферата по теме: «Основные соусные предпочтения и технологии приготовления горячих соусов татарской национальной кухни».	

		«Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из овощей и грибов татарской национальной кухни» Контрольная работа.
	- показатели температурного и временного режима при приготовлении, подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции татарской национальной кухни;	Текущий контроль: Оценка выполнения практической работы № 5. Оценка выполнения лабораторной работы № 3. Контрольная работа.
	- показатели качества и безопасности готовой продукции;	
	- критерии выбора варианта оформления тарелок и сложной горячей кулинарной продукции татарской национальной кухни.	
	-оформления технологической документации.	Текущий контроль: Оценка выполнения практической работы № 5. Внеаудиторная самостоятельная работа: Составление технологических и технико-технологических карт на татарские национальные блюда. Контрольная работа. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - защиты курсовой работы; -экзамена по МДК 03.01; -защиты отчетов по учебной и производственной практикам; -дифференцированный зачет по УП. 03. Квалификационный экзамен по ПМ.03

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	- демонстрация интереса к будущей профессии	- участие в конкурсах профессионального мастерства; - кружковая работа; - внешняя активность студента; - беседы; творческие работы и т.д.
ОК.2 Организовывать собственную деятельность; определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области промышленного и гражданского строительства. - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач	- наблюдение в ходе выполнения ЛПЗ, самостоятельной работы, контрольных работ и т.д.
ОК.3 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных и ситуациях и нести за них ответственность	- участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках дисциплины
ОК.4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- эффективный поиск необходимой информации; - анализ и оценка различных источников, включая электронные.	- подготовка рефератов (докладов, сообщений по различной тематике) - участие во внеклассных мероприятиях по дисциплине, в конкурсах профессионального мастерства
ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в учебной, профессиональной деятельности	- подготовка мультимедийных презентаций
ОК.6 Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	- участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках дисциплины
ОК. 7 Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий	- постановка целей, мотивация деятельности подчиненных; - организация и контроль работы подчиненных; - самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК.8 Самостоятельно определять задачи	- организация самостоятельной работы при изучении дисциплины	- участие в учебных, образовательных,

профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации		воспитательных мероприятий в рамках дисциплины
ОК.9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности	- анализ инноваций в области ведения технологических процессов производства	-беседа, дискуссия, творческая работа, реферат и т.д.