

**Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Чистопольский сельскохозяйственный техникум имени Г.И. Усманова»**

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


«Профессиональный цикл»

по специальности **19.02.10** Технология продукции общественного питания



профиль: **Естественнонаучный**

Чистополь, 2022

ОДОБРЕНО:

Председатель ПЦК:
 В.Е. Ширяева
Протокол заседания ПЦК
№ 1 от «19» августа 2022 г.

УТВЕРЖДЕНО:

Заместитель директора по НМР:
 Т.А. Сатунина
Заместитель директора по УР
 И.М. Котельникова
Протокол заседания НМС
№ 1 от "31" августа 2022 г.

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания и разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 г. № 384.

Организация – разработчик: ГАПОУ «Чистопольский сельскохозяйственный техникум им. Г.И.Усманова»

Разработчики:

Ширяева В. Е., преподаватель ГАПОУ «Чистопольский сельскохозяйственный техникум им. Г.И.Усманова»

Балина Н.М., мастер производственного обучения ГАПОУ «Чистопольский сельскохозяйственный техникум им. Г.И.Усманова»

Эксперты:

О. В. Проснева - зав.производством кафе «Рандеву» ,

З. К. Шигапова – директор ООО «Фирма Школьная»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	28
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	30

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная технология и биотехнология в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки по профессии 16675«Повар» при наличии основного 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 обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

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

уметь:

- У.1-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- У.2-принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- У.3-проводить расчеты по формулам;
- У.4-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции;
- У.5-супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- У.6-выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- У.7-выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- У.8-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;
- У.9 -выбирать температурный и временной режим при подаче сложной горячей кулинарной продукции национальной кухни;
- У.10 -выбирать температурный и временной режим при подаче сложной горячей кулинарной продукции зарубежной кухни;

У.11 -использовать различные технологии приготовления сложной горячей кулинарной продукции национальной кухни;

У.12 -использовать различные технологии приготовления сложной горячей кулинарной продукции зарубежной кухни.

знать:

3.1- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

3.2- сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;

3.3-классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;

3.4-классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;

3.5-методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

3.6- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);

3.7-требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;

3.8-требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;

3.9-основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

3.10-основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;

3.11-методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;

3.12-варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;

3.13-варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов

3.14-ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;

3.15-правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;

3.16-правила соусной композиции горячих соусов;

3.17-температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;

3.18-варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;

3.19-варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;

3.20-правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;

3.21-виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

3.22-технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы

3.23-технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;

3.24-гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

3.25-органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;

3.26-правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;

3.27-технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;

3.28-правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;

- 3.29-варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- 3.30-традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- 3.31-варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- 3.32-температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- 3.33-правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- 3.34-требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- 3.35-требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- 3.36-риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- 3.37-методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции
- 3.38-ассортимент лёгких и сложных горячих закусок, блюд и соусов национальной кухни;
- 3.39-ассортимент лёгких и сложных горячих закусок, блюд и соусов зарубежной кухни;
- 3.40-правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции национальной кухни;
- 3.41-правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции зарубежной кухни;
- 3.42 - технологию приготовления сложной горячей кулинарной продукции национальной кухни;
- 3.43-технологию приготовления сложной горячей кулинарной продукции зарубежной кухни.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего 520 часов, в т.ч.:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - 376 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 251 часов, в т.ч. практической подготовки 126 часов самостоятельной работы обучающегося – 125 часов.
- учебной и производственной практики – 144 часа.

В ходе освоения профессионального модуля учитывается движение к достижению личностных результатов обучающимися.

Код ЛР	Личностные результаты реализации программы воспитания
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела
ЛР 19	Демонстрирующий уровень подготовки, соответствующий современным стандартам и передовым технологиям, потребностям регионального рынка и цифровой экономики
ЛР 22	Демонстрирующий способность использования информационные технологии в профессиональной деятельности, умеющий пользоваться
ЛР 23	Умеющий успешно выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам и осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

1.4. Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	376
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	251
в том числе:	
лабораторные работы и практические занятия	126
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	125
Учебная практика	72
Производственная практика	72
Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена	

Использование часов вариативной части:

№	Дополнительные знания, умения, практический опыт	Наименование темы	Количество часов	Обоснование для включения в рабочую программу
1	<i>3.38-ассортимент лёгких и сложных горячих закусок, блюд и соусов национальной кухни</i>	Тема 1.1 Значение, роль первых блюд в питании, ассортимент супов.	0,5	Получение обучающимися дополнительных знаний в области организации процесса приготовления и приготовлении сложной горячей кулинарной продукции для успешной профессиональной деятельности по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
		Тема 2.1 Значение, роль горячих сложных соусов в питании, ассортимент соусов.	0,5	
		Тема 3.1 Значение и ассортимент сложных горячих блюд и закусок из овощей, грибов, сыра	0,5	
		Тема 4.4 Значение, роль и ассортимент сложных горячих блюд и закусок из мяса	0,5	
		Тема 4.6 Значение, роль и ассортимент сложных горячих блюд и закусок из домашней птицы	0,5	
2	<i>3.39-ассортимент лёгких и сложных горячих закусок, блюд и соусов зарубежной кухни;</i>	Тема 1.1 Значение, роль первых блюд в питании, ассортимент супов.	0,5	
		Тема 2.1 Значение, роль горячих сложных соусов в питании, ассортимент соусов.	0,5	
		Тема 3.1 Значение и ассортимент сложных горячих блюд и закусок из овощей, грибов, сыра	0,5	
		Тема 4.2 Значение, роль и ассортимент сложных горячих блюд и закусок из рыбы.	0,5	
		Тема 4.4 Значение, роль и ассортимент сложных горячих блюд и закусок из мяса	0,5	
3	<i>3.40-правила выбора и дополнительных</i>	Тема 1.3 Технологический процесс приготовления сложных супов	1	
		Тема 2.3 Технологический		

	<i>ингредиентов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции национальной кухни;</i>	процесс приготовления сложных соусов		
		Тема 3.3 Технологический процесс приготовления сложных блюд и гарниров, горячих закусок из овощей, грибов и сыра	1	
		Тема 4.5 Технологический процесс приготовления сложных блюд из мяса	1	
		Тема 4.7 Технологический процесс приготовления сложных блюд и закусок из сельскохозяйственной птицы	1	
4	<i>3.41-правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции зарубежной кухни;</i>	Тема 1.3 Технологический процесс приготовления сложных супов	1	
		Тема 2.3 Технологический процесс приготовления сложных соусов		
		Тема 3.3 Технологический процесс приготовления сложных блюд и гарниров, горячих закусок из овощей, грибов и сыра	1	
		Тема 4.3 Технологический процесс приготовления сложных блюд и закусок из рыбы	1	
		Тема 4.5 Технологический процесс приготовления сложных блюд из мяса	1	
		Тема 4.7 Технологический процесс приготовления сложных блюд и закусок из сельскохозяйственной птицы	1	
5	<i>3.42 - технологию приготовления сложной горячей кулинарной продукции национальной кухни;</i>	Тема 1.3 Технологический процесс приготовления сложных супов	1	
		Тема 2.3 Технологический процесс приготовления сложных соусов	1	
		Тема 3.3 Технологический процесс приготовления сложных блюд и гарниров, горячих закусок из овощей, грибов и сыра	1	
		Тема 4.5 Технологический процесс приготовления сложных блюд из мяса	1	
		Тема 4.7 Технологический процесс приготовления сложных блюд и закусок из сельскохозяйственной птицы	1	
6	<i>3.43-технологию приготовления сложной горячей кулинарной продукции зарубежной кухни</i>	Тема 2.3 Технологический процесс приготовления сложных соусов	1	
		Тема 1.3 Технологический процесс приготовления сложных супов	1	
		Тема 3.3 Технологический процесс приготовления сложных блюд и гарниров, горячих закусок из овощей, грибов и сыра	1	

		процесс приготовления сложных блюд и гарниров, горячих закусок из овощей, грибов и сыра	
		Тема 4.3 Технологический процесс приготовления сложных блюд и закусок из рыбы	1
		Тема 4.5 Технологический процесс приготовления сложных блюд из мяса	1
		Тема 4.7 Технологический процесс приготовления сложных блюд и закусок из сельскохозяйственной птицы	1
7	<i>У.9 -выбирать температурный и временной режим при подаче сложной горячей кулинарной продукции национальной кухни;</i>	Тема 2.3 Технологический процесс приготовления сложных соусов	1
		Тема 1.3 Технологический процесс приготовления сложных супов	1
		Тема 3.3 Технологический процесс приготовления сложных блюд и гарниров, горячих закусок из овощей, грибов и сыра	1
		Тема 4.5 Технологический процесс приготовления сложных блюд из мяса	1
		Тема 4.7 Технологический процесс приготовления сложных блюд и закусок из сельскохозяйственной птицы	1
8	<i>У.10 -выбирать температурный и временной режим при подаче сложной горячей кулинарной продукции зарубежной кухни</i>	Тема 2.3 Технологический процесс приготовления сложных соусов	1
		Тема 1.3 Технологический процесс приготовления сложных супов	
		Тема 3.3 Технологический процесс приготовления сложных блюд и гарниров, горячих закусок из овощей, грибов и сыра	1
		Тема 4.3 Технологический процесс приготовления сложных блюд и закусок из рыбы	1
		Тема 4.5 Технологический процесс приготовления сложных блюд из мяса	1
		Тема 4.7 Технологический процесс приготовления сложных блюд и закусок из сельскохозяйственной птицы	1
9	<i>У.11 -использовать различные технологии приготовления сложной горячей кулинарной продукции национальной</i>	Тема 2.3 Технологический процесс приготовления сложных соусов	1
		Тема 1.3 Технологический процесс приготовления сложных супов	

	<i>кухни;</i>	Тема 3.3 Технологический процесс приготовления сложных блюд и гарниров, горячих закусок из овощей, грибов и сыра	1	
		Тема 4.5 Технологический процесс приготовления сложных блюд из мяса	1	
		Тема 4.7 Технологический процесс приготовления сложных блюд и закусок из сельскохозяйственной птицы	1	
10	<i>У.12 -использовать различные технологии приготовления сложной горячей кулинарной продукции зарубежной кухни</i>	Тема 2.3 Технологический процесс приготовления сложных соусов	1	
		Тема 1.3 Технологический процесс приготовления сложных супов		
		Тема 3.3 Технологический процесс приготовления сложных блюд и гарниров, горячих закусок из овощей, грибов и сыра	1	
		Тема 4.3 Технологический процесс приготовления сложных блюд и закусок из рыбы	1	
		Тема 4.5 Технологический процесс приготовления сложных блюд из мяса	1	
		Тема 4.7 Технологический процесс приготовления сложных блюд и закусок из сельскохозяйственной птицы	1	
	Итого		44	

Результатом освоения 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.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководителем, 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

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов, в том числе в форме практ.подготовки (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 3.1	Раздел 1. Технологические процессы и приготовление сложных супов.	68	48	24	20		
ПК 3.2	Раздел 2. Технологические процессы и приготовление сложных соусов.	52	32	16	20		
ПК 3.3	Раздел 3. Технологические процессы и приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	78	52	26	26		
ПК 3.4	Раздел 4. Технологические процессы и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	178	119	60	59		
	Учебная практика	72				72	
	Производственная практика	72					72
	Всего:	520	251	126	125	72	72

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ.03)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	в том числе в форме практической подготовки	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы (ПК, ОК, ЛР)
1	2		3	4	5
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции			520		
МДК 01.03. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции			376		
Раздел 1. ПМ.03 Технологические процессы и приготовление сложных супов.					
Тема 1.1 Значение, роль первых блюд в питании, ассортимент супов.	1	Содержание Значение супов в питании. Ассортимент супов, <i>в т.ч. супов национальной и зарубежной кухонь</i> . Методы организации производства сложных супов. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов. Варианты сочетания основных продуктов с	12	1	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 3.1, ЛР 8

		другими ингредиентами для создания гармоничных супов.			ЛР 13 ЛР 22 ЛР 23
	2	Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных супов; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных супов	1		
	Практические занятия				
	3-4	№ 1 Принципы приготовления супов	2	2	
	Самостоятельные работы				
	1.1.1 Изучение темы «Посуда для подачи супов»		4		
Тема 1.2.	Содержание		12		
Производственный инвентарь и оборудование для приготовления сложных супов	5	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных супов.	1		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 3.1
	6	Правила безопасного использования оборудования и инвентаря	1		
	Практические занятия				
	7-10	№2 Организация рабочих мест в суповом отделении горячего цеха	4	4	
	Самостоятельные работы				
	1.2.1 Изучение темы «Современное оборудование для приготовления супов»		4		
Тема 1.3.	Содержание		20		
Технологический процесс приготовления сложных супов	11-12	Бульоны. Характеристика бульонов. Правила варки бульонов, осветление бульонов. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных супов. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных бульонов (консоле).	2		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 3.1
	13-14	Ассортимент, характеристика заправочных супов. Правила варки заправочных супов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, в т.ч для супов национальной и зарубежной кухни. Методы приготовления сложных заправочных супов: варка, припускание, разваривание, поверхностное обжаривание, тушение, пассерование, смешивание, протирание в пюреобразную массу, томление	2		ЛР 8 ЛР 13 ЛР 22 ЛР 23

15-16	Организация технологического процесса приготовления сложных супов: щи, борщи. Органолептические способы определения степени готовности и качества. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления щей, борщей у различных народов мира.</i> Способы подачи. Варианты сервировки и оформления. Подходящие гарниры. Температура подачи.	2		
17-18	Организация технологического процесса приготовления сложных супов: рассольники, солянки. Органолептические способы определения степени готовности и качества. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i> Способы подачи. Варианты сервировки и оформления. Подходящие гарниры. Температура подачи.	2		
19-20	Организация технологического процесса приготовления сложных супов: супы с овощами и картофельные. Органолептические способы определения степени готовности и качества. Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира. Технология приготовления гарниров: клецок из овощной массы, кнельной мясной, кнельной рыбной, кнельной массы из ракообразных, кнельной массы из дичи, кнельной массы из домашней птицы; гренок запеченных; чипсов. Способы подачи. Варианты сервировки и оформления. Температура подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных супов.	2		
21	Организация технологического процесса приготовления сложных супов: супы с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми. Органолептические способы определения степени готовности и качества. Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира. Способы подачи. Варианты сервировки и оформления. Подходящие гарниры. Температура подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных супов.	1		
22	Организация технологического процесса приготовления сложных супов: супы молочные. Органолептические способы определения степени готовности и качества. Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира. Способы подачи. Варианты сервировки и оформления. Подходящие гарниры. Температура подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных супов.	1		

23-24	Организация технологического процесса приготовления сложных супов: супы пюреобразные. Органолептические способы определения степени готовности и качества. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i> Способы подачи. Варианты сервировки и оформления. Подходящие гарниры. Температура подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных супов. Технология приготовления гарниров к супам.	2		
25-26	Организация технологического процесса приготовления сложных супов: супы прозрачные. Органолептические способы определения степени готовности и качества. Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира. Способы подачи. Варианты сервировки и оформления. Подходящие гарниры. Температура подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных супов. Технология приготовления гарниров к супам.	2		
27	Организация технологического процесса приготовления сложных супов: супы холодные. Органолептические способы определения степени готовности и качества. Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира. Способы подачи. Варианты сервировки и оформления. Подходящие гарниры. Температура подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных супов. Технология приготовления гарниров к супам.	1		
28	Организация технологического процесса приготовления сложных супов: супы сладкие. Органолептические способы определения степени готовности и качества. Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира. Способы подачи. Варианты сервировки и оформления. Подходящие гарниры. Температура подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных супов. Технология приготовления гарниров к супам.	1		
29	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении супов. Требования к качеству и хранению супов. Требования к безопасности хранения приготовленных супов сладких, предназначенных для последующего использования.	1		
30	Контрольная работа	1		
Практические работы				
31-32	№3 Расчеты массы продуктов и выхода сложных супов, составление НТД.	2		2

	33-36	№4 Приготовление и подача заправочных супов	4	4	
	37-40	№5 Приготовление и подача супов-пюре	4	4	
	41-44	№6 Приготовление и подача прозрачных супов. Мастер-класс «Приготовление домашней лапши»	4	4	
	45-48	№7 Приготовление и подача холодных и сладких супов	4	4	
	Самостоятельные работы				
	1.3.1 Составление алгоритмов деятельности по приготовлению сложных супов		4		
	1.3.2 Подготовка презентаций и сообщений по приготовлению супов национальной и зарубежной кухонь мира		4		
	1.3.3 Решение ситуационных задач		4		
Раздел 2. ПМ.03Технология приготовления сложных горячих соусов					
Тема 2.1 Значение, роль горячих сложных соусов в питании, Ассортимент соусов.	Содержание				ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 3.2 ЛР 8 ЛР 13 ЛР 22 ЛР 23
	49-50	Ассортимент, характеристика сложных горячих соусов, <i>в т.ч. соусов национальной и зарубежной кухонь..</i> Принципы и методы организации производства соусов в ресторане Сырье и полуфабрикаты для приготовления сложных горячих соусов Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к сложным горячим соусам.	2		
	51-52	Основные критерии оценки качества заготовок для сложных горячих соусов и готовых сложных горячих соусов. Ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования.	2		
	Практические занятия				
	53-56	№ 8 Правила соусной композиции горячих соусов. Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих соусов.	4	4	
Самостоятельные работы					

	2.1.1 Изучение темы «Правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов».		4		
Тема 2.2. Производственный инвентарь и оборудование для приготовления сложных горячих соусов	Содержание				ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 3.2
	57-58	Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных горячих соусов.	2		
	Практические занятия				
	59-60	№ 9 Организация рабочего места по приготовлению горячих соусов	2	2	
	Самостоятельные работы				
	2.2.1 Отработка навыков безопасного использования оборудования и инвентаря		4		
Тема 2.3. Технологический процесс приготовления сложных соусов	Содержание				ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 3.2 ЛР 8 ЛР 13 ЛР 22 ЛР 23
	61-62	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих соусов, в т.ч для <i>соусов национальной и зарубежной кухонь</i> . Методы приготовления сложных горячих соусов: взбивание с одновременным загущением, размешивание непрерывное, блендирование, введение эмульгаторов, уваривание, выпаривание, варка на водяной бане, варка при помешивании, растирание яиц, проваривание до загустения, взбивание при одновременном нагревании, процеживание, прогревание, охлаждение, замораживание, размораживание, разогрев, коррекция цветовых оттенков, порционирование,	2		
	63-64	Технология приготовления сложных горячих мясных и рыбных соусов: Температура подачи. Органолептические способы определения степени готовности и качества. Температура подачи. Подбор и сочетаемость с блюдами.	2		
	65-66	Технология приготовления сложных горячих молочных и сметанных соусов. Температура подачи. Органолептические способы определения степени готовности и качества. Температура подачи. Подбор и сочетаемость с блюдами.	2		
	67-68	Технология приготовления сложных горячих грибных и яично-масляных соусов. Температура подачи. Органолептические способы определения степени готовности и качества. Температура подачи. Подбор и сочетаемость с блюдами.	2		
	69-70	Контрольная работа	2		
	Практические занятия				
71-72	№10 Расчеты массы продуктов и выхода сложных супов , составление	2	2		

		НТД.			
	73-76	№11 Приготовление горячих мясных и рыбных соусов, варианты декорирования тарелок	4	4	
	77-80	№ 12 Приготовление горячих молочных, сметанных, грибных, яично-масляных соусов, варианты декорирования тарелок	4	4	
	Самостоятельные работы				
	2.3.1 Составление алгоритмов деятельности по приготовлению сложных соусов		4		
	2.3.2 Подготовка презентаций и сообщений по приготовлению супов национальной и зарубежной кухонь мира		4		
	2.3.3 Изучение темы «Подбор выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов».		4		
Раздел 3. ПМ.03Технологические процессы и приготовление сложных блюд и закусок из овощей, грибов и сыра					
Тема 3.1. Значение и ассортимент сложных горячих блюд и закусок из овощей, грибов, сыра	Содержание				
	81-82	Ассортимент сложных блюд и закусок из овощей, грибов и сыра, в т.ч. закусок и блюд национальной и зарубежной кухонь. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.	2		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 3.3
	83-84	Варианты сочетания овощей, грибов и сыра с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд и закусок из овощей, грибов и сыра.	2		
	Практические занятия				
	85-88	№13 Приготовление блюд и закусок из сыра, яиц и творога	4	4	
	Самостоятельные работы				
3.1.1 Использование различных технологий приготовления сложных из овощей,		4			

	грибов и сыра с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.				
Тема 3.2. Производственный инвентарь и оборудование для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра	Содержание				ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 3.3
	89-90	Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов, сыра	2		
	Практические занятия				
	91-92	№ 14 Отработка навыков безопасной эксплуатации оборудования	2	2	
	Самостоятельные работы				
	3.2.1 Изучение темы «Технология сувид»		2		
Тема 3.3. Технологический процесс приготовления сложных блюд и гарниров, горячих закусок из овощей, грибов и сыра.	Содержание				ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 3.3 ЛР 8 ЛР 13 ЛР 22 ЛР 23
	93-94	Методы приготовления сложных блюд из овощей и грибов, в т.ч. блюд национальной и зарубежной кухни. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей.	2		
	95-96	Технология приготовления сложных блюд и гарниров из вареных овощей и грибов. Температура подачи сложных блюд и гарниров из овощей и грибов	2		
	97-98	Технология приготовления сложных блюд и гарниров из припущенных овощей и грибов. Температура подачи сложных блюд и гарниров из овощей и грибов	2		
	99-100	Технология приготовления сложных блюд и гарниров из тушеных овощей и грибов. Температура подачи сложных блюд и гарниров из овощей и грибов	2		
	101-102	Технология приготовления сложных блюд и гарниров из жареных овощей и грибов. Температура подачи сложных блюд и гарниров из овощей и грибов	2		
	103-104	Технология приготовления сложных блюд и гарниров из запеченных овощей и грибов. Температура подачи сложных блюд и гарниров из овощей и грибов	2		
	105-106	Технология приготовления сложных блюд из сыра. Температура подачи сложных блюд из сыра.	2		
	107-108	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из овощей и грибов. Подходящие гарниры, заправки, соусы для отдельных блюд из овощей и грибов.	2		
109-110	Методы сервировки и подачи сложных блюд из овощей и грибов. варианты оформления сложных блюд из овощей и грибов. Требования к	2			

		безопасности хранения сложных блюд из овощей и грибов, предназначенных для последующего использования			
	Практические занятия				
	111-114	№ 15 Урок самостоятельной работы с элементами взаимопроверки заданий «Расчеты массы продуктов и выхода блюд, составление НТД»	4	4	
	115-118	№ 16 Организация технологического процесса и приготовление блюд из отварных и припущенных овощей, грибов	4	4	
	119-122	№17 Организация технологического процесса и приготовление блюд из жареных овощей, грибов	4	4	
	123-126	№ 18 Организация технологического процесса и приготовление блюд из тушёных и запечённых овощей, грибов	4	4	
	127-130	№ 19 Организация технологического процесса и приготовление горячих закусок из овощей, грибов и сыра, в т.ч. блюдо и закусок национальной и зарубежной кухни.	4	4	
	131-132	Контрольная работа по итогам семестра	2		
	Самостоятельные работы				
		3.3.1 Подготовка презентаций, сообщений «Блюда из овощей и грибов региональной и зарубежной кухни»	4		
		3.3.2 Составление алгоритмов приготовления блюд, подготовка к практическим занятиям	4		
		3.3.3 Составление НТД на блюда и закуски	4		
		3.3.4 Решение ситуационных задач	4		
		3.3.5 Исследовательская работа по теме (темы дает преподаватель)	4		
	Итого за 5 семестр		198		
Раздел 4. ПМ.03 Технология приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы					
Тема 4.1. Производствен	Содержание				

ный инвентарь и оборудование для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	133-134	Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	2		
	Практические занятия				
	135-136	№ 20 Организация рабочих мест в соусном отделении горячего цеха	2	2	
	Самостоятельные работы				
	4.1.1 Правила безопасного использования оборудования и инвентаря		2		
Тема 4.2. Значение, роль сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы; Ассортимент блюд из рыбы.	Содержание				ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 3.4
	137-138	Ассортимент сложных блюд из рыбы, в т. ч <i>национальной и зарубежной кухни</i> . Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных блюд из рыбы. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы. Варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из рыбы. Варианты сочетания рыбы с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из рыбы	2		
	139-140	Методы приготовления сложных блюд из рыбы. Подбор гарниров, заправок, соусов для отдельных блюд из рыбы. Варианты оформления сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	2		
	Практические занятия				
	141-144	№ 21 Расчеты сырья для приготовления сложных блюд из рыбы. Составление технико-технологических карт на сложные блюда из рыбы	4	4	
	Самостоятельные работы				
	4.2.1 Подготовка презентаций «Блюда из морепродуктов»		4		
Тема 4.3. Технологический процесс приготовления сложных блюд и закусок из рыбы	Содержание				ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 3.4
	145-146	Технология приготовления сложных блюд из отварной и припущенной рыбы, в т.ч блюд национальной и зарубежной кухни. Техника выполнения действий в соответствии с типом рыбы. Температура подачи.	2		
	147-148	Технология приготовления сложных блюд из жареной рыбы, в т.ч блюд	2		

	национальной и зарубежной кухонь. Техника выполнения действий в соответствии с типом рыбы. Температура подачи сложных блюд из жареной рыбы.			ЛР 8 ЛР 13 ЛР 22 ЛР 23
149-150	Технология приготовления сложных блюд из тушёной и запеченной рыбы, в т.ч. блюд национальной и зарубежной кухонь. Техника выполнения действий в соответствии с типом рыбы. Температура подачи.	2		
151-152	Технология приготовления сложных блюд из рубленой рыбы, в т.ч. блюд национальной и зарубежной кухонь. Техника выполнения действий в соответствии с типом рыбы. Температура подачи сложных блюд из рубленой рыбы.	2		
153-154	Технология приготовления сложных блюд из нерыбного водного сырья, в т.ч. блюд национальной и зарубежной кухонь. Техника выполнения действий в соответствии с типом нерыбного водного сырья. Температура подачи сложных блюд из нерыбного водного сырья.	2		
155-156	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из рыбы. Требования к безопасности хранения приготовленной рыбы для сложных блюд, предназначенной для последующего использования.	2		
157-158	Методы сервировки и подачи сложных блюд из рыбы.	2		
Практические занятия				
159-162	№ 22 Приготовление блюд и закусок из отварной, припущенной рыбы, сервирование и оформление сложных блюд из рыбы с учетом требований к безопасности готовой продукции	4	4	
163-166	№ 23 Приготовление блюд и закусок из жареной и запечённой рыбы, сервирование и оформление сложных блюд из рыбы с учетом требований к безопасности готовой продукции.	4	4	
167-170	№ 24 Блюда и закусок из тушёной и запечённой рыбы, сервирование и оформление сложных блюд из рыбы с учетом требований к безопасности готовой продукции	4	4	
171-174	№ 25 Приготовление блюд и закусок из морепродуктов, сервирование и оформление сложных блюд из рыбы с учетом требований к безопасности готовой продукции.	4	4	
175-176	Зачёт по теме	2		
Самостоятельные работы				

	4.3.1 Составление алгоритмов деятельности по приготовлению сложных блюд из рыбы		4		
	4.3.2 Работа с конспектом задачником		4		
	4.3.3 Решение ситуационных задач		4		
	4.3.4 Подготовка презентаций, сообщений «Блюда из рыбы региональной и зарубежной кухонь»		4		
Тема 4.4. Значение, роль сложных горячих блюд и закусок из мяса, ассортимент блюд из мяса	Содержание				
	177-178	Ассортимент сложных блюд из мяса, в т. ч. блюд из мяса национальной и зарубежной кухонь. Правила выбора полуфабрикатов из мяса и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных блюд из мяса. Основные критерии оценки качества сложных блюд из мяса. Температурный режим и правила приготовления разных типов мяса. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса		2	
	179-180	Методы приготовления сложных блюд из мяса. Подбор гарниров, заправок, соусов для отдельных блюд из мяса. Варианты оформления сложных блюд из мяса. Варианты сочетания мяса с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из мяса.		2	
	Практические занятия				
	181-184	№ 26 Расчеты сырья для приготовления сложных блюд из мяса. Составление технико-технологических карт на сложные блюда из мяса		4	4
	Самостоятельные работы				
	4.4.1 Разработка сообщений «Изменения пищевых веществ при тепловой обработке»		4		
Тема 4.5. Технологический	Содержание				
	185-186	Технология приготовления сложных блюд из отварного и припущенного		2	
					ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 3.4
					ОК 1, ОК

процесс приготовления сложных блюд из мяса		мяса и субпродуктов, в т.ч блюд национальной и зарубежной кухонь. Техника выполнения действий в соответствии с типом мяса. Температура подачи сложных блюд из отварного и припущенного мяса и субпродуктов.			2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 3.4 ЛР 8 ЛР 13 ЛР 22 ЛР 23	
	187-188	Технология приготовления сложных блюд из жареного мяса и субпродуктов, в т.ч блюд национальной и зарубежной кухонь. Техника выполнения действий в соответствии с типом мяса. Температура подачи сложных блюд из жареного мяса и субпродуктов	2			
	189-190	Технология приготовления сложных блюд из тушеного мяса и субпродуктов, в т.ч блюд национальной и зарубежной кухонь. Техника выполнения действий в соответствии с типом мяса. Температура подачи сложных блюд из тушеного мяса и субпродуктов	2			
	191-192	Технология приготовления сложных блюд из запеченного мяса и субпродуктов, в т.ч блюд национальной и зарубежной кухонь. Техника выполнения действий в соответствии с типом мяса. Температура подачи сложных блюд из запеченного мяса и субпродуктов	2			
	193-194	Технология приготовления сложных блюд из рубленого мяса, в т.ч блюд национальной и зарубежной кухонь. Техника выполнения действий в соответствии с типом мяса. Температура подачи сложных блюд из рубленого мяса.	2			
	195-196	Технология приготовления сложных блюд из мяса диких животных. Техника выполнения действий в соответствии с типом мяса. Температура подачи сложных блюд из мяса диких животных	2			
	197-198	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из мяса. Требования к безопасности хранения приготовленного мяса для сложных блюд, предназначенной для последующего использования	2			
	199-200	Методы сервировки и подачи сложных блюд из мяса и субпродуктов	2			
	201-202	Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из мяса у различных народов мира. Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления блюд из мяса.	2			
	Практические занятия					
	203-206	№ 27 Приготовление блюд и закусок из отварного и тушёного мяса	4	4		
	207-210	№ 28 Приготовление блюд и закусок из жареного и запечённого мяса	4	4		
211-214	№ 29 Приготовление блюд и закусок из рубленого мяса , субпродуктов	4	4			

	215-218	№ 30 Приготовление блюд и закусок национальной и зарубежной кухонь.	4	4	
	Самостоятельные работы				
	4.5.1	Составление алгоритмов деятельности по приготовлению сложных блюд из мяса	4		
	4.5.2	Работа с конспектом задачиком, решение задач	4		
	4.5.3 Выполнение исследовательской работы по теме (темы дает преподаватель)		4		
4.5.4	Подготовка презентаций, сообщений «Блюда из мяса региональной и зарубежной кухонь»	4			
Тема 4.6. Значение, роль сложных горячих блюд и закусок из домашней птицы, ассортимент блюд.	Содержание				ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 3.4
	219-220	Ассортимент сложных блюд из домашней птицы, в т.ч. блюд национальной кухни. Правила выбора полуфабрикатов из домашней птицы в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных блюд из домашней птицы. Основные критерии оценки качества сложных блюд из домашней птицы. Методы приготовления домашней птицы для сложных блюд. Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы	2		
	221-222	Температурный режим и правила приготовления различных видов сложных блюд из домашней птицы. Варианты сочетания домашней птицы с различными ингредиентами для создания гармоничных блюд. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из домашней птицы. Варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из домашней птицы. Подбор гарниров, заправок, соусов для отдельных блюд из птицы	2		
	Практические занятия				
223-226	№ 31 сырьё для приготовления сложных блюд из мяса, Составление технико-технологических карт на сложные блюда из птицы, дичи и	4	4		

		кролика.			
	Самостоятельные работы				
	4.6.1 Работа с конспектом задачником, решение задач		4		
Тема 4.7. Технологический процесс приготовления сложных блюд и закусок из сельскохозяйственной птицы	Содержание				
	227-228	Технология приготовления сложных блюд из отварной и припущенной птицы, дичи и кролика, в т.ч блюд национальной и зарубежной кухонь. Техника выполнения действий в соответствии с типом птицы и дичи. Температура подачи сложных блюд из отварной и припущенной птицы, дичи и кролика. Методы сервировки и подачи	2		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 3.4
	229-230	Технология приготовления сложных блюд из жареной и тушёной птицы, дичи и кролика, в т.ч блюд национальной и зарубежной кухонь. Техника выполнения действий в соответствии с типом птицы и дичи. Температура подачи сложных блюд из жареной и тушёной птицы, дичи и кролика. Методы сервировки и подачи	2		ЛР 8 ЛР 13 ЛР 22 ЛР 23
	231-232	Технология приготовления сложных блюд из рубленой птицы, дичи и кролика, в т.ч блюд национальной и зарубежной кухонь. Техника выполнения действий в соответствии с типом птицы, дичи. Температура подачи сложных блюд из рубленой птицы, дичи и кролика. Методы сервировки и подачи	2		
	233-234	Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из птицы, дичи и кролика у различных народов мира. Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления блюд из птицы, дичи и кролика.	2		
	Практические занятия				
	235-238	№ 32 Приготовление горячих блюд и закусок из отварной и тушёной птицы	4	4	
	239-242	№ 33 Приготовление горячих блюд и закусок из жареной и запечённой птицы	4	4	
	243-246	№ 34 Приготовление фррированных горячих блюд и закусок из птицы	4	4	
	247-248	№ 35 Приготовление горячих блюд и закусок из птицы национальной и зарубежной кухонь	2	4	
	249	Зачет по разделу	1		
	Самостоятельные работы				
4.7.1 Составление алгоритмов деятельности по приготовлению сложных блюд из		4			

	птицы, дичи и кролика.			
	4.7.2 Работа с конспектом задачник, решение ситуационных задач	4		
	4.7.3 Исследовательская работа по теме (темы дает преподаватель)	4		
	4.7.4 Подготовка к ДЗ	1		
	250-251 Дифференцированный зачёт	2		
	ИТОГО	376		
Учебная практика		72		
Виды работ:				
Организация безопасного технологического процесса с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных супов. Использование различных технологий приготовления сложных супов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.		6		
Органолептическая оценка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к технологическим требованиям сложных супов. Использование различных технологий приготовления сложных супов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.		6		
Организация безопасного технологического процесса с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных горячих соусов. Использование различных технологий приготовления сложных горячих соусов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.		6		
Органолептическая оценка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к технологическим требованиям сложных горячих соусов. Использование различных технологий приготовления сложных горячих соусов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.		6		
Организация безопасного технологического процесса с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Сервирование и оформление сложных блюд из овощей и грибов с учетом требований к безопасности готовой продукции.		6		
Использование различных технологий приготовления сложных блюд из овощей и грибов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. Сервирование и оформление сложных блюд из овощей и грибов с учетом требований к безопасности готовой продукции.		6		

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 ЛР 13

Организация безопасного технологического процесса с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Сервирование и оформление сложных блюд из рыбы с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6		
Использование различных технологий приготовления сложных блюд из рыбы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. Сервирование и оформление сложных блюд из рыбы с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6		
Организация безопасного технологического процесса с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из мяса. Сервирование и оформление сложных блюд из мяса с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6		
Использование различных технологий приготовления сложных блюд из мяса с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. Сервирование и оформление сложных блюд из мяса с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6		
Организация безопасного технологического процесса с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из птицы, дичи и кролика. Сервирование и оформление сложных блюд из птицы, дичи и кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6		
Использование различных технологий приготовления сложных блюд из птицы, дичи и кролика, с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. Выставка-презентация сложных блюд из птицы, дичи и кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6		
Производственная практика	72		
Виды работ			
Подготавливать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления сложных супов. Выбирать производственный инвентарь, инструменты, посуду и подбирать технологическое оборудование для приготовления сложных супов и безопасно его использовать	6		
Разработка ассортимента горячих соусов для сложной горячей кулинарной продукции. Работа с нормативной документацией. Приготовление сложных горячих соусов. Использование различных технологий приготовления сложных горячих соусов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.	6		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4
Организация безопасного технологического процесса с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Разработка ассортимента блюд из овощей, грибов и сыра для сложной горячей кулинарной продукции. Работа с нормативной документацией	6		ЛР 13 ЛР 19
Приготовлении сложных блюд из овощей, грибов, сыра. Использование различных технологий приготовления х блюд с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. Сервирование и оформление сложных блюд из овощей и грибов с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6		
Использование различных технологий приготовления сложных блюд из рыбы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. Разработка ассортимента блюд из рыбы для сложной горячей кулинарной	6		

продукции. Варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из рыбы. Варианты сочетания рыбы с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из рыбы. Методы приготовления сложных блюд из рыбы.			
Приготовлении сложных блюд из рыбы.. Использование различных технологий приготовления х блюд с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. Сервирование и оформление сложных блюд из овощей и грибов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из рыбы. Требования к безопасности хранения приготовленной рыбы для сложных блюд, предназначенной для последующего использования.	6		
Правила выбора полуфабрикатов из мяса и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных блюд из мяса. Способы определения веса полуфабрикатов из мяса и дополнительных ингредиентов к ним, необходимых при приготовлении сложных блюд из мяса.	6		
Варианты оформления сложных блюд из мяса. Варианты сочетания мяса с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из мяса.	6		
Технология приготовления сложных блюд из отварного, припущенного мяса и субпродуктов. Техника выполнения действий в соответствии с типом мяса. Температура подачи сложных блюд из отварного, припущенного мяса и субпродуктов. Разработка ассортимента блюд из мяса.	6		
Технология приготовления сложных блюд из жареного, тушёного, запечённого мяса и субпродуктов. Техника выполнения действий в соответствии с типом мяса. Температура подачи сложных блюд из жареного, тушеного, запечённого мяса и субпродуктов. Разработка ассортимента блюд из мяса.	6		
Правила выбора полуфабрикатов из птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных блюд из птицы. Способы определения веса полуфабрикатов из мяса и дополнительных ингредиентов к ним, необходимых при приготовлении сложных блюд из птицы.	6		
Варианты оформления сложных блюд из птицы. Варианты сочетания птицы с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из птицы. Технология приготовления сложных блюд из отварной, жареной, тушёной, запечённой мяса птицы и субпродуктов. Техника выполнения действий в соответствии. Температура подачи сложных блюд отварной, жареной, тушёной, запечённой мяса птицы мяса и субпродуктов. Защита отчётов по производственной практике.	6		
Всего	520		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства», «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»; лабораторий «Микробиологии, санитарии и гигиены»; «Метрологии и стандартизации»; « Учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»:

- комплект нормативно-технической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- мультимедийный проигрыватель;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»:

- комплект нормативно-технической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- мультимедийный проигрыватель;
- наглядные пособия.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Метрологии и стандартизации»:

- комплект нормативно-технической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- мультимедийный проигрыватель;
- средства измерений;
- наглядные пособия

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха:

- комплект нормативно-технической документации;
- немеханическое оборудование;
- механическое оборудование;
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- тепловое оборудование;
- инвентарь и приспособления;
- кухонная посуда;
- столовая посуда и приборы.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

Реализация программы модуля предусматривает использование цифровых образовательных ресурсов:

- Moodle <https://chmk.gnomio.com>;
- Официальный сайт колледжа <https://edu.tatar.ru/chistopol/org6230>;
- Облачная платформа для проведения видео-конференций, вебинаров и других подобных онлайн мероприятий Zoom;
- e-mail преподавателя;
- Облако Mail.ru.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет - ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. 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. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
- 7.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 0 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
9. 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.
10. 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.
11. 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
12. 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 32 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. 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
14. 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:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, М., ООО «Дом славянской книги», 2019

Основные источники для обучающихся:

1. Васюкова Т.А «Организация процесса приготовления и приготовление сложной

горячей кулинарной продукции», Кнорус, 2018 г.

Дополнительная литература:

1. Анфимова Н.А. Кулинария. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 400 с.
2. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л., Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 112 с.
3. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов, М, Академия, 2004
4. Золин В.П., Технологическое оборудование предприятий общественного питания, М., Академия, 2016
5. Радченко Л.А. Организация производства на ПОП, Ростов –на-Дону, Феникс, 2001
6. Усов В.В., Организация производства и обслуживания на ПОП, м, Академия, 2004
7. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512 с.
8. Л.Г. Шатун, О.Г. Лубенец. Технолог в общественном питании. 2020 ТОП 50
9. Шестакова Т.И. «Калькуляция и учет в общественном питании», Москва Изд. Феникс, 2004г
10. Шильман Л.З., Технология кулинарной продукции, М., Академия, 2016, 176 стр

Интернет-ресурсы:

1. <http://art-cooking.ru>, палитра кулинарных идей
2. <http://supercook.ru/russian/rus-28.html>, большой кулинарный словарь
3. www.chefs.ru, журнал
4. www.povarenok.ru, журнал

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» является освоение МДК 03.01. **Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции** и освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля.

При реализации образовательных программ независимо от форм получения образования могут применяться электронное обучение, дистанционные образовательные технологии в порядке, установленном федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования.

Под электронным обучением понимается организация образовательного процесса с применением содержащейся в базах данных и используемой при реализации образовательных программ информации и обеспечивающих ее обработку информационных технологий, технических средств, а также информационно-телекоммуникационных сетей, обеспечивающих передачу по линиям связи указанной информации, взаимодействие участников образовательного процесса.

Преподаватель использует:

1. Электронные образовательные ресурсы: MOODLE, облако Майл, Гугл Класс.
2. Электронные информационные ресурсы: ЭБС, тематические сайты, порталы, видеохостинги.
3. Технические средства для реализации процесса обучения в дистанционном режиме: ПК, ноутбук, планшет, смартфон.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях

соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p>	<p>разработка ассортимента приготовления сложных супов; умение работать с товаросопроводительными документами; умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; использование основных методов проверки качества сырья; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; расчет сырья для приготовления сложных супов; осуществление точного и правильного взвешивания на весах; организация технологического процесса приготовления сложных супов; приготовление сложных супов, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроль качества и безопасность подготовленного сырья для приготовления сложных супов.</p>	<p>фронтальная проверка знаний; тестирование; написание сообщений; написание рефератов; контрольные работы; самостоятельная работа; практические работы; лабораторные работы; разработка проектов, проведение исследований; зачет; ученические конференции <i>тестирование on-line/off-line;</i> <i>-on-line-опрос в формате вебинара (видео- или фото- отчет, выполненных работ на платформе MOODLE, GOOGLE CLASS)</i></p>
<p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p>	<p>разработка ассортимента приготовления сложных горячих соусов; умение работать с товаросопроводительными документами; умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; использование основных методов проверки качества сырья; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; расчет сырья для приготовления горячих соусов; осуществление точного и правильного взвешивания на весах; организация технологического процесса приготовления горячих соусов; приготовление горячих соусов, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроль качества и безопасность подготовленного сырья для приготовления горячих соусов.</p>	<p>зачет; ученические конференции <i>тестирование on-line/off-line;</i> <i>-on-line-опрос в формате вебинара (видео- или фото- отчет, выполненных работ на платформе MOODLE, GOOGLE CLASS)</i></p>

<p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>разработка ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра; умение работать с товаросопроводительными документами; умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; использование основных методов проверки качества сырья; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; расчет массы овощей, грибов и сыра; для приготовления сложных блюд; осуществление точного и правильного взвешивания на весах; организация технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; для сложной горячей кулинарной продукции; подготовка овощей, грибов и сыра; для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроль качества и безопасность подготовленного сырья для приготовления сложных блюд</p>	
<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>разработка ассортимента сложных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы; умение работать с товаросопроводительными документами; умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; использование основных методов проверки качества сырья; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; расчет массы рыбы, мяса, птицы для приготовления сложных блюд; осуществление точного и правильного взвешивания на весах; организация технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы для сложной горячей кулинарной продукции; подготовка рыбы, мяса, с/х птицы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроль качества и безопасность подготовленного сырья для приготовления сложных блюд</p>	

Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
--	---------------------------------------	----------------------------------

<p>ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>Демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии). Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства).</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик. (видео- или фото- отчет, выполненных работ на платформе MOODLE, GOOGLE CLASS (видео конференция в Zoom).</p>
<p>ОК2 Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>Обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</p>	
<p>ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	
<p>ОК4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	
<p>ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	
<p>ОК6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.</p>	
<p>ОК7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий.</p>	<p>Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.</p>	
<p>ОК8 Самостоятельно определять задачи профессионального и</p>	<p>Планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.</p>	

личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.		
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Проявление интереса к инновациям в области Профессиональной деятельности.	

ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных настоящей программой.

Личностные результаты	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов
ЛР 8	<ul style="list-style-type: none"> - проявление и демонстрация уважения к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. - сопричастие к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на теоретических, практических и лабораторных занятиях, при выполнении самостоятельных работ и работ по учебной и производственной практикам</p>
ЛР 13	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрация интереса к будущей профессии; -демонстрация готовности и способности вести диалог с другими, достижения взаимопонимания с ними; -проявление способности находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной среде; – участие в исследовательской и проектной работе; – участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; – конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде. 	
ЛР 19	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация уровня подготовки, соответствующего современным стандартам и передовым технологиям, потребностям регионального рынка и цифровой экономики 	
ЛР 22	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация способности использования информационных технологий в профессиональной деятельности, умение пользоваться профессиональной документацией; – проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве 	

ЛР 23	<ul style="list-style-type: none">- демонстрация умения успешно выбирать способы решения задач профессиональной деятельности;- демонстрация умения осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач в профессиональной деятельности;– участие в исследовательской и проектной работе;– участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях	
--------------	--	--