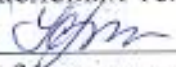
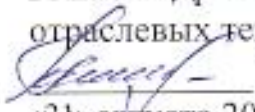


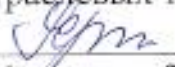
Министерство образования и науки Республики Татарстан
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Дрожжановский техникум отраслевых технологий»

«УТВЕРЖДАЮ»
И.о. директора ГАПОУ
«Дрожжановский техникум
отраслевых технологий»
 А.В.Черланов
«31» августа 2020 г.

«СОГЛАСОВАНО»
Зам. директора по УТР
ГАПОУ «Дрожжановский техникум
отраслевых технологий»
 Р.И. Нигманов
«31» августа 2020 г.

«СОГЛАСОВАНО»

Мушаратов
Надир
Фаритович

«СОГЛАСОВАНО»
Зам. директора по УМР
ГАПОУ «Дрожжановский техникум
отраслевых технологий»
 А.В. Черланов
«31» августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей продукции
УП.03 Учебная практика
ПП.03 Производственная практика

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация: Техник-технолог
Форма обучения — очная
Нормативный срок обучения
3 года 10 месяцев
на базе основного общего
образования.

с. Ст. Дрожжаное, 2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

Организация-разработчик: ГАПОУ «Дрожжановский техникум отраслевых технологий»

Разработчики:

Измайлова Р.Р. – преподаватель первой квалификационной категории ГАПОУ «Дрожжановский техникум отраслевых технологий».

Мухтарова С.Н. – мастер производственного обучения первой квалификационной категории ГАПОУ «Дрожжановский техникум отраслевых технологий».

Рабочая программа рассмотрена на заседании методического объединения специальных дисциплин.

Протокол № 1 от «28» августа 2020 г.

Председатель методического объединения  Р.Ф. Волкова

Рабочая программа рассмотрена и принята на совместном заседании педсовета.

Заседание Педсовета. Протокол № 1 от «31» августа 2020 г.

№п/п	СОДЕРЖАНИЕ	Стр
1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03	8
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03	9
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03	29
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03	33

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС для специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология в части освоения вида профессиональной деятельности 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.

1.2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина является общепрофессиональной и относится к профессиональному модулю.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

иметь практический опыт:

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

-организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

-приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

-сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

-контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

-принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

-проводить расчеты по формулам:

для сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни, из мяса кролика и нутрии, супов национальной кухни, сложных блюд из овощей, грибов и сыра национальной кухни, сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни, сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни.

-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

-выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

-выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

-основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;

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

- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- 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 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.
- изменения, происходящие с основными пищевыми веществами при тепловой обработке продуктов.
- технологический процесс приготовления супов национальной кухни.
- технологический процесс приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра национальной кухни.
- технологический процесс приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни.
- организация процесса приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 348 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 232 часа;
 в том числе 78 час лабораторно - практических занятий; курсовая работа – 16 часов;
 самостоятельной работы обучающегося 116 часов.
 Учебная практика – 126 часов. Производственная практика -72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

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

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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.
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.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

3.1. СТРУКТУРА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная часов		
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов			в т.ч., курсовая работа (проект), часов	
							4	5		6
1	2	3	232	78	16	116				
МДК 03.01	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	348	232	78	16	116				
ПК 3.1	Раздел 1. Общая характеристика технологических процессов производства кулинарной продукции.	14	14	-	-	-				
ПК 3.2	Раздел 2. Ассортимент, товароведная характеристика пряностей и приправ.	3	3	-		-				

3.2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГOTOВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарного курса (МК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 03.01.			
Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции			
Раздел 1.Общая характеристика технологических процессов производства кулинарной продукции		14	
Тема 1.1. Технологические основы производства продукции общественного питания	Введение	1	2
	1.Технологические основы производства продукции общественного питания.	1	
	2.Качество кулинарной продукции.	1	
	3.Формирование качества кулинарной продукции.	1	
	4.Контроль качества кулинарной продукции.	1	
	5.Сохранение качества готовой	1	
Тема 1.2. Основные понятия кулинарной обработки продуктов в технологии приготовления пищи	6.Способы кулинарной обработки продуктов	1	2
	7. Характеристика тепловой кулинарной обработки продуктов.	1	
	8.Современные подходы к тепловой обработке продуктов.	1	
Тема 1.3.	9. Белки.	1	
	10. Жиры.	1	

	11. Углеводы.	1	
	12. Роль воды в формировании качества продукции. Теплофизические и массово-обменные свойства сырья.	1	
	Контрольная работа по Разделу 1	1	
Раздел 2. Ассортимент, товароведная характеристика пряностей и приправ.		3	
Тема 2.1. Ассортимент, товароведная характеристика пряностей и приправ.	1. Правила использования пряностей.	1	2
	2. Сочетание и использование приправ и пряностей.	1	
	3. Подбор пряных букетов.	1	
Раздел 3. Организация и техническое оснащение технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции		17	
Тема 3.1. Организация работы горячих цехов на предприятиях общественного питания.	1. Организация работы горячего цеха.	1	2
	2. Участки и линии в горячем цехе: Суповое отделение.	1	
	3. Соусное отделение.	1	
	4. Организация рабочего места повара в горячем цехе.	1	
	5. Техника безопасности в горячем цехе.	1	
	6. Санитарные требования к организации работы горячих цехов.	1	
	7. Оборудование горячего цеха.	1	
	8. Инновационные виды оборудования и технологии в	1	

	технологическом приготовлении блюд.		
	9.Технология Cook&Chill/		1
	10.Оборудование для молекулярной кухни.		1
	11.Стефан-гриль.		1
	12.Установка вакуумного маринования Cookvac.		1
	13.Технология Sous-vide.		1
	14.Пакоджетинг (льдомиксинг)		1
	15.Термомиксинг.		1
	16.Аромадистилляция.		1
	17.Контрольная работа по Разделу 3		1
			3
Раздел 4. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Тема 4.1. Технология приготовления сложных супов.	Раздел 4. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.		27
	1.Заправочные супы.		3
	2.Супы-пюре.		2
	3.Прозрачные супы.		2
	4.Национальные супы.		3
	5.Гарниры.		1
	6.Требования к качеству и хранению супов.		1
	7.Контрольная работа по теме 4.1.		1
	Практические занятия		6
	1.Изучение организации рабочих мест горячего цеха		1
	2.Изучение принципа действия и правила безопасной эксплуатации пароконвектоматов.		1
	3.Составление технологической документации для заправочных супов.		1
	4.Составление технологической документации для холодных супов.		1
			3

	5. Составление технологической документации для супов-пюре.	1	3
	6. Составление технологической документации для молочных супов.	1	
	Лабораторные работы	8	
	1. Приготовление различных видов бульонов.	2	
	2. Приготовление заправочных супов.	2	
	3. Приготовление супов-пюре.	1	
	4. Приготовление национальных супов.	2	
	5. Приготовление супов европейской кухни	1	
	Самостоятельная работа	23	
	1. Ознакомление с таблицами пищевой ценности различных видов супов.		
	2. Сроки и режимы хранения сырья, готовых супов.		
	3. Виды супов.		
	4. Работа с нормативными документами и справочной литературой.		
	5. Составление схем технологического процесса приготовления супов-пюре.		
	6. Поиск нужной информации, новых рецептов в сети Интернет и профессиональных сайтах.		
	7. Составление таблиц «Качественного анализа готовых супов», «Виды неисправностей технологического оборудования для приготовления супов»		

Учебная практика	Виды работ:	48	3
	1. Приготовление супов заправочных (борщи, рассольники, солянки, картофельные супы); 2. Приготовление супов-пюре (из тыквы, печени, птицы) 3. Приготовление холодных супов (окрошка мясная, борщ холодный, щи зеленые с яйцом); 4. Приготовление прозрачных супов; 5. Приготовление национальных супов (токмач, кияу пельмене, суп куллама по-деревенски, солянка); 6. Приготовление супов европейской кухни (французский луковый суп, минестроне, гаспачо, суп гуйяш).	8 8 8 8 8 8	
	Организация и технология приготовления сложных горячих соусов	25	
Тема 4.2.Технологический процесс приготовления соусов	1.Значение горячих соусов в питании человека. Методы сервировки и подачи соусов.	1	2
	2.Классификация и ассортимент сложных горячих соусов. Ассортимент вкусовых добавок и варианты их использования.	1	
	3.Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов.	1	
	4.Соусы на мясном бульоне.	2	
	5.Соусы на рыбном бульоне.	2	
	6.Соусы на грибном бульоне.	2	
	7. Соусы молочные.	1	
	8.Соусы сметанные.	1	
	9. Соусы яично-масляные.	1	
	10.Классические соусы европейской кухни.	2	
	11.Современный взгляд на приготовление соусов и их кулинарное использование.	1	

	12. Требования к качеству соусов. Сроки хранения.	1	
	Практические занятия	4	2
	7. Расчет количества продуктов для приготовления соусов;	1	
	8. Составление технологической документации для красных соусов.	2	
	9. Составление технологической документации для соуса белого основного	1	
	Лабораторные работы	4	2
	6. Приготовление соусов на основе мясных и рыбных бульонов.		
	Самостоятельная работа	20	2
	1. Ознакомление с таблицами пищевой ценности различных видов соусов.		
	2. Сроки и режимы хранения сырья готовых горячих соусов.		
	3. Виды соусов.		
	4. Работа с нормативными документами и справочной литературой.		
	5. Составление схем технологического процесса приготовления соусов.		
	6. Поиск нужной информации, новых рецептов в сети Интернет.		
	7. Составление таблиц качественного анализа готовых горячих соусов.		
	8. Составление схем сборки варочного котла.		
	9. Составление таблицы: «Виды неисправностей технологического оборудования для приготовления соусов».		
	Контрольная работа	1	3
	Учебная практика		
	Виды работ:	20	3

	1. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении соусов. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении соусов. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления соусов. Освоение приемов по приготовлению бульонов для соусов. Освоение приемов по приготовлению мучных пассеровок: сухих и жировых. Освоение приемов по пассерованию овощей. Ознакомление с режимом тепловой обработки, и правилами хранения полуфабрикатов для соусов. Замораживание полуфабрикатов для соусов. 2. Приготовление классических соусов: «Эспаньол», «Валюте», «Бешамель»; 3. Приготовление яично-масляных соусов: Польский, Голландский; 4. Холодных соусов: майонез, салатные заправки; 5. Приготовление десертных соусов: на основе творога, йогурта, сыра и сливок;		
Организация и технология приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра		19	
Тема 4.3. Технология приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	1. Блюда из овощей.	3	2
	2. Блюда из грибов.	2	
	3. Правила и условия хранения приготовленных сложных горячих блюд из овощей и грибов..	1	
	4. Технология приготовления блюд из сыра.	2	
	5. Контрольная работа (Тестирование)	1	
Тема	Технология приготовления сложных национальных блюд.	7	2

4.4.Технологический процесс приготовления сложных блюд национальной кухни.	1.Знакомство с известными кулинарами национальных кухонь.	3	
	2.Технология приготовления сложных национальных горячих блюд.	3	
	3.Национальные кулинарные книги.	1	
	Практические занятия.	6	
	10. Расчеты при приготовлении блюд и гарниров из овощей.	1	2
	11. Изучение организации рабочих мест овощного отделения горячего цеха, схема овощного цеха.	1	
	12. Выбор форм нарезки клубнеплодов и корнеплодов и грибов, их кулинарное использование.	1	
	13. Составление технологической документации для татарских национальных блюд из овощей.	3	
	Лабораторные работы.		
	7. Приготовление сложных горячих блюд из сыра. Оценка качества блюд из сыра.	4	2
	Самостоятельная работа	15	3
	1. Ознакомление с таблицами пищевой ценности различных видов овощей.		
	2. Сроки и режимы хранения овощного сырья готовых горячих блюд.		
	3. Виды блюд из овощей.		
	4. Работа с нормативными документами и справочной литературой.		
	5. Составление схем технологического процесса приготовления блюд из овощей.		
	6. Поиск нужной информации, новых рецептов в сети Интернет		

	7. Составление таблиц качественного анализа готовых горячих блюд из овощей. 8. Составление схем сборки овощерезки. 9. Виды неисправностей технологического оборудования при механической обработке овощей.		
Учебная практика	Виды работ:	16	2
	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.		
	Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей.	4	
	Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении блюд и гарниров из отварных овощей. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей.		
Организация и технология приготовления сложных блюд из яиц и творога Тема 4.5. Технология приготовления блюд из яиц и творога.	Приготовлению блюд из отварных и припущенных овощей.	4	
	Приготовление блюд и гарниров из жареных и запеченных овощей (люшек, Макара, Анна, Мэр), мини голубцы;	4	
	Приготовление блюд из грибов и сыра.	4	
		5	
	1. Ассортимент, способы подачи, условия и сроки хранения блюд из яиц и творога.	1	2
	2. Блюда из яиц.	2	
	3. Блюда из творога.	2	

Организация и технология приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов.		30
Тема 4.6. Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов.	1.Значение в питании блюд из рыбы и морепродуктов. Классификация и ассортимент блюд из рыбы и морепродуктов.	1
	2.Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд из рыбы и морепродуктов.	1
	3.Блюда из отварной рыб	2
	4.Блюда из припущенной рыбы.	1
	5.Блюда из тушеной рыбы.	1
	6.Блюда из жареной рыбы.	2
	7.Блюда из запеченной рыбы.	2
	8.Технология приготовления блюд из морепродуктов.	2
	9.Контрольная работа по теме 4.6.	1
	Практические работы	7
	14.Технологический расчет и подбор оборудования для рыбного отделения.	1
	15. Изучение организации рабочих мест рыбного отделения горячего цеха.	1
	16. Сравнение различных способов жарки рыбы.	1
	17. Составление технологических карт для рыбы жареной.	1
	18. Составление технологических карт для рыбы отварной.	1
	19. Составление технологических карт для рыбы тушеной.	1
	20.Составление технологических карт для рыбы припущенной.	1
		2
		3

	Лабораторные работы 8. Приготовление блюд из жареной рыбы порционными и мелкими кусками. 9. Приготовление блюд из тушеной рыбы. 10. Приготовление блюд из запеченной рыбы. Самостоятельная работа 1. Ознакомление с таблицами пищевой ценности различных видов рыбы. 2. Сроки и режимы хранения рыбного сырья, фаршей и готовых горячих блюд из рыбы. 3. Виды блюд из рыбы. Составление технологических карт на рыбные горячие блюда. 4. Работа с нормативными документами и справочной литературой. 5. Составление схем технологического процесса приготовления горячих блюд из рыбы. 6. Поиск нужной информации, новых рецептов в сети Интернет... 7. Составление таблиц качественного анализа готовых горячих блюд из рыбы. 8. Составление схем сборки мясорубки. 9. Виды неисправностей технологического оборудования при механической обработке рыбы и методы их устранения.	10 3 3 4 23 43 1 2
	Организация и технология приготовления сложных блюд из мяса и субпродуктов.	2
Тема 4.7. Технологический	1. Значение в питании сложных блюд из мяса и субпродуктов. Классификация и ассортимент блюд из мяса и субпродуктов.	1

процесс приготовления сложных блюд из мяса и субпродуктов.	2. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд из мяса и субпродуктов. Варианты оформления сложных блюд из мяса и субпродуктов.	1	2
	3.Блюда из отварного и припущенного мяса.	2	
	4. Блюда из жареного мяса.	3	
	5.Блюда из тушеного мяса.	2	
	6.Блюда из запеченного мяса.	2	
	7.Блюда из рубленного мяса и котлетной массы.	2	
	8.Блюда из субпродуктов.	3	
	9.Блюда из кролика.	2	
	10.Технология приготовления блюд из мяса диких животных.	2	
	11.Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из мяса.	1	
	12.правила подбора горячих соусов к блюдам из мяса. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из мяса.	2	
	13.Варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд из мяса.	1	
	14.Требования к качеству мясных блюд и сроки их хранения.	2	
	15.Контрольная работа по теме 4.7.	1	

	Практические работы			
	21. Технологический расчет и подбор оборудования для мясного отделения.	4		
	22. Изучение организации рабочих мест мясного отделения горячего цеха.	1		2
	23. Оценка соответствия качества мясных полуфабрикатов требованиям стандарта.	1		
	24. Оценка качества готовых горячих блюд из мяса и субпродуктов.	1		
	Лабораторные работы	12		2
	11. Приготовление сложных блюд из отварного мяса.	4		
	12. Приготовление сложных блюд из жареных субпродуктов.	4		
	13. Приготовление сложных блюд из тушеного мяса.	4		

	Самостоятельная работа 1. Ознакомление с таблицами пищевой ценности различных видов мяса. 2. Сроки и режимы хранения рыбного сырья , фаршей и готовых горячих блюд из мяса. 3. Составление технологических карт на мясные горячие блюда. 4. Работа с нормативными документами и справочной литературой. 5. Составление схем технологического процесса приготовления горячих блюд из мяса. 6. Поиск нужной информации, новых рецептов в сети Интернет. 7. Составление таблиц качественного анализа готовых горячих блюд из мяса. 8. Составление схем сборки мясорубки. 9. Виды неисправностей технологического оборудования при механической обработке мяса и методы их устранения.	25	3
Организация и технология приготовления сложных блюд из птицы и дичи. Тема 4.8. Технология приготовления сложных блюд из птицы и дичи.	1.Ассортимент блюд из птицы. Правила выбора полуфабрикатов из птицы в соответствии с видом тепловой обработки. 2.Основные критерии оценки качества готовых блюд из птицы. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из птицы. 3.Варианты сочетания овощей, грибов, сыров, соусов, приправ для создания гармоничных блюд из мяса птицы.	24	2

	4. Блюда из отварной и припущенной птицы и дичи.	2	2
	5. Блюда из тушеной птицы и дичи.	1	
	6. Технология приготовления блюд из запеченной птицы.	2	
	7. Технология приготовления блюд из жареной птицы.	2	
	8. Варианты оформления блюд из птицы.	1	
	Практические занятия	5	2
	25. Изучение организации рабочих мест по приготовлению блюд из птицы горячего цеха.	1	
	26. Разработка технологических карт для приготовления блюд из фарша птицы.	1	
	27. Разработка технологических карт для приготовления блюд из припущенной птицы.	1	
	28. Разработка технологических карт для приготовления блюд из жареной птицы.	1	
	29. Разработка технологических схем для приготовления блюд из отварной птицы.	1	
	Лабораторные работы	8	2
	14. Приготовление и отпуск блюд из отварной птицы.	2	
	15. Приготовление и отпуск блюд из припущенной птицы.	2	
	16. Приготовление и отпуск блюд из тушеной птицы.	2	
	17. Приготовление и отпуск блюд из жареной птицы, дичи.	2	
	Самостоятельная работа	10	3
	1. Ознакомление с таблицами пищевой ценности различных видов мяса птицы.		
	2. Сроки и режимы хранения рыбного сырья, фаршей и готовых горячих блюд из мяса птицы.		
	3. Составление технологических карт на горячие блюда.		
	4. Работа с нормативными документами и справочной		

	литературой. 5. Составление схем технологического процесса приготовления горячих блюд из мяса птицы. 6. Поиск нужной информации, новых рецептов в сети Интернет. 7. Составление таблиц качественного анализа готовых горячих блюд из мяса птицы. 8. Составление схем сборки мясорубки. 9. Виды неисправностей технологического оборудования при механической обработке мяса птицы и методы их устранения.		
	Дифференцированный зачет по междисциплинарному курсу	2	3
Учебная практика	Виды работ: Блюда из жаренной рыбы: семга на шпажках; котлеты из лосося пожарские; судак с пряностями и цитрусовым салатом; Блюда из запеченной рыбы: камбала запеченная с красным вином; лосось и овощи, запеченные в конверте; запеченная фаршированная рыба; Блюда из тушеной рыбы: лосось в нежном соусе; кальмары, фаршированные креветками с рисом и свинокоченостями; Приготовление блюд из жареного мяса: медальоны из телячьей вырезки с апельсиново-черничным соусом; свинина, жареная на сковороде вок; Блюда из тушеного мяса: бланкет из телятины; свинина в молоке; мясо, тушеное с пивом; свинина под апельсиновым соусом; Блюда из жареной птицы: филе цыпленка с черносливом и красным вином; куриная грудка с медовым соусом; кисло-сладкие куриные крылышки; Блюда из тушеной птицы: соте из курицы с цуккини и	42 4 3 4 6 10 5 5	2

	чесноком; фрикасе из курицы; рулетики из индейки с сельдереем.	5	
Производственная практика	Дифференцированный зачет Виды работ: 1. Приготовление заправочных супов (борщи, рассольники, солянки, картофельные супы); 2. Приготовление супов-пюре (из тыквы, печени, птицы); 3. Приготовление прозрачных супов; 4. Приготовление классических соусов - красного основного и белого основного, их производных; 5. Приготовление молочных, сметанных, грибного соусов; 6. Приготовление блюд из жареных и запеченных овощей; 7. Приготовление блюд из фаршированных овощей, блюд из грибов; 8. Приготовление блюд из морепродуктов моря (морской гребешок фри, кальмары, запеченные под луковым соусом, креветки с рисом); 9. Приготовление блюд из отварного и тушеного мяса (мясо духовое, говядина в кисло-сладком соусе, бигус); 10. Приготовление блюд из жареного мяса (ростбиф, бифштекс 3 способа подачи, бефстроганов); 11. Приготовление блюд из птицы (гусь, утка, фаршированные яблоками, котлеты по-киевски, шницель столичный); 12. Приготовление блюд из субпродуктов (печень жареная, мозги фри, почки по-русски, гуляш из субпродуктов) Дифференцированный зачет Дневник производственной практики	72	3

Курсовая работа	Содержание курсовой работы 1. Написание цели и задачи работы. 2. Исторического материала по теме (Введение). 3. Составление ассортимента блюд горячей кулинарной продукции. 4. Изучение способов технологической обработки. 5. Изучение состава сырья для приготовления блюд горячей кулинарной продукции. 6. Изучение правил и норм санитарии. 7. Изучение охраны труда при приготовлении блюд горячей кулинарной продукции. 8. Изучение технологии приготовления сложных горячих кулинарных блюд 9. Составление технологических карт на изучаемые горячие блюда 10. Составление технологических схем на изучаемые горячие блюда 11. Оформление заключения. 12. Формулировка выводов. 13. Составление списка использованных источников.	16
	Экзамен квалификационный	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Реализация программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места», практическая часть в учебной лаборатории.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- столы и стулья по количеству обучающихся (20 штук);
- шкафы;
- доска;

1. Технологическое оборудование (Лаборатория - Учебная кухня ресторана):

- механическое оборудование (блендер погружной HURAKAN HKN-MP 160, слайсер, миксер планетарный KitchenAid5K45SSEWN), мясорубка SXC-22, упаковщик вакуумный HURAKAN HKN-VAK260M;
- тепловое оборудование (двухконфорочная индукционная плита ПИ-2, аппарат пароварочный-конвективный электрический кухонный ПКА 10-1/1 BM2-01 №30, шкаф расстоечный ШР-690-10(2,0), печь конвекционная PIRON 604, микроволновая печь bbk, жарочная поверхность (сковорода\гриль) WY-822, фритюрница AIRHOT EF4,
- холодильное оборудование (Шкаф холодильный со стеклянной дверью КАПРИ 0,5СК, Аппарат шоковой заморозки ШОК 10-1 \1 №900,

2. Оборудование:

- Ванны - моечные(двойные);
- Посуда и инвентарь в ассортименте;
- Доски разделочные;
- Весы электронные.

4.2. Информационное обеспечение обучения:

Основные источники:

1. Н.И.Андонова, Т.А.Качурина Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-256с.
2. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник.-М.: Издательский центр «Академия», 2016.-128с.
3. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие.-М.: Издательский центр «Академия», 2016.-192с.
4. Анфимова Н.А.
Кулинария: Учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования/Н.А. Анфимова.-12-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-400с.
5. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник .- М.: Издательский центр «Академия», 2016.-288с.
6. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.- М.: Издательский центр «Академия», 2016.-512с.

Нормативные документы:

- 7.ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / от 02.01.2000, ФЗ 29 с изменениями от 30.06.2003 № 15 - ФЗ
- 8.ФЗ РФ «О защите прав потребителя», /от 27.06.2011 № 162 – ФЗ
- 9.Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 18.08.2011)
- 10.ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические требования».

- 11.ГОСТ Р 53104 - 2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».
- 12.ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию».
- 13.ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

Дополнительные источники:

- 14.Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.: Учеб.пособие для студ.учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 160с.
- 15.Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум.-М.: Издательский центр «Академия», 2015.-96с.
- 16.Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб.пособие.-М.: Издательский центр «Академия», 2004.-272с.
- 17.Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания».-М.: Феникс,2010.
18. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А.Лабораторно-практические работы для поваров.-М.: издательский центр «Академия», 2015.-112с.
- 19.Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания - М.: Издательский центр «Академия», 2016.-320с.
20. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов - М.: Издательский центр «Академия», 2010.-336с.
- 21.Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник.-М.: Издательский центр «Академия», 2016.-320с.

Интернет-ресурсы: «Кулинарный портал».

<http://www.consultant.ru/>

<http://www.eda-server.ru/culinari-school/>

<http://www.povarenok.ru/>

ЭБС znanium.com:

1. Васюкова А.Т. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания. /Под ред. проф. А.Т. Васюковой.-М.: «Дашков и К», 2013.-212с.

2. Джум Т.А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/ Т.А. Джун, Г.М.Зайко. М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015.-528с.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды как в учебном заведении, так и в организациях соответствующих профилю специальности «Технология продукции общественного питания».

Изучение таких общепрофессиональных дисциплин как: «Физиология питания», «Организация хранения и контроля запасов и сырья», «Метрология, стандартизация, сертификация», «Информационные технологии», «Правовые основы профессиональной деятельности» должно предшествовать освоению данного модуля или изучается параллельно.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГOTOВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

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 - обоснование профессиональных функций техника-технолога; - наличие положительных отзывов по итогам производственной практики; - участие в научно-исследовательской работе; - участие в конкурсах профессионального мастерства, мастер-классах, обучающих семинарах; - создание портфолио студента	Текущий контроль в форме: лабораторно-практических работ, контрольных работ по темам МДК. Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет по МДК; Экзамен (квалификационный).
ОК2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- планирование собственной деятельности, выбор методов и способов решения профессиональных задач; - оценивание эффективности собственной деятельности по качественным и количественным показателям;	Текущий контроль в форме: лабораторно-практических работ, контрольных работ по темам МДК. Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет по МДК. Выполнение практической работы дифференцированного зачета по УП. Экзамен (квалификационный).

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	- организация собственной деятельности и адаптация к изменяющимся обстоятельствам на основе решения простых проблем; - демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Текущий контроль в форме: лабораторно-практических работ, контрольных работ по темам МДК. Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет по МДК. Выполнение практической работы дифференцированного зачета по УП. Экзамен (квалификационный).
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Наличие практического опыта самостоятельного поиска информации из различных источников (в том числе – профессиональных изданий, Интернета и т.д.), необходимой для решения профессионально-трудовых задач; обработки и представления информации в различных форматах для разных групп пользователей (в том числе – администрации, коллег, клиентов и т.д.); - Умение осуществлять поиск, обработку и представление информации в различных форматах (таблицы, графики, диаграммы, текст и т.д.), в том числе – с использованием компьютерных программ; выделять существенное содержание в технических инструкциях и регламентах. - Знание типов и видов источников информации в профессиональной области, их особенности и способов получения, способов работы с информацией при разрешении профессионально-трудовых проблем	Текущий контроль в форме: лабораторно-практических работ, контрольных работ по темам МДК. Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет по МДК. Экзамен (квалификационный).
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	- Наличие практического опыта самостоятельного поиска информации с использованием информационно-коммуникационных технологий, необходимой для решения профессионально-трудовых задач; обработки и представления информации в различных форматах для разных групп пользователей (в том числе – администрации, коллег, клиентов и т.д.); - Умение осуществлять поиск, обработку и представление информации в различных форматах. с использованием компьютерных программ; (электронные таблицы, графики, диаграммы, текст и т.д.) - Знание основ работы с текстовыми редакторами, электронными	Текущий контроль в форме: лабораторно-практических работ, контрольных работ по темам МДК. Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет по МДК. Экзамен (квалификационный).

	таблицами, электронной почтой, мультимедийным оборудованием; способов работы с информацией при разрешении профессионально-трудовых проблем.	
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;	Текущий контроль в форме: лабораторно-практических работ, контрольных работ по темам МДК. Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет по МДК. Экзамен (квалификационный).
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий	- Наличие практического опыта организации работы подчиненных и контроля выполнения заданий; распределения обязанностей и согласования позиций в совместной деятельности по решению профессионально-трудовых задач; - Умение выбирать критерии оценки своей производственной деятельности и объективно оценивать ее результаты; принимать обоснованные решения в рабочей ситуации и нести ответственность за результаты в пределах своей компетенции; выбирать оптимальный способ решения проблемы при наличии альтернативы;	Текущий контроль в форме: лабораторно-практических работ, контрольных работ по темам МДК. Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет по МДК. Экзамен (квалификационный).
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием,	- Умение правильно и четко организовать самостоятельные занятия при изучении профессионального модуля; - Умение выбирать критерии оценки своей производственной деятельности и объективно оценивать ее результаты	Текущий контроль в форме: лабораторно-практических работ, контрольных работ по темам МДК. Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет по МДК. Экзамен (квалификационный).

осознанно планировать повышение квалификации.		
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности	- проявление интереса и систематический анализ инноваций в области профессиональной деятельности; - организация собственной деятельности и адаптация к часто изменяющимся технологиям в профессиональной деятельности;	Текущий контроль в форме: лабораторно- практических работ, контрольных работ по темам МДК. Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет по МДК; Экзамен (квалификационный).
Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов. Уметь: проводить расчеты по формулам для сложных супов национальной кухни.	-выбор методов организации и технологии приготовления сложных супов; -составление технологических и технико – технологических карт приготовления супов; - выбор технологического оборудования для организации работ по приготовлению сложных супов; - подбор технологической оснастки: приспособлений, инструментов, инвентаря для приготовления полуфабрикатов из мяса; -анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;	Текущий контроль в форме: - лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; -Дифференцированный зачет. -Экзамен (квалификационный).

Знать: Изменения, происходящие с основными пищевыми веществами при тепловой обработке продуктов. Технологический процесс приготовления супов национальной кухни.	- анализ технологического процесса приготовления сложных супов, выявление ошибок и их исправление.	
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	- выбор методов организации и технологии приготовления сложных горячих соусов. - выбор технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации приготовления сложных горячих соусов; - распределение, учет индивидуальных особенностей обучающихся; - рациональное распределение времени, правильная организация рабочих мест с соблюдением правил техники безопасности и охраны труда; - демонстрация качества анализа технологической документации; - правильность выбора ассортимента вкусовых добавок к горячим сложным соусам; - правильность подбора вина и других алкогольных напитков для сложных соусов.	Текущий контроль в форме: - лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; - устный опрос по правилам эксплуатации технологического оборудования. - Экзамен (квалификационный).
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Уметь: проводить расчеты пораций	- выбор методов организации и технологии приготовления сложных горячих соусов. - выбор технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра. - распределение, учет индивидуальных особенностей обучающихся; - рациональное распределение времени, правильная организация пораций	Текущий контроль в форме: - лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; - устный опрос по правилам эксплуатации технологического оборудования.

формулам: для сложных блюд из овощей, грибов и сыра национальной кухни. Знать: Технологический процесс приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра национальной кухни.	- демонстрация качества анализа технологической документации; - правильность выбора ассортимента вкусовых добавок к горячим сложным блюдам из овощей, грибов и сыра.	- Экзамен (квалификационный).
К 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. меть: роводить расчеты посложным блюдам из кролика и птицы. формулам: для сложных блюд из кролика и птицы. технология приготовления блюд из мяса кролика и птицы. изменения, происходящие с основными пищевыми веществами при тепловой обработке продуктов.	- выбор технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. - рациональное распределение времени, правильная организация рабочих мест с соблюдением правил техники безопасности и охраны труда; - демонстрация качества анализа технологической документации; - правильность выбора ассортимента вкусовых добавок к горячим сложным блюдам из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Текущий контроль в форме: - лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; - устный опрос по правилам эксплуатации технологического оборудования. - Экзамен (квалификационный).

технологический процесс приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни. Организация процесса приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни.		
--	--	--