

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

**«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

(ФГБОУ ВО «МГТУ»)

«ММРК имени И.И. Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»

УТВЕРЖДАЮ  
Начальник ММРК им. И.И. Месяцева  
ФГБОУ ВО «МГТУ»

И.В. Артеменко

(подпись)

«31» августа 2019 г.



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля: ПМ. 03 Организация процесса приготовления и  
приготовление сложной горячей кулинарной продукции  
программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)  
специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
по программе базовой подготовки  
форма обучения: очная

Мурманск  
2019

**Рассмотрено и одобрено на заседании**  
Методической комиссии преподавателей  
дисциплин профессионального цикла  
специальностей отделения Промышленное  
рыболовство

Председатель МК

Обносов В.А.

Протокол от «29» мая 2019 г.

**Разработано**

На основе ФГОС СПО по специальности  
19.02.10 Технология продукции  
общественного питания, утвержденного  
приказом Министерства образования и науки  
РФ от 22 апреля 2014г. № 384

Автор (составитель): Кулик О. М., преподаватель первой категории отделения  
промышленного рыболовства «ММРК имени И.И.Месяцева»  
ФГБОУ ВО «МГТУ»

Рецензенты  
внутренний: Минеева Е. Н., преподаватель отделения промышленного  
рыболовства «ММРК имени И.И.Месяцева» ФГБОУ ВО  
«МГТУ»

внешний: Горохова С. А., преподаватель ГАПОУ МО "Мурманский  
строительный колледж имени Н.Е. Момота"

## Лист переутверждения

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год.

---

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями (при наличии))\**

Председатель МК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год.

---

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями (при наличии))\**

Председатель МК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год.

---

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями)*

Председатель МК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год.

---

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями)*

Председатель МК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год.

---

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями)*

Председатель МК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

---

*\* - при наличии изменений и (или) дополнений заполняется лист изменений, вносимых в РП*

**Лист изменений, вносимых в РП (при наличии)**

по профессиональному модулю ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции

В рабочую программу вносятся следующие изменения и дополнения:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_

Дополнения и изменения внесены и одобрены на заседании \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

наименование МО

от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г., протокол № \_\_\_\_\_

Председатель МК

\_\_\_\_\_ Ф.И.О.

## Паспорт рабочей программы профессионального модуля

### 1.1 Область применения программы профессионального модуля.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции составлена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014г. № 384 и учебного плана очной формы обучения.

**1.2 Цели и задачи профессионального модуля** – требования к результатам освоения профессионального модуля

#### 1.2 Требования к результатам освоения:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **иметь практический опыт:**

ПО1 разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

ПО2 организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

ПО3 приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

ПО4 сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

ПО5 контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.

#### **уметь:**

У1 органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

У2 принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

У3 проводить расчеты по формулам;

У4 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;

У5 выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

У6 выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

У7 оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.

#### **знать:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

312 варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;

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

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

315 правила соусной композиции горячих соусов;

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

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

318 варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;

319 правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;

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

321 технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;

322 технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;

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

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

325 правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;

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

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

328 варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;

329 традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;

330 варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;

331 температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;

332 правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;

333 требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

334 требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;

335 риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;

336 методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции;

337 варианты сочетания круп, бобовых и макаронных изделий с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;

338 методы организации производства и технологический процесс приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий;

339 виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из круп, бобов и макаронных изделий;

340 особенности подготовки яиц, яичных продуктов и творога для приготовления блюд;

341 организацию технологического процесса приготовления сложных блюд из творога и яиц;

342 ассортимент блюд из яиц и творога, температурный, санитарный режим и правила приготовления блюд из яиц и творога;

343 ассортимент горячих напитков;

344 технологию приготовления горячих напитков.

Процесс изучения профессионального модуля ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции направлен на формирование следующих компетенций (табл. 1).

Компетенции, формируемые профессиональным ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в соответствии с ФГОС СПО

Таблица 1.

<b>Код компетенции</b>	<b>Содержание компетенции</b>	<b>Требования к знаниям, умениям, практическому опыту</b>
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	У1-У7. З1-З44. ПО1-ПО5.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	У1-У7. З1-З44. ПО1-ПО5.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	У1-У7. З1-З44. ПО1-ПО5.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	У1-У7. З1-З44. ПО1-ПО5.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	У1-У7. З1-З44. ПО1-ПО5.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	У1-У7. З1-З44. ПО1-ПО5.
ОК 7.	Брать ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	У1-У7. З1-З44. ПО1-ПО5.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи	У1-У7.

	профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	31-336. ПО1-ПО5.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	У1-У7. 31-344. ПО1-ПО5.
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	У1-У7. 31, 35, 37, 39, 310, 316, 317, 319-322, 324, 328, 333, 335, 336. ПО1-ПО5.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	У1-У7. 31, 36, 37, 310, 313-316, 320, 321, 323-325, 330-332, 334-336. ПО1-ПО5.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	У1-У7. 31-35, 39, 311, 312, 316, 319, 320, 323-325, 328, 329, 331-333, 335, 336. ПО1-ПО5.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	У1-У7. 31, 38, 310, 316, 318-321, 323-328, 330, 333, 335, 336. ПО1-ПО5.
ДПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	У1,У4, У6. 337-39. ПО3-ПО5.
ДПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из творога и яиц.	У1,У2,У4. 340-342. ПО3-ПО5.
ДПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление горячих напитков.	У1,У2,У5-У7. 343, 344. ПО3, ПО4.

## 2. Структура и содержание профессионального модуля ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

### 2.1. Объем профессионального модуля и виды учебной деятельности по формам обучения

Таблица 2

Виды учебной деятельности	Объем часов по формам обучения
	очная
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего):</b>	<b>423</b>
<b>Обязательная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>282</b>
в том числе:	
теоретические занятия (лекции, уроки)	146
лабораторные занятия	106



курсовое проектирование	30
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	<b>113</b>
<b>Консультации</b>	<b>28</b>
<b>Практика, (час.)</b>	<b>144</b>
в том числе:	
производственная практика (по профилю специальности)	144
<b>Всего с учетом практик</b>	<b>567</b>
<b>Промежуточная аттестация</b>	экзамен (квалификационный) по ПМ

**2.2. Тематический план профессионального модуля ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции по очной форме обучения**

Таблица 3

Коды компетенций/компетентностей	Наименование разделов (тем) учебной дисциплины	Максимальная учебная нагрузка, ч	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося				Самостоятельная работа обучающегося		Консультации
			Всего	в том числе			Всего	в том числе индивидуальный проект	
				лекции, уроки	практические занятия	лабораторные занятия			
<b>МДК.03.01</b>	<b>Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</b>	<b>423</b>	<b>282</b>	<b>146</b>		<b>106</b>	<b>30</b>	<b>113</b>	<b>28</b>
<b>ОК 1 – 9, ПК 3.1-3.4, ДПК 3.1-ДПК 3.3.</b>	<b>Раздел 1 Производство горячей кулинарной продукции.</b>	<b>29</b>	<b>16</b>	<b>16</b>				<b>11</b>	<b>2</b>
	Тема 1.1 Технологический цикл производства кулинарной продукции.	15	6	6				7	2
	Тема 1.2. Процессы, формирующие качество.	14	10	10				4	
<b>ОК 1 – 9, ПК 3.1.</b>	<b>Раздел 2 Организация и технология приготовления супов.</b>	<b>95</b>	<b>62</b>	<b>38</b>		<b>24</b>		<b>27</b>	<b>6</b>
	Тема 2.1 Организация и технология приготовления заправочных супов.	34	26	14		12		6	2
	Тема 2.2 Организация и технология приготовления пореобразных и прозрачных супов.	24	14	8		6		8	2
	Тема 2.3 Организация и технология приготовления молочных, холодных и сладких супов.	37	22	16		6		13	2

<b>ОК 1 – 9, ПК 3.2.</b>	<b>Раздел 3 Организация и технология приготовления соусов.</b>	<b>42</b>	<b>26</b>	<b>20</b>		<b>6</b>		<b>12</b>		<b>4</b>
	Тема 3.1 Общие принципы приготовления соусов.	20	10	10				8		2
	Тема 3.2 Требования безопасности при приготовлении соусов.	22	16	10		6		4		2
<b>ОК 1 – 9, ПК 3.3-3.4, ДПК 3.1-3.2.</b>	<b>Раздел 4 Организация и технология приготовления вторых горячих блюд и гарниров.</b>	<b>239</b>	<b>164</b>	<b>62</b>		<b>72</b>	<b>30</b>	<b>59</b>		<b>14</b>
	Тема 4.1 Организация и технология приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов.	38	32	20		12		4		2
	Тема 4.2 Организация и технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	23	12	6		6		7		4
	Тема 4.3 Организация и технология приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	52	26	14		12		24		2
	Тема 4.4 Организация и технология приготовления блюд из мяса и птицы.	58	46	16		30		8		4
	Тема 4.5 Организация и технология приготовления блюд из яиц, творога и сыра.	38	20	8		12		16		2
<b>ОК 1 – 9, ДПК 3.3.</b>	<b>Раздел 5 Организация и технология приготовления горячих напитков.</b>	<b>18</b>	<b>12</b>	<b>8</b>		<b>4</b>		<b>4</b>		<b>2</b>
	Тема 5.1 Технология приготовления горячих напитков.	18	12	8		4		4		2
<b>ОК 1 – 9, ПК 2.1-3.4, ДПК 3.1-3.3.</b>	(ПП) Производственная практика (по профилю специальности)	144								
	<b>Всего:</b>	<b>567</b>	<b>282</b>	<b>146</b>		<b>106</b>	<b>30</b>	<b>113</b>		<b>28</b>

**2.3. Содержание программы по профессиональному модулю ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции по очной форме обучения.**

Таблица 4

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов	Уровень освоения
		очная	
1	2	3	4
<b>МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</b>		<b>423</b>	
<b>Раздел 1 Производство горячей кулинарной продукции.</b>		<b>29</b>	
Тема 1.1 Технологический цикл производства кулинарной продукции.	Содержание учебного материала	6	
	Введение. Основные понятия и определения в области технологии.	2	2
	Технологический цикл производства кулинарной продукции, основные этапы технологического цикла, производство, контроль качества, реализация продукции.	2	2
	Способы кулинарной обработки, классификация способов кулинарной обработки по различным признакам.	2	2
	Самостоятельная работа обучающегося:	7	
	Механические способы кулинарной обработки	4	2
	Гидромеханические способы кулинарной обработки.	3	2
Тема 1.2. Процессы, формирующие качество	Содержание учебного материала	10	
	Основные процессы, происходящие при механической и тепловой кулинарной обработке (диффузия, осмос, набухание, адгезия и др.) их сущность.	2	2
	Изменение белков при тепловой обработке: денатурация, деструкция.	2	2
	Изменение углеводов при тепловой обработке.	2	2
	Изменение жиров при тепловой обработке. Изменения витаминов.	2	2
	Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения супов и готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.	2	2
	Самостоятельная работа обучающегося:	4	
	Гидролиз крахмала	2	3
	Изменение жиров при жарке продуктов	2	3
Форма текущего контроля по разделу: текущая успеваемость			

<b>Раздел 2 Организация и технология приготовления супов.</b>		<b>95</b>	
Тема 2.1 Организация и технология приготовления заправочных супов.	Содержание учебного материала	26	
	Значение супов в питании. Методы организации производства сложных супов. Ассортимент и классификация супов по различным признакам.	2	2
	Технологический процесс варки бульонов для супов: костного, мясо-костного, рыбного, куриного, грибного.	2	2
	Методы и варианты комбинирования различных способов и технология приготовления сложных заправочных супов: щей, борщей.	2	2
	Методы и варианты комбинирования различных способов и технология приготовления сложных заправочных супов (солянок, рассольников).	2	2
	Методы и варианты комбинирования различных способов и технология приготовления сложных заправочных супов (супов с овощами, макаронными изделиями, домашней лапшой).	2	2
	Методы и варианты комбинирования различных способов и технология приготовления сложных заправочных супов (супов с крупой и бобовыми).	2	2
	Требования технологического режима при приготовлении различных супов. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, и основные критерии оценки качества подготовленных компонентов.	2	2
	Лабораторные работы:	12	
	Технология приготовления щей, борщей, рассольников.	6	3
	Технология приготовления солянок, супов с макаронными изделиями, супов картофельных с овощами.	6	3
	Самостоятельная работа обучающегося:	6	
	Технология приготовления щей.	3	3
	Технология приготовления борщей.	3	3
Тема 2.2 Организация и технология приготовления пюреобразных и прозрачных супов.	Содержание учебного материала	14	
	Методы и варианты комбинирования различных способов и технология приготовления сложных супов – пюре, совместимость и взаимозаменяемость сырья.	2	2
	Методы и варианты комбинирования различных способов и технология приготовления прозрачных супов.	2	2
	Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов и гарниров к прозрачным и национальным супам.	2	2
	Требования к качеству, режим хранения и реализации пюреобразных и прозрачных супов.	2	2

	Лабораторные работы:	6	
	Технология приготовления пюреобразных и прозрачных супов.	6	3
	Самостоятельная работа обучающегося:	8	
	Технология приготовления супа-пюре из печени.	4	3
	Технология приготовления супа-пюре из картофеля.	4	3
Тема 2.3 Организация и технология приготовления молочных, холодных и сладких супов.	Содержание учебного материала	14	
	Методы и варианты комбинирования различных способов и технология приготовления молочных супов.	2	2
	Методы и варианты комбинирования различных способов и технология приготовления холодных супов.	2	2
	Методы и варианты комбинирования различных способов и технология приготовления сладких супов.	2	2
	Органолептическая оценка качества супов. Основные критерии оценки качества всех видов супов.	2	2
	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении всех видов супов (заправочных, пюреобразных, прозрачных и т.д.).	2	2
	Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, температура подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов.	2	2
	Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов супов. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов.	2	2
	Расчёт сырья, полуфабрикатов и выхода супов по формулам.	2	2
	Лабораторные работы:	6	
	Технология приготовления молочных, холодных и сладких супов.	6	3
	Самостоятельная работа обучающегося:	13	
	Технология приготовления молочных супов.	4	3
	Технология приготовления сладких супов.	4	3
	Подача и оформление супов.	2	3
Решение задач.	3	3	
Форма текущего контроля по разделу: текущая успеваемость			
<b>Раздел 3. Организация и технология приготовления соусов.</b>		<b>42</b>	
Тема 3.1 Общие принципы приготовления	Содержание учебного материала	10	
	Значение соусов в питании. Классификация и ассортимент соусов.	2	2
	Принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная	2	2

соусов.	станция).		
	Правила подбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов. Правила соусной композиции всех видов соусов.	2	2
	Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления соусов.	2	2
	Технология приготовления основных соусов и их производных.	2	2
	Самостоятельная работа обучающегося:	8	
	Основной белый соус и его производные.	4	3
	Основной красный соус и его производные.	4	3
Тема 3.2 Требования безопасности при приготовлении соусов.	Содержание учебного материала	16	
	Ассортимент полуфабрикатов, вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования.	2	2
	Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд.	2	2
	Температура подачи сложных горячих соусов. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами.	2	2
	Основные требования безопасности при приготовлении соусов.	2	2
	Виды оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении соусов.	2	2
	Лабораторные работы:	6	
	Технология приготовления соусов. Основные и производные соусы.	6	3
	Самостоятельная работа обучающегося:	4	
Подбор соусов к блюдам.	4	3	
Форма текущего контроля по разделу: текущая успеваемость.			
<b>Раздел 4 Организация и технология приготовления вторых горячих блюд и гарниров.</b>		<b>239</b>	
Тема 4.1 Организация и технология приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов.	Содержание учебного материала	32	
	Классификация, ассортимент блюд из овощей, грибов. Кулинарное использование овощей в зависимости от их технологических свойств. Требования к качеству различных видов овощей.	2	2
	Методы организации производства сложных блюд из овощей, грибов. Совместимость. Варианты сочетания и взаимозаменяемость овощей при приготовлении блюд, а также при подборе гарниров к блюдам из мяса, птицы, рыбы.	2	2
	Классификация грибов. Условия хранения и требование к качеству различных видов грибов.	2	2
	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов. Технологический процесс приготовления блюд из овощей и грибов.	2	2
	Физико – химические изменения, происходящие при тепловой обработке овощей	2	2

	и грибов.		
	Методы организации производства сложных блюд из овощей и грибов при всех способах тепловой обработки. Правила порционирования, режимы хранения и реализации.	2	2
	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных горячих блюд из овощей жареных, запеченных, тушёных.	2	2
	Расчёт сырья, полуфабрикатов и выхода блюд из грибов и овощей по формулам.	2	2
	Основные критерии оценки качества подготовки компонентов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов, варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов при всех способах тепловой обработки для создания гармоничных овощных и грибных блюд.	2	2
	Органолептические способы определения степени готовности и качества. Режимы хранения, сроки реализации. Изменение качества блюд при хранении.	2	2
	Лабораторные работы:	12	
	Технология приготовления блюд из жареных и тушеных овощей.	6	3
	Технология приготовления блюд из жареных во фритюре и запеченных овощей.	6	3
	Самостоятельная работа обучающегося:	4	
	Физико – химические изменения, происходящие при тепловой обработке овощей и грибов.	4	3
Тема 4.2 Организация и технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	Содержание учебного материала	12	
	Классификация и ассортимент сырья. Варианты сочетания круп, бобовых и макаронных изделий с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	2
	Методы организации производства, физико-химические процессы, влияющие на формирование качества. Основные критерии оценки качества. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из круп, бобов и макаронных изделий.	2	2
	Технологический процесс приготовления и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Ассортимент. Требования к безопасности приготовления и подачи. Температурный режим приготовления, подачи и хранения готовой продукции. Правила сервировки и оформления.	2	2
	Лабораторные работы:	6	
	Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	6	3



	Самостоятельная работа обучающегося:	7	
	Решение задач.	4	3
	Органолептическая оценка качества готовых блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	3	3
Тема 4.3 Организация и технология приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	Содержание учебного материала	26	
	Классификация сырья. Условия хранения и требование к качеству различных видов рыбы и нерыбного водного сырья. Варианты сочетания с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.	2	2
	Методы организации производства, физико – химические процессы, происходящие в рыбе и морепродуктах при тепловой обработке. Основные критерии оценки качества.	2	2
	Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов. Варианты сочетания рыбы с другими ингредиентами, подбор пряностей и приправ к различным видам рыбы и морепродуктов.	2	2
	Технология приготовления, расчёт закладки сырья по формулам. Ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья при всех способах тепловой обработки. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.	2	2
	Выбор различных способов и приёмов приготовления сложной рыбной кулинарной продукции, оценка качества и безопасность готовой продукции различными способами.	2	2
	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование. Варианты оформления, сервировки. Температура и способы подачи сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	2	2
	Органолептическая оценка качества продуктов, контроль безопасности, правила порционирования, рекомендуемые гарниры, соусы к различным рыбным блюдам.	2	2
	Лабораторные работы:	12	
	Технология приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы, нерыбного водного сырья.	6	3
	Технология приготовления блюд из рыбы жареной, запеченной и нерыбного водного сырья.	6	3
	Самостоятельная работа обучающегося:	24	
	Изменения мышечных белков.	4	3
	Изменения массы рыбы при тепловой обработке.	4	3
	Режимы хранения готовых рыбных блюд.	4	3
Технология приготовления блюд из запеченной рыбы.	4	3	

	Технология приготовления блюд из рубленой рыбной массы.	4	3
	Решения задач.	4	3
Тема 4.4 Организация и технология приготовления блюд из мяса и птицы.	Содержание учебного материала	46	
	Классификация блюд из мяса и птицы. Рациональное использование, взаимозаменяемость сырья и продуктов. Условия хранения и требования к качеству различных видов мяса и птицы.	2	2
	Варианты сочетания с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Рекомендации по подбору гарниров и соусов к блюдам из мяса и птицы.	2	2
	Методы организации производства, физико-химические процессы, происходящие в мясе и птице при тепловой обработке влияющие на формирование качества. Основные критерии оценки качества. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из мяса и птицы.	2	2
	Варианты сочетания мяса и птицы с другими ингредиентами, подбор пряностей и приправ к различным видам мяса и птице. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.	2	2
	Выбор различных способов и приёмов приготовления сложных блюд из мяса и птицы. Технология приготовления. Расчёт закладки сырья по формулам. Ассортимент блюд из мяса и птицы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	2
	Оценка качества и безопасность готовой продукции различными способами. Варианты оформления сервировки. Температура и способы подачи сложных блюд из мяса и птицы.	2	2
	Органолептическая оценка качества кулинарных изделий. Контроль безопасности. Правила порционирования, рекомендуемые гарниры, соусы к различным мясным блюдам и блюдам из птицы.	2	2
	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование для приготовления мясных блюд. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой продукции. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой продукции.	2	2
	Лабораторные работы:	30	
	Технология приготовления блюд из мяса, жаренного натуральными порционными и мелкими кусками.	6	3
	Технология приготовления блюд из мяса, жаренного порционными панированными кусками, и субпродуктов.	6	3
Технология приготовления блюд из мяса и субпродуктов, тушеных порционными и мелкими кусками.	6	3	

	Технология приготовления блюд из запеченного и рубленого мяса и субпродуктов.	6	3
	Технология приготовления блюд из птицы.	6	3
	Самостоятельная работа обучающегося:	8	
	Блюда из субпродуктов.	4	3
	Блюда из рубленой массы из мяса.	4	3
Тема 4.5 Организация и технология приготовления блюд из яиц, творога и сыра.	Содержание учебного материала	20	
	Характеристика сырья. Классификация и ассортимент сыров, условия хранения. Варианты сочетания сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из сыра.	2	2
	Органолептическая оценка и особенности подготовки яиц и яичных продуктов, творога, сыра. Традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из сыров, творога, яиц.	2	2
	Организация технологического процесса приготовления сложных блюд. Технология приготовления блюд. Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления блюд. Варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд из яиц, творога и сыра.	2	2
	Температурный, санитарный режим, правила приготовления для разных видов сложных блюд, разных типов сыров. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной продукции. Контроль безопасности готовой продукции.	2	2
	Лабораторные работы:	12	
	Технология приготовления блюд из яиц.	6	3
	Технология приготовления блюд из творога и сыра.	6	3
	Самостоятельная работа обучающегося:	16	
	Обработка яиц на предприятиях общественного питания.	4	2
	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной продукции.	4	3
	Подготовка творога для приготовления блюд.	4	2
	Варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд из яиц, творога и сыра.	4	3
	Форма текущего контроля по разделу: текущая успеваемость.		
<b>Раздел 5 Организация и технология приготовления горячих напитков.</b>		<b>18</b>	

Тема 5.1 Технология приготовления горячих напитков.	Содержание учебного материала	12	
	Значение напитков в питании. Классификация и ассортимент напитков. Температура подачи, правила порционирования, традиционные и современные правила и способы подачи.	2	2
	Способы, методы и приемы приготовления чая, кофе, какао, шоколада.	2	2
	Технология приготовления национальных горячих напитков. Ассортимент.	2	2
	Основные критерии оценки качества сырья и готовых горячих напитков всего ассортимента, организация технологического процесса, виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих напитков.	2	2
	Лабораторные работы:	4	
	Технология приготовления безалкогольных напитков.	4	3
	Самостоятельная работа обучающегося:	4	
	Значение напитков в питании.	4	2
<b>Курсовое проектирование</b>		<b>30</b>	
Темы курсовых работ: 1. Технология приготовления горячих блюд из картофеля и корнеплодов. 2. Технология приготовления горячих блюд из грибов кухни народов Крайнего Севера. 3. Технология приготовления пюреобразных супов. 4. Технология приготовления сложных горячих блюд из запечённых овощей. 5. Технология приготовления сложных горячих блюд из фаршированных овощей. 6. Технология приготовления сложных горячих блюд из тушеных овощей. 7. Технология приготовления сложных горячих блюд из протёртых овощей комбинированных с другими ингредиентами. 8. Технология приготовления сложных горячих блюд из двустворчатых моллюсков и иглокожих. 9. Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы. 10. Технология приготовления блюд из рыбы кухни народов Крайнего Севера. 11. Технология приготовления сложных горячих блюд из запеченной рыбы. 12. Технология приготовления сложных горячих блюд из фаршированной рыбы и морепродуктов. 13. Технология приготовления сложных горячих блюд из жареной рыбы. 14. Технология приготовления сложных горячих блюд из рубленой рыбной массы. 15. Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса в кухне народов Крайнего Севера. 16. Технология приготовления сложных горячих блюд из жареного мяса. 17. Технология приготовления сложных горячих блюд из запеченного мяса. 18. Технология приготовления сложных горячих блюд из рубленого мяса.			

19. Технология приготовления сложных горячих блюд из птицы, приготовленной целыми тушками.		
20. Технология приготовления сложных горячих блюд из филе птицы и дичи.		
21. Технология приготовления сложных горячих блюд из рубленой птицы. Варианты комбинирования с другими ингредиентами.		
22. Технология приготовления горячих заправочных супов.		
23. Технология приготовления сложных соусов.		
24. Технология приготовления национальных супов.		
25. Технология приготовления национальных блюд из рыбы.		
26. Технология приготовления национальных блюд из птицы.		
27. Технология приготовления национальных блюд из мяса.		
28. Технология приготовления национальных блюд из субпродуктов.		
29. Технология приготовления национальных блюд из морепродуктов.		
30. Технология приготовления национальных блюд из овощей.		
<b>Форма промежуточной аттестации по МДК.03.01</b>	<b>Экзамен</b>	
Производственная практика (по профилю специальности)	144	
Форма аттестации по практике:	зачет	
<b>Форма промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.03:</b>	<b>Квалификационный экзамен</b>	
<b>Всего:</b>	<b>567</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

## 2.4. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по профессиональному модулю ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

1. Методические указания к выполнению лабораторных работ для очной формы обучения.
2. Методические указания к выполнению самостоятельных работ для очной формы обучения.

## 2.5. Информационное обеспечение, необходимое для освоения ПМ (МДК):

1. Усов В.В. Вегетарианская кухня 2017 ОИЦ «Академия»;
2. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие для СПО и НПО: Академия 2016;
3. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для СПО.- Ростов н/Д: Феникс 2015;
4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для НПО: учебное пособие для СПО: Академия 2002,2004,2005,2015;
5. Ловачева Г.Н. Стандартизация и контроль качества продукции. Общественное питание: учебное пособие для ВУЗов.-М.: Экономика 2014;
6. Радченко Л.А. Основы метрологии, стандартизации и сертификации в общественном питании: учебное пособие для СПО.- Ростов н/Д: Феникс 2009;
7. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учебное пособие для СПО, учебное пособие для препод. НПО.- М.: Академия 2016;
8. Усов В.В. Русская кухня: Блюда из овощей, грибов, молока, яиц, круп и муки. Выпечка: учебное пособие для СПО.-М.: Академия 2018;
9. Усов В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: учебное пособие для СПО.-М.: Академия 2017;
10. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кашенко.-М.: Альфа-М: Инфра-М 2007,2009,2015.
11. Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Карцева Н. Я. «Русская кухня». – М.: Деловая литература,2000,2015.

Перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем:

Таблица 5

<b>Перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем</b>		
<b>Учебный год</b>	<b>Наименование ПО</b>	<b>Сведения о лицензии</b>
2019/2020	Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN	лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.0.2009г.)
2019/2020	Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite (комплексная защита), Dr.Web Server Security Suite (антивирус)	договор №7236 от 03.11.2017г.

**2.6. Материально-техническое обеспечение профессионального модуля ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции:**

Таблица 6

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий и др.	Перечень оборудования и технических средств обучения
1	2	3
1	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства г. Мурманск, МГТУ ул. Колхозная д. 15а, Столовая	Кабинет оснащен следующим оборудованием:- Основное учебное оборудование: Весы механические ВиТ РН – 6Ц13У – 2 шт.; Электрический самовар – 1 шт.; Блендер Marta MT-1583 – 1 шт.; Механическая мясорубка – 1 шт.; Холодильник двухкамерный Атлант – 1 шт.; Кофемолка Moulinex A-843 – 1 шт.; Набор для приготовления фондю – 1 шт.; Учебные пособия;- Дополнительные технические средства обучения, учебное оборудование, средства связи: Аудиторная доска – 1 шт.; - Учебная мебель: шкаф – 5 шт.; столы ученические (двухместные) – 11 шт.; столы – 6 шт.; стулья – 23 шт.
2	Учебный кулинарный цех г. Мурманск, МГТУ ул. Колхозная д. 15а, Столовая	Цех оснащен следующим оборудованием: Столы производственные – 6 шт.; Электроплиты – 2 шт.; Раковины – 2 шт.; Электрическая мясорубка – 1 шт.; Миксеры – 2 шт.; Кухонный комбайн – 1 шт.; Весы электронные – 1 шт.; Пароварка – 1 шт.; Чайник электрический – 1 шт.; Холодильник бытовой Snaiге – 1; Микроволновая печь – 1 шт.; Набор для приготовления фондю – 1 шт.; Фритюрница Karma Global EF-80 – 1 шт.
3	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов г. Мурманск, МГТУ, корпус Л, ул. Кирова, д. 1, каб. 5	Основное учебное оборудование: Видеопроектор BenQ MX660 – 1 шт.; экран настенный механический DINCON DMV 240,180*240 см - 1 шт.; доска аудиторная – 1 шт. Учебная мебель: учебные столы - 15 шт.; стулья - 30 шт.; стол учителя - 1 шт.; стул учителя - 1 шт.

**2.7. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных работ, выполнения обучающимися индивидуальных заданий и др.

Таблица 7

Освоенные компетенции/ компетентности	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Показатели оценки уровня сформированности	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3	4
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей	У1-У7. З1-З44. ПО1-ПО5.	- проявление серьезной мотивации к профессии; - стремление к приобретению новых профессиональных знаний и умений;	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося на лабораторных

<p>профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявление сообразительности, аналитических способностей, системного мышления, эрудиции;</li> <li>- стремление к повышению качества работы;</li> <li>- проявление творчества в выполнении самостоятельной работы;</li> <li>- подготовка по основам профессиональных знаний</li> </ul>	<p>занятиях, динамики достижений обучающегося в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>У1-У7. 31-344. ПО1-ПО5.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность осознавать цели деятельности и умение их пояснять;</li> <li>- способность и готовность выполнять деятельность по образцу;</li> <li>- организовывать собственную деятельность, выбирать методы и способы выполнения поставленных задач из известных, оценивать их эффективность и качество;</li> <li>- способность применять знания, умения и навыки на практике;</li> <li>- способность работать самостоятельно.</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающегося на лабораторных занятиях, динамики достижений обучающегося в учебной и общественной деятельности, при выполнении работ по изготовлению сложной горячей кулинарной продукции на производственной практике.</p>
<p>ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>У1-У7. 31-344. ПО1-ПО5.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умеет планировать, организовывать и контролировать свою деятельность;</li> <li>- оперативно реагирует на нестандартные ситуации;</li> <li>- способность адаптироваться к новым ситуациям;</li> <li>- стремление к повышению качества работы;</li> <li>- проявление творчества в выполнении самостоятельной работы;</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающегося на лабораторных занятиях, динамики достижений обучающегося в учебной и общественной деятельности, при выполнении работ по изготовлению сложной горячей кулинарной продукции на производственной практике.</p>
<p>ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,</p>	<p>У1-У7. 31-344. ПО1-ПО5.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обмен информацией, проявление терпимости к другим мнениям и позициям;</li> <li>- ориентирование в информационных потоках;</li> <li>- осознанное восприятие информации, распространяемой в СМИ;</li> <li>- способность к анализу</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающегося на лабораторных занятиях, динамики достижений обучающегося в</p>



профессионального и личностного развития.		информации, выделении главного, структурировании, представлении в доступной для других форме.	учебной и общественной деятельности, при выполнении работ по изготовлению сложной горячей кулинарной продукции на производственной практике.
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	У1-У7. 31-344. ПО1-ПО5.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владение способами получения специальной информации;</li> <li>- стремление освоить работу с разными видами информации: диаграммами, символами, графиками, текстами, таблицами и т.д.;</li> <li>- владение современными средствами получения и передачи информации (факс, сканер, компьютер, принтер, модем, копир и т.д.);</li> <li>- владение информационными и телекоммуникационными технологиями (аудио-, видеозапись, электронная почта, СМИ, Интернет).</li> </ul>	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося на лабораторных занятиях, динамики достижений обучающегося в учебной и общественной деятельности, при выполнении работ по изготовлению сложной горячей кулинарной продукции на производственной практике.
ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	У1-У7. 31-344. ПО1-ПО5.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявление навыков межличностного общения;</li> <li>- обладание способностью и готовностью к сотрудничеству;</li> <li>- умение слушать собеседников;</li> <li>- умение работать в группе, команде;</li> <li>- умение координировать коллективные действия работы группы;</li> <li>- умение организовывать деловое общение для максимальной пользы в выполнении работы.</li> </ul>	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося на лабораторных занятиях, динамики достижений обучающегося в учебной и общественной деятельности, при выполнении работ по изготовлению сложной горячей кулинарной продукции на производственной практике.
ОК 7 Брать ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	У1-У7. 31-344. ПО1-ПО5.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявление ответственности за выполняемую работу;</li> <li>- способность брать на себя ответственность за принятые решения и за работу членов команды (подчиненных).</li> </ul>	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося на лабораторных занятиях, динамики достижений обучающегося в

			учебной и общественной деятельности, при выполнении работ по изготовлению сложной горячей кулинарной продукции на производственной практике.
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	У1-У7. 31-344. ПО1-ПО5.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение реализовывать в повседневной жизни полученные знания, умения и навыки;</li> <li>- наличие склонности к саморазвитию;</li> <li>- обладание способностью учиться;</li> <li>- умение работать самостоятельно;</li> <li>- способность воспринимать критику от других обучающихся;</li> <li>- способность критично относиться к своей работе;</li> <li>- обладание устойчивым стремлением к самосовершенствованию.</li> </ul>	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося на лабораторных занятиях, динамики достижений обучающегося в учебной и общественной деятельности, при выполнении работ по изготовлению сложной горячей кулинарной продукции на производственной практике.
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	У1-У7. 31-344. ПО1-ПО5.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность к поиску необычных, оригинальных идей выполнения решения;</li> <li>- умение отклоняться от традиционных схем мышления, готовность к инновациям;</li> <li>- способность принимать непопулярные решения, если этого требует ситуация.</li> </ul>	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося на лабораторных занятиях, динамики достижений обучающегося в учебной и общественной деятельности, при выполнении работ по изготовлению сложной горячей кулинарной продукции на производственной практике.
ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	У1-У7. 31, 35, 37, 39, 310, 316, 317, 319-322, 324, 328, 333, 335, 336. ПО1-ПО5.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владения методиками и навыками органолептической оценки продуктов для приготовления супов;</li> <li>- способность принимать организационные решения по процессам приготовления супов;</li> <li>- умение проводить расчеты по формулам;</li> </ul>	Текущий контроль в форме защиты лабораторных работ, зачета по производственной практике, экзамена по МДК 03.01,

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- владение навыками безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении супов;</li> <li>- умение выбирать различные способы и приемы приготовления супов, а также температурный режим при подаче и хранении;</li> <li>- владение навыками разработки ассортимента супов;</li> <li>- владение приемами организации технологического процесса приготовления супов;</li> <li>- владение различными технологиями приготовления супов;</li> <li>- умение проводить сервировку и оформление супов;</li> <li>- владение навыками контроля безопасности супов.</li> </ul>	<p>квалификационного экзамена по профессиональному модулю ПМ.03.</p>
<p>ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p>	<p>У1-У7. 31, 36, 37, 310, 313-316, 320, 321, 323-325, 330-332, 334-336. ПО1-ПО5.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владения методиками и навыками органолептической оценки продуктов для приготовления соусов;</li> <li>- способность принимать организационные решения по процессам приготовления соусов;</li> <li>- владение навыками безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении соусов;</li> <li>- умение выбирать различные способы и приемы приготовления соусов, а также температурный режим при подаче и хранении;</li> <li>- владение навыками разработки ассортимента соусов;</li> <li>- владение приемами организации технологического процесса приготовления соусов;</li> <li>- владение различными технологиями приготовления соусов;</li> <li>- владение навыками контроля безопасности соусов;</li> <li>- владение принципами и методами организации производства соусов в ресторане (соусная станция);</li> <li>- знанием ассортимента вкусовых добавок и вина к сложным горячим соусам и варианты их использования;</li> <li>- знание требований к безопасности приготовления и хранения готовых сложных</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме защиты лабораторных работ, зачета по производственной практике, экзамена по МДК 03.01, квалификационного экзамена по профессиональному модулю ПМ.03.</p>

		горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде.	
ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	У1-У7. 31-35, 39, 311, 312, 316, 319, 320, 323-325, 328, 329, 331-333, 335, 336. ПО1-ПО5.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владения методиками и навыками органолептической оценки продуктов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- способность принимать организационные решения по процессам приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- умение проводить расчеты по формулам;</li> <li>- владение навыками безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- умение выбирать различные способы и приемы приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра, а также температурный режим при подаче и хранении;</li> <li>- владение навыками разработки ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- владение приёмами организации технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- владение различными технологиями приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- умение проводить сервировку и оформление сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- владение навыками контроля безопасности сложных блюд из овощей, грибов и сыра</li> <li>- знание классификации и ассортимента сыров, овощей и грибов;</li> <li>- владение навыками подбора гарниров, заправок и соусов для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.</li> </ul>	Текущий контроль в форме защиты лабораторных работ, зачета по производственной практике, экзамена по МДК 03.01, квалификационного экзамена по профессиональному модулю ПМ.03.
ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственн	У1-У7. 31, 38, 310, 316, 318-321, 323-328, 330, 333, 335, 336. ПО1-ПО5.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владения методиками и навыками органолептической оценки продуктов для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> </ul>	Текущий контроль в форме защиты лабораторных работ, зачета по производственной практике,

<p>ой (домашней) птицы.</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность принимать организационные решения по процессам приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- умение проводить расчеты по формулам;</li> <li>- владение навыками безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- умение выбирать различные способы и приемы приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, а также температурный режим при подаче и хранении;</li> <li>- владение навыками разработки ассортимента сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- владение приемами организации технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- владение различными технологиями приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- умение проводить сервировку и оформление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- владение навыками контроля безопасности сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- владение навыками подбора гарниров, заправок и соусов для сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- знание правил порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд.</li> </ul>	<p>экзамена по МДК 03.01, квалификационного экзамена по профессиональному модулю ПМ.03.</p>
<p>ДПК 3.1</p>	<p>У1, У4, У6.</p>	<p>- владения методиками и</p>	<p>Текущий</p>

<p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.</p>	<p>337-39. ПОЗ-ПО5.</p>	<p>навыками органолептической оценки продуктов для приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владение навыками безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий;</li> <li>- умение выбирать различные способы и приемы приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, а также температурный режим при подаче и хранении;</li> <li>- владение приемами организации технологического процесса приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий;</li> <li>- владение различными технологиями приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий;</li> <li>- умение проводить сервировку и оформление сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий;</li> <li>- владение навыками контроля безопасности сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий;</li> <li>- умение сочетать крупы, бобовые и макаронные изделия с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.</li> </ul>	<p>контроль в форме защиты лабораторных работ, зачета по производственной практике, экзамена по МДК 03.01, квалификационного экзамена по профессиональному модулю ПМ.03.</p>
<p>ДПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из творога и яиц.</p>	<p>У1,У2,У4. 340-342. ПОЗ-ПО5.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владения методиками и навыками органолептической оценки продуктов для приготовления сложных блюд из творога и яиц;</li> <li>- способность принимать организационные решения по процессам приготовления сложных блюд из творога и яиц;</li> <li>- владение навыками безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из творога и яиц;</li> <li>- умение выбирать различные способы и приемы приготовления сложных блюд из творога и яиц, а также температурный режим при подаче и хранении;</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме защиты лабораторных работ, зачета по производственной практике, экзамена по МДК 03.01, квалификационного экзамена по профессиональному модулю ПМ.03.</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- владение приёмами организации технологического процесса приготовления сложных блюд из творога и яиц;</li> <li>- владение различными технологиями приготовления сложных блюд из творога и яиц;</li> <li>- владение навыками контроля безопасности сложных блюд из творога и яиц;</li> <li>- владение навыками подготовки яиц, яичных продуктов и творога для приготовления блюд;</li> <li>- умение организовать технологический процесс приготовления сложных блюд из творога и яиц;</li> <li>- знание ассортимента блюд из яиц и творога, температурный, санитарный режим и правила приготовления блюд из яиц и творога.</li> </ul>	
<p>ДПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление горячих напитков.</p>	<p>У1, У2, У5-У7. 343, 344. ПО3, ПО4.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владения методиками и навыками органолептической оценки продуктов для приготовления горячих напитков;</li> <li>- способность принимать организационные решения по процессам приготовления горячих напитков;</li> <li>- владение навыками безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении горячих напитков;</li> <li>- владение методиками приготовления горячих напитков, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- умение проводить сервировку и оформление горячих напитков.</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме защиты лабораторных работ, зачета по производственной практике, экзамена по МДК 03.01, квалификационного экзамена по профессиональному модулю ПМ.03.</p>