





## Содержание

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	8
3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	42
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	46

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

*иметь практический опыт:*

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

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

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

- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

*уметь:*

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

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

- проводить расчеты по формулам;
  - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
  - выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
  - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
  - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;
- знать:*
- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
  - классификацию сыров, условия хранения и требования 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.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, 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.



## 3 Структура и содержание профессионального модуля

## 3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования МДК и тем профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Консультации	Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), 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		
<b>МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</b>		<b>529</b>	<b>353</b>	<b>70</b>	<b>100</b>	<b>23</b>	<b>153</b>		*	
	<b>Введение</b>	<b>3</b>	<b>2</b>				<b>1</b>			
<b>ПК 3.1.</b>	Раздел 1. Организация и проведение приготовления сложных супов.	129,5	96	48		3	30,5			
<b>ПК 3.2.</b>	Раздел 2. Организация и проведение приготовления сложных горячих соусов.	<b>19</b>	10	4		2	7			
<b>ПК 3.3.</b>	Раздел 3. Организация и проведение приготовления сложных блюд из овощей, грибов.	29	18	12		2	9			
<b>ПК 3.3.</b>	Раздел 4. Организация и проведение приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	24	16	12		2	6			
<b>ПК 3.4.</b>	Раздел 5. Организация и проведение приготовления сложных блюд из рыбы.	180,5	114	32		10	56,5			



## Продолжение

Коды профессиональных компетенций	Наименования МДК и тем профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Консультации	Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), 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		
ПК 3.4.	Раздел 6. Организация и проведение приготовления сложных блюд из мяса.	76	52	38		1	23			
ПК 3.3.	Раздел 7. Организация и проведение приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.	19	13	8		1	5		*	
ПК 3.3.	Раздел 8. Организация и проведение приготовления сложных блюд из яиц и сыра.	22	14	10		1	7			
ПК 3.3.	Раздел ПМ 9. Организация безопасности процессов приготовления, хранения и подачи.	27	18	6		1	8			
<b>Практика</b>		<b>342</b>								
<b>Всего:</b>		<b>871(529+342)</b>	<b>353</b>	<b>170</b>		<b>23</b>	<b>153</b>		<b>252</b>	<b>90</b>

		КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО - 19.02.10.ПМ.03.РП	ПМ.03. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ		С.11/49

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

#### 3.2.1 Содержание обучения по междисциплинарным курсам профессионального модуля

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа							
	<b>4 и 5 Семестр</b>	<b>353</b>	<b>183</b>	<b>100</b>	<b>70</b>		<b>153</b>	<b>23</b>	<b>529</b>				
	<b>4 Семестр</b>	<b>210</b>	<b>118</b>	<b>60</b>	<b>32</b>		<b>86</b>	<b>19</b>	<b>315</b>				
	<i>Введение</i>	2	2				1		3				
1	<i>Предмет, цели, задачи, структура, состояние и перспективы развития ОП на современном этапе. Термины. Определения.</i>	2/2	2/2						2	ГОСТ 50647-10 ОП Термины и определения.	[2, с.3-4;6, с.3-22]	1,2	
	<i>Самостоятельная работа №1 выполнение домашних заданий по т. Введение1 (изучение конспектов занятий и необходимой литературы; подготовка опорных конспектов)</i>						1/1		1		Подготовить доклады, презентации.	3	
	<b>Раздел ПМ 1. Организация и проведение приготовления сложных супов.</b>	<b>96</b>	<b>48</b>	<b>30</b>	<b>18</b>		<b>30,5</b>	<b>3</b>	<b>129,5</b>				
	<b>Тема1.1 Организация работы горячего цеха.</b>	<b>36</b>	<b>22</b>		<b>14</b>		<b>10</b>		<b>46</b>				
2	<i>Особенности производственной и торговой деятельности предприятий общественного питания.</i>	2/4	2/4						2		[3, с.3-13; 4, с.6-11]	1,2	
3	<i>Классификация предприятий общественного питания. Отличие.</i>	2/6	2/6						2	ГОСТ Р 50762 -07 ОП	[4,13-20;3, с.13-20, схема]	1,2	
4	<i>Практическое занятие № 1 Ознакомление с деятельностью предприятий общественного питания конкретного типа и класса.</i>	2/8			2/2				2	ГОСТ Р 5072-07 ОП Классификация ПОП	Оформить отчет.	2,3	
5	<i>Характеристика типов предприятий общественного питания, размещение.</i>	2/10	2/8						2		[4,20-29;3, с.20-42]	1,2	

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	МО - 19.02.10.ПМ.03.РП	ПМ.03. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

С.12/49

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа							
6	Практическое занятие №2 Изучение основных типов и классов.	2/12						2	ГОСТ 50935-07 Услуги предприятий общественного питания.	Выписать определения	2,3		
7	Структура производства. Производственная инфраструктура, её характеристика, требования к производственным помещениям.	2/14	2/10		2/4			2	Функциональная схема взаимосвязанных помещений.	[3, с.168-179]	1,2		
8	Оперативное планирование работы производства. Оперативное планирование в предприятиях доготовочных и с полным циклом производства.	2/16	2/12					2		[3, с.89-9; 4, с..29-38]	1,2		
9	Практическое занятие № 3 Расчет выхода готовой продукции. Составление производственной программы горячего цеха.	2/18			2/6			2	Журнал - Пит и общество. Планиров. ПОП	Оформить отчет.	2,3		
10	Виды меню. Принципы составления.	2/20	2/14					2	Образцы меню.	[3, 99-103]	1,2		
11	Практическое занятие № 4 Составление плана меню предприятия.	2/22			2/8			2		Составление таблицы заказных блюд	2,3		
12	Расчет сырья и сост. задан. Бригад.	2/24	2/16					2		[3, с.103-107]	1,2		
13	Практическое занятие № 5 Составление плана-меню скомплектованных рационов питания для различных континентов.	2/26			2/10			2		Оформить отчет.	2,3		

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

		КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО - 19.02.10.ПМ.03.РП	ПМ.03. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ		С.13/49

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
Уроки, лекции	лабораторные работы		практические занятия	Курсовая работа									
4	Нормативная документация предприятий общественного питания.	2/28	2/18						2	Сборник нормативных и технических документов ПОП, ТКК	[3, с.107-122]	1,2	
15	Практическое занятие №6 Оформление технологических карт. Разработка фирменного блюда, оформление технико-технологической карточки.	2/30		2/12					2		Оформить отчет.	2,3	
16	Особенности организации горячего цеха. Микроклимат горячего цеха. Режим работы горячего цеха.	2/32	2/20						2		[3, с.216-24; 4,с.118-127)	1,2	
17	Организация работы супового отделения. Технологические линии: для приготовления бульонов и для приготовления супов.	2/34	2/22						2		[3, с.216-240].	1,2	
18	Посуда, инвентарь, инструменты и приспособления, используемые в горячем цехе.	2/36	2/24						2	Плакаты, натуральные образцы.	Состав. рекомендаций по организации работы зав.производством с учетом производственной программы	1,2	
19	Практическое занятие № 7 Подбор оборудования и инвентаря для горячего цеха по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы.	2/38		2/14					2	План – схема, инвентарь цеха.	Оформить отчет.	2,3	
	Самостоятельная работа 2: Анализ размещения действующих предприятий общественного питания в районе проживания (учебы и т.д.).						1/2		1			3	

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

		КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГУ»	
МО - 19.02.10.ПМ.03.РП	ПМ.03. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ		С.14/49

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
	Уроки, лекции		лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа								
	Самостоятельная работа 3: Ознакомление с ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».						1/3		1			3	
	Самостоятельная работа 4: изучение конспектов занятий, содержания учебной, дополнительной и специальной литературы. Выполнение заданий практических занятий,						7/10		7			3	
	Самостоятельная домашняя работа 5: реклама на фирменное блюдо.						1/11		1			3	
	<b>Тема 1.2 Теоретические основы технологии.</b>	<b>60</b>	<b>26</b>	<b>30</b>	<b>4</b>		<b>20,5</b>		<b>80,5</b>				
20	Способы кулинарной обработки пищевых продуктов. Тепловая обработка: классификация, характеристика, значение и влияние на качество.	2/40	2/26						2	Плакат-схема. Тепловая обработка.	[6, с.31-34; 2, с.9-13.] Составить схему т/о.	1,2	
21	Классификация и ассортимент кулинарной продукции, методы, ассортимент	2/42	2/28						2		[6, с.44-47]Выписать: методы кулинарии.	1,2	
22	Процессы, формирующие качество продукции общественного питания. Диффузия, осмос, набухание адгезия, термомассоперенос. Изменение белков и углеводов, крахмала, значение, влияние на усвояемость и качество.	2/44	2/30						2	Рефераты.	[6, с.52-66], выписать реакции, их определение и значение	1,2	
23	Изменения жиров при варке, жарке, правила и влияние Т/О на пищевую ценность.	2/46	2/32						2	Доклады.	[6, с.66-73], выписать правила жаренье (9 пунктов).	1,2	

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

		КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО - 19.02.10.ПМ.03.РП	ПМ.03. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ		С.15/49

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
Уроки, лекции	лабораторные работы		практические занятия	Курсовая работа									
24	<i>Изменения витаминов, минеральных веществ, цвета. Образование вкуса, аромата потери или увеличение массы.</i>	2/48	2/34						2		<i>[6, с.73-75], повторить тему для к/з.</i>	1,2	
25	<i>Значение супов в питании, ассортимент и классификация. Бульоны. Заправочные супы. Щи, борщи. Требования к качеству, условия и сроки хранения, подача.</i>	2/50	2/36						2	<i>Посуда для подачи. Схема: классификация приготовленных супов.</i>	<i>Схема классификации. [6, с.156-172],</i>	1,2	
26	<i>Рассольники. Солянки. Супы с овощами и картофельные. Супы с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми. Требования к качеству, условия и сроки хранения, подача.</i>	2/52	2/38						2	<i>Учебная литература.</i>	<i>Доклады. Составить кроссворд.</i>	1,2	
27	<i>Пюреобразные супы. Особенности подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения, подача.</i>	2/54	2/40						2	<i>Сборник рецептур.</i>	<i>Составить таблицу по ассортименту супов.</i>	1,2	
28	<i>Практическое занятие № 8 Расчет норм сырья, взаимозаменяемости, решение ситуаций.</i>	2/56			2/16				2	<i>Сборник рецептур, задание на практическое занятие.</i>		2,3	
29	<i>Прозрачные супы. Технология приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам. Требования к качеству, условия и сроки хранения, подача.</i>	2/58	2/42						2	<i>Схема приготовления прозрачного бульона.</i>	<i>Схема, проф. [6, с.186-192]</i>	1,2	

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

		КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО - 19.02.10.ПМ.03.РП	ПМ.03. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ		С.16/49

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
Уроки, лекции	лабораторные работы		практические занятия	Курсовая работа									
30	Сладкие супы. Супы молочные. Требования к качеству, условия и сроки хранения, подача.	2/60	2/44						2	Сборник рецептур.	Схема - клецки завар. на 2 блюда.	1,2	
31	Холодные супы. Приготовление супов из полуфабрикатов. Требования к качеству, условия и сроки хранения, подача	2/62	2/46						2		Схема - на 2 блюда	1,2	
32	Особенности приготовления национальных супов их А! Требования к качеству.	2/64	2/48						2	Книга «Кухни народов мира»	Доклады по А! супов	1,2	
33	Супы Западно - европейских стран, особенности, отличие.	2/66	2/50						2	Доклады.	Журнал № 11 ПО книга Европейской кухне.	1,2	
34	Практическое занятие № 9 Составление таблиц, схем, решение ситуации.	2/68			2/18				2	Задание на практическое занятие.	Расчет на 80 чел.	2,3	
35 36 37	Лабораторная работа № 1 Супы заправочные щи, борщи в ассортименте.	6/74		6/6					6	Натуральные продукты, оборудованные, посуда, сборники рецептур, т.к. Задания лаб. работы	Повторить [6, с.156-160]. Выписать 3 новых блюда.	2,3	МГ, ТЗ
38 39 40	Лабораторная работа № 2 Супы заправочные – солянки. Рассольники.	6/80		6/12					6	Задания лаб. работы	Повт. [1, с.160-170]. расчет сол.рыбн. на 180 п. .	2,3	МГ, ТЗ

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

		КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО - 19.02.10.ПМ.03.РП	ПМ.03. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ		С.17/49

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
	Уроки, лекции		лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа								
41 42 43	Лабораторная работа № 3 Супы картофельные, рыбные, с фри. Гороховый, расчет сырья.	6/86		6/18					6	Натуральные продукты, сборники рецептов, оборудованье, посуда. Задание лабораторных работ № 3, 4, 5	Расчет на 50 п. Перерасчет карт. , ассортимент.	2,3	МГ, ТЗ
44 45 46	Лабораторная работа № 4 Прозрачные супы и гарниры к ним, молочные	6/92		6/24					6	Задания лаб. работы	[6, с.181-192] Выписать 4 новых блюда.	2,3	МГ, ТЗ
47 48 49	Лабораторная работа № 5 Супы. Холодные сладкие. Супы в ассортименте, гарниры к ним.	6/98		6/30					6	Задания лаб. работы	[6, с.192-194], расчет на 80 п..	2,3	МГ, ТЗ
	Самостоятельная работ №6: выполнение домашних заданий по т. 1.2 (изучение конспектов занятий и необходимой литературы; подготовка докладов, рефератов, опорных конспектов)						17,5/28,5		17,5		Подготовить доклады, презентации	3	
	Самостоятельная работ №7: Работа с ГОСТ Р30390-2013, ГОСТ 31985-2013.						1/29,5		1		Подготовить доклады, презентации	3	
	Самостоятельная работ №8: Подготовка рефератов по теме.						1/30,5		1		Подготовить доклады, презентации	3	

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

		КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО - 19.02.10.ПМ.03.РП	ПМ.03. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ		С.18/49

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
Уроки, лекции	лабораторные работы		практические занятия	Курсовая работа									
	Самостоятельная работ №9: Составление алгоритмов по приготовлению и отпуску супов, технологических карт. Требования к качеству супов, сроки реализации. Работа со сборником рецептов, справочной и нормативно-технической документацией.						1/31,5		1		Подготовить доклады, презентации	3	
	Консультация по разделу							3/3	3				
	<b>Раздел ПМ.2. Организация и проведение приготовления сложных горячих соусов.</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>4</b>			<b>7</b>	<b>2</b>	<b>19</b>	<b>Учебная литература.</b>			
	<b>Тема 2.1. Организация работы соусного отделения горячего цеха</b>	<b>2</b>	<b>2</b>				<b>1</b>		<b>3</b>				
50	Особенности организации соусного отделения горячего цеха.	2/100	2/52						2				
	Самостоятельная работ №10: выполнение домашних заданий по т. 2.1(изучение конспектов занятий и необходимой литературы; подготовка докладов, рефератов, опорных конспектов)						1/32,5		1		Подготовить доклады, презентации	3	
	<b>Тема 2.2. Технологические процессы приготовления соусов.</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>4</b>			<b>6</b>		<b>14</b>				
51	Значение классификация подготовка компонентов, мясные соусы их ассортимент, требования к качеству.	2/102	2/54						2	Схема - классификация соусов Образцы пас.	[6, с.198-204] Схема классификации 2 новых соусов, повт. [1, с.77, нарезка].	1,2	
52	Технологический процесс приготовления рыбных, грибных, молочных и сметанных т/к	2/104	2/56						2		[6, с.202-21; 2,с.58-65]	1,2	

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	МО - 19.02.10.ПМ.03.РП	ПМ.03. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

С.19/49

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа							
53	Практическое занятие № 10 Решение ситуаций, задач по расчету сырья, составление схем.	2/106			2/20				2	Сборник рецептур Задание пр. работы.	Оформ. пр. работу, выписать т/к.	2,3	
54	Практическое занятие № 11 Решение задач ситуаций, составление таблиц, ассортимент.	2/108			2/22				2	Задания. Сборник рецептур, справочник технолога.	[повт.208-219] Составить таблицу ассортимента и сроков хранения [6, с.219-220].	2,3	
	Самостоятельная работ №11: выполнение домашних заданий по т. 2.2 (изучение конспектов занятий и необходимой литературы; подготовка докладов, рефератов, опорных конспектов)						4/36,5		4		Подготовить доклады, презентации	3	
	Самостоятельная работ №12: Составление таблиц: требования к качеству соусов, сроки реализации			10	2		1/37,5		1		Подготовить доклады, презентации	3	
	Самостоятельная работ №13: Изучение Федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 ФЗ-29.			10	2		1/38,5		1		Подготовить доклады, презентации	3	
	Консультация по разделу							2/5	2				

		КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО - 19.02.10.ПМ.03.РП	ПМ.03. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ		С.20/49

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
	Уроки, лекции		лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа								
	<b>Раздел ПМ 3. Организация и проведение приготовления сложных блюд из овощей, грибов</b>	<b>18</b>	<b>6</b>				<b>9</b>	<b>2</b>	<b>29</b>				
	<b>Тема 3.1. Технологические процессы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов.</b>	<b>18</b>	<b>6</b>				<b>9</b>		<b>27</b>				
55	Значение блюд в питании, классификация, процессы, происходящие при тепловой обработке. Отварные и припущенные блюда, соусы к ним, подача.	2/110	2/58						2	Муляжи блюд Плакаты	[6, с.221-233], схема пюре карт. с морковью 2новых блюда.	1,2	
56	Технологическое приготовление тушеных и жареных блюд, В! требования к качеству, соусы, подача	2/112	2/60						2	Муляжи блюд. Плакаты.	[6, с.234-239;2, с.66-70]Схема рас. Овощи	1,2	
57	Технология приготовления, блюд запеченных, с различными фаршами, подача т/к. Блюда из грибов.	2/114	2/62						2	Муляжи. Плакаты.	[6, с.239-243;2, с.70-75.]Схема грибы в сметане.	1,2	
58 59	Лабораторная работа № 6 Приготовление блюд тушеных и отварных блюд и гарниров из овощей и грибов.	5/119		5/40					5	Натуральное сырье, инвентарь	[повт.6, с. 221-236] Выписать: рецептуры на 2 блюда.	2,3	МГ, ТЗ
60	Практическое занятие № 12 Расчет норм сырья. Таблицы по ассортименту.	1/120			1/23				1	Сборник рецептур. Методическое пособие.	Оформить отчет	2,3	



## Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час						Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная					
		всего	в т. ч. по видам занятий									
Уроки, лекции	лабораторные работы		практические занятия	Курсовая работа	консультации	максимальная						
61 62	Лабораторная работа № 7 Приготовление жареных блюд и гарниров и овощей.	5/125		5/4 5				5	Методическое пособие.	[повт.6, с.236-243] выписать: сроки и режим хранения 4 новых блюд. Подготовка к зачету по теме.	2,3	МГ, ТЗ
63	Практическое занятие № 13 Расчет норм и составить таблицы ассортимента.	1/126		1/24				1	Методическое пособие.		2,3	
	Самостоятельная работ №14: выполнение домашних заданий по т. 3.1 (изучение конспектов занятий и необходимой литературы; подготовка докладов, рефератов, опорных конспектов)						7/45,5	7		Подготовить доклады, презентации	3	
	Самостоятельная работ №15: Составление таблиц: т/к блюд и гарниров из овощей, грибов, сроки реализации. Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд. Работа со сборником рецептур.						1/46,5	1		Подготовить доклады, презентации	3	
	Самостоятельная работ №16: Ознакомление с ГОСТ Р 30390-2013» Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»						1/47,5	1		Подготовить доклады, презентации	3	
	Консультация по разделу						2/7	2				

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	МО - 19.02.10.ПМ.03.РП	ПМ.03. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

С.22/49

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа							
	<b>Раздел ПМ4. Организация и проведение приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.</b>	<b>16</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>4</b>		<b>6</b>	<b>2</b>	<b>24</b>				
	<b>Тема 4.1. Технологические процессы приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.</b>	<b>16</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>4</b>		<b>6</b>		<b>22</b>				
64	Значение, подготовка сырья, процессы, происходящие при т/о Блюда и гарниры из крупы бобовых изделий, соусы.	2/128	2/64						2	Муляжи блюд. Натуральные образцы	[6, с.246-255; 2, с.75-77] Выписать: - правила варки; подготовка сырья.	1,2	
65	Блюда и гарниры из макаронных изделий, т/к, подбор гарниров соусов.	2/130	2/66						2	Плакаты - блюда из круп, макарон Сборник рецептур	Ассортимент гарниров. [6, с.256-259], выписать т/к и правила подачи.	1,2	
66 67	Лабораторная работа № 8 Приготовление гарниров и блюд из круп, бобовых.	4/134		4/44					4	Натуральные продукты, оборудование, посуда	Повторить соусы Выписать процессы, происходящие при т/о.	2,3	МГ, ТЗ
68	Практическое занятие № 14 Расчет сырья (круп, бобовых и макаронных изделий), воды, соли для приготовления блюд и гарниров.	2/136			2/26				2			2,3	
69 70	Лабораторная работа № 9 Приготовление гарниров и блюд из макаронных изделий	4/140		4/38					4	Методическое пособие.	Оформление отчета	2,3	МГ, ТЗ

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

		КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО - 19.02.10.ПМ.03.РП	ПМ.03. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ		С.23/49

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
	Уроки, лекции		лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа								
71	Практическое занятие № 15 Составление технологических карт на блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий. Разработка новых видов продукции.	2/142			2/28				2			2,3	
	Самостоятельная работ №17: выполнение домашних заданий по т. 4.1 (изучение конспектов занятий и необходимой литературы; подготовка докладов, рефератов, опорных конспектов).						4/51,5		4			3	
	Самостоятельная работ №18: Составление таблиц: т/к блюд и гарниров и ФЗ-212 от 23.11.2009 «О защите прав потребителей»						1/52,5		1			3	
	Самостоятельная работ №19: Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд и гарниров из круп, макаронных изделий.						1/53,5		1			3	
	Консультация по разделу							2/9					
	<b>Раздел ПМ 5. Организация и проведение приготовления сложных блюд из рыбы</b>	<b>68</b>	<b>52</b>	<b>12</b>	<b>4</b>		<b>32,5</b>	<b>10</b>	<b>110,5</b>				
	<b>Тема.5. 1. Технологические процессы приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.</b>	<b>22</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>2</b>		<b>11</b>		<b>33</b>				
72	Блюда из рыбы и не рыбного водного сырья. Значение блюд, классификация. Процессы, происходящие при т/о. Блюда из отварной и крик, рыбы.	2/144	2/68						2	Стенд - новые рыбные товары, плакаты, муляжи.	[6, с.259-265; 2, с.80-81] Выписать – процессы их роль;	1,2	
73	Блюда из отварной и припущенной рыбы.	2/146	2/70						2	Плакаты, муляжи.	[6, с.259-265]	1.2	

		КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО - 19.02.10.ПМ.03.РП	ПМ.03. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ		С.24/49

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа							
74	Блюда из жареной и тушеной рыбы, подбор гарниров, соусов.	2/148	2/72						2	Муляжи блюд. Плакаты. Журнал «Питание и общество».	[6, с.268-272; 2, с.81-84] повт. п/ф из рыбы. схема тещ.	1,2	
75	Блюда из запеченной и рубленой рыбы (натур, и котлетной массы) гарниры, соусы, т/к и подачи.	2/150	2/74						2		[6, с.272-274] Схема - рыба по кал.	1,2	
76	Практическое занятие № 16 Решение задач и ситуаций.	2/152			2/30				2	Методическое пособие.	Расчет на 120 п. табл. Ассортимента. рубленых. п/ф	2,3	
77 78 79	Лабораторная работа № 10 Приготовление блюд из припущенной, жареной рыбы, гарниров и соусов. Расчет норм.	6/158		6/54					6	Методическое пособие.	Реферат по теме Расчет норм сырья	2,3	МГ, ТЗ
80 81 82	Лабораторная работа № 11 Приготовление блюд из запеченной и рубленой рыбы и не рыбного водного сырья. Расчет норм	6/164		6/60					6	Методическое пособие	Реферат по теме Расчет норм сырья	2,3	МГ, ТЗ
	Самостоятельная работ №20: выполнение домашних заданий по т. 5.1 (изучение конспектов занятий и необходимой литературы; подготовка докладов, рефератов, опорных конспектов)						9/62,5		9		Подготовить доклады, презентации	3	

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж



## Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час						Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения		
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная					консультации	максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
Уроки, лекции	лабораторные работы		практические занятия	Курсовая работа									
	<i>Самостоятельная работ №21: Ознакомление с ГОСТ Р 30524-2013» Услуги общественного питания. Требования к персоналу».</i>						1/63,5	1		<i>Подготовить доклады, презентации</i>	3		
	<i>Самостоятельная работ №22: Составление таблиц: требования к качеству блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Работа со сборником рецептур.</i>						1/64,5	1		<i>Подготовить доклады, презентации</i>	3		
	<b>Тема 5.2. Основы товароведения продовольственных товаров. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров.</b>	<b>44</b>	<b>42</b>	<b>2</b>			<b>19,5</b>	<b>63,5</b>					
83	<i>Пищевая ценность продуктов. Химический состав пищевых продуктов. Вода, минералы.</i>	2/166	2/76					2			1,2		
84	<i>Углеводы, белки, жиры, виды.</i>	2/168	2/78					2	Плакаты		1,2		
85	<i>Витамины, прочие вещества, энергетическая ценность.</i>	2/170	2/80					2			1,2		
86	<i>Оценка качества продовольственных товаров. Качество, методы оценки, критерии.</i>	2/172	2/82					2		<i>Анализ показателей качества разных групп.</i>	1,2		
87	<i>Флодоовощные товары и продукты переработки их.</i>	2/174	2/84					2	Плакаты.	<i>[10, с.4-105].</i>	1,2		
88	<i>Рыбные товары и полуфабрикаты. Классификация; живая и охлажденная, мороженая и соленая, копченая, сушеная, вяленая рыба.</i>	2/176	2/86					2	Муляжи, плакаты		1,2		
89	<i>Нерыбное водное сырье, консервы Условия хранения, требования к качеству.</i>	2/178	2/88					2	<i>Натуральные образцы, плакаты</i>	<i>Изучить семейства рыб – ассортимент рыбных товаров.</i>	1,2		

		КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО - 19.02.10.ПМ.03.РП	ПМ.03. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ		С.26/49

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа							
90	<i>Мясные товары и полуфабрикаты. Колбасные изделия, мясные копчености. Условия хранения, использование. Требования к качеству.</i>	2/180	2/90						2	<i>Натуральные образцы, плакаты, муляжи.</i>	<i>Зарисовать схему туши мелкого и крупного рогатого скота</i>	1,2	
91	<i>Мясные консервы, субпродуктовые, маркировка. Условия хранения, использование. Требования к качеству.</i>	2/182	2/92						2	<i>Натуральные образцы, плакаты.</i>	<i>Схема использования крупнокусковых п/ф из мяса.</i>	1,2	
92	<i>Пищевые жиры. Химический состав, виды, классификация. Использование, хранение жиров. Требования к качеству.</i>	2/184	2/94						2		<i>Определение качества растительного масла, по органолептическим и ф/х показателям</i>	1,2	
93	<i>Яйцо и продукты переработки. Химический состав, строение классификация яиц. Условия и сроки хранения. Требования к качеству.</i>	2/186	2/96						2	<i>Натуральные образцы, плакаты, муляжи.</i>	<i>Определение качества яиц, яичного порошка. Изучить строение и хранение яйца.</i>	1,2	
94	<i>Молочные товары. Химический состав, виды, качество, использование молока, сливок, хранение.</i>	2/188	2/98						2	<i>Натуральные образцы, плакаты</i>	<i>[10, с.169-172].</i>	1,2	



## Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа							
95	Сухое, сгущенное молоко, сливки.	2/190	2/100						2	Схема.	[10, с.169-172].	1,2	
96	Кисломолочные товары, А, отличие, использование хранение	2/192	2/102						2	Образцы маркировок и Натуральные образцы	[10, с.171-174]	1,2	
97	Сыры – хим. состав, классификация, А, использование, хранение	2/194	2/104						2	Натуральные образцы, плакаты	Определение товарного сорта твердого сычужного сыра согласно ТУ.	1,2	
98	Зерномучные товары. Химический состав, строение зерна, крупы – виды ассортимент. Т/к, хранение, использование.	2/196	2/106						2	Плакат - строение зерна.	[10, с. 210-211] Составить схему.		
99	Мука и макаронные изделия.	2/198	2/108						2	Образцы макарон.	[10, с.213-219] Изучить ассортимент муки, крупы, макарон.		
100	Хлеб и хлебобулочные, т/к, хранение.	2/200	2/110						2	Натуральные образцы, плакаты, муляжи.	[10, с. 219-226] Определение качества хлеба, составление рецептур блюд черствого хлеба.		

		КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО - 19.02.10.ПМ.03.РП	ПМ.03. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ		С.28/49

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа							
101	Кондитерские товары. Классификация, химический состав, сахар, крахмал. Условия и сроки хранения. Требования к качеству.	2/202	2/112						2	Натуральные образцы сахара, крахмала.	[10, с.232-236] Изучить ассортимент кондитерских товаров.		
102	Вкусовые товары. Классификация вкусовых товаров, значение.	2/204	2/114						2	Упаковка, маркировка	[10, с.241-244]		
103	Напитки: алкогольные, слабо и безалкогольные. Правила выбора вина и других напитков для приготовления блюд. Условия и сроки хранения. Требования к качеству.	2/206	2/116						2	Упаковка, образцы.	[10, с.252-258]		
104	Практическое занятие № 17 Расчет энергетической ценности важнейших видов продовольственного сырья.	2/208				2/32			2	Методическое пособие.	Составление отчетов.		
	Самостоятельная работ №23 выполнение домашних заданий по т. 5.2.						16,5/81		16,5		Подготовить доклады, презентации		
	Самостоятельная работ №24: Изучение показателей химического состава, определяющих энергетическую биологическую ценность и эффективность.						1/82		1		Подготовить доклады, презентации	3	
	Самостоятельная работ №25: Изучение правил отбора образцов или объединенных проб						1/83		1		Подготовить доклады, презентации	3	
	Самостоятельная работ №26: Ознакомление с действующими стандартами и ТУ на продсырье, п/ф и готовую продукцию.						1/84		1		Подготовить доклады, презентации	3	

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж



## Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час						Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения		
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная					консультации	максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
	Уроки, лекции		лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа								
	<b>Тема 5.3. Технологическое оборудование и инвентарь для сложной горячей кулинарной продукции.</b>	2	2					4					
106	Подъемно-транспортное оборудование.	2/210	2/118					2	[3, с.153-175]	1,2			
	Самостоятельная работ №27: выполнение домашних заданий по т. 5.3. (Изучение конспектов занятий и необходимой литературы; подготовка докладов, рефератов, опорных конспектов).						1/85	1		3			
	Самостоятельная работ №28: Лифты: устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.						1/86	1		3			
	Консультация по разделу							10/19	10				
	<b>Итого за 4 семестр</b>	<b>210</b>	<b>118</b>	<b>60</b>	<b>32</b>		<b>86</b>	<b>19</b>	<b>315</b>				
	<b>5 Семестр</b>	<b>143</b>	<b>65</b>	<b>40</b>	<b>38</b>		<b>67</b>	<b>4</b>	<b>214</b>				
1	Посудомоечные машины.	2/2	2/2					2	[14, с.175-176]	2,3			
2	Практическое занятие № 1(18) Изучение устройства и принципа действия посудомоечной машины периодического действия, правила ее безопасной эксплуатации.	2/4			2/2			2	Паспорт оборудования. Методическое пособие	Оформление работы.	1,2		
3	Весо измерительное оборудование. Весовое и дозирующее оборудование.	2/6	2/4					2		[14, с.176-178]	2,3		
4	Практическое занятие № 2(19) Изучение устройства весов различных типов и освоение правил их безопасной эксплуатации.	2/8			2/4			2	Паспорт оборудования. Методическое пособие	Оформление работы.	1,2		
5	Контрольно-кассовые машины.	2/10	2/6					2	Паспорт оборудования	[14, с.181-187]	1,2		

## Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа							
6	Тепловое оборудование. Основы теплотехники.	2/12	2/8						2	Плакаты.	[8, с.264-279]	1,2	
7	Теплогенерирующие устройства.	2/14	2/10						2	Плакаты.	[8, с.279-332].	1,2	
8	Классификация и общая характеристика теплового оборудования.	2/16	2/12						2		[8, с.333-342]	1,2	
9	Варочное оборудование.	2/18	2/14						2	Паспорт оборудования.	[8, с.342-359]	1,2	
10	Устройства электрические варочные (УЭВ): назначение, особенности устройства и эксплуатации.	2/20	2/16						2	Паспорт оборудования.	[8, с.343-350]	1,2	
11	Пароварочные аппараты: назначение, типы, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и ТБ.	2/22	2/18						2	Паспорт оборудования.	[8, с.364-370].	1,2	
12	Практическая работа № 3(20) Изучение устройства и принципа действия, пищеварочного парового котла: правила безопасной эксплуатации.	2/24				2/6			2	Паспорт оборудования. Методическое пособие	Оформление работы.	2,3	
13	Жарочно-пекарное оборудование.	2/26	2/20						2	Паспорт оборудования.	[8, с.380-418]	1,2	
14	Автомат для приготовления и жарки пончиков.	2/28	2/22						2	Паспорт оборудования.	[8, с.437-439]	1,2	
15	Практическая жарочных и пекарных шкафов. Приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации, ТБ.	2/30				2/8			2	Паспорт оборудования.	Оформление работы	2,3	

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	МО - 19.02.10.ПМ.03.РП	ПМ.03. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

С.31/49

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа							
16	Практическая работа №54(22) Изучение устройства и принципа действия электросковород, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации, ТБ.	2/32			2/10				2	Паспорт оборудования. Методическое пособие	Оформление работы	2,3	
17	Практическая работа №6(23) Изучение устройства и принципа действия фритюрницы, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации, ТБ.	2/34			2/12				2	Паспорт оборудования. Методическое пособие	Оформление работы	2,3	
18	Многофункциональное тепловое оборудование	2/36	2/24						2	Паспорт оборудования.	[8, с.154-156]	1,2	
19	Универсальное и водогрейное оборудование.	2/38	2/26						2	Паспорт оборудования.	[8, с.440-458]	1,2	
20	Практическая работа №7(24) Изучение устройства и принципа действия электрических плит, освоение правил их безопасной эксплуатации.	2/40			2/14				2	Паспорт оборудования. Методическое пособие Паспорт оборудования.	Оформление работы.	2,3	
21	Оборудование для раздачи пищи.	2/42	2/28						2		[14, с.180-189] 1	1,2	
22	Холодильное оборудование.	2/44	2/30						2		[14, с.189-204]	1,2	

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

		КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО - 19.02.10.ПМ.03.РП	ПМ.03. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ		С.32/49

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа							
23	<i>Практическая работа № 8(25) Изучение устройства и принципа работы холодильных шкафов и камер. Освоение правил их безопасной эксплуатации.</i>	2/46			2/16				2	<i>Паспорт оборудования. Методическое пособие</i>	<i>Оформление работы.</i>	2,3	
	<i>Самостоятельная работ №1(27) выполнение домашних заданий по т. 5.3 (изучение конспектов занятий и необходимой литературы; подготовка докладов, рефератов, опорных конспектов).</i>						19/19		19	<i>Паспорт оборудования</i>	<i>Подготовить доклады, презентации</i>	3	
	<i>Самостоятельная работ №2 (29) Электронные весы: назначение, типы, особенности, принцип действия, правила эксплуатации и ТБ.</i>						1/20		1			3	
	<i>Самостоятельная работ №3 (30). Газовые пищеварочные котлы: устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.</i>						1/21		1			3	
	<i>Самостоятельная работ №4(31) Газовые пищеварочные котлы: устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации</i>						1/22		1			3	
	<i>Самостоятельная работ №5(32). Аппараты с ИС – обогревом - грили, тостеры, ростеры и шашлычные печи: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и техника безопасности</i>						1/23		1			3	
	<i>Самостоятельная работ №6(33). Автоматические электрокипятильники: назначение, типы, особенности устройства основных узлов, принцип работы и правила эксплуатации, ТБ. Автоматический контроль уровня заполнения кипятильника.</i>						1/24		1			3	

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

		КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО - 19.02.10.ПМ.03.РП	ПМ.03. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ		С.33/49

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
Уроки, лекции	лабораторные работы		практические занятия	Курсовая работа									
	<b>Раздел ПМ 6. Организация и проведение приготовления сложных блюд из мяса.</b>	<b>52</b>	<b>14</b>	<b>30</b>	<b>8</b>		<b>23</b>	<b>1</b>	<b>76</b>				
	<b>Тема 6.1.Технологические процессы приготовления блюд из мяса и субпродуктов.</b>	<b>52</b>	<b>14</b>	<b>30</b>	<b>8</b>		<b>23</b>		<b>75</b>				
24	Значение блюд из мяса в питании. Классификация. Процессы. Происходящие при тепловой обработке мяса. Блюда из отварного мяса и субпродуктов. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	2/48	2/32						2	[6, с.284-290; 2,с.91)	1,2		
25	Блюда из жареного мяса и субпродуктов. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	2/50	2/34						2	Муляжи блюд. Плакаты. Журнал «Питание и общество» [6, с.290-29; 2, с.91-99]. Схема Бефстроганов.	1,2		
26	Блюда из тушеного мяса и субпродуктов. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	2/52	2/36						2	Муляжи блюд. Плакаты. [6, с.300-304; 2, с.91-99)	1,2		
27	Блюда из запеченного мяса. Ассортимент. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	2/54	2/38						2	Оформленные работы. Выписать сроки. [6, с.304-305; 2, с.91-99]] Выписать ТК	1, 2		
28	Блюда из рубленого мяса. Ассортимент. Блюда из натуральной рубки. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	2/56	2/40						2	Плакаты, муляжи. [6, с.307-312]	1, 2		
29	Практическая работа № 9(26) Решение задач и ситуаций.	2/58			2/18				2	Методическое пособие. Оформление работы.	2,3		

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж



## Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа							
30	Практическая работа №10 (27) Решение задач и ситуаций.	2/60			2/20				2	Методическое пособие.	Оформление работы.	2,3	
31	Блюда из рубленой котлетной массы. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2/62	2/42						2	Муляжи блюд. ра	Составить кроссворд по теме	1, 2	
32	Практическая работа №11(28) Решение задач и ситуаций, алгоритмов и составление схем и таблиц.	2/64			2/22				2	Методическое пособие.	Оформление работы.	2,3	
33	Практическая работа №12 (29) Решение задач и ситуаций, составление схем и таблиц.	2/66			2/24				2	Методическое пособие	Оформление работы.	2,3	
34 35 36	Лабораторная работа № 1(12) Приготовление блюд из отварного мяса и субпродуктов. Расчет норм.	6/72		6/6					6	Натуральное сырье, инвентарь, оборудование, посуда.	Оформление работы. Выписать сроки и условия хранения.	2,3	МГ, ТЗ
37 38 39	Лабораторная работа № 2(13) Приготовление блюд из жареного мяса и субпродуктов, гарниров и соусов. Расчет норм.	6/78		6/12					6	Натуральное сырье, инвентарь, оборудование, посуда.	Оформление работы. Выписать сроки и условия хранения.	2,3	МГ, ТЗ
40 41 42	Лабораторная работа № 3(14) Приготовление блюд из тушеного мяса, субпродуктов, гарниров и соусов. Расчет норм.	6/84		6/18					6	Натуральное сырье, инвентарь, оборудование, посуда.	Оформление работы. Выписать срок	2,3	МГ, ТЗ
43	Блюда из мяса диких животных. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2/86	2/44						2	Журналы «Гастроном» и др.	Доклады и ТП 2 блюд.	1, 2	

		КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО - 19.02.10.ПМ.03.РП	ПМ.03. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ		С.35/49

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
Уроки, лекции	лабораторные работы		практические занятия	Курсовая работа									
44 45 46	Лабораторная работа № 4(15) Приготовление блюд из котлетной и натуральной массы, гарниров и соусов. Расчет норм.	6/92		6/24					6	Натуральное сырье, инвентарь, оборудование, посуда.	Оформление работы. Выписать сроки.	2,3	МГ, ТЗ
47 48 49	Лабораторная работа № 5(16) Приготовление блюд из запеченного мяса и способы подачи. Оформление, подача. Расчет норм.	6/98		6/30					6	Натуральное сырье, инвентарь, оборудование, посуда.	Оформление работы. Выписать сроки и условия хранения.	2,3	МГ, ТЗ
	Самостоятельная работ №7(34) выполнение домашних заданий по т. 6.1. (Изучение конспектов занятий и необходимой литературы; подготовка докладов, рефератов, опорных конспектов) .						21/45		21		Подготовить доклады, презентации	3	
	Самостоятельная работ №8(35) Выполнение рефератов по теме 6.1.						2/47		2		Подготовить доклады, презентации	3	
	Консультация по разделу							1/2	1				
	<b>Раздел ПМ 7. Организация и проведение приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы, пернатой дичи и кролика.</b>	<b>13</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>2</b>		<b>5</b>	<b>1</b>	<b>19</b>				
	<b>Тема 7.1.Технологические процессы приготовления блюд и сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.</b>	<b>13</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>2</b>		<b>5</b>		<b>18</b>				
50	Значение блюд из птицы, дичи и кролика в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке в мясе.	2/100	2/46						2	Плакаты, муляжи.	[6, с.147-150, 315-316]	1,2	

		КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО - 19.02.10.ПМ.03.РП	ПМ.03. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ		С.36/49

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа							
51	<i>Блюда из отварной и припущенной птицы, дичи и кролика. Требования к качеству, условия и сроки хранения, подача.</i>	1/101	1/47						1	Плакаты, муляжи.	[6, с.317-318; 2., с.97-101]	1,2	
52	<i>Блюда из жареной, тушеной и рубленой птицы, дичи и кролика. Требования к качеству, условия и сроки хранения, подача.</i>	2/103	2/49						2		6, (с.317-318]	1,2	
53	<i>Практическая работа №13(30) Расчет сырья согласно кондиции, решение задач и ситуаций.</i>	2/105			2/26				2	Методическое пособие, сборник рецептов	Оформление работы.	2,3	
54 55 56	<i>Лабораторная работа № 6(17) Приготовление блюд из птицы отварной, тушеной и жареной с гарнирами и соусами. Оформление. Расчет норм.</i>	6/111		6/36					6	Натуральное сырье, инвентарь, оборудование, посуда	Оформление работы. Выписать сроки и условия хранения.	2,3	МГ, ТЗ
	<i>Самостоятельная работ №9(36) выполнение домашних заданий по т. 7.1. (изучение конспектов занятий и необходимой литературы; подготовка докладов, рефератов, опорных конспектов).</i>						5/52		5		Подготовить доклады, презентации		
	<i>Консультация по теме(-ам) или разделу</i>							1/3	1				
	<b>Раздел ПМ 8. Организация и проведение приготовления блюд из яиц и сыра.</b>	<b>14</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>6</b>		<b>7</b>	<b>1</b>	<b>22</b>				
	<b>Тема 8.1. Технологические процессы приготовления блюд из яиц, яичных товаров и сыра.</b>	<b>14</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>6</b>		<b>7</b>		<b>21</b>				
57	<i>Значение блюд из яиц в питании. Характеристика сырья. Процессы, происходящие при тепловой обработке яиц. Ассортимент, требования к качеству. Условия и сроки хранения.</i>	2/113	2/51						2	Плакаты, муляжи.	[6, с.322-328]	1,2	

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

		КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО - 19.02.10.ПМ.03.РП	ПМ.03. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ		С.37/49

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
	Уроки, лекции		лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа								
58	Значение блюд из сыра в питании. Классификация сыров. Процессы, происходящие при тепловой обработке сыра. Ассортимент блюд. Условия и сроки хранения. Требования к качеству.	2/115	2/53						2	Плакаты, муляжи.	[6, с.328-331]	1,2	
59	Практическая работа №14(31) Решение задач и ситуаций.	2/117			2/28				2	Методическое пособие	Оформление работы.	2,3	
60 61	Лабораторная работа № 7(18) Приготовление блюд из яиц и творога. Оформление. Расчет норм. Требования к качеству.	4/121		4/40					4	Натуральное сырье, инвентарь, оборудование, посуда	Оформление работы. Выписать сроки и условия хранения.	2,3	МГ, ТЗ
62	Практическая работа №15(32) Решение задач и ситуаций. Составление схем, таблиц.	2/123			2/30				2	Методическое пособие	Оформление работы.	2,3	
63	Практическая работа №16(33) Решение задач и ситуаций.	2/125			2/32				2		Оформление работы.	2,3	
	Самостоятельная работ №10(37) выполнение домашних заданий по т. 8. (изучение конспектов занятий и необходимой литературы; подготовка докладов, рефератов, опорных конспектов.						7/59		7		Подготовить доклады, презентации	3	
	Консультация по разделу							1/3	1				
	<b>Раздел ПМ 9. Организация безопасности процессов приготовления. Хранения и подачи.</b>	<b>18</b>	<b>12</b>		<b>6</b>		<b>8</b>	<b>1</b>	<b>27</b>				
	<b>Тема 9.1.Безопасность продуктов, процессов приготовления и хранения горячей продукции.</b>	<b>18</b>	<b>12</b>		<b>6</b>		<b>8</b>		<b>26</b>				
64	Традиционные варианты сочетаемости вкусовых товаров с основными продуктами.	2/127	2/55						2	Учебная литература, журналы.	[6, с322-323]	1,2	

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж



## Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
Уроки, лекции	лабораторные работы		практические занятия	Курсовая работа									
65	Современные варианты сочетаемости вкусовых товаров с основными продуктами.	2/129	2/57						2	Учебная литература, журналы.	[6, с.324-326]	1,2	
66	Практическая работа №34 Решение ситуационных задач. Расчет норм.	2/131			2/34				2	Методическое пособие	Оформление работы.	2,3	
67	Значение использования быстрозамороженных продуктов в ОП. Особенности технологического процесса производства охлажденной и быстрозамороженной продукции	2/133	2/59						2	Учебная литература.	[6, с. 324-326]	1,2	
68	Современные технологии использования охлаждения, замораживания и размораживания при производстве горячих блюд. Ассортимент.	2/135	2/61						2	Учебная литература.	[6, с.324-326]	1,2	
69	Практическая работа №35 Изучение основных требований к организациям по ГОСТ Р ИСО 22000-2007.	2/137			2/36				2	Методическое пособие	Оформление работы.	2,3	
70	Практическая работа №36 Решение ситуационных задач. Расчет норм	2/139			2/38				2	Методическое пособие	Оформление работы.	2,3	
71	Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи сложной горячей кулинарной продукции.	2/141	2/63						2	Учебная литература	[1,2,6, конспект.]	1,2	
72	Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения. Качество охлажденной и быстрозамороженной продукции.	2/143	2/65						2	Учебная литература	[1,2,6, конспект.]	1,2	
	Самостоятельная работа №11(37) выполнение домашних заданий по т. 9.1. (изучение конспектов занятий и необходимой литературы; подготовка докладов, рефератов, опорных конспектов).						8/67		8		Подготовить доклады, презентации	3	
	Консультация по разделу							1/4	1				
	<b>Итого за 5 семестр</b>	<b>143</b>	<b>65</b>	<b>40</b>	<b>38</b>		<b>67</b>	<b>4</b>	<b>214</b>				
	<b>Итого по МДК.03.01</b>	<b>353</b>	<b>183</b>	<b>100</b>	<b>70</b>		<b>153</b>	<b>23</b>	<b>529</b>				
	<b>Итого по ПМ.03 (без учета практики)</b>	<b>353</b>	<b>183</b>	<b>100</b>	<b>70</b>		<b>153</b>	<b>23</b>	<b>529</b>				

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
МО - 19.02.10.ПМ.03.РП	ПМ.03. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.39/49	

### 3.2.2 Содержание обучения по практике профессионального модуля (ПМ.03)

Коды профессиональных компетенций	Вид практики	Виды работ на практике, требования к их выполнению	Объем часов	Уровень освоения
ПК 3.1; ПК.3.2; ПК.3.3; ПК.3.4	Учебная	<p>1.Выполнение работ по изучению и освоению:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристик предприятия, составлению характеристики предприятия и программы (план-меню, меню и т. д.) с учетом типа, класса предприятия, сезона, расположения, контингента потребителей и т.д., используя НТД.</li> <li>- товароведческой характеристики мясного, рыбного, нерыбного водного сырья, кроликов, дичи и птицы и сырья растительного согласно требованиям НТД (сертификата, ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ и т.д.)</li> <li>- организации работы горячего цеха. Организация работы персонала цеха с учетом технологического процесса для производства сложной горячей кулинарной продукции согласно производственной программы</li> </ul> <p>2.Выполнение работ по изучению и освоению:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации работы горячего цеха. Организация работы персонала цеха с учетом технологического процесса для производства сложной горячей кулинарной продукции согласно производственной программы.</li> <li>-организации работы соусного отделения горячего цеха. Организация работы персонала соусного отделения горячего цеха с учетом технологического процесса для производства сложной горячей кулинарной продукции согласно производственной программы.</li> </ul> <p>3.Выполнение работ по изучению и освоению:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- направлений в приготовлении супов. Оформление ТТК, сырьевой ведомости или наряд-заказа, используя действующие НТД с учетом специфики предприятия, сезона, кондиции сырья согласно производственной программы.</li> <li>- направлений в приготовлении соусов. Оформление ТТК, сырьевой ведомости или наряд-заказа, используя действующие НТД с учетом специфики предприятия, сезона, кондиции сырья согласно производственной программы</li> <li>-направлений в приготовлении сложных блюд из овощей, грибов. Оформление ТТК, сырьевой ведомости или наряд-заказа, используя действующие НТД с учетом специфики предприятия, сезона, кондиции сырья согласно производственной программы</li> <li>- направлений в приготовлении сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Оформление ТТК, сырьевой ведомости или наряд-заказа, используя действующие НТД с учетом специфики предприятия, сезона, кондиции сырья согласно производственной программы.</li> </ul>	252	

*Документ управляется программными средствами 1С: Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж*

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
МО - 19.02.10.ПМ.03.РП	ПМ.03. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.40/49	

Продолжение

Коды профессиональных компетенций	Вид практики	Виды работ на практике, требования к их выполнению	Объем часов	Уровень освоения
		<p>- Освоение направлений в приготовлении сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оформление ТТК, сырьевой ведомости или наряд-заказа, используя действующие НТД с учетом специфики предприятия, сезона, кондиции сырья согласно производственной программы.</p> <p>4.Выполнение работ по изучению и освоению:</p> <p>- направлений сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции при ее приготовлении.</p> <p>5.Выполнение работ по изучению и освоению:</p> <p>- работ проведения контроля безопасности готовой сложной кулинарной продукции на предприятии при приготовлении ее.</p>		
ПК 3.1; ПК.3.2; ПК.3.3; ПК.3.4	Производственная	<p>1. Ознакомление с предприятием, составление производственную программу (план-меню, меню и т. д.) с учетом типа, класса предприятия, сезона, расположения, контингента потребителей и т.д., используя НТД. Использование товароведческих характеристик сырья при разработке ассортимента сложной кулинарной продукции.</p> <p>2. Организация работы горячего цеха. Организация работы персонала цеха с учетом технологического процесса для производства сложной горячей кулинарной продукции согласно производственной программы Организация работы соусного отделения горячего цеха. Организация работы персонала горячей кулинарной продукции согласно производственной программы.</p> <p>3. Выполнение технологического процесса приготовления супов Выполнение технологического процесса приготовления соусов. Выполнение технологического процесса приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Выполнение технологического процесса приготовления соусов. Выполнение технологического процесса приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Выполнение технологического процесса приготовления технологические процессы приготовления сложных блюд из овощей, грибов. Выполнение технологического процесса приготовления блюд из мяса и субпродуктов.</p>	90	

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж



Продолжение

Коды профессиональных компетенций	Вид практики	Виды работ на практике, требования к их выполнению	Объем часов	Уровень освоения
		Выполнение технологического процесса приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы, пернатой дичи и кролика. Выполнение технологического процесса приготовления блюд из яиц, яичных товаров и сыра. Использовать технологическое оборудование и инвентарь при производстве сложной горячей кулинарной продукции 4. Выполнение оформления и подачи сложной горячей кулинарной продукции при проведении технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции согласно требованиям ТК, ТТК и другой НТД 5. Использование контроля безопасности продуктов и готовой сложной горячей кулинарной продукции, процессов приготовления и хранения горячей продукции		
		<b>Всего</b>	<b>342</b>	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1 Материально-техническое обеспечение

Виды помещений и их материально-техническое обеспечение	Наименование
1. Наличие помещений: - учебного кабинета	<b>№ 7201</b> Кабинет Технологии продукции общественного питания. <b>№7201</b> Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства <b>№ 7303</b> Кабинет Технологии продукции общественного питания. <b>№7303</b> Кабинет Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
- мастерских	-
- лабораторий	№7301 Учебный кулинарный цех
2. Оборудование помещения и рабочих мест	<b>№ 7201</b> Кабинет Технологии продукции общественного питания. <b>№7201</b> Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства Комплекты мебели для учебного процесса Мультимедийное оборудование: компьютер, проектор, ноутбук. Средства обучения: доска аудиторная, комплект учебной, методической литературы. <b>№ 7303</b> Кабинет Технологии продукции общественного питания. <b>№7303</b> Кабинет Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства Комплекты мебели для учебного процесса. Мультимедийное оборудование: проектор, персональные компьютеры, ноутбук, принтер, телевизор. Программное обеспечение: Средства обучения: доска аудиторная, комплект учебно-наглядных пособий, методической литературы. <b>№ 7301</b> Учебный кулинарный цех Комплекты мебели для учебного процесса Мультимедийное оборудование: персональные компьютеры, принтер, проектор, Средства обучения: доска аудиторная комплект учебно-наглядных пособий, муляжи: - столовая посуда - оборудование кухонное -весы настольные-ВР-3 кг
3. Технические средства обучения	Мультимедийное оборудование: персональный компьютер. Программное обеспечение: <i>Microsoft Volume Licensing Service Center, Код соглашения V9002148, с 30.06.2016 по 30.06.2022г; Лицензионный сертификат(am №17EO-171225-104450-377-871 Kaspersky Endpoint Security с 26.12.2017 по 13.03.2020 г</i>

### 4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	<p>1. Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Л. А. Радченко. - М. : КНОРУС, 2016</p> <p>1. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания/С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова. -3-е изд., стер. -М.:Издательский центр «Академия». 2016. -320 с.</p> <p>2. <b>Инновации в технологии</b> продуктов здорового питания [Электронный ресурс] : IV Всерос. науч. конфер. (24 мая 2017): V Междунар. Балт. мор. форум: сб. науч. трудов / Калининградский государственный технический университет (Калининград) ; ред.: И. М. Титова, М. Н. Альшевская. - Калининград : КГТУ, <b>2017</b>. - 196 с</p> <p>3. Ашряпова, <b>А. Х.</b> Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров (СПО) + eПриложение: тесты [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. Х. Ашряпова. - Электрон. текстовые дан. - Москва : КНОРУС, <b>2018</b></p> <p>4. Лифиц, И. М. Теоретические основы товароведения [Электронный ресурс] : учебник / И. М. Лифиц. - М. : КНОРУС, <b>2017</b></p>
Дополнительные,	<p>5. Ковалева Н.И. Технология приготовления пищи / Н.И. Ковалева, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова – М.: Издательский дом «Деловая литература», 2003. – 480 с.</p> <p>7. Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА – М, 2008</p> <p>8. Улейский Н.Т. Механическое и тепловое оборудование предприятий общественного питания/Н.Т. Улейский, Р.И. Улейская-Ростов н/Д: издательство «Феникс», 2000. - 480 с.</p> <p>9. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов. – М.: ИРПО, 2003</p> <p>10. Торопова Н.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Н.Д. Торопова. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. - 409 с.</p> <p>11. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров: учебник/ Н.С. Казанцева. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко». – 2007. – 400 с.</p> <p>12. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров / В.А. Тимофеева. – Ростов н/Д: Феникс, 2005. – 416 с</p> <p>13. Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2010. -176 с.</p> <p>14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания/ В. П. Золин . – М.: Издательский центр «Академия», 2010. - 248 с..</p> <p>15. ГОСТ Р 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (01.01.16)</p> <p>16. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. (01.01.15)</p> <p>17. ГОСТ Р 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (01.01.16)</p> <p>18. ГОСТ Р 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» (01.01.15)</p> <p>19. ГОСТ Р 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» (01.01.15)</p> <p>20. ГОСТ Р 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» (01.01.15)</p>

Продолжение

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	21.ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания
	22.ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (01.01.16)
	23.ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания (01.01.16)
	24.ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу
	25.ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. (01.01.15)
	26.ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.
	27.ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
	28.ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
	29.ГОСТ Р 55323-2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения. (01.01.14)
	30.ГОСТ Р 56725-2015. Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания.
	31.ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.
	32.Концепция долгосрочного социально-экономического развития РФ на период до 2020 года (распоряжение правительства РФ от 17.11.2008 № 1662-Р)
	33.Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. N 1873-р "Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года".
	34.Методика учета сырья, товаров и производства в предприятиях массового питания различных форм собственности от 12.08.1994 г. № 1 - 1098/32-2
	35.СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
	36.СанПиН 1.1. 1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий. С изменениями и дополнениями
	37.СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
	38.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов.
	39.СанПиН 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.
	40.Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под общей редакцией В.Т. Лапшиной. – Издательство «Хлебпродинформ», 2006. – 784 с.

## Продолжение

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	41. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть / Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ», 1996. – 616 с. 42. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2 часть / Под общей редакцией Н.А. Лупея. – Издательство «Хлебпродинформ», 1997. – 560 с. 43. Указ президента РФ от 30.01.2010 № 120 «Об утверждении доктрины продовольственной безопасности РФ» 44. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 ФЗ-29. 45. Федеральный закон «О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями от 03.07.2016 N 265-ФЗ. 46. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с изменениями и дополнениями) 47. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: уч / Н.Э. Харченко. - М., 2016. - 512 с. 48. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: А.С.К., 2007
<b>Интернет-источники</b>	49. Интернет сайты: <a href="http://base.garant.ru/">http://base.garant.ru/</a> , <a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a> <a href="https://rg.ru">https://rg.ru</a> , <a href="http://docs.cntd.ru/">http://docs.cntd.ru/</a> , <a href="http://ohranatruda.ru/">http://ohranatruda.ru/</a> <a href="http://st.vstu.by/">http://st.vstu.by/</a> <a href="http://www.internet-law.ru/">http://www.internet-law.ru/</a> 50. Электронная библиотечная система ВООК. ru
Электронные образовательные ресурсы	ЭБС «Book.ru», <a href="https://www.book.ru">https://www.book.ru</a> ЭБС «ЮРАЙТ» <a href="https://www.biblio-online.ru">https://www.biblio-online.ru</a> ЭБС «Академия», <a href="https://www.academia-moscow.ru">https://www.academia-moscow.ru</a> Издательство «Лань», <a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a> Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн», <a href="https://www.biblioclub.ru">https://www.biblioclub.ru</a>
Периодические издания	Журнал «ШЕФ – АРТ/CHEFART»; Журнал «Рыбное хозяйство»; Журнал «Стандарты и качество».

## 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение дисциплин:  
 ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевой промышленности;  
 Химия.

## 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):  
 -наличие высшего образования, соответствующего профилю модуля  
 «Технология продукции общественного питания».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- инженерно-педагогический состав: высшее;
- мастера: среднее специальное.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка качества продуктов, готовых полуфабрикатов и сложных супов.</li> <li>- Принятие обоснованных решений по организации процессов приготовления полуфабрикатов и приготовление сложных супов.</li> <li>- Верность и точность расчета по формулам.</li> <li>- Обоснованный выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при организации процессов приготовления и приготовлении сложных супов.</li> <li>- Выбор способов и приемов подготовки продуктов, полуфабрикатов для организации процессов приготовления и приготовлении сложных супов.</li> <li>- Грамотное обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании, подачи и хранении сложных супов.</li> </ul>	Оценка в рамках текущего контроля: <ul style="list-style-type: none"> <li>-результатов работы на лабораторных и практических занятиях;</li> <li>-результатов выполнения индивидуальных домашних заданий;</li> <li>-решение производственных ситуаций;</li> <li>- результатов тестирования.</li> </ul> Оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения учебной и производственной практик.
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка качества продуктов, готовых полуфабрикатов и сложных горячих соусов.</li> <li>- Принятие обоснованных решений по организации процессов приготовления полуфабрикатов и приготовление сложных горячих соусов.</li> <li>- Верность и точность расчета по формулам.</li> <li>- Обоснованный выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при организации процессов приготовления и приготовлении сложных горячих соусов.</li> <li>- Выбор способов и приемов подготовки продуктов, полуфабрикатов для организации процессов приготовления и приготовлении сложных горячих соусов.</li> <li>- Грамотное обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании, подачи и хранении сложных горячих соусов.</li> </ul>	Оценка в рамках текущего контроля: <ul style="list-style-type: none"> <li>-результатов работы на лабораторных и практических занятиях;</li> <li>-результатов выполнения индивидуальных домашних заданий;</li> <li>-решение производственных ситуаций;</li> <li>- результатов тестирования.</li> </ul> Оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения учебной и производственной практик.

## Продолжение

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, яиц и сыра.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка качества продуктов, готовых полуфабрикатов и сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</li> <li>- Принятие обоснованных решений по организации процессов приготовления полуфабрикатов и приготовление сложных блюд из овощей, грибов, яиц и сыра.</li> <li>- Верность и точность расчета по формулам.</li> <li>- Обоснованный выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при организации процессов приготовления и приготовлении сложных блюд из овощей, грибов, яиц и сыра.</li> <li>- Выбор способов и приемов подготовки продуктов, полуфабрикатов для организации процессов приготовления и приготовление сложных блюд из овощей, грибов, яиц и сыра.</li> <li>- Грамотное обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании, подачи и хранении сложных блюд из овощей, грибов, яиц и сыра.</li> </ul>	Оценка в рамках текущего контроля: -результатов работы на лабораторных и практических занятиях; -результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; -решение производственных ситуаций; - результатов тестирования. Оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения учебной и производственной практик.
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценка качества продуктов, готовых полуфабрикатов и сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</li> <li>- Принятие обоснованных решений по организации процессов приготовления полуфабрикатов и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</li> <li>- Верность и точность расчета по формулам.</li> <li>- Обоснованный выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при организации процессов приготовления и приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</li> <li>- Выбор способов и приемов подготовки продуктов, полуфабрикатов для организации процессов приготовления и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</li> <li>- Грамотное обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании, подачи и хранении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</li> </ul>	Оценка в рамках текущего контроля: - результатов работы на лабораторных и практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - решение производственных ситуаций; - результатов тестирования. Оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения учебной и производственной практик.

## Продолжение

Результаты (освоенные профессиональные 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	Проявление и демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии.	Оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике. Оценка активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности («День знаний», профессиональные конкурсы и т.п.). Участие в УИРС и (или) НИРС
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при организации производства полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы, кролика, дичи, растительного сырья. Своевременность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач.	Оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при организации производства, учебной и производственной практике.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при выполнении профессиональных операций.	Оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при организации производства, учебной и производственной практике.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Широта использования различных источников информации, включая электронные.	Оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при организации производства, учебной и производственной практике.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использование информационно-коммуникационных технологий в оперативном поиске информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при организации производства, учебной и производственной практике. Оценка коммуникативной деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, работе в командах (малых группах), во время учебной и производственной практик.

## Продолжение

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Коммуникабельность при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, членами производственного коллектива и руководителями практики в процессе обучения	Оценка коммуникативной деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, работе в командах (малых группах), во время учебной и производственной практик. Оценка использования студентом коммуникативных методов и приёмов при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики. Оценка использования студентом коммуникативных методов и приёмов при проживании в общежитии.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	Ответственность за результат выполнения заданий. Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы	Оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях при работе в малых группах, учебно- и научно-исследовательской работе, при прохождении учебной и производственной практик. Оценка уровня ответственности студента за работу членов команды, при проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики. Оценка динамики достижений студента (портфолио) в выполнении заданий, а также в учебной и общественной деятельности.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Способность: Планировать и организовывать мероприятия для профессионального и личностного развития; Заниматься самообразованием и осознанно планировать повышение квалификации.	Оценка использования студентом методов и приёмов личной организации: в процессе освоения образовательной программы; на практических занятиях; при выполнении индивидуальных домашних заданий; работ во время учебной и производственной практик, НИРС и УИРС. Оценка динамики достижений студента в учебной и общественной деятельности.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Проявление интереса к инновациям в области производства полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы, сырья растительного происхождения	Оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении работ во время учебной и производственной практик.