

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ

КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Краснодарского края
«Краснодарский политехнический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

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

для специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания

2019

Рассмотрено
Цикловой методической комиссией
Протокол № 1 от 1.06.2019г.

Астахова Е.Ю. Председатель

УТВЕРЖДАЮ

Директор
ГБПОУ КК КИТ
« 04 » « 06 » 2019 г.

И.В. Остапенко

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
протокол № 5 от 7.06.2019 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции разработана на основе основной профессиональной образовательной программы СПО ППСЗ в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания среднего профессионального образования, приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года № 384, зарегистрирован в Министерство юстиции России от 23 июля 2014 г. № 33 234, с требованиями Профессионального стандарта "Говар" от 8 сентября 2015 г. N 610н), компетенций международных стандартов WORDSKILLS, укрупненная группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Краснодарский политехнический техникум».

Разработчик: преподаватель Сеидова И.В.
ГБПОУ КК КИТ _____ (подпись)

Рецензенты:

1. рецензия

преподаватель

Квалификация по диплому:

(подпись)

2. рецензия

Квалификация по диплому:

(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

СТР

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	29
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	32

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы СПО ППССЗ в соответствии с ФГОС для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, с требованиями Профессионального стандарта "Повар" от 8 сентября 2015 г. N 610н), компетенций международных стандартов WORDSKILLS, входящей в состав укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология в части освоения вида профессиональной деятельности приготовление сложной горячей кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов;

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов;

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

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

Рабочая программа профессионального модуля 03.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции может быть использована при освоении специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в рамках дополнительного профессионального образования переподготовки кадров, опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

иметь практический опыт:

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

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- *проводить расчеты по формулам:*
для сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни, супов европейской кухни, сложных блюд из овощей, грибов и сыра национальной кухни, сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни, сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;
- *приготавливать, творчески оформлять бульоны Консоме, супы европейской кухни, овощные блюда низкотемпературным способом, творческое оформление и презентация блюда, пасты без начинки, пасты с начинкой;*

- вносить изменение ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса
- делать анализ и оценка потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале
- делать оценку наличия сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, прогнозирование потребности в них в соответствии с имеющимися условиями хранения
- организовывать процесс обучения и контроль выполнения заданий помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- делать расчет количества запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- делать расчет количества персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- составлять заявки на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- подготавливать товарные отчеты по производству блюд, напитков и кулинарных изделий

знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, макаронных изделий, 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 к ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.
- изменения, происходящие с основными пищевыми веществами при тепловой обработке продуктов.
- технологический процесс приготовления сложных, фирменных супов европейской кухни и их презентации, блюд из овощей, грибов, сыра, макаронных изделий национальной кухни, блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных национальной кухни.
- приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд
- основы контроля технологического процесса

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего: **666** часов, в том числе:

максимальная учебная нагрузка обучающегося **486** часов;

обязательная нагрузка **324** часа

самостоятельная работа обучающегося **162** часов.

учебная практика – **72** часа;

производственная практика – **108** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 0.3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 0.3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГOTOВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

3.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 0.3.

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся			Учебная часов	Производственная часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов			
								4		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 3.1	Раздел 1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов	74	50	16	—	24	—			
ПК 3.2	Раздел 2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	53	28	16		25				
ПК 3.3.	Раздел 3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	77	52	24		25				
ПК 3.4	Раздел 4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и	282	194	86	20	88				

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Организовывать и проводить приготовление сложных сунов		50	
МДК 03.01.Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции			
Тема 1.1	Содержание учебного материала:	8	
Изменения, происходящие с основными пищевыми веществами при тепловой обработке продуктов	1. Виды тепловой обработки продуктов. 1. Процессы происходящие при тепловой обработке белков...		
Нормативные правовые			

акты, регулирующие деятельность организаций питания. (вариативная часть)	2. Процессы происходящие при тепловой обработке жиров; 3. Процессы происходящие с углеводами при тепловой обработке продуктов. 4. Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. ХАССП – это система управления безопасностью пищевых продуктов		
Тема 1.2 Технологический процесс приготовления сложных, фирменных супов европейской кухни и их презентации. (вариативная часть)	Содержание учебного материала: 1. ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, требовании к качеству и правилам выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных, фирменных супов европейской кухни; 2. основные критерии оценки качества приготовленных компонентосупов европейской кухни; 3. варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов европейской кухни; 4. методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных, фирменных супов европейской кухни; 5. технология приготовления сложных супов европейской кухни 6. технологию приготовления специальных гарниров к сложным порционным, национальным супам; 7. Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.	14	2
Тема 1.3. Организация процесса приготовления супов и соусов.	Содержание учебного материала: 1. методы организации производства сложных супов, принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция); варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов, варианты сервировки, оформления и способы подачи	8	2

	2. требования к безопасности приготовления, хранения и подачи сложных супов, горячих соусов, гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; 3. основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции, супов и соусов; варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами; 4. правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов, риски в области безопасности процессов приготовления и хранения супов, соусов; правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;		
Тема 1.4. Технологическое оборудование супового и соусного отделения	Содержание учебного материала: 1. Виды технологического оборудования, инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции 2. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности при приготовлении сложных супов, горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде. Практические занятия Практическое занятие № 1: безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования, организационные решения по процессам приготовления супов; Практическое занятие № 2: органолептическая оценка качества и безопасности готовой продукции (супов), качество продуктов для приготовления сложных супов; Практическое занятие № 3: расчеты по формулам, составление технологической	20	

(вариативная часть)	документации для супов, Практическое занятие № 4: различные способы и приемы приготовления супов (тестирование)		
	Лабораторные работы Лабораторная работа № 1: Приготовление, творческое оформление бульонов Консоме. Лабораторная работа № 2: Приготовление, творческое оформление заправочных супов европейской кухни. Лабораторная работа № 3: Приготовление, творческое оформление холодных супов европейской кухни. Лабораторная работа № 4. Презентация супов европейской кухни с элементами шоу	28	
Раздел 2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		
	Тема 2.1. Технологический процесс приготовления соусов.	28	
Содержание учебного материала:			
1. ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: соусов; ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования; 2. требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных			

	ингредиентов, используемых для приготовления сложных горячих соусов; основные критерии оценки качества соусов. Температура подачи сложных горячих соусов, блюда из сыра, овощей и грибов; 3. правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов; правила соусной композиции горячих соусов; 4. методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих соусов; 5. заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; 6. Технология приготовления соуса красного основного и его производных, белого основного и его производных.	
	Практические занятия Практическое занятие № 5: организационные решения по процессам приготовления соусов, безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием. Практическое занятие № 6: органолептическая оценка качества продуктов и готовой продукции (соусов) Практическое занятие № 7: расчеты по формулам; составление технологической документации для соусов. Практическое занятие № 8: различные способы и приемы приготовления соусов; выбор температурного режима при подаче и хранении соусов (тестирование) Лабораторные работы Лабораторная работа № 5: Пассирование овощей, муки, томата, сметаны для соусов. Лабораторная работа № 6: Приготовление, творческое оформление соуса красного основного и его производных. Лабораторная работа № 7: Приготовление, творческое оформление соуса белого	

	основного и его производных Лабораторная работа № 8: Приготовление, творческое оформление горячих соусов без муки.		
Раздел 3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.		52	
МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции			
<i>Тема 3.1</i> <i>Технологический процесс приготовления сложных блюд из овощей, грибов, сыра, макаронных изделий национальной кухни.</i> <i>(вариативная часть).</i>	Содержание учебного материала: 1.ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: блюдо из овощей, грибов, сыра, макаронных изделий; <i>основные критерии оценки качества</i> 2. классификация сыров, овощей и грибов, макаронных изделий условия хранения и требования к качеству различных видов сыров блюдо национальной кухни; 3. <i>варианты сочетания овощей, грибов и сыров, пряностей и приправ с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд национальной кухни;</i> 4. <i>методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из овощей, грибов, сыра, макаронных изделий национальной кухни;</i> 5. <i>Методы приготовления пасты.</i> 6. <i>Методы приготовления блюд из грибов национальной кухни.</i> 7. <i>Методы приготовления блюд из овощей национальной кухни.</i>	18	

	8.Общие сведения о процессе консервирования овощей и грибов национальной кухни. 9.Общие сведения о процессе приготовления блюд из сыра национальной кухни.		
Тема 3.2. Организация процесса приготовления овощей, грибов и сыра	Содержание учебного материала: 1.методы организации производства сложных блюд из овощей, грибов и сыра; 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; 2.требования к безопасности приготовления, хранения и подачи овощей, грибов и сыра; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой продукции. 3.органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции из овощей, грибов и сыра, варианты сервировки, оформления и способы подачи	6	2
Тема 3.3 Технологическое оборудование овощного цеха.	Содержание учебного материала: 1.виды технологического оборудования, производственный инвентарь для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из овощей, грибов и сыра; 2.требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра;	28	
(вариативная часть)	Практические занятия. Практическое занятие № 9:организационные решения по процессам приготовления сложных горячих блюд национальной кухни из овощей, грибов и сыра; Практическое занятие № 10:органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложных горячих блюд национальной кухни из овощей, грибов и сыра;		

	сыра, макаронных изделий ~~готововой~~ продукции. Практическое занятие № 11: расчеты по формулам для сложных горячих блюд национальной кухни из овощей, грибов и сыра, макаронных изделий; Практическое занятие № 12: выбор различных способов и приемов приготовления сложных горячих блюд национальной кухни из овощей, грибов и сыра, макаронных изделий;	
	Практические занятия: Практическое занятие № 13: выбор температурного режима при подаче и хранении сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, определение степени готовности блюд и гарниров (тестирование) Практическое занятие № 14: Расчет технологических карт для блюд из овощей, грибов и сыра Практическое занятие № 15: Составление технико – технологических карт для блюд из овощей, грибов и сыра Практическое занятие № 16: различные способы и приемы приготовления приготовленных сложных блюд из овощей, грибов, сыра, макаронных изделий (тестирование)	
(вариативная часть)	Лабораторные работы. Лабораторная работа № 9: Приготовление овощных блюд низкотемпературным способом, творческое оформление и презентация блюда. Лабораторная работа № 10: Приготовление, творческое оформление и презентация сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Лабораторная работа № 11: Приготовление, творческое оформление и презентация пасты без начинки.	

	<i>Лабораторная работа № 12: Приготовление, творческое оформление и презентация пасты с начинкой.</i>		
Раздел 4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.		194	
Тема 4. 1. Организация и технология приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов.		16	
Тема 4.1.1. Технологический процесс приготовления сложных блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных национальной кухни. (вариантная часть)	Содержание учебного материала: 1.ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: блюдо из рыбы, основные критерии оценки качества: блюдо из рыбы, моллюсков и ракообразных национальной кухни; 2.классификация сырья, требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов для блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных национальной кухни 3.варианты сочетания рыбы с другими ингредиентами; правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных национальной кухни; 4.методы и варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных национальной кухни;		

	5. технология приготовления блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных национальной кухни; 6. гарниры для сложных горячих блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных национальной кухни; 7. правила подбора заправок, соусов к различным блюдам из рыбы, моллюсков и ракообразных национальной кухни; 8. техника нарезки на порции готовой рыбы в горячем виде		
Тема 4.1.2. Организация процесса приготовления сложных блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных национальной кухни. (вариативная часть)	Содержание учебного материала: 1. методы организации производства сложных блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных национальной кухни; 2. температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных национальной кухни 3. организационные способы определения степени готовности и качества; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной рыбы из рыбы, моллюсков и ракообразных национальной кухни;	6	
Тема 4.1.3. Технологическое оборудование рыбного отделения	Содержание учебного материала: 1. виды технологического оборудования, производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из рыбы и морепродуктов, варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами; 2. требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из рыбы и морепродуктов в охлажденном и замороженном виде, требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки 3. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной	28	

	безопасности при приготовлении блюд из рыбы и морепродуктов, правила порционирования рыбных блюд, варианты сервировки, оформления и способы подачи из рыбы;	
	Практические занятия Практическое занятие № 17: организационные решения по процессам приготовления блюд из рыбы и морепродуктов; Практическое занятие № 18: безопасно использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных горячих блюд из рыбы и морепродуктов; Практическое занятие № 19: органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложных горячих блюд из рыбы и морепродуктов и безопасность готовой продукции. Практическое занятие № 20: выбор различных способов и приемов приготовления сложных горячих блюд из рыбы и морепродуктов; Практическое занятие № 21: расчеты по формулам для сложных горячих блюд из рыбы и морепродуктов. Практическое занятие № 22: Составление технологических карт, технологических схем приготовления рыбы Практическое занятие № 23: различные способы и приемы приготовления сложных блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных (тестирование)	
	Лабораторные работы Лабораторная работа № 13: Приготовление, творческое оформление и презентация блюд из жареной рыбы целиком, порционными и мелкими кусками	

	Лабораторная работа № 14: Приготовление, творческое оформление и презентация блюд из тушеной рыбы. Лабораторная работа № 15: Приготовление, творческое оформление и презентация блюд из запеченной рыбы. Лабораторная работа № 16: Приготовление, творческое оформление и презентация с элементами шоу блюд из припущенной рыбы.	
Тема 4. 2. Организация и технология приготовления сложных блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи		
Тема 4.2.1. Технологический процесс приготовления сложных блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи	Содержание учебного материала: 1.ассортимент сложной горячей кулинарной продукции из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи, основные критерии оценки качества готовых блюд, варианты сервировки, оформления и способы подачи 2. требования к безопасности приготовления, хранения и подачи п/ф и готовых блюд из мяса и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; 3. методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи; 4.технология приготовления сложных блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи; правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), мясных блюд, - варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра; 5.Технология приготовления сложных блюд из отварного, тушеного мяса,	14

	мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи. 6. Технология приготовления сложных блюд из жареного, запеченного мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи. 7. Особенности приготовления субпродуктов.	
Тема 4.2.2. Организация процесса приготовления блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи	Содержание учебного материала: 1. методы организации производства сложных блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи. 2. температурный, санитарный режим и варианты сервировки, оформления и способы подачи для разных видов сложных блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи; 3. органолептические способы определения степени готовности и качества, риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи	6
Тема 4.2.3. Технологическое оборудование мясного цеха.	Содержание учебного материала: 1. виды технологического оборудования, производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи; 2. производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи;	4
Тема 4.2.4. Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических	Содержание учебного материала:	50

(лечебных) блюд — (вариативная часть)	1. Суточный расход энергии человека. Усвояемость пищи. 2. Способы организации питания, в том числе диетического. 3. Задачи и принципы построения лечебного питания. 4. Порядок составления и физиологическая оценка меню для разных групп взрослого населения. 5. Характеристика диет. Диеты № 1, 6. Характеристика диет. Диеты № 2 7. Характеристика диет. Диеты № 4 8. Характеристика диет. Диеты № 5 9. Характеристика диет. Диеты № 7 10. Характеристика диет. Диеты № 8 11. Характеристика диет. Диеты № 9 12. Характеристика диет. Диеты № 10 13. Питание детей и подростков. Санитарные требования к кулинарной обработке блюд и режиму питания детей и подростков.	
	Практические занятия Практическое занятие № 24: организационные решения по процессам приготовления блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи Практическое занятие № 25: безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных горячих блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи, Практическое занятие № 26: органолептическая оценка качества продуктов, готовой продукции из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи.	
	Практические занятия: Практическое занятие № 27: Разработка технологических карт для приготовления блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи Практическое занятие № 28: Разработка технологических схем для приготовления блюд из отварного мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи.	

	Практическое занятие № 29. Исследование потерь в весе блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи при припускании, тушении, запекании и жарке. Практическое занятие № 30. Расчет пищевой ценности блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи. Практическое занятие № 31. различные способы и приемы приготовления приготовления сложных блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи. (тестирование)	
Тема 4.3. Основы контроля	Лабораторные работы Лабораторная работа № 17. Приготовление сложных блюд из рубленой мясной массы, из мясного фарша. Лабораторная работа № 18. Приготовление, творческое оформление и презентация с элементами шоу сложных блюд из отварного, тушеного, припущенного мяса. Лабораторная работа № 19. Приготовление, творческое оформление и презентация с элементами шоу сложных блюд из жареного, запеченного мяса. Лабораторная работа № 20. Приготовление сложных блюд из тушеных субпродуктов.	44

технологического процесса (вариативная часть)	1. Специфика производственной деятельности организации, возможные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания 2. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, маркировке, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента. 3. Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий 4. Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке 5. Технологии наставничества и обучения на рабочих местах	
	Практические занятия Практическое занятие № 32. Вносить изменение ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса Практическое занятие № 33. Делать анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале Практическое занятие № 34. Делать оценку наличия сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, прогнозирование потребности в них в соответствии с изменяющимися условиями хранения Практическое занятие № 35. Организовывать процесс обучения и контроль выполнения заданий помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Практическое занятие № 36. Делать расчет количества закусок сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Практическое занятие № 37. Делать расчет количества персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	

	Практическое занятие № 38. Составить заявку на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Практическое занятие № 39. Подготавливать товарные отчеты по производству блюд, напитков и кулинарных изделий Практические занятия: Практическое занятие № 40. Техничко – технологическая карта. Правила оформления. Практическое занятие № 41. Технологическая инструкция. Правила оформления. Практическое занятие № 42. Рецептура. Правила оформления. Практическое занятие № 43. Нормы расхода сырья. Правила оформления. Практическое занятие № 44. Информационный листок. Правила оформления. Лабораторные работы	
	Лабораторная работа № 21. Приготовление и отпуск блюд из отварной птицы. Лабораторная работа № 22. Приготовление, творческое оформление и презентация с элементами шоу блюд из запеченной птицы. Лабораторная работа № 23. Приготовление, творческое оформление и презентация с элементами шоу блюд из тушеной птицы. Лабораторная работа № 24. Приготовление, творческое оформление и презентация с элементами шоу блюд из жареной птицы, дичи.	
Тема 4.4. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Практические занятия Практическое занятие № 45. Составление сводной таблицы технологических параметров приготовления и хранения бульонов, супов. Практическое занятие № 46. Составление сводной таблицы технологических параметров приготовления и хранения блюд из овощей, грибов, сыра. Практическое занятие № 47. Составление сводной таблицы технологических параметров приготовления и хранения блюд из рыбы, мяса, птицы.	6

Курсовая работа	20 1. Написание цели и задачи работы. 2. Составление ассортимента блюд горячей кулинарной продукции 3. Изучение состава сырья для приготовления блюд горячей кулинарной продукции. 4. Составление технологических карт на изучаемые горячие блюда 5. Составление технико-технологических карт на разрабатываемые горячие блюда 6. Составление технологических схем на изучаемые горячие блюда 7. Составление калькуляционных карт на изучаемые горячие блюда 8. Оформление заключения. 9. формулировка выводов. 10. Составление списка использованных источников. Организация и технология приготовления горячих блюд с грибами. Организация и технология приготовления горячих блюд диетического питания. Организация и технология приготовления горячих блюд балканской кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд арабской кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд на производственных предприятиях. Организация и технология приготовления горячих блюд армянской кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд абхазской кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд из мяса свинины. Организация и технология приготовления горячих блюд славянской кухни из мяса. Организация и технология приготовления горячих блюд из овощей. Организация и технология приготовления горячих блюд фаршированных овощей. Организация и технология приготовления горячих блюд венгерской кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд европейской кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд немецкой кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд скандинавской кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд мексиканской кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд французской кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд с сыром. Организация и технология приготовления горячих блюд из птицы. Организация и технология приготовления горячих блюд для школьников и студентов. Организация и технология приготовления горячих блюд в
Примерная тематика курсовых работ	

	школьного возраста. Организация и технология приготовления горячих соусов. Организация и технология приготовления горячих блюд из мяса говядины. Организация и технология приготовления горячих блюд из мяса баранины. Организация и технология приготовления горячих блюд из овощей. Организация и технология приготовления горячих блюд из птицы. Организация и технология приготовления горячих блюд итальянской кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд русской кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд для школьников и студентов. Организация и технология приготовления горячих блюд американской кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд кавказской кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд из мяса диких животных. Организация и технология приготовления горячих блюд из дичи. Организация и технология приготовления горячих блюд из рыбы. Организация и технология приготовления горячих блюд морепродуктов. Организация и технология приготовления горячих блюд китайской кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд корейской кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд русской кухни 18 века. Организация и технология приготовления горячих блюд современной русской кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд белорусской кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд татарской кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд еврейской кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд адыгейской кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд кубанской кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд с овощей. Организация и технология приготовления горячих блюд с грибами. Организация и технология приготовления горячих блюд из мяса говядины. Организация и технология приготовления горячих блюд из мяса свинины. Организация и технология приготовления горячих блюд из баранины. Организация и технология приготовления горячих соусов. Организация и технология приготовления горячих блюд из мяса диких животных. Организация и	
--	---	--

	административно – хозяйственных комплексах. Организация и технология приготовления горячих блюд в курортно – развлекательных комплексах. Организация и технология приготовления горячих блюд на производственных предприятиях. Организация и технология приготовления сложных горячих соусов. Организация и технология приготовления горячих заправочных супов с гарниром. Организация и технология приготовления диетических горячих супов. Организация и технология приготовления супов в дошкольных учреждениях. Организация и технология приготовления горячих блюд для школьников и студентов. Организация и технология приготовления горячих блюд итальянской кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд кавказской кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд грузинской кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд испанской кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд американской кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд для школьников и студентов. Организация и технология приготовления горячих блюд для детского дошкольного питания. Организация и технология приготовления горячих блюд из французской кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд из овощей. Организация и технология приготовления горячих блюд с грибами. Организация и технология приготовления горячих блюд из мяса говядины. Организация и технология приготовления горячих блюд из мяса говядины. Организация и технология приготовления горячих блюд из мяса свинины. Организация и технология приготовления горячих блюд из мяса домашней птицы. Организация и технология приготовления горячих блюд из мяса кролика. Организация и технология приготовления горячих блюд из мяса курицы. Организация и технология приготовления горячих блюд диетического питания. Организация и технология приготовления горячих блюд быстрого питания. Организация и технология приготовления горячих блюд для туристов. Организация и технология приготовления горячих блюд для лиц пожилого возраста. Организация и технология приготовления горячих блюд для беременных женщин. Организация и технология приготовления горячих блюд для детей дошкольного возраста. Организация и технология приготовления горячих блюд для детей	
--	--	--

	технология приготовления горячих блюд из личи. Организация и технология приготовления горячих блюд из рыбы. Организация и технология приготовления горячих блюд из морепродуктов. Организация и технология приготовления горячих блюд диетического питания. Организация и технология приготовления горячих блюд для школьников и студентов. Организация и технология приготовления горячих блюд для детского дошкольного питания. Организация и технология приготовления горячих блюд быстрого питания. Организация и технология приготовления горячих блюд для лиц пожилого возраста. Организация и технология приготовления горячих блюд в административно – хозяйственных комплексах. Организация и технология приготовления горячих блюд в курортно – развлекательных комплексах. Организация и технология приготовления горячих блюд на производственных предприятиях. Организация и технология приготовления горячих блюд итальянской кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд французской кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд немецкой кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд испанской кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд русской кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд японской кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд китайской кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд кавказской кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд американской кухни.	
Самостоятельная работа	Ознакомление с таблицами пищевой ценности различных видов супов. Сроки и режимы хранения сырья готовых супов. Виды супов. Работа с нормативными документами и справочной литературой. Составление схем технологического процесса приготовления супов. Поиск нужной информации, новых рецептов в сети Интернет и профессиональных сайтах. Составление таблиц качественного анализа готовых супов. Составление схем сборки варочного котла. Составление таблицы: «Виды неисправностей технологического	162

	оборудования для приготовления супов. Ознакомление с таблицами пищевой ценности различных видов соусов. Сроки и режимы хранения сырья готовых горячих соусов. Виды соусов. Работа с нормативными документами и справочной литературой. Составление схем технологического процесса приготовления соусов. Поиск нужной информации, новых рецептов в сети Интернет. Составление таблиц качественного анализа готовых горячих соусов. Составление схем сборки варочного котла. Составление таблиц: «Виды неисправностей технологического оборудования для приготовления соусов» Ознакомление с таблицами пищевой ценности различных видов овощей. Сроки и режимы хранения овощного сырья готовых горячих блюд. Виды блюд из овощей. Работа с нормативными документами и справочной литературой. Составление схем технологического процесса приготовления блюд из овощей. Поиск нужной информации, новых рецептов в сети Интернет. Составление таблиц качественного анализа готовых горячих блюд из овощей. Составление схем сборки овощерезки. Виды неисправностей технологического оборудования при механической обработке овощей Ознакомление с таблицами пищевой ценности различных видов рыбы. Сроки и режимы хранения рыбного сырья, фаршей и готовых горячих блюд из рыбы. Виды блюд из рыбы. Составление технологических карт на рыбные горячие блюда. Работа с нормативными документами и справочной литературой. Составление схем технологического процесса приготовления горячих блюд из рыбы.	
--	---	--

	Поиск нужной информации, новых рецептов в сети Интернет Составление таблиц качественного анализа готовых горячих блюд из рыбы Составление схем сборки мясорубки Виды неисправностей технологического оборудования при механической обработке рыбы и методы их устранения Ознакомление с таблицами пищевой ценности различных видов мяса Сроки и режимы хранения мясного сырья, фаршей и готовых горячих блюд из мяса Составление технологических карт на мясные горячие блюда Работа с нормативными документами и справочной литературой Составление схем технологического процесса приготовления горячих блюд из мяса Поиск нужной информации, новых рецептов в сети Интернет Составление таблиц качественного анализа готовых горячих блюд из мяса Составление схем сборки мясорубки Виды неисправностей технологического оборудования при механической обработке мяса и методы их устранения Суточный расход энергии человека. Усвояемость пищи Способы организации питания, в том числе диетического Задачи и принципы построения лечебного питания Порядок составления и физиологическая оценка меню для разных групп взрослого населения Характеристика диет. Диеты № 1, Характеристика диет. Диеты № 2 Характеристика диет. Диеты № 4 Характеристика диет. Диеты № 5 Характеристика диет. Диеты № 7 Характеристика диет. Диеты № 8 Характеристика диет. Диеты № 9	
--	--	--

	Характеристика диет. Диет № 10 Питание детей и подростков. Санитарные требования к кулинарной обработке блюд и режиму питания детей и подростков. Ознакомление с таблицами пищевой ценности различных видов мяса птицы. Сроки и режимы хранения рыбного сырья, фаршей и готовых горячих блюд из мяса птицы. Составление технологических карт на горячие блюда. Работа с нормативными документами и справочной литературой. Составление схем технологического процесса приготовления горячих блюд из мяса птицы. Поиск нужной информации, новых рецептов в сети Интернет. Составление таблиц качественного анализа готовых горячих блюд из мяса птицы. Составление схем сборки мясорубки. Виды неисправностей технологического оборудования при механической обработке мяса птицы и методы их устранения. Ознакомление с таблицами пищевой ценности различных видов супов. Сроки и режимы хранения сырья готовых супов. Виды супов. Работа с нормативными документами и справочной литературой. Составление схем технологического процесса приготовления супов. Поиск нужной информации, новых рецептов в сети Интернет и профессиональных сайтах. Составление таблиц качественного анализа готовых супов. Составление схем сборки варочного котла. Составление таблицы «Виды неисправностей технологического оборудования для приготовления супов».	
--	--	--

Учебная практика Виды работ Техника безопасности на рабочем месте. Приготовление оформления и подача сложных горячих бульонов (консоме). Приготовление сложных горячих супов: пюреобразных, прозрачных. Приготовление красного основного соуса, его производных, национальных соусов. Приготовление белого основного соуса его производных, национальных соусов. Приготовление, оформление и презентация вегетарианской закуски (ово-лакто) Приготовление оводного пюре современными способами Приготовление сложных блюд и гарниров из овощей, грибов, сыра низкотемпературным способом Приготовление итальянской пасты с начинкой и без Приготовление сложных отварных, припущенных блюд из рыбы, мяса низкотемпературным методом. Приготовление сложных жаренных блюд из рыбы и мяса. Приготовление сложных тушеных блюд из рыбы и мяса контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции, Приготовление сложных запеченных блюд из рыбы и мяса сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции;	72	Производственная практика Виды работ Техника безопасности на ПОП. Совершенствование навыков приготовления сложных заправочных супов (в том числе национальных) разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; Техника безопасности на ПОП. Совершенствование навыков приготовления сложных горячих супов: пюреобразных, прозрачных, организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы	108
---	-----------	---	------------

Совершенствование навыков приготовления красного основного соуса и его производных, национальных соусов, приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; Совершенствование навыков приготовления белого основного соуса, его производных, национальных соусов, сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; Совершенствование навыков отварных, припущенных блюд и гарниров из овощей, грибов, сыра, контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции Совершенствование навыков приготовления жаренных блюд и гарниров из овощей, грибов, сыра. Совершенствование навыков приготовления тушеных блюд из овощей, грибов, сыра Совершенствование навыков приготовления запеченных блюд и гарниров из овощей, грибов, сыра Совершенствование навыков приготовления отварных, припущенных блюд из рыбы, мяса и сельхоз птицы Совершенствование навыков приготовления жаренных блюд из рыбы, мяса и сельхоз птицы Совершенствование навыков приготовления тушеных блюд из рыбы, мяса, сельхоз птицы Совершенствование навыков приготовления запеченных блюд из рыбы, мяса и сельхоз птицы Совершенствование навыков приготовления сложных блюд из отварного мяса Совершенствование навыков приготовления сложных блюд из жаренного мяса Совершенствование навыков приготовления сложных блюд из запеченного мяса Совершенствование навыков приготовления сложных блюд из отварной птицы Совершенствование навыков приготовления сложных блюд из жаренной птицы Совершенствование навыков приготовления сложных блюд из запеченной птицы		
Всего	666	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Реализация программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете
«Технология приготовления горячих блюд»;

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- столы и стулья по количеству обучающихся;
- шкафы;
- доска;
- стенды;
- комплект учебно-наглядных пособий для проведения лабораторных, практических занятий.

1. Технологическое оборудование:

- механическое оборудование (блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм);
- оборудование (мясорубка, рыхлитель, размолочный механизм);
- тепловое оборудование (плита электрическая четырехкомфорочная, жарочный шкаф);
- холодильное оборудование (холодильник бытовой «Стинол»), холодильный шкаф.

2. Оборудование:

- ванная-мойка.
- Инвентарь: столы разделочные механические, доски разделочные.

1. Мебель кухонная: шкафы- подвесные, стол кухонный, столы производственные

- посуда и инвентарь в ассортименте
- доски разделочные
- весы

4.2. Информационное обеспечение обучения:

Основные источники:

1. Анфимова, Н.А., Татарская, Л.А. Кулинария.: Изд-ий центр «Академия», 2014г.
2. З.П. Матюхина, Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии, учебник, ИЦ Академия, 2015г
3. В.П. Золин, Технологическое оборудование предприятий общественного питания, учебник, ИЦ Академия, 2014г.
4. И.И. Потапова, Соусы, учебное пособие, 2014г, ИЦ Академия.
5. И.И. Потапова, Н.В. Корнеева, Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, учебное пособие, ИЦ Академия, 2014г
6. З.П. Матюхина, Товароведение пищевых продуктов, учебник, 2015г, ИЦ Академия
7. И.П. Самородова, Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, учебник, ИЦ Академия, 2014г.
8. Е.И. Соколова, Приготовление блюд из овощей и грибов, учебник, 2014г, ИЦ Академия.
9. Т.А. Качурин, Контрольные материалы по профессии «Повар», 2014г, ИЦ Академия.
10. И.И. Потапова, Н.В. Корнеева, Блюда из яиц, творога. Сладкие блюда и напитки, учебное пособие, ИЦ Академия, 2014г
11. В.И. Богушева. Технология приготовления пищи, учебное пособие, Феникс, 2013г.

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / от 02.01.2000, ФЗ 29 с изменениями от 30.06.2003 № 15 - ФЗ
2. ФЗ РФ «О защите прав потребителя», /от 27.06.2011 № 162 – ФЗ
3. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 18.08.2011)
4. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические требования».
5. ГОСТ Р 53104 - 2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».
6. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию».
7. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

Дополнительные источники:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.: Учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: Изд-ий центр «Академия», 2014. – 96 с.

2. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие [Текст]. – М.: Мастерство, 2014. – 272 с.
3. Богушева В.И. «Технология приготовления пищи» изд. «Март», 2014
4. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания». - М.; Феникс, 2014.
5. Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. «Оборудование предприятий общественного питания» - М.: Альфа – М, 2014
6. Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли» - М.: ИД «ФОРУМ» 2011
7. Дубцов Г.Г. «Товароведение пищевых продуктов» - М.: Издательский центр «Академия», 2016
8. Дубцов Г.Г., Сиданова М.Ю. «Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции» - М.: Издательский центр «Академия», 2015
9. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. - М.: «Академия», 2015

Отечественные журналы:

«Питание и общество», «Гастроном», «Кулинарные ведомости», «Школа гастронома», «Здоровье», «Смак», «Лиза», «Хозяюшка», «Хлебосол».

Интернет-ресурсы: «Кулинарный портал». Журнал «Шеф-Арт» 2018г Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2018. <https://www.book.ru/book/924187>

Фуршетное меню. Русская кухня. Десерты. Рыбные блюда. Федеральное унитарное предприятие "Труд"

Просто вкусно (мясные и рыбные блюда). Федеральное унитарное предприятие "Труд"

Журнал. Карвинг. Мастер класс. Кавказская кухня. Русская кухня. Федеральное унитарное предприятие "Труд"

Журнал. Просто вкусно. Обеды со всего мира. Федеральное унитарное предприятие "Труд"

Журнал. Гастрономическая коллекция русской кухни. Федеральное унитарное предприятие "Труд"

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды, как в учебном заведении, так и в организациях соответствующих профилю специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Изучение таких общепрофессиональных дисциплин как: «Математика», «Товароведение пищевых продуктов», «Физиология питания, санитария, гигиена», «Организация хранения и контроля запасов и сырья», «Метрология, стандартизация, сертификация», «Информационные

технологии», «Правовые основы профессиональной деятельности» должно предшествовать освоению данного модуля или изучается параллельно.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): Наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» и специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов. Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

Мастера: наличие 5-6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях. Опыт работы в профессиональной сфере является обязательным.

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

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	- выбор методов организации и технологии приготовления сложных супов; - составление технологических и технико – технологических карт наготавливаемые супы; - выбор технологического оборудования для организации работ по приготовлению сложных супов; - подбор технологической оснастки: приспособлений, инструментов, инвентаря для приготовления полуфабрикатов из мяса; - анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - анализ технологического процесса приготовления сложных супов, выявление ошибок и их исправление. - проводить расчеты по формулам для сложных супов национальной кухни. - изменения, происходящие с основными пищевыми веществами при тепловой обработке продуктов. Технологический процесс приготовления супов национальной кухни.	Текущий контроль в форме: - лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; - проведение тестирования по правилам эксплуатации технологического оборудования. Проведения дегустации сырья и готовой продукции
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих	- выбор методов организации и технологии приготовления сложных горячих соусов. - выбор технологического оборудования, приспособлений,	Текущий контроль в форме: - лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК;

соусов.	инвентаря для организации приготовления сложных горячих соусов; - распределение, учет индивидуальных особенностей обучающихся; - рациональное распределение времени, правильная организация рабочих мест с соблюдением правил техники безопасности и охраны труда; - демонстрация качества анализа технологической документации; - правильность выбора ассортимента вкусовых добавок к горячим сложным соусам; - правильность подбора вина и других алкогольных напитков для сложных соусов.	- проведение тестирования по правилам эксплуатации технологического оборудования. Проведения брокеража сырья и готовой продукции
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	- выбор методов организации и технологии приготовления сложных горячих соусов. - выбор технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра. - распределение, учет индивидуальных особенностей обучающихся; - рациональное распределение времени, правильная организация рабочих мест с соблюдением правил техники безопасности и охраны труда; - демонстрация качества анализа технологической документации; - правильность выбора ассортимента вкусовых добавок к горячим сложным блюдам из овощей, грибов и сыра. - проводить расчеты по формулам для сложных блюд из овощей, грибов и сыра национальной кухни. - технологический процесс приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра национальной кухни.	Текущий контроль в форме: - лабораторных и практических занятий, - контрольных работ по темам МДК; - проведение тестирования по правилам эксплуатации технологического оборудования. Проведения брокеража сырья и готовой продукции.
ПК 3.4. Организовывать и проводить	выбор технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации	Текущий контроль в форме: - лабораторных и практических занятий,

приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. - распределение, учет индивидуальных особенностей обучающихся; - рациональное распределение времени, правильная организация рабочих мест с соблюдением правил техники безопасности и охраны труда; - демонстрация качества анализа технологической документации; - правильность выбора ассортимента вкусовых добавок к горячим сложным блюдам из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. - проводить расчеты по формулам для сложных блюд из кролика и нутрии. - технология приготовления блюд из мяса кролика и нутрии. - изменения, происходящие с основными пищевыми веществами при тепловой обработке продуктов. - технологический процесс приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни. - организация процесса приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни.	- контрольных работ по темам МДК; - проведение тестирования по правилам эксплуатации технологического оборудования. Проведения брокеража сырья и готовой продукции
---	--	--

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии - обоснование профессиональных функций техника-технолога; - наличие положительных отзывов по итогам производственной практики; - участие в научно-исследовательской работе; - участие в конкурсах профессионального мастерства, мастер-классах, обучающих семинарах; - создание портфолио студента	Наблюдение за выполнением задания. Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- планирование собственной деятельности, выбор методов и способов решения профессиональных задач; - оценивание эффективности собственной деятельности по качественным и количественным показателям;	Наблюдение за выполнением задания. Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	- организация собственной деятельности и адаптация к изменяющимся обстоятельствам на основе решения простых проблем; - демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Наблюдение за выполнением задания. Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- нахождение и использование информации, необходимой для подготовки и проведения практических занятий; - использование различных источников, в т. ч. электронных, для поиска необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;	Наблюдение за выполнением задания. Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	- демонстрация использования информационно-коммуникационных технологий для планирования, подготовки и проведения учебных занятий и самостоятельной работы;	Наблюдение за выполнением задания. Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения;	Наблюдение за выполнением задания. Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий	- взаимодействие со студентами, преподавателями и мастерами в ходе обучения; - внесение корректив в собственную деятельность на основе ее анализа; - проявление ответственности за работу членов команды (подчиненных), за инициирование и выполнение собственных задач;	Наблюдение за выполнением задания. Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- организация собственной самостоятельной работы при изучении профессионального модуля; - освоение программ дополнительной профессиональной подготовки; - планирование и осуществление обучающимся мероприятий по повышению личностного и квалификационного уровня	Наблюдение за выполнением задания. Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности	- проявление интереса и систематический анализ инноваций в области профессиональной деятельности; - организация собственной деятельности и адаптация к часто изменяющимся технологиям в профессиональной деятельности;	Наблюдение за выполнением задания. Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов

РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу по профессиональному модулю ПМ 03. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ МДК. 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции для специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания, выполненную преподавателем Сеидовой И.В.

Рабочая программа разработана на основе основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС (приказ Министерства образования и науки № 384 от 22.04.2014г. зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 23.07.2014г №33234), укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

В результате изучения программного материала обучающиеся овладеют знаниями и умениями по вопросам разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции; органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции. В содержании дисциплины по темам приводятся номер и наименование в соответствии с тематическим планом; требования к знаниям, умениям студентов в соответствии с ФГОС СПО и пояснительной запиской.

В тематический план рабочей программы включены следующие разделы:

Раздел 1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов

Раздел 2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

Раздел 3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

Раздел 4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

В тематический план включены следующие практические занятия и лабораторные работы:

1. Практические занятия, лабораторные работы по теме 1.2.Организация и технология приготовления сложных горячих соусов.

2. Практические занятия, лабораторные работы по теме 1.2. Организация и технология приготовления сложных горячих соусов.
3. Практические занятия, лабораторные работы по теме 1.3. Организация и технология приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
4. Практические занятия, лабораторные работы по теме 1.4. Организация и технология приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов.
5. Практические занятия, лабораторные работы по теме 1.5. Организация и технология приготовления сложных блюд из мяса и субпродуктов.
6. Практические занятия, лабораторные работы по теме 1.6. Организация и технология приготовления сложных блюд из птицы и дичи.
7. Практические занятия, лабораторные работы по теме 1.7. Обобщение материала.

Тематика практических и лабораторных работ соответствует требованиям подготовки выпускника по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания и содержанию рабочей программы. В тексте рабочей программы правильно и грамотно используются необходимые научные термины и понятия. Оборудование учебного кабинета и технические средства обучения соответствуют современному уровню развития техники и технологии преподавания профессионального модуля.

Заключение: Рабочая программа по профессиональному модулю ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции может быть использована для обеспечения основной образовательной программы ППССЗ по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания в профессиональных образовательных учреждениях.

Рецензент

Директор *И.И. Тиховская*
И.И. Тиховская

(Фамилия И.О., место работы, должность, ученая степень)

Дата

12.06.2019.



М.П

РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу по профессиональному модулю ПМ 03. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ МДК. 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции для специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания, выполненную преподавателем Сеидовой И.В.

Рабочая программа разработана на основе основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС (приказ Министерства образования и науки № 384 от 22.04.2014г. зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 23.07.2014г №33234), укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

В результате изучения программного материала обучающиеся овладеют знаниями и умениями по вопросам разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции; органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции. В содержании дисциплины по темам приводятся номер и наименование в соответствии с тематическим планом; требования к знаниям, умениям студентов в соответствии с ФГОС СПО и пояснительной запиской.

В тематический план рабочей программы включены следующие разделы:

Раздел 1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов

Раздел 2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

Раздел 3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

Раздел 4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

В тематический план включены следующие практические занятия и лабораторные работы:

1. Практические занятия, лабораторные работы по теме 1.2.Организация и технология приготовления сложных горячих соусов.

Тема 7. Приготовление холодных блюд и закусок.

Тема 8. Приготовление сладких блюд и напитков.

Разделы рабочей программы соответствуют структуре и содержанию.

В тематический план включены следующие практические занятия и лабораторные работы:

1. Практические занятия, лабораторные работы по теме 1. Приготовление простых блюд из овощей и грибов
2. Практические занятия, лабораторные работы по теме 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
3. Практические занятия, лабораторные работы по теме 3. Приготовление супов, бульонов и отваров.
4. Практические занятия, лабораторные работы по теме 4. Приготовление соусов.
5. Практические занятия, лабораторные работы по теме 5. Приготовление простых блюд из рыбы.
6. Практические занятия, лабораторные работы по теме 6. Приготовление простых блюд из мяса и домашней птицы.
7. Практические занятия, лабораторные работы по теме 7. Приготовление холодных блюд и закусок.
8. Практические занятия, лабораторные работы по теме 8. Приготовление сладких блюд и напитков.

Тематика практических и лабораторных работ соответствует требованиям подготовки выпускника по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания и содержанию рабочей программы.

В тексте рабочей программы правильно и грамотно используются необходимые научные термины и понятия.

Оборудование учебного кабинета и технические средства обучения соответствуют современному уровню развития техники и технологии преподавания дисциплины

Заключение:

Рабочая программа по Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07. Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер может быть использована для обеспечения профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания в профессиональных образовательных учреждениях.

Рецензент Иванова Е.Ю. ГБПОУ КК

(Фамилия И.О., место работы, должность, ученая степень)

преподаватель 1 категории

Дата 12.06.2019г.

