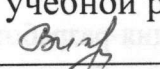


**МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ
НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»**

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель. директора
по учебной работе

 С.П. Вихрова
«31» августа 2018 год

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

19.02.10 Технология продукции общественного питания
*по программе подготовки специалистов среднего звена
естественнонаучного профиля*

Квалификация выпускника – техник - технолог

Великий Новгород, 2018

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	4
1.1	Область применения программы практик	4
1.2	Цели и задачи практик – требования к результатам освоения модуля	4
1.3	Рекомендуемое количество часов на освоение программы практик	4
2	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИК	5
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИК	8
3.1	Тематический план и содержание учебной и производственной практики	8
3.2	Содержание	9
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИК ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	18
4.1	Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	18
4.2	Информационное обеспечение обучения	18
4.3	Общие требования к организации образовательного процесса	19
4.4	Кадровое обеспечение образовательного процесса	20
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИК ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	21
6.	ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	29

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.3 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

1.1 Область применения программы

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

- ПК3.1.Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК3.2.Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК3.3.Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК3.4.Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников общественного питания.

1.2 Цели и задачи практики

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы обучающимися по специальности.

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 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;

- 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

1.3Рекомендуемое количество часов на освоение модуля

- учебная практика – 36часов;
- производственная практика – 72часа

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен обладать:

Профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

ПК3.1.Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК3.2.Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК3.3.Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра

ПК3.4.Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

Общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2.Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3.Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК4.Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК6.Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03

3.1 Тематический план профессионального модуля ПМ03

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля		Практика	
	2	3	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности)
1	2	3	8	9
ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4	МДК 3.1 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции			
ПК.3.1 – ПК.3.4	УП 03.01 Учебная практика		36	
	ПП03.01 Производственная практика (по профилю специальности)			72
	Всего:		36	72

3.2 Содержание учебной практики по профессиональному модулю ПМ 3

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ) и тем	Содержание и виды работ	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК. 03. 01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		
Тема 1	Виды работ	6	
Организация и приготовление сложных супов	Ассортимент и приготовление сложных супов, специальных гарниров для них. Сервировка, оформление, способы подачи.		2
Тема 2	Виды работ	6	2,3

ОК9.Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

[illegible]

Организация и приготовление сложных горячих соусов	Ассортимент и приготовление сложных горячих соусов.		
Тема 3	Виды работ	6	2
Организация и приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	Ассортимент и приготовление сложной горячей кулинарной продукции: блюда из овощей, грибов и сыра. Гарниры, заправки, соусы. Оформление, сервировка, способы подачи.		
Тема 4	Виды работ	18	2,3
Организация и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: блюда из рыбы, мяса и птицы. Гарниры, заправки, соусы. Оформление, сервировка, способы подачи.		
Всего		36	
Форма аттестации дифференцированный зачет			

3.3. Содержание производственной практики по профессиональному модулю ПМ 3

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ) и тем	Содержание и виды работ	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК. 03. 01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		
Тема 1	Виды работ	18	
Организация и приготовление сложных супов	Организация рабочего места для приготовления сложных горячих блюд. Охрана труда и личная гигиена на ПОП. Ассортимент сложных горячих первых блюд. Приготовление и подготовка к реализации сложных заправочных супов. Супов – пюре и гарниров для них. Сервировка, оформление, способы подачи, условия хранения.		2
Тема 2	Виды работ	12	2,3

Организация и приготовление сложных горячих соусов	Организация рабочего места для приготовления сложных горячих соусов.. Охрана труда и личная гигиена на ПОП. Ассортимент и приготовление сложных горячих соусов.Способы подачи, условия хранения.	18	2
Тема 3 Организация и приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	Виды работ Организация рабочего места для приготовления сложных горячих закусок, гарниров, блюд из овощей.. Охрана труда и личная гигиена на ПОП Ассортимент и приготовление сложной горячей кулинарной продукции: блюда из овощей, грибов и сыра. Гарниры, заправки, соусы. Оформление, сервировка, способы подачи	24	2,3
Тема 4 Организация и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Виды работ Организация рабочего места для приготовления сложных горячих блюд.. Охрана труда и личная гигиена на ПОП Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: блюда из рыбы, мяса и птицы. Гарниры, заправки, соусы. Оформление, сервировка, способы подачи	72	
Форма аттестации дифференцированный зачет			

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных лабораторий, мастерских

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:

Стол лабораторный, стол для весов, стол для приборов, шкаф для лабораторной посуды, шкаф – стеллаж.

Универсальные приводы общего назначения, электроплита, картофелено-очистительная машина, овощерезательная машина, протирачная машина, фритюрница, жарочный шкаф, электросковорода, кипятильник, раздаточная секционная стойка, холодильное оборудование, весы настольные циферблатные (электронные), посудомоечная машина, пароконвектомат, микроволновая печь.

Ванна производственная (моечная), раковина для мытья рук.

Доска разделочная маркированная, сковороды, лопатки, венчики, сотейник, сито для протирки, кастрюли разной емкости (комплект), дуршлаг, набор инструментов для фигурной нарезки овощей, ножи маркированные (комплект), нож консервный, ножницы.

Посуда лабораторная (комплект), блюда круглые, овальные, баранчик, горшочек глиняный с крышкой порционный, сотейник, сковорода порционная, столовые приборы.

Тарелки: столовые мелкие, столовые глубокие порционные, столовые глубокие полупорционные, подстановочные, десертные мелкие, десертные глубокие, пирожковые, закусочные.

Посуда для сырья, полуфабрикатов (комплект), противень с бортиками, шумовка, формы для запекания.

Бак для пищевых отходов.

4.2 Информационное обеспечение обучения основные источники

1. Андонова Н.И., Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: 3е издание, М.: Издательский центр "Академия", 2018.-256 с

2. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: лабораторный практикум, М.: Издательский центр "Академия", 2018.-

3. Дубровская Н.И., Чубасова Е.В. Приготовление супов и соусов: учебник профессиональный модуль, М.: Издательский центр "Академия", 2015.-176 с

4. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: (1е издание) Учебник, М.: Издательский центр "Академия", 2018.-240с

5. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник, М.: Издательский центр "Академия", 2015.-400 с

дополнительные источники:

1. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учебное пособие, 3е издание, М.: Издательский центр "Академия" 2018.-

2. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: практикум, 1е издание, учебное пособие, М.: Издательский центр "Академия" 2017.-

3/Дубровская Н.И., Чубасова Е.В. "Приготовление супов и соусов " Учебник , Практикум, М.: Издательский центр "Академия", 2014, 2015 -128 с

4. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: Практикум, 2е издание, учебное пособие, М.: Издательский центр "Академия" 2018.

5. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: практикум, М.: Издательский центр "Академия", 2014.

6. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, учебник, 2014 год, М.: Издательский центр "Академия", 2014.
7. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы практикум, М.: Издательский центр "Академия", 2014.
8. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: Учебник, профессиональный модуль, М.: Издательский центр "Академия", 2014.-288 с

4.3 Общие требования к организации практик

Учебная практика по модулю может проходить, как в учебных мастерских техникума, так и на предприятиях общественного питания города.

В целях организации учебного процесса Новгородский торгово – технологический техникум заключает договоры о производственной (учебной) практике обучающихся с предприятиями, в которых указываются численность обучающихся направляемых на практику, сроки, условия и порядок проведения производственной практики, соблюдение правил охраны труда

Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение содержания разделов профессионального модуля и прохождение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

Учебная и производственной практика (по специальности) могут проводиться рассредоточено или концентрировано. Аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

При прохождении производственной практики на предприятиях и организациях продолжительность рабочего времени составляет в 6 часов в день (36 часов в неделю).

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 сложной горячей кулинарной продукции» и специальности «Технология продукции общественного питания».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года

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	демонстрация умений разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, - демонстрация умений организации технологического процесса приготовления сложной горячей	Устный экзамен Экспертная оценка на практическом экзамене

	кулинарной продукции: супов - демонстрация умений безопасного пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов - определение ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов - демонстрация методов организации производства сложных супов - определение требований к качеству и правилам выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов; - соблюдение температурного, санитарного режимов и правил приготовления для разных видов сложных супов; - демонстрация вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; - демонстрация навыков работы на технологическом оборудовании и производственном инвентаре для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - демонстрация навыков по технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных); - демонстрация навыков по технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам; - обоснование выбора органолептических способов определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; - демонстрация вариантов сервировки, оформления и способов подачи сложных супов - соблюдение требований безопасности при приготовлении, хранении и подаче готовых сложных супов - определение рисков в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; - определение методов контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей	<i>Экспертная оценка выполнения практических заданий</i> <i>Текущий контроль в форме:</i> - письменного и устного опроса - наблюдения и оценки выполнения заданий на практических занятиях; <i>оценка внеаудиторной самостоятельной работы</i> <i>Зачеты по учебной и производственной практикам</i> <i>экзамен по МДК 03.01</i> <i>Квалификационный экзамен по профессиональному модулю.</i>
--	---	--

		продукции	
ПК 3.2		выполнение правил выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов; - демонстрация правил соусной композиции горячих соусов; - демонстрация умений по технологии приготовления сложных горячих соусов; - определение гарниров, заправок, соусов для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - демонстрация вариантов оформления тарелки и блюд горячими соусами; - соблюдение температуры подачи сложных горячих соусов, - соблюдение правил охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов; - демонстрация навыков по приготовлению сложных горячих соусов; - соблюдение принципов и методов организации производства соусов в ресторане (соусная станция);	
ПК 3.3		демонстрация навыков разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра. - организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра; - демонстрация приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; - демонстрация сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; - выполнение контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции; - демонстрация навыков безопасного пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра; - формулирование классификации сыров, соблюдение условий хранения и требований к качеству различных	

	видов сыров; - формулирование классификации овощей, соблюдение условий хранения и требований к качеству различных видов овощей; - формулирование классификации грибов, соблюдение условий хранения и требований к качеству различных видов грибов; - определение основных критериев оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; - демонстрация вариантов сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; - определение вариантов подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов; - соблюдение температурного, санитарного режимов и правил приготовления для разных видов сложных блюд из овощей, грибов и различных типов сыров; - применение традиционных и современных вариантов сочетаемости вина и фруктов с сыром; - определение вариантов оформления тарелки и блюда горячими соусами; - соблюдение температуры подачи сложных блюд из сыра, овощей и грибов	
ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	демонстрация навыков разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы, мяса и птицы; - организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: рыбы, мяса и птицы; - демонстрация навыков безопасного пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы, мяса и птицы; - определение методов и вариантов комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; - соблюдение температурного, санитарного режимов и правил приготовления для разных видов сложных блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы;	

	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; - обоснование вариантов сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами; - демонстрация навыков по технологии приготовления блюд из мяса и птицы; - соблюдение требований безопасности при приготовлении, хранении и подаче готовых сложных блюд из рыбы, мяса и птицы	
--	---	--

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии.	<i>Устный экзамен наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам</i>
ОК2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	<i>Устный экзамен наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК3 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях	- демонстрация способности принимать решения в нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<i>Устный экзамен наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<i>Устный экзамен наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>

ОК5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Устный экзамен наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Устный экзамен наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК7 Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий	- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Устный экзамен наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	Устный экзамен наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Устный экзамен наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике

6. ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Рабочая программа: одобрена на 20__ / __ учебный год на заседании цикловой методической комиссии «Общественное питание» от _____ 20__ г., протокол № _____

Председатель ЦМК _____

Рабочая программа: одобрена на 20__ / __ учебный год на заседании цикловой методической комиссии «Общественное питание» от ____ 20__ г., протокол № ____

Председатель ЦМК _____

Рабочая программа: одобрена на 20__ / __ учебный год на заседании цикловой методической комиссии «Общественное питание» от ____ 20__ г., протокол № ____

Председатель ЦМК _____

Учебный кабинет наименование и адрес практических занятий при выполнении работ по учебной производственной практике	ОК 1. Станить лицом к клиенту, эффективно общаться с клиентом, руководством, потребителями.	ОК 2. Сформировать мотивацию деятельности, поддерживать организмическую и контролировать ее работу с приемом на себя ответственность за результат деятельности (личный)	ОК 3. Самостоятельно определять задачи профессионального деятельности, разрабатывать индивидуальную саморазвития, осознано планировать повышение квалификации
Учебный кабинет наименование и адрес практических занятий при выполнении работ по учебной производственной практике	ОК 4. Сформировать ответственность за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	ОК 5. Самостоятельно определять задачи профессионального деятельности, разрабатывать индивидуальную саморазвития, осознано планировать повышение квалификации	ОК 6. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности
Учебный кабинет наименование и адрес практических занятий при выполнении работ по учебной производственной практике	ОК 7. Сформировать ответственность за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального деятельности, разрабатывать индивидуальную саморазвития, осознано планировать повышение квалификации	ОК 9. Самостоятельно определять задачи профессионального деятельности, разрабатывать индивидуальную саморазвития, осознано планировать повышение квалификации
Учебный кабинет наименование и адрес практических занятий при выполнении работ по учебной производственной практике	ОК 10. Сформировать ответственность за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	ОК 11. Самостоятельно определять задачи профессионального деятельности, разрабатывать индивидуальную саморазвития, осознано планировать повышение квалификации	ОК 12. Самостоятельно определять задачи профессионального деятельности, разрабатывать индивидуальную саморазвития, осознано планировать повышение квалификации

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«УЧЕТ ВЕТЕРЖЕЛЕРНЫХ РАБОТ ПРОГРАММЫ

Рабочая программа: одобрена на 20__ / __ учебный год на заседании цикловой методической комиссии «Общественное питание» от ____ 20__ г., протокол № ____

Председатель ЦМК _____