

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

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по  
учебной работе

*И.А. Емельянова* - И.А. Емельянова

«31» 08 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА 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

Рабочая программа по модулю ПМ 03. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 № 384 и учебным планом, утвержденным ОГА ПОУ «НТТТ»

Организация-разработчик: областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новгородский торгово-технологический техникум

Разработчики:

Жигуляева Е.В. *преподаватель*

Кравченко С.В. – *методист УМО*

Рабочая программа профессионального модуля обсуждена и рекомендована к утверждению решением цикловой методической комиссии «Общественное питание» от \_\_\_\_\_ 2018 г., протокол № \_\_

Председатель ЦМК \_\_\_\_\_

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
1.1 Область применения программы	4
1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля	4
1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы модуля	4
<b>2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>5</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>8</b>
3.1 Тематический план и содержание профессионального модуля	8
3.2 Содержание профессионального модуля	9
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>20</b>
4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	21
4.2 Информационное обеспечение обучения	21
4.3 Общие требования к организации образовательного процесса	21
4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса	21
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>22</b>
<b>6. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ</b>	<b>25</b>
6.1 Фонд оценочных средств для текущего контроля	25
6.2 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации	
<b>7. ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ</b>	<b>31</b>

# ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа 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 профессионального модуля

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

#### **иметь практический опыт:**

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

### **1.3 Рекомендуемое количество часов**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося по очной форме обучения: на базе основного общего образования – 420 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 280 часов;
- в том числе: теоретические занятия – 140 часов,
- практические занятия – 116 часов,
- курсовое проектирование – 24 часа
- самостоятельной работы обучающихся – 140 часов;
- учебная практика – 36 часов;
- производственная практика – 72 часа

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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.

ОК7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03

#### 3.1 Тематический план профессионального модуля ПМ03

Очная форма обучения

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности)
			Всего, часов	в т. ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т. ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4	МДК 3.1 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	<b>420</b>	<b>280</b>	<b>116</b>	24	<b>140</b>		
	УП 03.01 Учебная практика	<b>36</b>					<b>36</b>	
ПК.3.1 – ПК.3.4	ПП03.01 Производственная практика (по профилю специальности)	<b>72</b>						<b>72</b>
	<b>Всего:</b>	<b>528</b>	<b>280</b>	<b>116</b>	<b>24</b>	<b>140</b>	<b>36</b>	<b>72</b>

### Заочная форма обучения

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности)
			Всего, часов	в т. ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т. ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4	МДК 3.1 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	<b>420</b>	<b>280</b>	<b>116</b>	24	<b>140</b>		
	УП 03.01 Учебная практика	<b>36</b>					<b>36</b>	
ПК.3.1 – ПК.3.4	ПП03.01 Производственная практика (по профилю специальности)	<b>72</b>						<b>72</b>
	<b>Всего:</b>	<b>528</b>	<b>280</b>	<b>116</b>	<b>24</b>	<b>140</b>	<b>36</b>	<b>72</b>

### 3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 3 Очная форма обучения

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
<b>МДК. 03. 01</b> Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		280		
<b>Тема 1</b> Организация и приготовление сложных супов	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>44</b>	
	1	Ассортимент сложных супов	2	<b>2</b>
	2	Организация производства сложных супов	2	<b>3</b>
	3	Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов	2	<b>3</b>
	4	Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов;	2	<b>3</b>
	5	Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;	4	<b>3</b>
	6	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря	4	<b>3</b>
	7	Технология приготовления сложных супов	6	<b>3</b>
	8	Технология приготовления сложных супов	6	<b>3</b>
	9	Технология приготовления сложных супов	6	<b>3</b>
	10	Технология приготовления специальных гарниров к сложным супам;	6	<b>3</b>
	11	Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов;	2	<b>3</b>
	12	Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов;	2	<b>2</b>
	<b>Практические работы</b>		<b>10</b>	<b>3</b>
	1	Составление технологических схем	2	
	2	Разработка технико-технологических карт	4	
	3	Разработка технико-технологических карт	4	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>24</b>	<b>3</b>
	1	Приготовление прозрачных супов и гарниров к ним	6	
	2	Приготовление сложных заправочных супов	6	
3	Приготовление сложных супов региональной кухни	6		

	4	Приготовление сложных супов - пюре	6	
<b>Самостоятельная работа при изучении темы 1</b>			<b>94</b>	2
<p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p> <p>Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.</p> <p>Самостоятельное изучение технологической документации.</p> <p><b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– разработка ассортимента сложных горячих супов;</li> <li>– расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных горячих супов;</li> <li>– организация технологического процесса приготовления сложных горячих супов;</li> <li>– подготовка продуктов для приготовления сложных горячих супов, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>– оценка качества подготовленных продуктов для приготовления сложных супов;</li> <li>– контроль качества и безопасности сложных горячих супов.</li> </ul>				
<b>Тема 2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>24</b>	2,3
Организация и приготовление сложных горячих соусов	1	Ассортимент сложных соусов;	2	
	2	Организации производства соусов в ресторане (соусная станция);	2	
	3	Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов	2	
	4	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря	2	
	5	Технология приготовления сложных горячих соусов	6	
	6	Технология приготовления сложных горячих соусов	6	
	7	Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;	2	
	8	Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов	2	
	<b>Практические работы</b>		<b>8</b>	3
	1	Разработка технико-технологических карт	4	
	2	Разработка технико-технологических карт	4	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>12</b>	3
	1	Приготовление сложных горячих молочных соусов	6	
	2	Приготовление сложных горячих яично – масляных соусов	6	
	<b>Самостоятельная работа при изучении темы 2</b>			<b>66</b>
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к				

параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение технологической документации. <b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– разработка ассортимента сложных горячих соусов;</li> <li>– расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных горячих соусов;</li> <li>– организация технологического процесса приготовления сложных горячих соусов;</li> <li>– подготовка продуктов для приготовления сложных горячих соусов, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>– оценка качества подготовленных продуктов для приготовления сложных соусов;</li> <li>– контроль качества и безопасности сложных горячих супов .</li> </ul>			
<b>Тема 3</b> Организация и приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>26</b>	<b>2</b>
	1   Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра	2	
	2   Классификация сыров, овощей, грибов; условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;	2	
	3   Организация производства блюд из овощей, грибов и сыра	2	
	4   Виды технологического оборудования и производственного инвентаря	2	
	5   Технология приготовления сложных блюд из овощей	4	
	6   Технология приготовления сложных горячих блюд из грибов	4	
	7   Технология приготовления сложных горячих блюд из сыра	4	
	8   Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра;	2	
	9   Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из овощей, грибов и сыра;	2	
	10   Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра;	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	<b>3</b>
	1   Разработка технико-технологических карт	4	
	2   Разработка технико-технологических карт	4	
<b>Лабораторные работы</b>	<b>12</b>	<b>3</b>	
1   Приготовление сложных блюд из сыра	<b>6</b>		

	2	Приготовление сложных блюд из овощей и грибов	6	
<b>Самостоятельная работа при изучении темы 3</b>				
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).			76	2
Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.				
Самостоятельное изучение технологической документации.				
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b>				
– разработка ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра;				
– расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;				
– организация технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;				
– подготовка продуктов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра, используя различные методы, оборудование и инвентарь;				
– оценка качества подготовленных продуктов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;				
– контроль качества и безопасности сложных блюд из овощей, грибов и сыра				
<b>Тема 4</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>48</b>	<b>2,3</b>
Организация и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	1	Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы, мяса и птицы;	2	
	2	Организация производства сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	2	
	3	Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов	2	
	4	Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;	2	
	5	Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;	4	
	6	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря	2	
	7	Технология приготовления сложных блюд из рыбы	6	
	8	Технология приготовления сложных блюд из мяса	6	
	9	Технология приготовления сложных блюд из мяса	6	
	10	Технология приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы	6	
	11	Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы;	4	

	12	Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;	2	
	13	Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>24</b>	<b>3</b>
	1	Разработка ассортимента сложных блюд из рыбы, мяса и птицы	4	
	2	Расчет массы продуктов для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и птицы	4	
	3	Разработка технико-технологических карт	4	
	4	Разработка технико-технологических карт	4	
	5	Разработка технико-технологических карт	4	
	6	Разработка технико-технологических карт	4	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>18</b>	<b>3</b>
	1	Приготовление сложных горячих блюд из рыбы	6	
	2	Приготовление сложных горячих блюд из мяса	6	
	3	Приготовление сложных горячих блюд из птицы	6	
	<b>Самостоятельная работа при изучении темы 4</b>		<b>170</b>	<b>2</b>
	<p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p> <p>Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.</p> <p>Самостоятельное изучение технологической документации.</p> <p><b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– разработка ассортимента сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>– расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>– организация технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>– подготовка продуктов для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>– оценка качества подготовленных продуктов для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>– контроль качества и безопасности сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</li> </ul>			

<p><b>Учебная и производственная практика (по профилю специальности)</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>1. Организация и приготовление сложных супов:  - ассортимент и приготовление сложных супов, специальных гарниров для них;  - сервировка, способы подачи, оформление</p> <p>2. Организация и приготовление сложных горячих соусов:  -ассортимент и приготовление;  -сервировка, способы подачи, оформление</p> <p>3. Организация и приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра:  - ассортимент и приготовление;  - гарниры, заправки и соусы;  - сервировка, способы подачи, оформление.</p> <p>4. Организация и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы:  - ассортимент и приготовление сложных блюд из рыбы, гарниры, заправки, соусы;  - ассортимент и приготовление сложных блюд из мяса, гарниры, заправки, соусы;  - ассортимент и приготовление сложных блюд из птицы, гарниры, заправки, соусы.</p>	<b>72</b>	
<p style="text-align: center;"><b>Темы курсовых работ</b></p> <p>Разработка ассортимента и технологии сложной горячей кулинарной продукции для ресторана русской кухни  Разработка ассортимента и технологии блюд из картофеля специализированного предприятия с использованием современных технологий и оборудования  Разработка ассортимента и технологии блюд старинной русской и современной кухонь с использованием современных технологий и оборудования  Изучение ассортимента и особенностей технологии производства взваров и соусов в русской и зарубежной кухнях  Изучение особенностей приготовления блюд национальной кухни .....(по выбору обучающегося)  Исследование состава, пищевой ценности и ассортимента блюд из корнеплодов в старинной и современной кухне  Исследование особенностей приготовления блюд в Новгородской губернии (на основе исторических данных Новгородского областного архива, Новгородского музея-заповедника)  Разработка ассортимента и технологии фирменных блюд ресторана, кафе .....(название предприятия)  Изучение ассортимента и особенностей приготовления супов в старинной русской и современной ресторанной кухне  Разработка фирменных рецептур блюд из мяса традиционной европейской кухни  Разработка фирменных рецептур блюд из рыбы с учетом традиций европейской кухни  Разработка фирменных рецептур блюд из птицы с учетом традиций европейской кухни  Изучение современных требований к приготовлению и дизайну оформления сложной горячей кулинарной</p>	<b>24</b>	

<p>продукции из различных видов сырья (по выбору обучающегося)</p> <p>Разработка ассортимента, технологии приготовления и оформления горячих блюд из овощей и грибов с учетом европейских традиций</p> <p>Изучение обычаев и традиций приготовления блюд пасхального стола в России и других странах</p> <p>Изучение обычаев и традиций приготовления рождественского стола в России и других странах</p> <p>Исследование утраченных блюд и традиций старинного русского стола</p> <p>Разработка ассортимента и технологии блюд из нерыбного водного сырья для специализированного ресторана</p> <p>Исследование состава, пищевой ценности и ассортимента блюд из сыра в национальных и европейских кухнях</p> <p>Изучение новых направлений в технологии производства блюд из рубленого мяса</p> <p>Исследование национальных и региональных особенностей ассортимента и приготовления .....(наименование блюд- по выбору обучающегося)</p> <p>Исследование ассортимента и особенностей технологии приготовления супов в старинной русской и современной ресторанной кухне</p> <p>Исследование состава, пищевой ценности и возможностей использования в кулинарии дикорастущих плодов и ягод</p> <p>Разработка ассортимента и технологии сложной горячей продукции из баранины</p> <p>Разработка ассортимента и технологии сложной горячей продукции из свинины</p> <p>Разработка ассортимента и технологии сложной горячей продукции из говядины</p> <p>Разработка ассортимента и технологии сложной горячей продукции из молочных поросят, телятины и ягнятины</p> <p>Разработка ассортимента и технологии сложной горячей продукции из мяса диких животных</p> <p>Разработка ассортимента и технологии приготовления стейков с использованием современных технологий и оборудования</p> <p>Разработка ассортимента и технологии приготовления сложных горячих фирменных супов с использованием современных технологий и оборудования</p> <p>Разработка ассортимента и технологии приготовления сложных горячих фирменных соусов с использованием современных технологий и оборудования</p> <p>Исследование технологических приемов использования пряностей, приправ и вина при приготовлении сложных горячих блюд</p> <p>Разработка ассортимента и технологии приготовления сложных горячих блюд для монастырской кухни</p> <p>Разработка ассортимента и технологии приготовления горячей сложной продукции из быстрозамороженных п/ф с использованием современных технологий и оборудования</p> <p>Исследование состава, пищевой ценности и использования в кулинарии бобовых (соя, горох, фасоль и др.)</p>		
<b>Всего</b>	<b>528</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лабораторий:

- микробиологии, санитарии и гигиены.
- учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

1. посадочные места по количеству обучающихся
2. рабочее место преподавателя
3. переносная мультимедийная аппаратура (по необходимости)
4. комплект бланков технологической документации;
5. комплект учебно-методической документации;

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, картофельно–очистительная машина, овощерезательная машина, протирочная 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 образовательного процесса**

При освоении программы профессионального модуля ПМЗ «Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции» учебные занятия по междисциплинарному курсу

проходят парами с уроками по 45 минут с перерывами по 10 минут между уроками и парами. Продолжительность учебной недели 36 часов.

Текущий контроль предусматривает тестирование, устный и письменные опросы, контрольные работы. Аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

В целях реализации компетентностного подхода, предусматриваются использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий. Использование данных форм проведения занятий сочетается с внеаудиторной работой, способствующей формированию и развитию общих и профессиональных компетенций (участие обучающего в развитии студенческого самоуправления, участие в работе общественных организаций, творческих клубах и др.).

В целях организации учебного процесса Новгородский торгово – технологический техникум заключает договоры о производственной 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.

При прохождении производственной практики на предприятиях и организациях продолжительность рабочего времени зависит от возраста и составляет в соответствии с трудовым законодательством: для подростков до 16 лет – 4 часа в день (24 часа в неделю); от 16 до 18 лет – 6 часов в день (36 часов в неделю); в возрасте 18 лет и старше – не более 40 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	<p>демонстрация умений разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация умений организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов</li> <li>- демонстрация умений безопасного пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов</li> <li>- определение ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов - демонстрация методов организации производства сложных супов</li> <li>- определение требований к качеству и правилам выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов;</li> <li>- соблюдение температурного, санитарного режимов и правил приготовления для разных видов сложных супов;</li> <li>- демонстрация вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</li> <li>- демонстрация навыков работы на технологическом оборудовании и производственном инвентаре для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- демонстрация навыков по технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных);</li> <li>- демонстрация навыков по технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;</li> <li>- обоснование выбора органолептических способов определения степени</li> </ul>	<p><i>Устный экзамен</i></p> <p><i>Экспертная оценка на практическом экзамене</i></p> <p><i>Экспертная оценка выполнения практических заданий</i></p> <p><i>Текущий контроль в форме:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного и устного опроса</li> <li>- наблюдения и оценки выполнения заданий на практических занятиях;</li> </ul> <p><i>оценка внеаудиторной самостоятельной работы</i></p> <p><i>Зачеты по учебной и производственной практикам</i></p> <p><i>экзамен по МДК 03.01</i></p> <p><i>Квалификационный экзамен по профессиональному модулю.</i></p>

	<p>готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация вариантов сервировки, оформления и способов подачи сложных супов</li> <li>- соблюдение требований безопасности при приготовлении, хранении и подаче готовых сложных супов</li> <li>- определение рисков в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- определение методов контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции</li> </ul>	
ПК 3.2	<p>выполнение правил выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация правил соусной композиции горячих соусов;</li> <li>- демонстрация умений по технологии приготовления сложных горячих соусов;</li> <li>- определение гарниров, заправок, соусов для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- демонстрация вариантов оформления тарелки и блюд с горячими соусами;</li> <li>- соблюдение температуры подачи сложных горячих соусов,</li> <li>- соблюдение правил охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;</li> <li>- демонстрация навыков по приготовлению сложных горячих соусов;</li> <li>- соблюдение принципов и методов организации производства соусов в ресторане (соусная станция);</li> </ul>	
ПК 3.3	<p>демонстрация навыков разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- демонстрация приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- демонстрация сервировки и оформления</li> </ul>	

	<p>сложной горячей кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- демонстрация навыков безопасного пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- формулирование классификации сыров, соблюдение условий хранения и требований к качеству различных видов сыров;</li> <li>- формулирование классификации овощей, соблюдение условий хранения и требований к качеству различных видов овощей;</li> <li>- формулирование классификации грибов, соблюдение условий хранения и требований к качеству различных видов грибов;</li> <li>- определение основных критериев оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- демонстрация вариантов сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;</li> <li>- определение вариантов подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;</li> <li>- соблюдение температурного, санитарного режимов и правил приготовления для разных видов сложных блюд из овощей, грибов и различных типов сыров;</li> <li>- применение традиционных и современных вариантов сочетаемости вина и фруктов с сыром;</li> <li>- определение вариантов оформления тарелки и блюда горячими соусами;</li> <li>- соблюдение температуры подачи сложных блюд из сыра, овощей и грибов</li> </ul>	
<p>ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p>демонстрация навыков разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: рыбы, мяса и птицы;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация навыков безопасного пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- определение методов и вариантов комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- соблюдение температурного, санитарного режимов и правил приготовления для разных видов сложных блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы;</li> <li>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</li> <li>- обоснование вариантов сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;</li> <li>- демонстрация навыков по технологии приготовления блюд из мяса и птицы;</li> <li>- соблюдение требований безопасности при приготовлении, хранении и подаче готовых сложных блюд из рыбы, мяса и птицы</li> </ul>	
--	--	--

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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;</li> <li>- демонстрация эффективности и качества выполнения</li> </ul>	<i>Устный экзамен наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>

	профессиональных задач.	
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.	<i>Устный экзамен наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	<i>Устный экзамен наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
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.	<i>Устный экзамен наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	<i>Устный экзамен наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	<i>Устный экзамен наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по</i>

		<i>учебной и производственной практике</i>
--	--	--

## **6.ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

### **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ**

#### **ПМ 3 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

##### **6.1 Примерный перечень вопросов для экзамена по МДК 03.01**

#### **6.2 Критерии оценки для проведения экзамена по МДК и профессиональному модулю**

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, свободно и грамотно изложившему ответы на все вопросы экзаменационного билета, а также полный и четкий ответ на один дополнительный вопрос.

Оценка «хорошо» ставится обучающемуся за хорошие ответы (не совсем полные, либо незначительные неточности в формулировках) на все вопросы экзаменационного билета, а также за хороший (не полный) ответ на один дополнительный вопрос.

Оценка «удовлетворительно» ставится обучающемуся за ответы на вопросы экзаменационного билета путем наводящих вопросов преподавателя; не полные ответы, допускаемые ошибки при ответе, но исправленные им путем наводящих вопросов преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающемуся за неудовлетворительные знания и отказ от ответа, затруднения с ответом на наводящие вопросы преподавателя.

#### **6.3 Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по модулю**

1. Процедура оценивания результатов освоения программы дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности общекультурных и профессиональных компетенций обучающегося, уровней обученности: «знать», «уметь», «владеть».

2. При сдаче экзамена:

– профессиональные знания обучающегося могут проверяться при ответе на теоретические вопросы, при выполнении тестовых заданий, практических работ;

– степень владения профессиональными умениями, уровень сформированности компетенций (элементов компетенций) – при решении ситуационных задач, выполнении практических работ и других заданий.

## 7. 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 \_\_\_\_\_