

Автономное образовательное учреждение высшего образования  
Ленинградской области  
«Государственный институт экономики, финансов, права и технологии»

Утверждаю  
Проректор по образовательной  
деятельности  
  
В.Н. Чумаков  
«30» января 2023г.



## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ.08 Специальное питание

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10. Технология продукции общественного питания

Гатчина 2023 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС)  
по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО)  
19.02.10. Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: АОУ ВО ЛО «Государственный институт  
экономики, финансов, права и технологий»

Разработчик: преподаватель первой квалификационной категории Капустина  
Татьяна Юрьевна.

Рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии, протокол № 1  
от 27 января 2023г.

Председатель методической комиссии



Вагина Т.А.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	26
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	34

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

## **ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **ПМ.08 Специальное питание.**

#### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.01 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

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.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в СПО, дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования; ограничений по опыту работы и возрасту нет.

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

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

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента полуфабрикатов из продукции мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

-подготовки мяса тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд,

-используя различные методы, оборудование и инвентарь;

-контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

- 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;

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и сложных мучных кондитерских изделий;

- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и сложных мучных кондитерских изделий;

- приготовления сдобных хлебобулочных изделий и сложных мучных кондитерских изделий;

- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

-органолептически оценивать качество продукции и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

-принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам;

-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием в приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

-выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

- 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;

- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и сложных мучных кондитерских изделий;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий;

- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

- применять коммуникативные умения;

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд,

- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков и методы определения их качества;

- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;

- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, утиной и гусиной печени;



- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;

- требования к безопасности хранения туши ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;

- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;

- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;

- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;

- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;

- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; - правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;

- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде;

- 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 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;
- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских;

- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских;

- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

### **1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

всего – 201 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 165 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 110 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 55 часов;

учебной практики – 36 часов.

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

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности – выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
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.
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
-------	---



### 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1 Тематический план профессионального модуля ПМ.08 «Специальное питание»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля (ПМ) 08 «Специальное питание»	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), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1-1.3 ПК 3.1.–3.4. ПК 4.1., 4.3. ОК 1–9	Раздел 1 МДК 08.01 Детское питание	117	56	30	-	33	-	18	-
ПК 1.1-1.3 ПК 3.1.–3.4. ОК 1–9	Раздел 2 МДК 08.02 Лечебное питание	84	54	24	-	22	-	18	-
	Производственная практика, часов	-							-

	<b>Всего:</b>	<b>201</b>	<b>110</b>	54	-	<b>55</b>	-	<b>36</b>	-
--	---------------	------------	------------	----	---	-----------	---	-----------	---

### 3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.08 «Специальное питание»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения/Формируемые компетенции	
1	2	3	4	
<b>ПМ 08. Специальное питание</b>		<b>201</b>		
<b>Раздел ПМ 1.</b> <b>МДК 08.01 Детское питание</b>		<i>117(66/33/18)</i>		
Тема 1. Введение.	<b>Содержание</b>	<b>6</b>		
	<b>Лекции</b>			
	1. Принципы рационального питания. Роль пищевых веществ в жизнедеятельности организма.	2	1 ОК 1-9	

	2.	Белки, жиры и углеводы, роль в организме. Витамины и минеральные вещества. Энергетическая, физиологическая и биологическая ценности продуктов питания.	2	1 ОК 1-9	
	3.	Особенности детского питания. Деление детей по возрастным группам.	2	ОК 1-9	
Тема 2. Приготовление блюд детского питания.	<b>Содержание</b>		<b>14(12/2)</b>		
	<b>Лекции</b>		<b>12</b>		
	1.	Особенности приготовления первых блюд и соусов при организации детского питания.	2	1 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1., 3.2.	
	2.	Особенности приготовления блюд и гарниров из овощей, круп и макаронных изделий при организации детского питания.	2	1 ОК 1-9 ПК 3.3	
	3.	Особенности приготовления горячих блюд из рыбы при организации детского питания.	2	1 ОК 1-9 ПК 1.1. ПК 3.4	
	4.	Особенности приготовления горячих блюд из мяса при организации детского питания.	2	1 ОК 1-9 ПК 1.2	

				ПК 3.4	
	5.	Особенности приготовления горячих блюд из птицы при организации детского питания.	2	1 ОК 1-9 ПК 1.3 ПК 3.4	
	6.	Особенности приготовления сладких блюд и мучных изделий при организации детского питания.	2	1 ОК 1-9 ПК 4.1., 4.3.	
	<b>Практическое занятие</b>		<b>2</b>		
	1.	Посещение пищеблока дошкольного или образовательного учреждения.	2	1 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4. ПК 4.1., 4.3.	
Тема 3. Организация питания в детей дошкольного возраста.	<b>Содержание</b>		<b>22(8/8/6)</b>		
	<b>Лекции</b>		<b>8</b>		
	1.	Особенности питания дошкольников различных возрастных групп: 1,5 – 3 года, 3- 5 лет, 5-7 лет	2	1 ОК 1-9	
	2.	Суточная потребность детей дошкольного возраста в основных питательных веществах, калориях, витаминах и минералах.	2	1 ОК 1-9	

	3.	Ассортимент блюд дошкольного питания. Составление меню при организации питания дошкольников. Циклическое меню на 10 дней.	2	1 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4. ПК 4.1., 4.3.	
	4.	Контроль за организацией, качеством и безопасностью питания детей в детских дошкольных учреждениях.	2	1 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4. ПК 4.1., 4.3.	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>8</b>		
	1.	Работа с нормативной документацией. Требования к размещению пищеблока в дошкольных учреждениях. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (с изменениями на 27 августа 2015 года)	2	2 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4. ПК 4.1., 4.3.	
	2.	Работа с нормативной документацией. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (с изменениями на 27 августа 2015 года)	2	2 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3	

				ПК 3.1.-3.4. ПК 4.1., 4.3.	
	3.	Работа с нормативной документацией. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" (с изменениями на 27 августа 2015 года)	2	2 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4. ПК 4.1., 4.3.	
	4.	Разработка дневного обеденного меню дошкольного учреждения. Оформление ТТК.	2	2 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4. ПК 4.1., 4.3.	
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>		
	1.	Приготовление и порционирование первого блюда в зависимости от выбранной возрастной группы.	2	3 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.	
	2.	Приготовление и порционирование сложного горячего блюда в зависимости от выбранной возрастной группы.	2	3 ОК 1-9	

			ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4.	
	3.	Приготовление и порционирование сладкого или мучного блюда в зависимости от выбранной возрастной группы.	2	3 ОК 1-9 ПК 4.1., 4.3.
Тема 4. Организация питания детей и подростков в образовательных учреждениях	<b>Содержание</b>		<b>16(10/8/6)</b>	
	<b>Лекции</b>		<b>10</b>	
	1.	Особенности питания школьников различных возрастных групп: 6 лет, 7-10 лет, 11-13 лет, юношей 14 – 17 лет, девушек 14 – 17 лет	2	1 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4. ПК 4.1., 4.3.
	2.	Суточная потребность детей школьного возраста в основных питательных веществах, калориях, витаминах и минералах.	2	1 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4. ПК 4.1., 4.3.
	3.	Ассортимент блюд школьного питания. Составление меню при организации питания школьников.	2	1 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3

			ПК 3.1.-3.4. ПК 4.1., 4.3.
4.	Контроль за организацией,качеством и безопасностью питания детей в школьных учреждениях.	2	1  ОК 1-9  ПК 1.1.-1.3  ПК 3.1.-3.4.  ПК 4.1., 4.3.
5.	Особенности питания учащихся средних профессиональных учреждений.	2	1  ОК 1-9  ПК 1.1.-1.3  ПК 3.1.-3.4.  ПК 4.1., 4.3.
Лабораторныеработы		8	
1.	Работа с нормативной документацией. Требования к размещению пищеблока в дошкольных учреждениях. «СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»	2	2  ОК 1-9  ПК 1.1.-1.3  ПК 3.1.-3.4.  ПК 4.1., 4.3.
2.	Работа с нормативной документацией. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде. «СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.	2	2  ОК 1-9



		Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»		ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4. ПК 4.1., 4.3.	
	3.	Работа с нормативной документацией. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий. «СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»	2	2 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4. ПК 4.1., 4.3.	
	4.	Разработка дневного обеденного меню образовательного учреждения. Оформление ТТК.	2	2 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4. ПК 4.1., 4.3.	
	<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>		
	1.	Приготовление и порционирование первого блюда в зависимости от выбранной возрастной группы.	2	3 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.	
	2.	Приготовление и порционирование сложного горячего блюда в зависимости от выбранной возрастной группы.	2	3 ОК 1-9	

				ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4.
	3.	Приготовление и порционирование сладкого или мучного блюда в зависимости от выбранной возрастной группы.	2	3 ОК 1-9 ПК 4.1., 4.3.
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1 МДК 08.01 Детское питание.</b>			33	3
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем, к параграфам, главам учебных пособий).				ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4.
Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно- практических работ, отчетов и подготовка к их защите.				ПК 4.1., 4.3
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>				
1. Особенности организации питания детей различных возрастных групп в детских санаториях и лагерях.				
2. Составление меню для организации питания детей разного возраста в детских санаториях и лагерях.				
3. Форма примерного циклического меню.				
4. Контроль за организацией питания детей в детских санаториях и лагерях.				
5. Значение пищевых веществ, минеральных веществ, витаминов в питании детей и подростков.				
6. Оформить таблицу С- витаминизации питания..				
7. Проработать рекомендации по отбору суточной пробы.				
8. Режим питания. Питьевой режим.				
9. Кулинарные приемы, позволяющие получить продукцию с заданными свойствами. Витаминизации готовых блюд				

10. Составление ТТК блюд.				
<b>Учебная практика</b>		<b>18</b>		
<b>Виды работ</b>				
Приготовление горячих блюд детского питания:				
1. Супов.				
2. Блюдов из круп.				
3. Блюдов из творога.				
4. Блюдов из овощей.				
5. Блюдов из яиц.				
6. Блюдов из рыбы.				
7. Блюдов из мяса.				
8. Блюдов из птицы.				
9. Соусов.				
<b>Раздел ПМ 2.</b>		<b>84(44/22/18)</b>		
<b>МДК 08.02</b>				
<b>Лечебное питание.</b>				
Тема 1. Введение.	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	<b>Лекции</b>			
	1.	Организация диетического питания.	2	1

				ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4.
	2.	Санитарно-технический инвентарь и оборудование.	2	1 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4.
	3.	Подготовка персонала и медицинское обслуживание.	2	1 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4.
Тема 2. Технология приготовления блюд диетического питания.	<b>Содержание</b>		<b>38(14/14/10)</b>	
	<b>Лекции</b>		<b>14</b>	
	1.	Основы технологии приготовления блюд диетического питания.	2	1 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4.
	2.	Технология приготовления диетических супов и соусов.	2	1 ОК 1-9

				ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4.
	3.	Технология приготовления холодных блюд.	2	1 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4.
	4.	Технология приготовления диетических блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий.	2	1 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4
	5.	Технология приготовления диетических блюд из рыбы и морепродуктов.	2	1 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4
	6.	Технология приготовления диетических блюд из мяса и птицы.	2	1 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4
	7.	Технология приготовления диетических блюд из яиц и творога.	2	1 ОК 1-9

				ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4
	<b>Лабораторные работы.</b>		<b>14</b>	
	1.	Виды щажения и технологические методы их обеспечения.	2	2 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4
	2.	Обогащение рациона дополнительными пищевыми веществами.	2	2 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4
	3.	Санитарно-гигиенические требования к сырью.	2	2 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4
	4.	Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке продуктов.	2	2 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4

	5.	Характеристика диет №1, №2	2	2 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4
	6.	Характеристика диет №№ 5, 9	2	2 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4
	7.	Характеристика диет №№ 7/10	2	2 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4
	<b>Практические работы.</b>		<b>10</b>	
	1.	Разработка дневного меню по диете №1	2	3 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4
	2.	Разработка дневного меню по диете №2	2	3 ОК 1-9

				ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4
	3.	Разработка дневного меню по диете №5	2	3 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4
	4.	Разработка дневного меню по диете №7/10	2	3 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4
	5.	Разработка дневного меню по диете №9	2	3 ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3 ПК 3.1.-3.4
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2 ПМ 08.02</b>			<b>22</b>	3
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем, к параграфам, главам учебных пособий).				ОК 1-9 ПК 1.1.-1.3
Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно- практических работ, отчетов и подготовка к их защите.				ПК 3.1.-3.4



<p align="center"><b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b></p> <p>Самостоятельное изучение ассортимента диетических супов, соусов, сложных горячих блюд ;</p> <p>Самостоятельная разработка рецептур диетических супов, соусов, сложных горячих блюд и технологии их приготовления;</p>		
<p><b>Учебная практика</b></p> <p>Приготовление горячих блюд диетического питания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Супов.</li> <li>2. Блюдов из круп.</li> <li>3. Блюдов из творога.</li> <li>4. Блюдов из овощей.</li> <li>5. Блюдов из яиц.</li> <li>6. Блюдов из рыбы.</li> <li>7. Блюдов из мяса.</li> <li>8. Блюдов из птицы.</li> <li>9. Соусов.</li> </ol>	<b>18</b>	3  ОК 1-9  ПК 1.1.-1.3  ПК 3.1.-3.4
<b>Всего:</b>	<b>201</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

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

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета №36 «Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства», лаборатория №6 «Учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- рабочая меловая доска;
- наглядные пособия (опорные конспекты - плакаты, наглядные пособия - таблицы, стенды, карточки, раздаточный материал, комплекты лабораторных работ, модели, плакаты, муляжи, натуральные образцы кулинарной продукции).

Технические средства обучения:

- ноутбук;
- переносной проектор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- рабочие места по количеству студентов;
- технологическое оборудование:
  - механическое оборудование (ванная-мойка, столы разделочные механические, доски разделочные);

- электрооборудование (мясорубка, рыхлитель, блендер, слайсер, миксеры);
- тепловое оборудование (плита электрическая четырех-комфорочная, жарочный шкаф);
- холодильное оборудование (холодильник бытовой «Атлант»).
  - мебель кухонная (стеллажи напольные, столы производственные);
- посуда и инвентарь в ассортименте;
- доски разделочные;
- весовое оборудование.

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно на предприятиях общественного питания города.

#### **4.2 Информационное обеспечение обучения.**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

Основные источники:

1. Васюкова, А. Т. Кухни народов мира : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 336 с. - ISBN 978-5-394-03040-6. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1081697>
2. Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом / Васюкова А., Мячикова Н.И., Пучкова В.Ф. - Москва : Дашков и К, 2019. - 368 с.: ISBN 978-5-394-02237-1. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/512140>

3. Васюкова, А. Т. Справочник повара / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - Москва : Дашков и К, 2019. - 496 с.: ISBN 978-5-394-01714-8. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniyum.com/catalog/product/415067>
4. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции : учебник / Васюкова А.Т. — Москва : Русайнс, 2019. — 223 с. — ISBN 978-5-4365-1564-9. — URL: <https://book.ru/book/922543>
5. Васюкова, А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник / Васюкова А.Т., и др. — Москва : Русайнс, 2019. — 237 с. — ISBN 978-5-4365-1706-3. — URL: <https://book.ru/book/922817>
6. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-106503-7. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniyum.com/catalog/product/1003603>
7. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07799-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437798>
8. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 161 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07800-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437799>

9. Ким, И. Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова ; под общей редакцией И. Н. Кима. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 217 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08729-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437649>
10. Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. П. Кошевой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10058-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/454012>
11. Мясные блюда / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под. ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. — 56 с. — (серия «Библиотека кулинара»). - ISBN 978-5-394-03749-8. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1081711>
12. Мучные, творожные и яичные блюда : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [ и др.] ; под. ред. А. С. Ратушного. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 36 с. — (серия «Библиотека кулинара»). - ISBN 978-5-394-02738-3. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1081707>
13. Напитки / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под. ред. А. С. Ратушного. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 60 с. — (серия Библиотека кулинара). - ISBN 978-5-394-02764-2. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1081715>

- 14.Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437778>
- 15.Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Радченко Л.А. — Москва : КноРус, 2020. — 321 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07380-3. — URL: <https://book.ru/book/932123>
- 16.Сладкие блюда : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 40 с. - (серия «Библиотека кулинара»). - ISBN 978-5-394-03608-8. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniy.com/catalog/product/1081775>
- 17.Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/452306>
- 18.Соусы : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 44 с. — (серия «Библиотека кулинара»). - ISBN 978-5-394-03348-3. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniy.com/catalog/product/1081783>
- 19.Супы : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 74 с. — (серия

«Библиотека кулинара»). - ISBN 978-5-394-03418-3. - Текст : электронный.  
- URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1081799>

20. Технология функциональных продуктов питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко [и др.]. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 176 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06992-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/444264>

21. Холодные и горячие закуски / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 106 с. — (серия «Библиотека кулинара»). - ISBN 978-5-394-02638-6. - Текст : электронный.  
- URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1081825>

Дополнительные издания:

1. Мальчикова И. Г. Кулинария: Учебное пособие / И. Г. Мальчикова, Е. О. Мурадова, Н. Н. Рамзаева и др. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2019. - 368 с.: ил.; 60x90 1/16. - (Сервис).

<http://znanium.com/bookread2.php?book=103288>

2. Мрыхина Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е. Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2019. - 176 с.: ил.; 60x90 1/16. - (Профессиональное образование)

Дополнительные источники:

1. Конституция Российской Федерации.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации.
3. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция



общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия;

5. Скурихина И.М. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий. М.: Легкая и пищевая промышленность, 2019. – 328 с.
6. Питание и общество, Профессиональное образование, ГастрономЪ – ежемесячные журналы
7. <http://www.kulina.ru>- «Кулинарный портал»
8. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария
9. <http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> - ПОП – лекции
10. <http://otherreferats.allbest.ru/> - сайт рефератов и курсовых работ
11. <http://nashaucheba.ru/v50632> - материалы по специальности
12. <http://tourlib.net/restoran.htm> - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу
13. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»
14. <http://www.dbfood.ru/> - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности
15. <http://school.edu.ru> -Российский общеобразовательный портал (образовательные ресурсы для учеников, учителей, родителей, администраторов).

#### **4.3 Общие требования к организации образовательного процесса**

Продолжительность учебной недели 6 дней. Учебные занятия проходят сдвоенными уроками по 90 минут с перерывами по 15 минут между уроками.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Текущий контроль предусматривает устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе. Промежуточная аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

Консультации проводятся согласно графику проведения консультаций, как групповые, так и индивидуальные.

Производственная практика проводится концентрированно в специально выделенный период в соответствии с запросом работодателей.

Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля:

- Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;
- Физиология питания;
- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
- Организация хранения и контроль запасов и сырья;
- Профессиональный модуль «Выполнение работ по профессии «Повар».

#### **4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования соответствующего профиля, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

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.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- инженерно-педагогический состав: наличие высшего и среднего профессионального образования соответствующего профиля;
- мастера: наличие среднего или высшего профессионального образования соответствующего профиля.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.08) СПЕЦИАЛЬНОЕ ПИТАНИЕ.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований, самостоятельная работа представлены в комплекте Фондов оценочных средств по ПМ.08 Специальное питание

<b>Результаты обучения</b> <b>(освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b> <b>результатов обучения</b>
<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента полуфабрикатов из продукции мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>-расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;</li> <li>-организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>-подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>-подготовки мяса тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд,</li> <li>-используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>-контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и</li> </ul>	<p>Текущий контроль:</p> <p>устный опрос,</p> <p>зачет по лабораторной работе,</p> <p>зачет по практической работе.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>дифференцированный зачет.</p>

<p>сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и сложных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и сложных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- приготовления сдобных хлебобулочных изделий и сложных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- контроля качества и безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-органолептически оценивать качество продукции и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>-принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам;</li> <li>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием в приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</li> <li>-выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы,</li> </ul>	
---	--

<p>птицы, утиной и гусиной печени;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- 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;</li> <li>- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</li> <li>- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и сложных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</li> <li>- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий;</li> <li>- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</li> <li>- применять коммуникативные умения.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд,</li> <li>-правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков и методы определения их качества;</li> <li>-виды рыб и требования к их качеству для</li> </ul>	
--	--

<p>приготовления сложных блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;</li> <li>- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;</li> <li>- требования к безопасности хранения туши ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;</li> <li>- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;</li> <li>- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</li> <li>- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; - правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;</li> <li>- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде;</li> <li>- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- классификацию сыров, условия хранения и требования к</li> </ul>	
--	--

<p>качеству различных видов сыров;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;</li> <li>- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;</li> <li>- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);</li> <li>- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;</li> <li>- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;</li> <li>- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>-основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;</li> <li>- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;</li> <li>- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;</li> <li>- правила соусной композиции горячих соусов;</li> <li>- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</li> <li>- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими</li> </ul>	
---	--



<p>ингредиентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;</li> <li>- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;</li> <li>- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;</li> <li>- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;</li> <li>- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;</li> <li>- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;</li> <li>- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;</li> <li>- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;</li> <li>- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;</li> <li>- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;</li> <li>- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов</li> </ul>	
---	--

<p>и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;</li> <li>- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции;</li> <li>- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских;</li> <li>- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> </ul>	
--	--

<ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских;</li> <li>- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> </ul>	
--	--

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<ul style="list-style-type: none"> <li>-рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептур;</li> <li>-правильный расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</li> <li>-качественная подготовка мяса и полуфабрикатов из него, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>-оптимальная организация технологического процесса подготовки мяса и приготовления</li> </ul>	<p>Текущий контроль:</p> <p>устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль:</p> <p>устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль:</p> <p>устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль:</p> <p>устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p>

	<p>полуфабрикатов из мяса в соответствии с алгоритмом;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности подготовленного мяса в соответствии со стандартом.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.</p>
<p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептов;</p> <p>-правильный расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептов и в соответствии с ним;</p> <p>-качественная подготовка рыбы и полуфабрикатов из нее, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов из рыбы в соответствии с алгоритмом;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности подготовленной рыбы в соответствии со стандартом.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль:</p> <p>устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль:</p> <p>устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль:</p> <p>устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p>

		Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.
ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для сложной кулинарной продукции	<p>- рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы, дичи для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептов;</p> <p>-правильный расчет массы домашней птицы для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептов и в соответствии с ним;</p> <p>-качественная подготовка домашней птицы для сложной кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки домашней птицы и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в соответствии с алгоритмом;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности подготовленной продукции</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль:</p> <p>устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль:</p> <p>устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль:</p> <p>устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.</p>

<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента сложных супов в соответствии со сборником рецептов;</p> <p>-правильный расчет массы сырья для изготовления сложных супов с использованием сборника рецептов и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления сложных супов;</p> <p>-выполнение технологического процесса приготовления сложных супов, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности приготовленных сложных супов в соответствии со стандартом.</p> <p>-оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль:</p> <p>устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль:</p> <p>устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль:</p> <p>устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль:</p> <p>устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль:</p> <p>устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.</p>
---	---	--

<p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента сложных горячих соусов в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-правильный расчет массы сырья для изготовления сложных горячих соусов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления сложных горячих соусов;</p> <p>-выполнение технологического процесса приготовления сложных горячих соусов, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности приготовленных сложных горячих соусов в соответствии со стандартом.</p> <p>-оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль:</p> <p>устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль:</p> <p>устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль:</p> <p>устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль:</p> <p>устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль:</p> <p>устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.</p>
---	--	--

<p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии со сборником рецептов;</p> <p>-правильный расчет массы сырья для изготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра с использованием сборника рецептов и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>-выполнение технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности приготовленных сложных блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии со стандартом.</p> <p>-оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль:</p> <p>устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль:</p> <p>устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль:</p> <p>устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль:</p> <p>устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль:</p> <p>устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.</p>
--	--	--



<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии со сборником рецептов;</p> <p>-правильный расчет массы сырья для изготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы с использованием сборника рецептов и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p> <p>-выполнение технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности приготовленных сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии со стандартом.</p> <p>-оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль:</p> <p>устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль:</p> <p>устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль:</p> <p>устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль:</p> <p>устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль:</p>
---	--	--

		<p>устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.</p>
<p>ПК 4.1.Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий.</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-правильный расчет массы сырья для изготовления сдобных хлебобулочных изделий с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления сдобных хлебобулочных изделий;</p> <p>-выполнение технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности приготовленных сдобных хлебобулочных изделий в соответствии со стандартом.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль:</p> <p>устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль:</p> <p>устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль:</p> <p>устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p>

	<p>-оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.</p>
<p>ПК 4.2.Организовывать и проводить приготовление мучных кондитерских изделий и классических тортов.</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента мучных кондитерских изделий и классических тортов в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-правильный расчет массы сырья для изготовления мучных кондитерских изделий и классических тортов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления мучных кондитерских изделий и классических тортов;</p> <p>-выполнение технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий и классических тортов, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности приготовленных мучных кондитерских изделий и классических тортов в соответствии со стандартом.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль:</p> <p>устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль:</p> <p>устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль:</p> <p>устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p>

	<p>-оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль:</p> <p>устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.</p>
<p>ПК 4.3.Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-правильный расчет массы сырья для изготовления мелкоштучных кондитерских изделий с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>-выполнение технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль:</p> <p>устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль:</p> <p>устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль:</p> <p>устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p>

	<p>-эффективный контроль качества и безопасности приготовленных мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии со стандартом.</p> <p>-оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль:</p> <p>устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.</p>
<p>ПК 4.4.Организовывать и проводить приготовление отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента отделочных полуфабрикатов в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-правильный расчет массы сырья для изготовления отделочных полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-выполнение технологического процесса приготовления отделочных полуфабрикатов, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль:</p> <p>устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль:</p> <p>устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль:</p> <p>устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p>

	<p>-эффективный контроль качества и безопасности приготовленных отделочных полуфабрикатов в соответствии со стандартом.</p> <p>-оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль:</p> <p>устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.</p>
--	--	--

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>ОК.01.</p> <p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>-аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей специальности;</p> <p>-активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;</p>	<p>Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках .</p>

	<p>-наличие положительных отзывов по итогам педагогической практики;</p> <p>-участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.</p>	
<p>ОК.02.</p> <p>Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>- обоснование выбора методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>- самооценка эффективности и качества выполнения работ;</p>	<p>Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках .</p>
<p>ОК.03</p> <p>Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<p>-рациональное принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях для выполнения профессиональных задач в области производства сложной холодной кулинарной продукции.</p>	<p>Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках.</p>
<p>ОК.04.</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>-демонстрация умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные;</p> <p>-демонстрация умения анализировать информацию</p>	<p>Оценка результатов самостоятельной работы:</p> <p>при подготовке к устным ответам, лабораторным и практическим занятиям</p>
<p>ОК.05</p> <p>Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.</p>	<p>-рациональное и эффективное использование различных технических средств в профессиональной деятельности для обмена информацией;</p> <p>-умение грамотно пользоваться интернет-ресурсами.</p>	<p>Наблюдение на практических занятиях по дисциплине «Информационные технологии»</p>
<p>ОК.06.</p> <p>Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>-эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики в ходе обучения</p>	<p>Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках.</p>

<p>ОК.07</p> <p>Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий</p>	<p>-качественный самоанализ и коррекция результатов собственной работы</p> <p>- проявление ответственности за полученный результат в ходе совместной деятельности;</p>	<p>Наблюдение, отчет по выполнению командных заданий, наблюдение за участием в лабораторных работах</p>
<p>ОК.08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>оптимальная организация самостоятельных работы при изучении профессионального модуля</p> <p>- планирование обучающимися квалификационного и личностного уровня</p>	<p>-наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик;</p> <p>- отчет по поиску необходимой информации</p>
<p>ОК. 09.</p> <p>Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>-качественный анализ инноваций в сфере общественного питания</p>	<p>-отчет по поиску новых технологий в сфере приготовления пищи</p>