

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

Среднее профессиональное образование

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Специальность

*19.02.10 Технология продукции общественного питания*

Квалификация

*Техник-технолог*

Казань 2019

Рабочая программа профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» (для 2019 года набора) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации 22 апреля 2014 г., № 384, и учебных планов, утвержденных Ученым советом Российского университета кооперации

*Разработчики:*

*Султангараева Э.Д.* преподаватель кафедры товароведения и технологии общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации

**Рабочая программа профессионального модуля:**

**обсуждена и рекомендована** к утверждению решением кафедры товароведения и технологии общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) от 06.03.2019, протокол № 7

**одобрена** Научно-методическим советом Казанского кооперативного института (филиала) от 03.04.2019, протокол №5

**утверждена** Ученым советом Российского университета кооперации от 18.04.2019, протокол №4

© Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2019  
© Султангараева Э.Д. 2019

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»	
4	
1.1. Область применения программы.....	4
1.2. Место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы.....	4
1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля.....	4
1.4 Результаты освоения профессионального модуля.....	7
1.5. Количество часов на освоение программы профессионального модуля: ..	8
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	9
2.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы.....	9
2.2 Тематический план профессионального модуля .....	10
2.3. Содержание профессионального модуля .....	11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	33
3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	33
3.2. Информационное обеспечение обучения .....	34
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	34

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «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 в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» от 22 апреля 2014 г., № 384, и учебными планами, утвержденными Ученым советом Российского университета кооперации от 02.03.2017 в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

## **1.2. Место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы**

«Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» относится к профессиональным модулям (ПМ.03) и включает МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции», учебную практику и производственную практику (по профилю специальности).

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

**Целью** изучения модуля является усвоение теоретических знаний по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции, приобретение умений использовать эти знания в практических условиях и формирование необходимых компетенций.

**Задачи:**

усвоение основных понятий;

изучение ассортимента сложной горячей кулинарной продукции;

рассмотрение технологии приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

формирование умений и навыков приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

демонстрация способности готовить указанные блюда.

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

**иметь практический опыт:**

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

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

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

– сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

– контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

**уметь:**

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

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

– проводить расчеты по формулам;

– безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

– выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

– выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

– оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

**знать:**

– ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

– классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;

– классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;

– классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;

- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы, и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;

- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок 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

#### **1.4 Результаты освоения профессионального модуля**

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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.

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.

### **1.5. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

	<b>Очная форма</b>	<b>Заочная форма</b>
<b>Количество часов на освоение профессионального модуля</b>	452	452
<b>Максимальная нагрузка по МДК 03.01, в том числе</b>	308	308
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	206	24
самостоятельная работа	102	284
<b>Учебная практика</b>	72	72
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>	72	72



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы

#### *очная форма обучения*

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка по МДК 03.01 (всего)</b>	308
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	206
в том числе:	
теоретическое обучение	68
лабораторные занятия	102
курсовая работа	36
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	102
<b>Промежуточная аттестация по МДК 03.01</b> (6 семестр) на базе основного общего образования (4 семестр) на базе среднего общего образования	Курсовая работа, экзамен
<b>Учебная практика</b>	72
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>	72
<b>Промежуточная аттестация по ПМ03</b>	Квалификационный экзамен

#### *заочная форма обучения*

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка по МДК 03.01 (всего)</b>	308
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	24
в том числе:	
теоретическое обучение	8
лабораторные занятия	8
курсовая работа	8
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	284
<b>Промежуточная аттестация по МДК 03.01</b> (4 курс) на базе основного общего образования	Курсовая работа, экзамен
<b>Учебная практика</b>	72
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>	72
<b>Промежуточная аттестация по ПМ03</b>	Квалификационный экзамен

## 2.2 Тематический план профессионального модуля

### очная форма обучения

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отводимый на изучение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная нагрузка обучающегося				Самостоятельная работа обучающегося	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности)
			Всего, часов	в т.ч. лекции	в т.ч. лабораторные занятия	в т.ч. курсовая работа, часов	Всего, часов		
ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4	<b>МДК.03.01</b> Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	308	206	68	102	36	102	-	-
	Учебная практика	72						72	
	Производственная практика (по профилю специальности)	72							72

### заочная форма обучения

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отводимый на изучение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная нагрузка обучающегося				Самостоятельная работа обучающегося	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности)
			Всего, часов	в т.ч. лекции	в т.ч. лабораторные занятия	в т.ч. курсовая работа, часов	Всего, часов		
ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4	<b>МДК.03.01</b> Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	308	24	8	8	8	284	-	-
	Учебная практика	72						72	
	Производственная практика (по профилю специальности)	72							72

## 2.3. Содержание профессионального модуля

*очная форма обучения*

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>МДК.03.01</b> Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции			
<b>Раздел 1. Супы</b>			
<b>Тема 1.1.Технология приготовления бульонов</b>	<b>Содержание</b>		
	1	Технологический процесс варки бульонов, их разновидности: костный, мясокостный бульон и прозрачный бульон. Гарниры к прозрачным бульонам, правила подачи и сроки реализации.	
	2	Технология приготовления бульонов из птицы и мяса.	
	3	Технология приготовления рыбного бульона, грибного и овощного отвара.	
	4	Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов. Температурный, санитарный режим и правила приготовления сложных супов.	
	<b>Самостоятельная работа</b>		
	1	Составление алгоритмов по приготовлению и отпуску бульонов	
2	Составление технологических карт и расчет сырья.		
<b>Тема 1.2. Технология приготовления заправочных супов</b>	<b>Содержание</b>		
	1	Ассортимент сложных горячих супов. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных горячих супов. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов. Методы организации производства сложных супов.	
	2	Щи, борщи ассортимент и характеристика. Варианты сервировки, оформления и способы подачи. Требования к качеству, взаимозаменяемость сырья при приготовлении, режим хранения и реализации.	
3	Рассольники, солянки, ассортимент и характеристика. Варианты сервировки, оформления и способы подачи. требования к качеству, взаимозаменяемость сырья при приготовлении, режим хранения и реализации.		

	<b>Лабораторные работы</b>		4	
	1	Разработка ассортимента сложных горячих супов. Организация технологического процесса приготовления заправочных супов.		
	<b>Самостоятельная работа</b>		6	
	1	Составление алгоритмов по приготовлению и отпуску заправочных супов		
	2	Составление технологических карт		
	3	Составление таблиц «Требования к качеству супов, сроки реализации»		
	4	Подготовка докладов, рефератов: «Супы зарубежной кухни», «Супы татарской кухни».		
	5	Систематическая проработка конспектов занятий по теме		
6	Работа с нормативными документами (сборник рецептов)			
7	Решение ситуационных задач			
<b>Тема 1.3. Супы – кремы, супы – биски. Технология приготовления.</b>	<b>Содержание</b>		2	2
	1	Технология приготовления супов–кремов, ассортимент. Варианты сервировки, оформления и способы подачи. Требования к качеству. Режим хранения и реализации.		
	2	Супы-биски, ассортимент. Варианты сервировки, оформления и способы подачи. Требования к качеству. Режим хранения и реализации.		
<b>Тема 1.4. Технология приготовления супов – пюре</b>	<b>Содержание</b>		2	2
	1	Супы-пюре. Характеристика, ассортимент. Общие приемы и технологический режим приготовления. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов. Технология приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным супам.		
	2	Приготовление супов-пюре, из овощей, круп, бобовых, мясных продуктов, отличительные особенности приготовления и отпуска, совместимость и взаимозаменяемость сырья, требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>		2	
	1	Работа с нормативными документами (сборник рецептов)		
	2	Систематическая проработка конспектов занятий по теме		
	3	Составление технологических карт		
4	Составление алгоритмов по приготовлению и отпуску супов-пюре.			
<b>Тема 1.5. Технология приготовления супов на прозрачных бульонах.</b>	<b>Содержание</b>		2	2
	1	Супы на прозрачных бульонах Характеристика и ассортимент. Особенности приготовления и отпуска.		
	2	Способы осветления бульонов. Процессы, происходящие при настаивании оттенки и осветлении бульонов.		

	3	Гарниры и прозрачным супам, их приготовление. Основные критерии оценки качества готовых супов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи.			
	<b>Самостоятельная работа</b>				
	1	Составление алгоритмов по приготовлению и отпуску прозрачных супов.	2		
	2	Составление технологических карт	2		
	3	Работа с нормативными документами (сборник рецептур)	2		
	4	Решение ситуационных задач	2		
<b>Тема 1.6. Технология приготовления супов молочных, национальные и на различных отварах.</b>	Содержание				
	1	Супы молочные, сладкие и национальные, а также на различных отварах. Характеристика. Ассортимент.	2	2	
	2	Технологический процесс приготовления и отпуска. Отличительные особенности. Варианты сервировки, оформления и способы подачи.			
	3	Особенность приготовления национальных супов. Ассортимент. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Технология приготовления специальных гарниров к сложным национальным супам.			
	<b>Лабораторные работы</b>				
	1	Организация технологического процесса приготовления супов на прозрачных бульонах, применяя различные технологии, оборудования и инвентарь. Сервировка и оформление. Контроль безопасности готовых супов.	4		
	2	Организация технологического процесса приготовления молочных супов, применяя различные технологии, оборудования и инвентарь. Сервировка и оформление. Контроль безопасности готовых супов.	4		
	3	Организация технологического процесса приготовления супов на овощных отварах, применяя различные технологии, оборудования и инвентарь. Сервировка и оформление. Контроль безопасности готовых супов.	4		
	4	Организация технологического процесса приготовления супов на грибных отварах, применяя различные технологии, оборудования и инвентарь. Сервировка и оформление. Контроль безопасности готовых супов.	4		
	5	Организация технологического процесса приготовления супов сладкие и национальные, применяя различные технологии, оборудования и инвентарь. Сервировка и оформление. Контроль безопасности готовых супов.	4		
	<b>Самостоятельная работа</b>				
	1	Работа с нормативными документами (сборник рецептур)	2		
2	Систематическая проработка конспектов занятий по теме	2			

	3	Составление технологических карт	2	
	4	Составление алгоритмов по приготовлению и отпуску молочных и сладких супов.	2	
	5	Подготовка презентации «Супы», «Супы национальные».	2	
Раздел 2 Соусы				
<b>Тема 2.1. Полуфабрикаты для приготовления соусов, использование вкусовых добавок.</b>	<b>Содержание</b>			
	1	Ассортимент и классификация соусов. Значение соусов в питании. Полуфабрикаты, используемые для приготовления соусов. Принцип подбора соусов к блюдам и правила подачи.	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b>			
	1	Систематическая проработка конспектов занятий по теме	2	
	2	Подготовить сообщение «История возникновения соусов»	2	
<b>Тема 2.2. Соус красный основной и его производные</b>	<b>Содержание</b>			
	1	Технологический процесс приготовления основного красного соуса, его использование, требования к качеству.	2	2
	2	Ассортимент и особенности приготовления и использование производных красного соуса. Требования к качеству. Режим хранения сроки реализации.		
<b>Тема 2.3. Технология приготовления соуса белого и его производных</b>	<b>Содержание</b>			
	1	Технологический процесс приготовления основного соуса на мясном и рыбном бульонах.	2	2
	2	Ассортимент и особенности производных белого соуса на мясном и рыбном бульонах, технологический процесс их приготовления, использование к блюдам, требования к качеству. Режим хранения и реализации.		
	<b>Самостоятельная работа</b>			
	1	Составление алгоритмов по приготовлению и использованию соусов	2	
	2	Работа с конспектом	2	
	3	Решение ситуационных задач	2	
4	Работа со сборником рецептур, справочной литературой по разработке нового ассортимента соусов.	2		
<b>Тема 2.4. Соусы сметанные и молочные и их производные.</b>	<b>Содержание</b>			
	1	Ассортимент, характеристика, технология приготовления сметанного, молочного соусов.	2	2
	2	Отличительные особенности приготовления производных сметанного, молочного соусов с использованием дополнительных ингредиентов, требования к качеству, режим хранения и реализации. Правила подачи к блюдам.		
<b>Самостоятельная работа</b>				

	1	Работа со сборником рецептов, справочной литературой	2	
	2	Составление технологических карт на новый ассортимент соусов.	2	
	3	Составление таблиц «Требования к качеству соусов, сроки реализации»	2	
	4	Систематическая проработка конспектов занятий по теме.	2	
<b>Тема 2.5. Технология приготовления яично-масляных соусы.</b>	<b>Содержание</b>			
	1	Ассортимент, технологический процесс приготовления соусов: голландского, польского, и сухарного, отличительные особенности приготовления, требования к качеству и сроки реализации.	2	2
	2	Процессы, происходящие при приготовлении соуса голландского и польского.		
	3	Масляные смеси. Ассортимент, использование к сложным горячим блюдам.		
<b>Тема 2.6 Принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция).</b>	<b>Содержание</b>			
	1	Принципы и методы организации производства соусов. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих соусов, используя актуальные направления. Варианты использования вкусовых добавок к соусам.	2	
	2	Приготовление различного ассортимента соусов к блюдам из мяса, рыбы и птицы. Требования к качеству, режим хранения и реализации.		
	3	Приготовление основных соусов (красного, белого, молочного и сметанного), особенности приготовления производных соусов к блюдам.		
	<b>Лабораторные работы</b>			
	1	Разработка ассортимента сложных горячих соусов. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих соусов, применяя различные технологии, оборудования и инвентарь. Сервировка и оформление.	4	2
	2	Организация технологического процесса приготовления яично- масляных соусов, применяя различные технологии, оборудования и инвентарь . Сервировка и оформление.	4	
	<b>Самостоятельная работа</b>			
	1	Работа со сборником рецептов, справочной литературой	2	
	2	Составление технологических карт	2	
	3	Систематическая проработка конспектов занятий по теме	2	
	4	Подготовка рефератов, докладов и презентаций.	2	
<b>Раздел 3 Приготовление блюд из овощей, грибов и сыра.</b>				
<b>Тема 3.1. Блюда из овощей, грибов и сыра.</b>	<b>Содержание</b>			
	1	Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции блюд из овощей, грибов и сыра. Классификация грибов и сыров, условия хранения и требования к качеству. Принцип подбора сыров для приготовления блюд. Технологический процесс приготовления отварных	2	2

		и припущенных блюд из овощей и грибов.			
	2	Технологический процесс приготовления блюд из жареных, запеченных и тушеных овощей, грибов и сыра. Предварительная подготовка сырья. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки реализации			
	<b>Лабораторные работы</b>				
	1	Организация технологического процесса приготовления блюд из запеченных овощей и грибов, с использованием сыра, применяя различные технологии, оборудования и инвентарь. Сервировка и оформление.	8		
	<b>Самостоятельная работа</b>				
	1	Работа со Сборником рецептур, нормативно-технической документацией	2		
		Составление алгоритма по приготовлению блюд из овощей, грибов и сыра.	2		
<b>Тема 3.2. Технология приготовления гарниров и блюд из овощей из сыра.</b>	<b>Содержание</b>				
	1	Кулинарное использование овощей в зависимости от их технологических свойств. Взаимозаменяемость овощей при приготовлении блюд, а также при подборе гарниров к блюдам из мяса, птицы, рыбы.	2	2	
	2	Технология приготовления гарниров из отварных, жареных, тушеных, запеченных овощей к блюдам из мяса, рыбы и птицы. Технология приготовления блюд из сыра, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки реализации (рулеты, запеканки, суфле, соте из мяса с грибами, омлеты, грибы, жаренные в тесте и запеченные в соусе, сметанном). Традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром.			
	<b>Лабораторные работы</b>				
	1	Технологический процесс приготовления гарниров из овощей отварных, жареных, тушеных, запеченных к блюдам из мяса, рыбы и птицы, применяя различные технологии, оборудования и инвентарь. Сервировка и оформление.	4		
	2	Блюда из сыра для процесса приготовления на пару, жаренья основным способом и во фритюре, запекания с использованием соусов, применяя различные технологии, оборудования и инвентарь. Сервировка и оформление.	4		
	<b>Самостоятельная работа</b>				
	1	Составление технологических карт	8		
	2	Работа со Сборником рецептур, нормативно-технической документацией			
	3	Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд, и использованию гарниров			
4	Систематическая проработка конспектов занятий по теме				
<b>Раздел 4. Блюда из рыбы</b>					



<b>Тема 4.1. Технология приготовления блюд из рыбы</b>	<b>Содержание</b>			
	<b>1</b>	Классификация рыбных блюд, рецептуры, Рациональность использования и взаимозаменяемость сырья. Правила порционирования, оформление и отпуск блюд, в том числе заказных, банкетных, фирменных. Основные критерии безопасности.	2	2
	<b>2</b>	Блюда из отварной и припущенной рыбы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Гарниры и соусы, используемые при отпуске отварной, припущенной рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
	<b>3</b>	Блюда из жареной рыбы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жаренной рыбы. Правила жарки рыбы: основным способом, во фритюре, «грилье», на вертеле. Рекомендуемые гарниры, соусы к рыбе, жаренной различными способами. Особенности оформления, отпуска блюд из жаренной рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	
	<b>4</b>	Блюда из запеченной рыбы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Блюда из тушеной рыбы. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
	<b>5</b>	Блюда из котлетной массы рыбы. Ассортимент. Характеристика. Правила жарки полуфабрикатов из котлетной массы, гарниры, соусы, рекомендуемые к блюдам из котлетной массы рыбы. Оформление, отпуск блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	
	<b>6</b>	Блюда из нерыбных продуктов морского промысла. Ассортимент, характеристика, особенности приготовления. Требования к качеству, режим хранения и реализации.		
	<b>Лабораторные работы</b>			
	<b>1</b>	Организация технологического процесса приготовления блюд из отварной, припущенной рыбы, применяя различные технологии, оборудования и инвентарь. Сервировка и оформление.	4	
	<b>2</b>	Организация технологического процесса приготовления блюд из жаренной, запеченной рыбы, применяя различные технологии, оборудования и инвентарь. Сервировка и оформление.	4	
	<b>3</b>	Организация технологического процесса приготовления блюд из рыбной котлетной массы, применяя различные технологии, оборудования и инвентарь. Сервировка и оформление.	4	
<b>4</b>	Организация технологического процесса приготовления блюд из нерыбных продуктов применяя различные технологии, оборудования и инвентарь. Сервировка и оформление.	4		

	<b>Самостоятельная работа</b>			
	1	Работа со Сборником рецептов, справочником технолога, нормативно – технической документацией	12	
	2	Составление технологических карт на блюда из рыбы		
	3	Составление алгоритмов приготовления и отпуска блюд из рыбы, морепродуктов		
	4	Составление таблиц «Требования к качеству блюд из рыбы»		
	5	Подготовка презентации на тему: «Блюда из рыбы».		
	6	Подготовка докладов «Новые блюда из рыбы и морепродуктов».		
<b>Раздел 5. Блюда из мяса и субпродуктов</b>				
<b>Тема 5.1. Классификация горячих мясных блюд</b>	<b>Содержание</b>			
	1	Ассортимент. Рациональное использование и взаимозаменяемость сырья.	2	2
	2	Правила подбора гарниров и соусов к мясным блюдам, их оформления, отпуска (в том числе заказных, банкетных, фирменных).		
3	Основные критерии безопасности.			
<b>Тема 5.2. Технология приготовления блюд из жареного мяса.</b>	<b>Содержание</b>			
	1	Общие правила жарки мясных полуфабрикатов. Температурный режим и продолжительность обработки. Определение готовности изделий, правила оформления блюд и срок реализации.	2	2
	2	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из мяса, жаренного крупными, порционными натуральными и панированными кусками, а также мелкими кусками. Ассортимент, характеристика блюд и органолептические показатели качества.		
	3	Рекомендуемые гарниры, соусы, варианты оформления блюд и правила подачи.		
4	Требования к качеству, режим хранения, сроки реализации.			
<b>Тема 5.3. Технология приготовления блюд из жареных субпродуктов</b>	<b>Содержание</b>			
	1	Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареных субпродуктов.	2	2
	2	Правила жарки, продолжительность, определение готовности. Рекомендуемые гарниры, соусы.		
3	Требования к качеству, режим хранения и сроки реализации.			
<b>Тема 5.4. Технология приготовления блюд из тушеного мяса.</b>	<b>Содержание</b>			
	1	Общая характеристика.	2	2
2	Правила тушения мяса крупными, порционными и мелкими кусками; блюда из мяса, ассортимент, особенности приготовления и отпуска.			

	3	Рекомендуемые гарниры и соусы.		
	4	Требования к качеству, режимы хранения и реализации		
<b>Тема 5.5 Технология приготовления блюд из тушеных субпродуктов.</b>		<b>Содержание</b>		
	1	Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из тушеных субпродуктов.	2	2
	2	Особенности приготовления и отпуска.		
	3	Требования к качеству, режим хранения и реализации.		
<b>Тема 5.6 Технология приготовления блюд из запеченного мяса.</b>		<b>Содержание</b>		
	1	Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из отварного, запеченного и тушеного мяса.	2	2
	2	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареного мяса, тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы. Требования к качеству и сроки реализации.		
	3	Рекомендуемые гарниры и соусы к блюдам. Оформление, правила подачи и сроки реализации.	2	
4	Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде			
<b>Тема 5.7 Технология приготовления блюд из рубленого мяса</b>		<b>Содержание</b>		
	1	Технологический процесс приготовления натуральной рубленой массы и блюд из нее. Ассортимент и характеристика используемого сырья.	2	2
	2	Технологический процесс приготовления котлетной массы и блюд из нее. Ассортимент и характеристика используемого сырья.		
	3	Правила использования различных видов тепловых обработок полуфабрикатов из рубленого мяса. Органолептическая оценка качества готовых изделий в соответствии с нормативной документацией.	2	
4	Правила подбора гарнира и соусов к блюдам из натуральной рубленой и котлетной массы.			
<b>Тема 5.8 Технология приготовления блюд из мяса диких животных</b>		<b>Содержание</b>		
	1	Ассортимент блюд из мяса лося, медведя и кабана.	2	2
	2	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд, особенности.	2	
	3	Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
	<b>Лабораторные работы</b>			
	1	Технологический процесс приготовления блюд из отварного мяса и мясных продуктов; из мяса, жаренного и тушеного крупными кусками, применяя различные технологии, оборудования и инвентарь. Сервировка и оформление.	4	
2	Технологический процесс приготовления блюд из мяса, жаренного порционными,	4		

		натуральными и панированными кусками, применяя различные технологии, оборудования и инвентарь. Сервировка и оформление.		
	3	Технологический процесс приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, жаренных и тушеных мелкими кусками, применяя различные технологии, оборудования и инвентарь. Сервировка и оформление.	4	
	4	Технологический процесс приготовления блюд из запеченного и рубленого мяса, применяя различные технологии, оборудования и инвентарь. Сервировка и оформление.	6	
	<b>Практические занятия</b>			
	1	Составление и решение ситуационных задач. Работа со Сборником рецептов. Расчет количества продуктов, необходимых для приготовления блюд из мяса.	4	
	2	Расчёт сырья, гарниров и определение количества порций при приготовлении блюд из мяса, мясных продуктов, для разного типа предприятий с учётом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, руководствуясь данными Сборника рецептов и нормативных документов.	4	
	<b>Самостоятельная работа</b>			
	1	Работа со Сборником рецептов, справочником технолога, нормативной документацией		
	2	Составление технологических карт на мясные блюда и из мясных продуктов		
	3	Составление алгоритмов приготовления и отпуска блюд из мяса и мясных продуктов		
	4	Подготовка докладов, рефератов «Блюда из мяса диких животных», «Блюда из мяса в современной интерпретации», «Экзотические фрукты и овощи к мясным блюдам и т.д.»		
	5	Подготовка презентаций «Мясные блюда»		
	6	Составление таблиц «Требование к качеству блюд из мяса и мясных продуктов»		
	7	Подбор рецептов на приготовление блюд из мяса разного вида и кондиции.		
			10	
<b>Раздел 6. Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.</b>	<b>Содержание</b>			
	1	Классификация. Общая характеристика блюд. Рациональное использование. Совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении, отпуске блюд. Общие правила порционирования, оформления и отпуска блюд	2	
	2	Ассортимент и характеристика блюд из отварной птицы. Технологический процесс приготовления и отпуска. Рекомендуемые виды гарниров и соусов.		
	3	Ассортимент и характеристика блюд из жареной птицы. Технологический процесс приготовления и отпуска. Рекомендуемые виды гарниров и соусов.	2	
	4	Ассортимент и характеристика блюд из филе птицы. Технологический процесс приготовления блюд: котлеты натуральные, фаршированные соусом молочным с грибами, по-киевски, шницель по - столичному. Правила подачи блюд. Рекомендуемые виды	2	2

	гарниров и соусов.		
5	Ассортимент и характеристика блюд из запеченной и тушеной птицы. Технологический процесс, особенность приготовления и отпуска блюд: рагу из птицы, блюд из субпродуктов; птицы тушённой в соусе; гусь, утка по-домашнему, приготовление блюд из утиной и гусиной печени. Требования к качеству, режим хранения и реализации.	2	
6	Ассортимент и характеристика блюд из рубленой птицы. Особенности технологического процесса приготовления и отпуска. Рекомендуемые гарниры и соусы к блюдам. Требования к качеству, сроки хранения и реализации.	2	
<b>Лабораторные работы</b>			3
1	Технологический процесс приготовления блюд из отварной птицы применяя различные технологии, оборудования и инвентарь. Сервировка и оформление.	4	
2	Технологический процесс приготовления блюд из жареной птицы, гусиной и утиной печени применяя различные технологии, оборудования и инвентарь. Сервировка и оформление.	4	
3	Технологический процесс приготовления блюд из филе птицы и рубленой массы птицы применяя различные технологии, оборудования и инвентарь. Сервировка и оформление.	4	
<b>Самостоятельная работа</b>			
1	Работа со Сборником рецептов, справочником технолога		6
2	Решение задач и упражнений по образцу		
3	Подготовить доклады «Новые фирменные блюда из птицы».		
4	Подготовить презентацию «Блюда из птицы»		
5	Подборка рецептов Блюда из сельскохозяйственной птицы, правила порционирования готовой птицы для подачи к блюду.		
		<b>Курсовая работа</b>	36
		<b>Всего по МДК 03.01</b>	<b>68/102/36/102</b>
<b>Учебная практика</b>			<b>72</b>
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>			<b>72</b>

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>МДК.03.01</b> Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции			
<b>Раздел 1. Супы</b>			
<b>Тема 1.1.Технология приготовления бульонов</b>	<b>Содержание</b>		
	1	Технологический процесс варки бульонов, их разновидности: костный, мясокостный бульон и прозрачный бульон. Гарниры к прозрачным бульонам, правила подачи и сроки реализации.	
	2	Технология приготовления бульонов из птицы и мяса.	
	3	Технология приготовления рыбного бульона, грибного и овощного отвара.	
	4	Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов. Температурный, санитарный режим и правила приготовления сложных супов.	
	<b>Самостоятельная работа</b>		
1	Составление алгоритмов по приготовлению и отпуску бульонов	2	
2	Составление технологических карт и расчет сырья.		
<b>Тема 1.2. Технология приготовления заправочных супов</b>	<b>Содержание</b>		
	1	Ассортимент сложных горячих супов. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных горячих супов. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов. Методы организации производства сложных супов.	
	2	Щи, борщи ассортимент и характеристика. Варианты сервировки, оформления и способы подачи. Требования к качеству, взаимозаменяемость сырья при приготовлении, режим хранения и реализации.	
	3	Рассольники, солянки, ассортимент и характеристика. Варианты сервировки, оформления и способы подачи. требования к качеству, взаимозаменяемость сырья при приготовлении, режим хранения и реализации.	
<b>Самостоятельная работа</b>		4	

	1	Разработка ассортимента сложных горячих супов. Организация технологического процесса приготовления заправочных супов.		
	<b>Самостоятельная работа</b>			
	1	Составление алгоритмов по приготовлению и отпуску заправочных супов	6	
	2	Составление технологических карт		
	3	Составление таблиц «Требования к качеству супов, сроки реализации»		
	4	Подготовка докладов, рефератов: «Супы зарубежной кухни», «Супы татарской кухни».		
	5	Систематическая проработка конспектов занятий по теме		
	6	Работа с нормативными документами (сборник рецептур)		
7	Решение ситуационных задач			
<b>Тема 1.3. Супы – кремы, супы – биски. Технология приготовления.</b>	<b>Самостоятельная работа</b>			
	1	Технология приготовления супов–кремов, ассортимент. Варианты сервировки, оформления и способы подачи. Требования к качеству. Режим хранения и реализации.	2	3
	2	Супы-биски, ассортимент. Варианты сервировки, оформления и способы подачи. Требования к качеству. Режим хранения и реализации.		
<b>Тема 1.4. Технология приготовления супов – пюре</b>	<b>Содержание</b>			
	1	Супы-пюре. Характеристика, ассортимент. Общие приемы и технологический режим приготовления. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов. Технология приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным супам.	2	2
	2	Приготовление супов-пюре, из овощей, круп, бобовых, мясных продуктов, отличительные особенности приготовления и отпуска, совместимость и взаимозаменяемость сырья, требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>			
	1	Работа с нормативными документами (сборник рецептур)	2	3
	2	Систематическая проработка конспектов занятий по теме	2	
	3	Составление технологических карт	2	
	4	Составление алгоритмов по приготовлению и отпуску супов-пюре.	2	
<b>Тема 1.5. Технология приготовления супов на прозрачных бульонах.</b>	<b>Самостоятельная работа</b>			
	1	Супы на прозрачных бульона Характеристика и ассортимент. Особенности приготовления и отпуска.	2	2
	2	Способы осветления бульонов. Процессы, происходящие при настаивании оттенки и осветлении бульонов.		
3	Гарниры и прозрачным супам, их приготовление. Основные критерии оценки качества			

		готовых супов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи.			
	<b>Самостоятельная работа</b>				
	1	Составление алгоритмов по приготовлению и отпуску прозрачных супов.	2		
	2	Составление технологических карт	2		
	3	Работа с нормативными документами (сборник рецептур)	2		
	4	Решение ситуационных задач	2		
<b>Тема 1.6. Технология приготовления супов молочных, национальные и на различных отварах.</b>	<b>Самостоятельная работа</b>				
	1	Супы молочные, сладкие и национальные, а также на различных отварах. Характеристика. Ассортимент.	2	3	
	2	Технологический процесс приготовления и отпуска. Отличительные особенности. Варианты сервировки, оформления и способы подачи.			
	3	Особенность приготовления национальных супов. Ассортимент. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Технология приготовления специальных гарниров к сложным национальным супам.			
	<b>Самостоятельная работа</b>				
	1	Организация технологического процесса приготовления супов на прозрачных бульонах, применяя различные технологии, оборудования и инвентарь. Сервировка и оформление. Контроль безопасности готовых супов.	4		
	2	Организация технологического процесса приготовления молочных супов, применяя различные технологии, оборудования и инвентарь. Сервировка и оформление. Контроль безопасности готовых супов.	4		
	3	Организация технологического процесса приготовления супов на овощных отварах, применяя различные технологии, оборудования и инвентарь. Сервировка и оформление. Контроль безопасности готовых супов.	4		
	4	Организация технологического процесса приготовления супов на грибных отварах, применяя различные технологии, оборудования и инвентарь. Сервировка и оформление. Контроль безопасности готовых супов.	4		
	5	Организация технологического процесса приготовления супов сладкие и национальные, применяя различные технологии, оборудования и инвентарь. Сервировка и оформление. Контроль безопасности готовых супов.	4		
	<b>Самостоятельная работа</b>				
	1	Работа с нормативными документами (сборник рецептур)	2		
	2	Систематическая проработка конспектов занятий по теме	2		
3	Составление технологических карт	2			



	4	Составление алгоритмов по приготовлению и отпуску молочных и сладких супов.	2	
	5	Подготовка презентации «Супы», «Супы национальные».	2	
Раздел 2 Соусы				
<b>Тема 2.1. Полуфабрикаты для приготовления соусов, использование вкусовых добавок.</b>	<b>Самостоятельная работа</b>			
	1	Ассортимент и классификация соусов. Значение соусов в питании. Полуфабрикаты, используемые для приготовления соусов. Принцип подбора соусов к блюдам и правила подачи.	2	3
	<b>Самостоятельная работа</b>			
	1	Систематическая проработка конспектов занятий по теме	2	
	2	Подготовить сообщение «История возникновения соусов»	2	
<b>Тема 2.2. Соус красный основной и его производные</b>	<b>Самостоятельная работа</b>			
	1	Технологический процесс приготовления основного красного соуса, его использование, требования к качеству.	2	3
2	Ассортимент и особенности приготовления и использование производных красного соуса. Требования к качеству. Режим хранения сроки реализации.			
<b>Тема 2.3. Технология приготовления соуса белого и его производных</b>	<b>Самостоятельная работа</b>			
	1	Технологический процесс приготовления основного соуса на мясном и рыбном бульонах.	2	3
	2	Ассортимент и особенности производных белого соуса на мясном и рыбном бульонах, технологический процесс их приготовления, использование к блюдам, требования к качеству. Режим хранения и реализации.		
	<b>Самостоятельная работа</b>			
	1	Составление алгоритмов по приготовлению и использованию соусов	2	
	2	Работа с конспектом	2	
	3	Решение ситуационных задач	2	
4	Работа со сборником рецептур, справочной литературой по разработке нового ассортимента соусов.	2		
<b>Тема 2.4. Соусы сметанные и молочные и их производные.</b>	<b>Самостоятельная работа</b>			
	1	Ассортимент, характеристика, технология приготовления сметанного, молочного соусов.	2	3
	2	Отличительные особенности приготовления производных сметанного, молочного соусов с использованием дополнительных ингредиентов, требования к качеству, режим хранения и реализации. Правила подачи к блюдам.		
	<b>Самостоятельная работа</b>			
1	Работа со сборником рецептур, справочной литературой	2		

	2	Составление технологических карт на новый ассортимент соусов.	2	
	3	Составление таблиц «Требования к качеству соусов, сроки реализации»	2	
	4	Систематическая проработка конспектов занятий по теме.	2	
<b>Тема 2.5. Технология приготовления яично-масляных соусы.</b>	<b>Самостоятельная работа</b>			
	1	Ассортимент, технологический процесс приготовления соусов: голландского, польского, и сухарного, отличительные особенности приготовления, требования к качеству и сроки реализации.	2	3
	2	Процессы, происходящие при приготовлении соуса голландского и польского.		
	3	Масляные смеси. Ассортимент, использование к сложным горячим блюдам.		
<b>Тема 2.6 Принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция).</b>	<b>Самостоятельная работа</b>			
	1	Принципы и методы организации производства соусов. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих соусов, используя актуальные направления. Варианты использования вкусовых добавок к соусам.	2	3
	2	Приготовление различного ассортимента соусов к блюдам из мяса, рыбы и птицы. Требования к качеству, режим хранения и реализации.		
	3	Приготовление основных соусов (красного, белого, молочного и сметанного), особенности приготовления производных соусов к блюдам.		
	<b>Лабораторные работы</b>			
	1	Разработка ассортимента сложных горячих соусов. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих соусов, применяя различные технологии, оборудования и инвентарь. Сервировка и оформление.	4	2
	2	Организация технологического процесса приготовления яично- масляных соусов, применяя различные технологии, оборудования и инвентарь . Сервировка и оформление.	4	
	<b>Самостоятельная работа</b>			
	1	Работа со сборником рецептов, справочной литературой	2	3
	2	Составление технологических карт	2	
3	Систематическая проработка конспектов занятий по теме	2		
4	Подготовка рефератов, докладов и презентаций.	2		
<b>Раздел 3 Приготовление блюд из овощей, грибов и сыра.</b>				
<b>Тема 3.1. Блюда из овощей, грибов и сыра.</b>	<b>Самостоятельная работа</b>			
	1	Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции блюд из овощей, грибов и сыра. Классификация грибов и сыров, условия хранения и требования к качеству. Принцип подбора сыров для приготовления блюд. Технологический процесс приготовления отварных и припущенных блюд из овощей и грибов.	2	3

	2	Технологический процесс приготовления блюд из жареных, запеченных и тушеных овощей, грибов и сыра. Предварительная подготовка сырья. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки реализации			
	<b>Самостоятельная работа</b>				
	1	Организация технологического процесса приготовления блюд из запеченных овощей и грибов, с использованием сыра, применяя различные технологии, оборудования и инвентарь. Сервировка и оформление.	8		
	<b>Самостоятельная работа</b>				
	1	Работа со Сборником рецептов, нормативно-технической документацией	2		
		Составление алгоритма по приготовлению блюд из овощей, грибов и сыра.	2		
<b>Тема 3.2. Технология приготовления гарниров и блюд из овощей из сыра.</b>	<b>Содержание</b>				
	1	Кулинарное использование овощей в зависимости от их технологических свойств. Взаимозаменяемость овощей при приготовлении блюд, а также при подборе гарниров к блюдам из мяса, птицы, рыбы.	2	3	
	2	Технология приготовления гарниров из отварных, жареных, тушеных, запеченных овощей к блюдам из мяса, рыбы и птицы. Технология приготовления блюд из сыра, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки реализации (рулеты, запеканки, суфле, соте из мяса с грибами, омлеты, грибы, жаренные в тесте и запеченные в соусе, сметанном). Традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром.			
	<b>Лабораторные работы</b>				
	1	Технологический процесс приготовления гарниров из овощей отварных, жареных, тушеных, запеченных к блюдам из мяса, рыбы и птицы, применяя различные технологии, оборудования и инвентарь. Сервировка и оформление.	4		
	2	Блюда из сыра для процесса приготовления на пару, жаренья основным способом и во фритюре, запекания с использованием соусов, применяя различные технологии, оборудования и инвентарь. Сервировка и оформление.	4		
	<b>Самостоятельная работа</b>				
	1	Составление технологических карт	8		
2	Работа со Сборником рецептов, нормативно-технической документацией				
3	Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд, и использованию гарниров				
4	Систематическая проработка конспектов занятий по теме				
Раздел 4. Блюда из рыбы					
<b>Тема 4.1. Технология</b>	<b>Содержание</b>				

<b>приготовления блюд из рыбы</b>	<b>1</b>	Классификация рыбных блюд, рецептуры, Рациональность использования и взаимозаменяемость сырья. Правила порционирования, оформление и отпуск блюд, в том числе заказных, банкетных, фирменных. Основные критерии безопасности.	2	3	
	<b>2</b>	Блюда из отварной и припущенной рыбы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Гарниры и соусы, используемые при отпуске отварной, припущенной рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.			
	<b>3</b>	Блюда из жареной рыбы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жаренной рыбы. Правила жарки рыбы: основным способом, во фритюре, «грилье», на вертеле. Рекомендуемые гарниры, соусы к рыбе, жаренной различными способами. Особенности оформления, отпуска блюд из жаренной рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2		
	<b>4</b>	Блюда из запеченной рыбы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Блюда из тушеной рыбы. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.			
	<b>5</b>	Блюда из котлетной массы рыбы. Ассортимент. Характеристика. Правила жарки полуфабрикатов из котлетной массы, гарниры, соусы, рекомендуемые к блюдам из котлетной массы рыбы. Оформление, отпуск блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2		
	<b>6</b>	Блюда из нерыбных продуктов морского промысла. Ассортимент, характеристика, особенности приготовления. Требования к качеству, режим хранения и реализации.			
	<b>Лабораторные работы</b>				
	<b>1</b>	Организация технологического процесса приготовления блюд из отварной, припущенной рыбы, применяя различные технологии, оборудования и инвентарь. Сервировка и оформление.	4		
	<b>2</b>	Организация технологического процесса приготовления блюд из жаренной, запеченной рыбы, применяя различные технологии, оборудования и инвентарь. Сервировка и оформление.	4		
	<b>3</b>	Организация технологического процесса приготовления блюд из рыбной котлетной массы, применяя различные технологии, оборудования и инвентарь. Сервировка и оформление.	4		
<b>4</b>	Организация технологического процесса приготовления блюд из нерыбных продуктов применяя различные технологии, оборудования и инвентарь. Сервировка и оформление.	4			
<b>Самостоятельная работа</b>			12		

	1	Работа со Сборником рецептов, справочником технолога, нормативно – технической документацией		
	2	Составление технологических карт на блюда из рыбы		
	3	Составление алгоритмов приготовления и отпуска блюд из рыбы, морепродуктов		
	4	Составление таблиц «Требования к качеству блюд из рыбы»		
	5	Подготовка презентации на тему: «Блюда из рыбы».		
	6	Подготовка докладов «Новые блюда из рыбы и морепродуктов».		
<b>Раздел 5. Блюда из мяса и субпродуктов</b>				
<b>Тема 5.1. Классификация горячих мясных блюд</b>	<b>Самостоятельная работа</b>			
	1	Ассортимент. Рациональное использование и взаимозаменяемость сырья.	2	3
	2	Правила подбора гарниров и соусов к мясным блюдам, их оформления, отпуска (в том числе заказных, банкетных, фирменных).		
3	Основные критерии безопасности.			
<b>Тема 5.2. Технология приготовления блюд из жареного мяса.</b>	<b>Самостоятельная работа</b>			
	1	Общие правила жарки мясных полуфабрикатов. Температурный режим и продолжительность обработки. Определение готовности изделий, правила оформления блюд и срок реализации.	2	3
	2	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из мяса, жаренного крупными, порционными натуральными и панированными кусками, а также мелкими кусками. Ассортимент, характеристика блюд и органолептические показатели качества.		
	3	Рекомендуемые гарниры, соусы, варианты оформления блюд и правила подачи.		
4	Требования к качеству, режим хранения, сроки реализации.			
<b>Тема 5.3. Технология приготовления блюд из жареных субпродуктов</b>	<b>Самостоятельная работа</b>			
	1	Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареных субпродуктов.	2	3
	2	Правила жарки, продолжительность, определение готовности. Рекомендуемые гарниры, соусы.		
3	Требования к качеству, режим хранения и сроки реализации.			
<b>Тема 5.4. Технология приготовления блюд из тушеного мяса.</b>	<b>Самостоятельная работа</b>			
	1	Общая характеристика.	2	3
	2	Правила тушения мяса крупными, порционными и мелкими кусками; блюда из мяса, ассортимент, особенности приготовления и отпуска.		
3	Рекомендуемые гарниры и соусы.			

	4	Требования к качеству, режимы хранения и реализации		
<b>Тема 5.5 Технология приготовления блюд из тушеных субпродуктов.</b>		<b>Самостоятельная работа</b>		
	1	Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из тушеных субпродуктов.	4	3
	2	Особенности приготовления и отпуска.		
	3	Требования к качеству, режим хранения и реализации.		
<b>Тема 5.6 Технология приготовления блюд из запеченного мяса.</b>		<b>Самостоятельная работа</b>		
	1	Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из отварного, запеченного и тушеного мяса.	4	3
	2	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареного мяса, тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы. Требования к качеству и сроки реализации.		
	3	Рекомендуемые гарниры и соусы к блюдам. Оформление, правила подачи и сроки реализации.	4	
	4	Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде		
<b>Тема 5.7 Технология приготовления блюд из рубленого мяса</b>		<b>Самостоятельная работа</b>		
	1	Технологический процесс приготовления натуральной рубленой массы и блюд из нее. Ассортимент и характеристика используемого сырья.	4	3
	2	Технологический процесс приготовления котлетной массы и блюд из нее. Ассортимент и характеристика используемого сырья.		
	3	Правила использования различных видов тепловых обработок полуфабрикатов из рубленого мяса. Органолептическая оценка качества готовых изделий в соответствии с нормативной документацией.	4	
	4	Правила подбора гарнира и соусов к блюдам из натуральной рубленой и котлетной массы.		
<b>Тема 5.8 Технология приготовления блюд из мяса диких животных</b>		<b>Самостоятельная работа</b>		
	1	Ассортимент блюд из мяса лося, медведя и кабана.	4	3
	2	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд, особенности.	4	
	3	Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
		<b>Самостоятельная работа</b>		
	1	Технологический процесс приготовления блюд из отварного мяса и мясных продуктов; из мяса, жаренного и тушеного крупными кусками, применяя различные технологии, оборудования и инвентарь. Сервировка и оформление.	4	
2	Технологический процесс приготовления блюд из мяса, жаренного порционными, натуральными и панированными кусками, применяя различные технологии, оборудования и	4		

		инвентарь. Сервировка и оформление.		
	3	Технологический процесс приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, жаренных и тушеных мелкими кусками, применяя различные технологии, оборудования и инвентарь. Сервировка и оформление.	4	
	4	Технологический процесс приготовления блюд из запеченного и рубленого мяса, применяя различные технологии, оборудования и инвентарь. Сервировка и оформление.	6	
	<b>Самостоятельная работа</b>			
	1	Составление и решение ситуационных задач. Работа со Сборником рецептов. Расчет количества продуктов, необходимых для приготовления блюд из мяса.	4	
	2	Расчёт сырья, гарниров и определение количества порций при приготовлении блюд из мяса, мясных продуктов, для разного типа предприятий с учётом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, руководствуясь данными Сборника рецептов и нормативных документов.	4	
	<b>Самостоятельная работа</b>			
	1	Работа со Сборником рецептов, справочником технолога, нормативной документацией		
	2	Составление технологических карт на мясные блюда и из мясных продуктов		
	3	Составление алгоритмов приготовления и отпуска блюд из мяса и мясных продуктов		
	4	Подготовка докладов, рефератов «Блюда из мяса диких животных», «Блюда из мяса в современной интерпретации», «Экзотические фрукты и овощи к мясным блюдам и т.д.»		10
	5	Подготовка презентаций «Мясные блюда»		
	6	Составление таблиц «Требование к качеству блюд из мяса и мясных продуктов»		
	7	Подбор рецептов на приготовление блюд из мяса разного вида и кондиции.		
<b>Раздел 6. Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.</b>	<b>Самостоятельная работа</b>			
	1	Классификация. Общая характеристика блюд. Рациональное использование. Совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении, отпуске блюд. Общие правила порционирования, оформления и отпуска блюд	4	3
	2	Ассортимент и характеристика блюд из отварной птицы. Технологический процесс приготовления и отпуска. Рекомендуемые виды гарниров и соусов.		
	3	Ассортимент и характеристика блюд из жареной птицы. Технологический процесс приготовления и отпуска. Рекомендуемые виды гарниров и соусов.	4	
	4	Ассортимент и характеристика блюд из филе птицы. Технологический процесс приготовления блюд: котлеты натуральные, фаршированные соусом молочным с грибами, по-киевски, шницель по - столичному. Правила подачи блюд. Рекомендуемые виды гарниров и соусов.	4	

	<b>5</b>	Ассортимент и характеристика блюд из запеченной и тушеной птицы. Технологический процесс, особенность приготовления и отпуска блюд: рагу из птицы, блюд из субпродуктов; птицы тушённой в соусе; гусь, утка по-домашнему, приготовление блюд из утиной и гусиной печени. Требования к качеству, режим хранения и реализации.	4	
	<b>6</b>	Ассортимент и характеристика блюд из рубленой птицы. Особенности технологического процесса приготовления и отпуска. Рекомендуемые гарниры и соусы к блюдам. Требования к качеству, сроки хранения и реализации.	4	
	<b>Самостоятельная работа</b>			3
	<b>1</b>	Технологический процесс приготовления блюд из отварной птицы применяя различные технологии, оборудования и инвентарь. Сервировка и оформление.	4	
	<b>2</b>	Технологический процесс приготовления блюд из жареной птицы, гусиной и утиной печени применяя различные технологии, оборудования и инвентарь. Сервировка и оформление.	4	
	<b>3</b>	Технологический процесс приготовления блюд из филе птицы и рубленой массы птицы применяя различные технологии, оборудования и инвентарь. Сервировка и оформление.	4	
	<b>Самостоятельная работа</b>			
	<b>1</b>	Работа со Сборником рецептов, справочником технолога		10
	<b>2</b>	Решение задач и упражнений по образцу		
	<b>3</b>	Подготовить доклады «Новые фирменные блюда из птицы».		
	<b>4</b>	Подготовить презентацию «Блюда из птицы»		
	<b>5</b>	Подборка рецептов Блюда из сельскохозяйственной птицы, правила порционирования готовой птицы для подачи к блюду.		
		<b>Курсовая работа</b>	8	
		<b>Всего по МДК 03.01</b>		<b>8/8/8/284</b>
<b>Учебная практика</b>				<b>72</b>
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>				<b>72</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)



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы профессионального модуля требует наличия *лаборатории «Учебный кулинарный цех» кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.*

*Оборудование лаборатории:*

Стандартная и специализированная мебель:

Стол производственный;

Стол разделочно-производственный;

Стол ванна-моечная ;

Тележка шпилька;

Парты;

Стулья;

Доска ученическая.

*Оборудование, технические средства обучения:*

Вакуумный упаковщик;

Весы электронные;

Индукционная варочная плитка;

Микроволновая печь;

Фритюрницы;

Шкафы морозильные;

Шкаф холодильный;

Холодильники однокамерные;

Блендер погружной;

Конвекционная печь;

Слайсер для нарезки гастрономических продуктов;

Электрическая мясорубка;

Миксер планетарный;

Плита индукционная;

Шкафы пекарские;

Электроплиты;

Тестомес;

Стеллажи;

Лабораторная посуда / комплектующие;

Аптечка для оказания первой медицинской помощи.

Переносное мультимедийное оборудование.

*Программное обеспечение:*

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.

a. Office ProPlus All Lng Lic/SA Pack MVL Partners in Learning

b. Windows 8/

2. Консультант + версия проф.

3. Система тестирования INDIGO.
4. Антиплагиат. ВУЗ.
5. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox.

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

#### Основная литература:

1. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2018. — 321 с. - Режим доступа: <https://www.book.ru/book/924187>

#### Дополнительная литература:

1. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 496 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415067>

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных занятий, а также выполнения обучающимися самостоятельной работы.

Оценка качества освоения программы модуля включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию по итогам освоения модуля

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	разработка ассортимента супов. организации технологического процесса приготовления супов; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; сервировки и оформления супов; контроль качества и безопасность подготовленных продуктов. органолептически оценивать качество продуктов для приготовления супов. проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении супов. выбирать различные способы и приемы приготовления; выбирать температурный режим при	Реферат, лабораторные задания, контрольная работа. Курсовая работа, экзамен Квалификационный экзамен

	подаче и хранении супов	
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	<p>разработка ассортимента соусов.</p> <p>ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования</p> <p>организации технологического процесса приготовления соусов;</p> <p>выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</p> <p>правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;</p> <p>контроль качества и безопасность подготовленных продуктов.</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления соусов.</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении соусов.</p> <p>выбирать различные способы и приемы приготовления;</p> <p>выбирать температурный режим при подаче и хранении соусов</p>	Реферат, лабораторные задания, контрольная работа. Курсовая работа, экзамен Квалификационный экзамен
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	<p>разработка ассортимента блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>организации технологического процесса приготовления блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</p> <p>сервировки и оформления блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>контроль качества и безопасность подготовленных продуктов.</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>выбирать различные способы и приемы приготовления;</p> <p>выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	Реферат, лабораторные задания, контрольная работа. Курсовая работа, экзамен Квалификационный экзамен
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из	<p>разработка ассортимента блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>организации технологического процесса приготовления блюд из рыбы, мяса и</p>	Реферат, лабораторные задания, контрольная работа. Курсовая

<p>рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>сельскохозяйственной (домашней) птицы.          выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;          правила подбора горячих соусов и гарниров к блюдам из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;          контроль качества и безопасность подготовленных продуктов.          органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.          проводить расчеты по формулам;          безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.          выбирать различные способы и приемы приготовления;          выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>работа, экзамен          Квалификационный экзамен</p>
--	--	--

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

<p><b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b></p>	<p><b>Основные показатели оценки результата</b></p>	<p><b>Формы и методы контроля и оценки</b></p>
<p><b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>Демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии.          Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах проф.мастерства).</p>	<p>Реферат, лабораторные задания, контрольная работа. Курсовая работа, экзамен          Квалификационный экзамен</p>
<p><b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач,</p>	<p>обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;</p>	<p>Реферат, лабораторные задания, контрольная работа. Курсовая работа, экзамен          Квалификационный</p>

оценивать их эффективность и качество.	демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	экзамен
<b>ОК 3.</b> Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Реферат, практические задания, контрольная работа. Курсовая работа, экзамен Квалификационный экзамен
<b>ОК 4.</b> 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.	Реферат, практические задания, контрольная работа. Курсовая работа, экзамен Квалификационный экзамен
<b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Реферат, практические задания, контрольная работа. Курсовая работа, экзамен Квалификационный экзамен
<b>ОК 6.</b> Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Реферат, практические задания, контрольная работа. Курсовая работа, экзамен Квалификационный экзамен
<b>ОК 7.</b> 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.	Реферат, практические задания, контрольная работа. Курсовая работа, экзамен Квалификационный экзамен
<b>ОК 8.</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	Реферат, практические задания, контрольная работа. Курсовая работа, экзамен Квалификационный экзамен
<b>ОК 9.</b> Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Реферат, практические задания, контрольная работа. Курсовая работа, экзамен Квалификационный экзамен