

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
«АРМАВИРСКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной  
горячей кулинарной продукции**

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

*ОДОБРЕНА*

Цикловой комиссией  
технологических дисциплин и МДК  
Председатель \_\_\_\_\_ С.Д. Боровик  
Протокол № 11 от «20» мая 2019 г.

*УТВЕРЖДАЮ*

Директор ГБПОУ КК АМТТ  
\_\_\_\_\_ А.Л. Пелих  
«30» мая 2019 г

Рассмотрена  
на заседании педагогического совета  
протокол № 7 от 30.05. 2019 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) **19.02.10 Технология продукции общественного питания** / 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология утверждено приказом МОН РФ от 22.04.2014 № 384 зарегистрированного Минюстом (рег. № 33234 от 23.07.2014)

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум» (далее ГБПОУ КК АМТТ)

Разработчики:  
Шебаршинова Т.В., преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ КК АМТТ

*Рецензенты:*

\_\_\_\_\_ Геворгян Г.Э. директор фирмы ООО «Янтарь-С»,  
диплом бакалавра по направлению подготовки 19.03.04 «Технология  
продукции и организация общественного питания»

\_\_\_\_\_ Звягинцева А.В., зав. производством столовой «Армавирский  
подпись машиностроительный завод» филиал ОАО «Новозыбковский  
машиностроительный завод» в г. Армавире  
квалификация по диплому: «Инженер» по специальности «Технология  
продуктов общественного питания»

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	8
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	9
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	22
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	26

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания / 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология**, (базовой подготовки) 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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;
- *составлять технологические схемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;*
- *приготавливать сложную горячую кулинарную продукцию.*

**знать:**

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;

- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;

- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции;
- *товароведные характеристики сырья, полуфабрикатов и продуктов, используемых при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции;*
- *виды дефектов и методы контроля качества сложной горячей кулинарной продукции;*
- *технология приготовления горячих блюд и особенности составления блюд для лечебного и школьного питания*

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

всего – 849 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 633 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 422 час;

самостоятельной работы обучающегося – 211 час;

учебной практики 72 час;

производственной практики 144 час.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и 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 СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

##### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1-3.4	Раздел 1. Приготовление сложной горячей кулинарной продукции	633	422	180	20	211		-	-
	Учебная практика	72						72	-
	Производственная практика (по профилю специальности), часов <i>(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</i>	144						-	144
	<b>Всего:</b>	<b>849</b>	<b>422</b>	<b>180</b>	<b>20</b>	<b>211</b>	<b>-</b>	<b>72</b>	<b>144</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 Приготовление сложной горячей кулинарной продукции		422	
МДК. 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		422	
<b>Тема 1.1 Технология приготовления сложных супов</b>	<b>Содержание</b>		
	<p>1. Супы: понятие, назначение, классификация по различным признакам. Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов. <i>Товароведные характеристики сырья, полуфабрикатов и продуктов, используемых при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции</i></p> <p>Технологический процесс варки бульонов для супов, их разновидности; правила и режимы варки, нормы закладки продуктов, пищевая ценность. Формирование вкуса и аромата в процессе варки бульонов. Технология приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных).</p> <p>Заправочные супы: особенности, общие правила варки. Технологический процесс приготовления и отпуска заправочных супов. Подготовка гарниров (виды нарезки овощей, пассерование, подготовка капусты, круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов, приготовление мучной пассеровки и ее введение; заправка супов, доведение до вкуса. Общие правила отпуска супов в предприятиях питания разного типа.</p> <p>Щи, борщи, рассольники, солянки: сравнительная характеристика, ассортимент, особенности приготовления и отпуска, совместимость и взаимозаменяемость продуктов и сырья.</p> <p>Супы картофельные с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями: характеристика, ассортимент, особенности, технологический процесс приготовления и отпуска, совместимость и взаимозаменяемость продуктов, сырья.</p> <p>Супы-пюре: характеристика и ассортимент. Общие приемы и операции приготовления супов-пюре, супов-кремов из овощей, круп, бобовых, мясных продуктов, особенности приготовления и отпуска; совместимость и взаимозаменяемость сырья.</p> <p>Прозрачные супы: характеристика и ассортимент. Особенности приготовления и отпуска. Способы осветления бульонов. Процессы, происходящие при настаивании оттяжки и осветлении бульонов. Гарниры к прозрачным супам, их приготовление.</p> <p>Холодные и сладкие супы: технологический процесс приготовления и отпуска, ассортимент, особенности.</p> <p>Приготовление супов из полуфабрикатов.</p> <p>Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов,</p>	30	2

	используемых для приготовления сложных супов. Методы организации производства сложных супов. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов. Технология приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам. Правила порционирования, варианты сервировки, оформление и способы подачи сложных супов. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов. Дефекты: виды, причины возникновения, пути предупреждения и устранения. Методы контроля качества готовых сложных супов. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции.		
<b>Лабораторные работы</b>		<b>30</b>	
1.	Принятие организационных решений по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции: приготовления бульонов для заправочных супов.		
2.	Технологический процесс приготовления и отпуска заправочных супов		
3.	Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции		
4.	Технологический процесс приготовления бульонов для прозрачных супов. Органолептическая оценка качества продуктов для их приготовления.		
5.	Технологический процесс приготовления гарниров для прозрачных супов.		
6	Выбор различных способов и приемов приготовления сложной горячей кулинарной продукции: прозрачных супов.		
7	Органолептическая оценка качества прозрачных супов		
8	Технологический процесс приготовления бульонов для супов-пюре		
9	Выбор температурного режима при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции: супов-пюре.		
10	Технологический процесс приготовления отвара для сладких супов.		
11	Технологический процесс приготовления и отпуска сладких и молочных супов. Органолептическая оценка качества сладких и молочных супов.		
12	Технологический процесс приготовления бульонов для национальных супов. Органолептическая оценка качества продуктов для их приготовления.		
13	Технологический процесс приготовления и отпуска национальных супов, выбор температурного режима при подаче и хранении. Органолептическая оценка качества национальных супов.		
14	Безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов.		
15	Технологический процесс приготовления и отпуска холодных супов. Органолептическая оценка качества холодных супов.		
<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	

	1.	Расчет по формулам сырья, определение количества порций супов с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.			
	2.	Составление технологических карт и схем на супы			
<b>Тема 1.2 Технология приготовления сложных горячих соусов</b>	1.	<p>Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: соусов.</p> <p>Соусы: понятие, назначение, классификация и ассортимент. Сырье и полуфабрикаты, используемые для приготовления соусов. Технология приготовления горячих соусов. Технологический процесс приготовления основного красного соуса, его использование. Ассортимент, особенности приготовления и использования производных красного соуса. Технологический процесс приготовления белого соуса на мясном и рыбном бульонах, технологический процесс их приготовления, использование. Ассортимент, технологические процессы приготовления соусов грибных, сметанных, молочных различной консистенции. Особенности приготовления производных грибного, сметанного, молочных соусов, их использование.</p> <p>Яично-масляные соусы: ассортимент, технологический процесс приготовления, особенности, использование. Процессы, происходящие при приготовлении соуса голландского.</p> <p>Приготовление соуса майонез, особенности приготовления производных, их использование. Физико-химическая структура соуса майонез, изменения, происходящие при хранении соуса. Приготовление соуса на уксусе. Ассортимент, использование.</p> <p>Принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция).</p> <p>Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы. 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. Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд. Варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами. Температура подачи сложных горячих соусов. Правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих соусов. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде. Дефекты: виды, причины возникновения, пути предупреждения и устранения. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции.</p>	<b>16</b>	2	
	<b>Практические занятия</b>			<b>4</b>	
		1.	Расчет по формулам сырья, определение количества соуса для отпуска блюд, изготавливаемого из заданного количества сырья, с учетом выхода соуса, вида сырья, его кондиции, совместимости и взаимозаменяемости.		
	2.	Составление технологических схем и технологических карт на соусы Составление технологических схем приготовления сложной горячей кулинарной продукции Безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: соусов.			
<b>Тема 1.3 Техническая</b>	1.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления	<b>14</b>	2	

эксплуатация варочного, универсального оборудования и производственного инвентаря, применяемого при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции		<p>сложной горячей кулинарной продукции.</p> <p>Классификация теплового оборудования. Источники теплоты.</p> <p>Варочные аппараты: понятие, назначение, классификация, основные технологические требования, предъявляемые к их конструкции.</p> <p>Пищеварочные котлы: назначение, типы, принцип обогрева варочного сосуда, режимы работы, правила эксплуатации и техники безопасности. Техническая характеристика котлов типа КПЭ.</p> <p>Плиты электрические: классификация, назначение, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности. Плиты электрические с регулируемой поверхностью обогрева.</p> <p>Особенности устройства нагревательного элемента и жарочной поверхности, способы регулирования мощности, правила эксплуатации особенности ухода за жарочной поверхностью плит).</p> <p>Устройства электрические варочные (УЭВ): назначение, особенности устройства и эксплуатации, область применения.</p> <p>Сосисковарки. Пароварочные аппараты: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности. Техническая характеристика пароварочных аппаратов отечественного и зарубежного производства.</p> <p>Производственный инвентарь, применяемый при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции. Назначение. Правила безопасной эксплуатации.</p>		
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	1	Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик пищеварочных котлов, применяемых при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции. Вычерчивание схем варочного, универсального оборудования. Расчет оборудования		
<b>Тема 1.4 Технология приготовления сложных блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра</b>	1	<p>Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: блюда из овощей грибов и сыра.</p> <p>Классификация овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей.</p> <p>Кулинарное использование овощей в зависимости от их технологических свойств.</p> <p>Совместимость и взаимозаменяемость овощей при приготовлении блюд, а также при подборе гарниров к блюдам из мяса, птицы, рыбы.</p> <p>Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Особенности варки отдельных видов овощей. Правила порционирования, оформления и подачи блюд. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из жареных овощей. Правила оформления, подачи, рекомендуемые соусы. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из овощей тушеных, фаршированных, запечённых. Оформление, подача блюд, рекомендуемые соусы.</p> <p>Классификация грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов.</p> <p>Классификация сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров.</p> <p>Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов. <a href="#">Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров</a></p> <p>Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>Методы организации производства сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<b>20</b>	2

		<p>Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд из овощей, грибов и сыра. Традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром. Температура подачи сложных блюд из сыра, овощей и грибов.</p> <p>Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых блюд из овощей, грибов и сыра. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции.</p> <p>Дефекты: виды, причины возникновения, пути предупреждения и устранения.</p>		
		<b>Лабораторные работы</b>	<b>20</b>	
	1.	Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции : блюд из отварных овощей.		
	2.	Технологический процесс приготовления и отпуска сложных блюд из припущенных овощей, органолептическая оценка их качества.		
	3.	Технологический процесс приготовления и отпуска гарниров из отварных и припущенных овощей, органолептическая оценка их качества.		
	4.	Принятие организационных решений по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из тушеных овощей.		
	5	Безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции :блюд из овощей, грибов и сыра.		
	6	Технологический процесс приготовления и отпуска сложных блюд из жареных овощей, органолептическая оценка их качества.		
	7	Выбор различных способов и приемов приготовления сложной горячей кулинарной продукции: гарниров из жареных овощей.		
	8	Технологический процесс приготовления и отпуска сложных блюд из запеченных овощей, органолептическая оценка их качества.		
	9	Выбор температурного режима при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции: блюд из жареных и запеченных грибов.		
	10	Технологический процесс приготовления и отпуска сложных гарниров из овощей, органолептическая оценка их качества		
		<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	1	Расчет по формулам сырья, определение количества порций блюд и гарниров из овощей и с учетом вида овощей, кондиции, сезона, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.		
	2	Расчет по формулам сырья, определение количества порций блюд и гарниров из грибов с учетом вида овощей, кондиции, сезона, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.		
<b>Тема 1.5 Техническая эксплуатация жарочно-пекарного и многофункционального теплового оборудования, применяемого при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции</b>	1	<p>Жарочно-пекарное оборудование: понятие, назначение.</p> <p>Электросковороды, фритюрницы: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и техника безопасности.</p> <p>Жарочные шкафы: типы, назначение, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и техника безопасности.</p> <p>Аппараты с ИК-обогревом – грили, тостеры, ростеры и шашлычные печи: типы, назначение,</p>	<b>16</b>	<b>2</b>

		<p>особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и техника безопасности.</p> <p>Аппараты для жарки сосисок и другое настольное жарочное оборудование: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и техника безопасности.</p> <p>Аппараты для двухсторонней контактной жарки пищевых продуктов: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, приборы автоматического регулирования теплового режима, правила эксплуатации и техника безопасности.</p> <p>Аппараты сверх частотного нагрева: понятие, многофункциональное назначение, типы, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности.</p> <p>Пароконвектоматы (комби-шкафы): назначение, устройство, программы («горячий воздух», «пар», «комбинированный пар»), принцип действия, правила эксплуатации и техника безопасности.</p>		
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
	1	Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик электросковород, применяемых при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции. Расчет оборудования		
	2	Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик фритюрниц, применяемых при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции. Вычерчивание схем жарочно-пекарного и многофункционального теплового оборудования (по заданию преподавателя). Расчет оборудования		
<b>Тема 1.6 Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий</b>	1.	<p>Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Сырье: технологическая характеристика, подготовка. Классификация и ассортимент блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из круп различной консистенции. Особенности приготовления изделий из каш. Ассортимент. Соусы, используемые для отпуска изделий из каш. Режимы хранения, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент. Особенности обеспечения сохранности витаминов и повышения пищевой ценности блюд из бобовых.</p> <p>Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из макаронных изделий. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Особенности приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий для лечебного и школьного питания.</p> <p>Режимы хранения, требования к качеству, сроки реализации блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий. Дефекты: виды, причины возникновения, пути предупреждения и устранения.</p>	<b>14</b>	2
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>10</b>	
	1	Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из круп.		
	2	Выбор различных способов и приемов приготовления сложной горячей кулинарной продукции : гарниров из круп.		

	3	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из бобовых изделий. Органолептическая оценка качества блюд из бобовых изделий.		
	4	Выбор температурного режима при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции :блюд из макаронных изделий.		
	5	Принятие организационных решений по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции: гарниров из бобовых и макаронных изделий.		
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
	1.	Расчет по формулам сырья (круп, бобовых и макаронных изделий), воды, соли для приготовления блюд и гарниров с учетом вида, взаимозаменяемости сырья и продуктов.		
	2.	Составление технологических схем и карт на блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, а также соусов для их приготовления.		
<b>Тема 1.7 Технология приготовления сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</b>	1.	<p>Значение рыбных блюд в питании. Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы.</p> <p>Классификация блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении, отпуске блюд. Правила порционирования, оформления и отпуска блюд, в том числе заказных, банкетных, фирменных.</p> <p>Ассортимент блюд из отварной и припущенной рыбы. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из отварной, припущенной рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Гарниры, соусы, используемое при отпуске отварной, припущенной рыбы. Требования к качеству, режимы хранения, реализации. Дефекты. Причины возникновения, меры предупреждения.</p> <p>Ассортимент блюд из жаренной рыбы. 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, реализации. Дефекты. Причины возникновения, меры предупреждения.</p> <p>Ассортимент блюд из запеченной рыбы. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из запеченной рыбы. Правила запекания рыбы. Гарниры, соусы, используемые для запекания. Оформление, подача блюд. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из рыбы. Требования к качеству, режимы хранения, реализации. Дефекты. Причины возникновения, меры предупреждения.</p> <p>Ассортимент блюд из тушенной рыбы. Технологический процесс приготовления и отпуска рыбы, тушенной в томате с овощами. Требования к качеству, режимы хранения, реализации. Блюда из нерыбного водного сырья. Ассортимент. Характеристика. Особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения, реализации.</p> <p>Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из рыбы.</p> <p>Температурный, санитарный режим и правила приготовления для блюд из рыбы разных видов. Варианты сочетания рыбы с другими ингредиентами. Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих рыбных блюд. Техника нарезки на порции готовой рыбы в горячем виде. Правила порционирования рыбных блюд. Варианты сервировки,</p>	<b>22</b>	2



		оформления и способы подачи сложных блюд из рыбы. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых блюд из рыбы. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции. Методы контроля качества готовых сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.		
		<b>Лабораторные работы</b>	<b>12</b>	
	1	Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из отварной рыбы.		
	2	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из припущенной рыбы, органолептическая оценка их качества.		
	3	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд тушеной рыбы, органолептическая оценка их качества.		
	4	Безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы.		
	5	Выбор различных способов и приемов приготовления сложной горячей кулинарной продукции : блюд из рыбы запеченной.		
	6	Выбор температурного режима при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции: блюд из нерыбного водного сырья.		
		<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	1	Расчет по формулам сырья, гарниров, определение количества порций блюд из рыбы, с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов.		
	2	Расчет по формулам сырья, гарниров, определение количества порций блюд из нерыбного водного сырья с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов.		
<b>Тема 1.8 Технология приготовления сложных блюд из мяса</b>	1	Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: блюд из мяса. Значение мясных блюд в питании. Классификация блюд из мяса. Рациональное использование и взаимозаменяемость сырья, продуктов. Технология приготовления блюд из мяса. Рекомендации по подбору гарниров и соусов к блюдам из мяса. Правила порционирования, оформления и отпуска блюд, в том числе заказных, банкетных, фирменных. Блюда из отварного и припущенного мяса. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из отварного, припущенного мяса. Правила варки, припускания мяса для вторых блюд. Гарниры, соусы, используемые при отпуске блюд из отварного, припущенного мяса. Блюда из жареного мяса. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из мяса, жаренного крупными, порционными и мелкими кусками. Правила жарки мясных полуфабрикатов (крупными, порционными натуральными, порционными панированными, мелкими кусками). Блюда из мяса, жаренного крупными, натуральными порционными, порционными панированными, мелкими кусками. Ассортимент. Характеристика. Особенности. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из жареного мяса. Рекомендуемые гарниры, соусы. Блюда из жареных субпродуктов. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из жареных субпродуктов. Правила жарки полуфабрикатов из субпродуктов,	<b>32</b>	<b>2</b>

	<p>продолжительность, определение кулинарной готовности. Рекомендуемые гарниры, соусы. Блюда из тушеного мяса и субпродуктов. Общая характеристика. Правила тушения. Блюда из мяса, тушеного крупными, порционными и мелкими кусками. Ассортимент. Характеристика, Особенности приготовления и отпуска. Рекомендуемые гарниры, соусы. Блюда из тушеных субпродуктов. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из тушеных субпродуктов. Особенности. Рекомендуемые гарниры, соусы. Блюда из запечённого мяса. Ассортимент. Технологический процесс приготовления блюд из запечённого мяса. Правила запекания мяса. Рекомендуемые гарниры, соусы. Оформление и отпуск блюд.</p> <p>Блюда из рубленого мяса /натуральные рубленые изделия без добавления хлеба и с добавлением хлеба. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из рубленого мяса. Правила жарки полуфабрикатов из рубленого мяса. Рекомендуемые гарниры, соусы к блюдам из рубленого мяса.</p> <p>Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из мяса и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из мяса. Температурный, санитарный режим и правила приготовления блюд из мяса. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих блюд из мяса.</p> <p>Варианты сочетания мяса с другими ингредиентами. Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из мяса. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из мяса. Техника нарезки на порции готового мяса в горячем виде. Правила порционирования мясных блюд. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных горячих блюд из мяса. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из мяса. Дефекты сложных горячих мясных блюд. Причины возникновения, меры предупреждения Методы контроля качества готовых сложных блюд из мяса. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции.</p>		
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>36</b>	
1.	Выбор различных способов и приемов приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из отварного мяса.		
2.	Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из отварных субпродуктов.		
3.	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из припущенного мяса		
4.	Принятие организационных решений по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из мяса жареного натурального порционным куском		
5.	Организация технологического процесса приготовления и отпуска блюд из мяса жареного мелкими кусками		
6.	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из мяса жареного крупным куском		
7.	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из мяса жареного порционными панированными кусками		
8.	Безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции : блюд из жареных субпродуктов.		
9.	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из мяса, тушеного крупным куском		

	10.	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из мяса, тушеного порционным куском		
	11.	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из мяса, тушеного мелкими кусками		
	12.	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из рубленого мяса		
	13.	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из котлетной массы		
	14.	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из запеченных субпродуктов		
	15.	Технологический процесс приготовления и отпуска овощей, фаршированных мясным фаршем		
	16.	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из запеченного мяса		
	17.	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из рубленых субпродуктов		
	18.	Органолептическая оценка качества блюд из мяса		
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
	1.	Расчет по формулам сырья, гарниров, определение количества порций блюд из отварного, припущенного и жареного мяса для разного типа предприятий с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья.		
	2	Расчет по формулам сырья, гарниров, определение количества порций блюд из тушеного, запеченного и рубленого мяса для разного типа предприятий с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья.		
<b>Тема 1.9 Технология приготовления сложных блюд из птицы, пернатой дичи, кролика</b>	1.	<p>Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: блюд из птицы.</p> <p>Общая характеристика. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд. Технология приготовления блюд из птицы. Общие правила порционирования, оформления и отпуска блюд, в том числе заказных, банкетных.</p> <p>Блюда из отварной птицы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд. Правила варки птицы, порционирование. Рекомендуемые гарниры, соусы.</p> <p>Блюда из жареной птицы, дичи. Ассортимент. Технологический процесс приготовления блюд. Правила жарки птицы, дичи целыми тушками, порционирование. Рекомендуемые соусы. Особенности приготовления, отпуска блюд.</p> <p>Блюда из филе птицы, дичи. Ассортимент. Технологический процесс и особенности приготовления блюд: котлеты натуральные, фаршированные соусом молочным с грибами, по-киевски, панированные жареные, по-столичному. Рекомендуемые гарниры, соусы. Особенности отпуска.</p> <p>Блюда из тушёной птицы. Ассортимент. Технологический процесс и особенности приготовления к отпуска блюд: рагу из птицы, дичи, субпродуктов; птица, тушенная в соусе; гусь, утка по-домашнему; чахохбили.</p> <p>Блюда из рубленой птицы, дичи. Ассортимент. Технологическим процесс приготовления и отпуск блюд из рубленой птицы, дичи. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения.</p> <p>Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из птицы.</p> <p>Температурный, санитарный режим и правила приготовления блюд из птицы.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих</p>	<b>22</b>	<b>2</b>

	<p>блюд из птицы, пернатой дичи, кролика.</p> <p>Варианты сочетания птицы с другими ингредиентами. Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из птицы, пернатой дичи, кролика. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из птицы. Техника нарезки на порции готовой птицы в горячем виде. Правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы). Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных горячих блюд из птицы. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из птицы. Дефекты сложных горячих блюд из птицы, пернатой дичи, кролика. Причины возникновения, меры предупреждения. Методы контроля качества готовых сложных блюд из птицы, пернатой дичи, кролика. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции.</p>		
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>12</b>	
	1. Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из отварной и припущенной птицы		
	2. Безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: блюд из птицы.		
	3. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из птицы, жаренной во фритюре. <a href="#">Приготовление сложной горячей кулинарной продукции.</a>		
	4. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из тушеной птицы		
	5. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из рубленого мяса птицы		
	6. Органолептическая оценка качества блюд из мяса птицы		
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	1. Расчет по формулам сырья, гарниров, определение количества порций блюд из птицы, дичи, кролика с учетом типа предприятия, сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов.		
	2.. Расчет энергетической ценности блюд. Составление различных видов меню.		
<b>Тема 1.10 Технология приготовления блюд из яиц и творога</b>	<p>1. Характеристика сырья.</p> <p>Классификация, ассортимент блюд из яиц, творога. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд. Подготовка яиц, яичных продуктов (меланжа, яичного порошка) к кулинарному использованию.</p> <p>Общие правила оформления и отпуска блюд, в том числе заказных, фирменных.</p> <p>Блюда из варёных яиц. Ассортимент. Технологический процесс приготовления, правила отпуска блюд из варёных яиц: яйца варёные "вмятку", "в мешочек", "вкрутую"; яйца с ветчиной на гренках; яичная кашка натуральная, с мясными продуктами. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.</p> <p>Блюда из жареных яиц. Ассортимент. Технологический процесс приготовления, правила отпуска блюд из жареных яиц: яичница натуральная, с различными продуктами; омлеты натуральные, смешанные, фаршированные. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.</p> <p>Блюда из запечённых яиц. Ассортимент. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска блюд: яйца под соусом, омлеты, драченые. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.</p>	<b>10</b>	

		<p>Блюда из творога. Ассортимент. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска блюд из натурального творога /с молоком, сливками, сметаной, сахаром; крема сметанного. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.</p> <p>Ассортимент горячих блюд из творога. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска горячих блюд из творога (вареников, сырников, запеканок, пудингов). Требования к качеству, режимы хранения и реализации.</p> <p>Варианты сервировки, оформления и способы подачи горячих блюд из яиц и творога.</p> <p>Дефекты горячих блюд из яиц и творога. Причины возникновения, меры предупреждения</p> <p><i>Технология приготовления горячих блюд и особенности составления блюд для лечебного и школьного питания</i></p>		
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>6</b>	
	1.	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из яиц		
	2.	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из творога		
	3.	Органолептическая оценка качества блюд из яиц и творога		
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	1.	Расчет сырья, определение количества порций блюд из яиц, творога с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов.		
<b>Тема 1.11 Технология приготовления горячих закусок</b>	1.	Классификация и ассортимент горячих закусок. Технологический процесс приготовления и отпуска горячих закусок. Особенности оформления. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Варианты сочетаемости основных и дополнительных ингредиентов. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих закусок. Температурный и санитарный режимы при приготовлении горячих закусок. Дефекты: причины возникновения, способы их устранения.	<b>12</b>	2
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>2</b>	
	1	Технологический процесс приготовления и отпуска горячих закусок		
	<b>Практические занятия</b>		<b>2</b>	
	1	Расчет сырья, определение количества порций блюд при приготовлении горячих закусок		
<b>Тема 1.12 Методы контроля качества сложной горячей кулинарной продукции</b>	1.	Контроль правильности проведения технологического процесса приготовления сложной горячей продукции. <b>Органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции. Методы контроля качества сложной горячей продукции.</b> Методы контроля безопасности продуктов и хранения готовой сложной горячей продукции. <b>Основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции. Виды дефектов и методы контроля качества сложной горячей кулинарной продукции</b>	<b>8</b>	2
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>10</b>	
	1.	Оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами: первых блюд (по заданию преподавателя).		
	2.	Оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами: вторых блюд (по заданию преподавателя).		
	3.	Ознакомление с основными дефектами первых блюд, их распознавание, установление причин возникновения и способов устранения.		
	4.	Ознакомление с основными дефектами соусов, их распознавание, установление причин возникновения и способов устранения.		

	5	Ознакомление с основными дефектами вторых блюд, их распознавание, установление причин возникновения и способов устранения		
<b>Тема 1.13 Техническая эксплуатация оборудования для раздачи пищи</b>	1.	Аппараты для подогрева и поддержания пищи в горячем состоянии: классификация назначение. Мармиты для первых блюд: типы, назначение, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности. Термостаты, тепловые шкафы и стойки: типы, назначение, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности.	<b>6</b>	2
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>	
	1	Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик аппаратов для подогрева и поддержания пищи в горячем состоянии. Компоновка оборудования горячего цеха.		
	2	Вычерчивание схем оборудования (по заданию преподавателя). Компоновка оборудования горячего цеха		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Работа с нормативной и технологической документацией. Решение задач по темам раздела. Составление кроссвордов, ребусов, тестов по темам. Разработка схем-конспектов для закрепления материала и упорядочивания информации. Составление технологически карт на сложную горячую кулинарную продукцию. Составление технологических схем приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Составление таблиц «Требования к качеству готовой горячей кулинарной продукции, сроки ее реализации». Составление схемы «Классификация теплового оборудования».			<b>211</b>	
<b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b> Национальные супы: особенности приготовления и отпуска. Молочные супы: технологический процесс приготовления и отпуска, ассортимент, особенности. Особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции для лечебного и школьного питания. Ассортимент национальных блюд из мяса. Технологический процесс приготовления. Ассортимент, характеристика и использование овощных полуфабрикатов из жареных, тушеных, запеченных, сушеных овощей, выпускаемых промышленностью. Ассортимент блюд из мяса диких животных Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из мяса диких животных. Особенности приготовления. Блюда из кролика. Ассортимент. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска блюд из кролика. Рекомендуемые гарниры, соусы. Использование соусов промышленного производства в предприятиях питания. Режимы хранения, условия и сроки реализации. Ассортимент блюд из котлетной массы рыбы. Правила жарки полуфабрикатов котлетной массы рыбы. Оформление, отпуск блюд. Требования к качеству, режимы хранения, реализации. Дефекты. Причины возникновения, меры предупреждения. Способы передачи тепла и их характеристика. Типы теплообменников, классификация. Теплоизоляционные материалы теплового оборудования, их свойства. Характеристика разных видов варочного оборудования по назначению, типам, принципу действия, устройству, правилам эксплуатации и				

<p>области применения.  Классификация жарочного оборудования: характеристика, типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.  Понятие и назначение аппаратов сверхвысокочастотного нагрева: типы, устройства, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности.</p>		
<p><b>Учебная практика:</b>  <b>Виды работ:</b>  -ведение процесса приготовления супов;  -ведение процесса приготовления основных видов соусов;  -ведение процесс приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов;  -ведение процесса приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;  -ведение процесса приготовления блюд из рыбы;  -ведение процесса приготовления блюд из мяса;  -ведение процесса приготовления блюд из птицы;  -ведение процесса приготовления блюд из яиц и творога;  - безопасное пользование производственным инвентарем, применяемым для приготовления сложных горячих блюд;  -подбор кухонной посуды для приготовления сложных горячих блюд;  - ведение органолептической оценки продуктов для приготовления сложных горячих блюд;  -безопасная эксплуатация теплового оборудования, применяемого при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции;  -ведение процессов хранения сырья, продуктов и готовой сложной кулинарной продукции.</p>	72	
<p><b>Производственная практика (для СПО - по профилю специальности)</b>  <b>Виды работ:</b>  - разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов;  - разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: соусов;  - разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра;  - разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы;  - разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из мяса;  - разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из птицы;  -организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов;  -организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: соусов;  -организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра;  -организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы;  -организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из мяса;  -организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из птицы;  -приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;  -сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции;  -контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;  - ведение органолептической оценки продуктов и готовых сложной горячей кулинарной продукции;  -подбор теплового оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;  -выявление дефектов готовой сложной горячей кулинарной продукции, причины их возникновения;  - ведение процессов хранения готовой сложной кулинарной продукции.</p>	144	
<p><b>Тематика курсовых работ (проектов) по модулю:</b>  1. Технология и организация производства горячих блюд из творога в школьной столовой на 100 мест.  2. Технология и организация производства горячих блюд из свинины в ресторане высшего класса на 100 посадочных мест.</p>	20	

3. Технология и организация производства горячих блюд из картофеля в столовой студенческой на 100 посадочных мест. 4. Технология и организация производства горячих блюд из рыбы (окуня морского) в столовой при производственном предприятии на 150 посадочных мест. 5. Технология и организация производства горячих блюд из баранины в закусочной-шашлычной на 60 посадочных мест. 6. Технология и организация производства горячих блюд из свеклы в кафе общего типа на 50 мест. 7. Технология и организация производства горячих блюд из птицы в кафе молодежном на 80 мест. 8. Технология и организация производства горячих блюд из грибов в ресторане первого класса при аэровокзале. 9. Технология и организация производства горячих блюд из круп в кафе детском на 50 мест. 10. Технология и организация производства горячих блюд из субпродуктов в городском ресторане первого класса.		
<b>Всего</b>	<b>849</b>	



## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета -технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

Лаборатории:

**Учебный кулинарный цех;**

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинетов:

#### **1. Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:**

комплект учебно-методической документации, наглядные пособия (стенды по механической обработке пищевых продуктов, производственного инвентаря), комплект бланков технологической документации, учебные фильмы, мультимедийные презентации.

**Технические средства обучения:** компьютер, средства мультимедиа, интерактивная доска.

#### **Оборудование учебных цехов и рабочих мест:**

##### **Учебный кулинарный цех:**

**-механическое оборудование:** весы электронные настольные, весы настольные, мясорубка настольная, куттер, картофелечистка;

**-тепловое оборудование:** электроплиты четырехкомфорочные, электрический духовой шкаф, шкаф жарочный на 3 противня, пароконвектомат, котел пищеварочный электрический, мармиты, гриль для кур карусельный, гриль для сосисок, тепловая витрина (настольная), чебуречница (настольная), шаурма-шашлычница (эл), шкаф жарочный для картофеля (эл), фритюрница настольная электрическая

**-холодильное оборудование:** шкаф холодильный;

**-производственное оборудование:** стеллаж кухонный, стеллаж для хранения тарелок, стол разделочный, машина посудомоечная (720 тар/час), ванны моечные;

**-инвентарь и посуда:** набор кухонного инвентаря, набор кухонной посуды, набор столовой посуды и приборов.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику, которая проводится **рассредоточено** и производственную практику, которая проводится **концентрированно**.

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

### **Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### **Основные источники:**

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно-методическое пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 2018;
2. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: Учебное пособие. – М.: Академия, 2014
3. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник – М.: ИД ФОРУМ: ИНФА-М, 2013;
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник - М.: Академия, 2014;
5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / Авт. Сост.: А. И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – М.: ИКТЦ «Лада»: К.: «Издательство» Арий, 2018
6. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: Учеб.пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2010
7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания ПРОФИ-ИНФОРМ, 2016
8. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания, Киев, Арий, М. Лада, 2018.

#### **Дополнительная литература:**

9. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания. М Академия, 2014
10. Лутошкина Г.Г. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие – М.: Академия, 2010;
11. Лутошкина Г.Г. Холодильное оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие. М.: Академия, 2011;
12. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб.пособие для нач. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2010
13. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Карцева В.А., Технология приготовления пищи.- М.: Деловая литература, 2003;
14. Васюкова А.Г. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России М, 2013
15. Шатун Л.Р. Технология приготовления пищи: Учебник. – 2-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2006;
16. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции Учебник для СПО – 2-е изд стер. – М.: Изд. центр «Академия», 2004;
- Кулинария: учебное пособие / Мальчикова И.Г. и др. – М.: Альфа – М, 2008
17. Шатун Л.Г. Кулинария. – М.: «Академия», 2006
18. Шатун Л.Г. Повар. Ростов н/Д: Феникс, 2007
19. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания- учебное пособие: справочник. М.: Академия, 2006
20. Кавецкий Г.Д. Оборудование предприятий общественного питания – М.: Колос, 2004;
21. Чепурной И.П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров. – М.: «Дашков и К<sup>о</sup>», 2006
22. Магомедов М.Д., Рыбин А.В. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности. – М.: Торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2006
23. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания- учебное пособие- М.: Альфа-М:ИНФА-М, 2009;
24. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Ростов-на-Дону, Феникс, 2016

**Интернет источники:**

25. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, Москва . Академия, 2017.  
<http://www.academia-moscow/ru>

### 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебных кабинетах и лабораториях, оснащенных необходимым учебным, методическим, информационным и программным обеспечением.

В преподавании используются лекционные и лабораторно-практические занятия, информационно-коммуникационные технологии, метод проектов, игровые, практикоориентированные технологии.

Консультационная помощь студентам осуществляется в индивидуальной и групповой формах.

Учебная практика должна осуществляться в соответствующих учебных цехах (кулинарных цех), оснащенных необходимым производственным оборудованием и инвентарем.

Производственная практика должна осуществляться в соответствующих профильных организациях (на предприятиях общественного питания).

Освоению данного модуля предшествует изучение дисциплин профессионального цикла: ОП.01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», ОП.02 «Физиология питания», ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов и сырья», ОП.05 «Метрология и стандартизация», ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности» и профессиональных модулей: ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» и ПМ 07 «Выполнение работ по профессии «Повар»

### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

**Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:** должны иметь высшее профессиональное образование, соответствующие профилю модуля, должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

**Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:**

Инженерно-педагогический состав: должны иметь высшее профессиональное образование по профилю модуля, должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года, к образовательному процессу должны быть привлечены работники предприятий общественного питания.

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь на 1-2 квалификационный разряд выше разряда, присваиваемого по профессии, высшее образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность выбора сырья и продуктов для приготовления сложных супов (в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий);</li> <li>-правильность расчета расхода сырья и продуктов, выхода, готовых сложных супов, отходов и потерь сырья и продуктов в процессе их приготовления (в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий);</li> <li>-соблюдение норм расхода сырья и продуктов для приготовления сложных супов (в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий);</li> <li>-соблюдение норм выхода сложных супов (в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий);</li> <li>-правильность выбора параметров технологического процесса при приготовлении сложных супов</li> </ul>	<p>Решение ситуационных задач</p> <p>Защита практической работы</p> <p>Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике</p> <p>Решение ситуационных задач;</p>
ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность выбора сырья и продуктов для приготовления сложных горячих соусов (в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий);</li> <li>-правильность расчета расхода сырья и продуктов, выхода, готовых сложных горячих соусов, отходов и потерь сырья и продуктов в процессе их приготовления (в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий);</li> <li>-соблюдение норм расхода сырья и продуктов для приготовления сложных горячих соусов (в соответствии со Сборником</li> </ul>	<p>Решение ситуационных задач</p> <p>Защита практической работы</p> <p>Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике</p>

	<p>рецептур блюд и кулинарных изделий);</p> <p>-соблюдение норм выхода сложных горячих соусов (в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий);</p> <p>-правильность выбора параметров технологического процесса при приготовлении сложных горячих соусов.</p>	Решение ситуационных задач
<p>ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p>	<p>- правильность выбора сырья и продуктов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра (в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий);</p> <p>-правильность расчета расхода сырья и продуктов, выхода, готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра, отходов и потерь сырья и продуктов в процессе их приготовления (в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий);</p> <p>-соблюдение норм расхода сырья и продуктов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра (в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий);</p> <p>-соблюдение норм выхода сложных блюд из овощей, грибов и сыра (в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий);</p> <p>-правильность выбора параметров технологического процесса при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>Решение ситуационных задач</p> <p>Защита практической работы</p> <p>Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике</p> <p>Решение ситуационных задач</p>
<p>ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p>- правильность выбора сырья и продуктов для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий);</p> <p>-правильность расчета расхода сырья и продуктов, выхода, готовых сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней)</p>	<p>Решение ситуационных задач</p> <p>Защита практической работы</p>

	<p>птицы, отходов и потерь сырья и продуктов в процессе их приготовления (в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий);</p> <p>-соблюдение норм расхода сырья и продуктов для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий);</p> <p>-соблюдение норм выхода сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий);</p> <p>-правильность выбора параметров технологического процесса при приготовлении сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике</p> <p>Решение ситуационных задач</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>
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-демонстрация интереса к будущей профессии, участие в конкурсах, олимпиадах ярмарках.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов приготовления сложной горячей кулинарной продукции;	
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов приготовления сложной горячей кулинарной продукции	

ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-эффективный поиск необходимой информации; -использование различных источников, включая электронные	
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-умение использовать компьютерную технику в профессиональной деятельности.	
ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- анализ технологических карт по производству новых видов кулинарной продукции	



**Техническая экспертиза рабочей программы профессионального модуля  
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания / 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология,**

представленной ГБПОУ КК АМТТ

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

№ п/ п	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка (1)		Примечание	Экспертная оценка (2)		Примечание
		да	нет		да	нет	
	<b>Экспертиза оформления титульного листа и содержания (оглавления)</b>						
1.	Наименование рабочей программы профессионального модуля на титульном листе совпадает с наименованием ПМ в разделе VI ФГОС СПО и (или) учебном плане						
2.	Оборотная сторона титульного листа содержит сведения о нормативных документах, на основе которых разработана рабочая программа, организации-разработчике, разработчике(ах) рабочей программы						
3.	Нумерация страниц в «Содержании» соответствует размещению разделов программы.						
	<b>Экспертиза раздела 1 «Паспорт рабочей программы профессионального модуля»</b>						
4.	Раздел 1 «Паспорт рабочей программы профессионального модуля» представлен						
5.	Наименование рабочей программы профессионального модуля в паспорте совпадает с наименованием на титульном листе						
6.	Пункт 1.1. «Область применения рабочей программы» заполнен						
7.	Наименование основного вида профессиональной деятельности (ВПД) совпадает с наименованием профессионального модуля						
8.	Перечень профессиональных компетенций (ПК) содержит все компетенции, перечисленные в разделе V ФГОС СПО (в т.ч. расширяет требования ФГОС)						
9.	В пункте 1.1 содержится информация о возможности использования рабочей программы в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке (в соответствии с приложением к лицензии), а						

	также указаны требования к уровню образования и опыту работы						
10.	Пункт 1.2 «Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля» содержит требования к практическому опыту, умениям и знаниям в соответствии с ФГОС СПО по специальности (в т.ч. конкретизирует и (или) расширяет требования ФГОС)						
11.	Пункт 1.3 «Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля» устанавливает распределение общего объема времени на максимальную учебную нагрузку, обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося, самостоятельную работу обучающегося, учебную и (или) производственную практику и соответствует учебному плану						
	<b>Экспертиза раздела 2 «Результаты освоения профессионального модуля»</b>						
12.	Раздел 2 «Результаты освоения профессионального модуля» имеется						
13.	Перечень профессиональных компетенций совпадает с указанными в п. 1.1						
14.	Перечень общих компетенций соответствует перечисленным в разделе V ФГОС СПО						
	<b>Экспертиза раздела 3 «Структура и содержание профессионального модуля»</b>						
15.	Раздел 3 «Структура и содержание профессионального модуля» представлен.						
16.	Форма таблицы 3.1. «Тематический план профессионального модуля» соответствует Разъяснениям						
17.	Таблица 3.1. «Тематический план профессионального модуля» содержит наименование разделов профессионального модуля, с указанием реализуемых ПК, почасовое распределение видов учебной работы						
18.	Общее количество часов, количество часов максимальной учебной нагрузки, обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося, самостоятельной работы обучающегося, учебной и (или) производственной практик соответствует п.1.3 «Паспорта рабочей программы профессионального модуля»						
19.	Таблица 3.2. «Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)» заполнена						
20.	Таблица 3.2 содержит наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК), тем с указанием их содержания, перечень лабораторных и (или) практических работ, видов и тематики самостоятельной работы (домашней внеаудиторной), тематики курсовой работы (проекта) (при наличии), видов учебной и (или) производственной практики (по профилю специальности) в соответствии с формой, представленной в Разъяснениях.						

21.	Наименования разделов профессионального модуля в табл. 3.1 и 3.2. совпадают						
22.	В таблице 3.2 количество и наименования междисциплинарных курсов совпадают с указанными в тексте ФГОС, учебном плане						
23.	В таблице 3.2 количество часов по видам учебной работы совпадает с указанными в п. 1.3 и таблице 3.1						
24.	Обозначения характеристик уровня освоения учебного материала соответствуют требованиям, указанным в Разъяснениях.						
	<b>Экспертиза раздела 4 «Условия реализации рабочей программы профессионального модуля»</b>						
25.	Раздел 4 «Условия реализации рабочей программы профессионального модуля » представлен.						
26.	Пункт 4.1. «Требования к материально-техническому обеспечению» заполнен и содержит перечень учебных помещений в соответствии с разделом VII ФГОС СПО по специальности и средств обучения, в том числе технических; перечень оборудования и технологическое оснащение рабочих мест во время прохождения производственной практики (при наличии)						
27.	Пункт 4.2. «Информационное обеспечение обучения» заполнен и содержит перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы						
28.	Основные источники (печатные и электронные издания) и дополнительная литература изданы за последние 5 лет.						
29.	Пункт 4.3. «Общие требования к организации образовательного процесса» заполнен и содержит описание условий проведения учебных занятий, организации учебной и (или) производственной практики, консультационной помощи обучающимся, а также перечень дисциплин и профессиональных модулей, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля.						
30.	Пункт 4.4. «Кадровое обеспечение образовательного процесса» заполнен и содержит описание требований к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по МДК, учебной и (или) производственной практики в соответствии с разделом VII ФГОС СПО по специальности.						
	<b>Экспертиза раздела 5 «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля»</b>						
31.	Раздел 5. «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)» представлен						
32.	Наименования профессиональных и общих компетенций совпадают с						

	указанными в п. 1.1 и разделе 2.						
33.	Перечень форм и методов контроля оценки результатов обучения конкретизирован с учетом специфики обучения по рабочей программе профессионального модуля (соотносится с таблицей 3.2).						
	<b>Экспертиза показателей объемов времени, отведенных на освоение ПМ, указанных в п. 1.3 раздела 1. «Паспорт рабочей программы профессионального модуля» и в табл. 3.1 и 3.2 раздела 3 «Структура и содержание профессионального модуля»</b>						
34.	Общий объем времени, отведенный на освоение модуля (всего часов), в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает						
35.	Объем обязательной аудиторной нагрузки в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает						
36.	Объем времени, отведенного на выполнение лабораторных и практических занятий, в таблицах 3.1 и 3.2 совпадает						
37.	Объем времени, отведенного на практику, в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает						
38.	Объем времени, отведенного на самостоятельную работу обучающихся, в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает						
	<b>ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ</b>						
39.	Рабочая программа профессионального модуля может быть направлена на содержательную экспертизу (рецензирование)						

Рекомендации по доработке рабочей программы профессионального модуля (*при необходимости*):

Эксперт (1),

\_\_\_\_\_

*подпись*

Эксперт (2),

\_\_\_\_\_

*подпись*