

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области  
«Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

для специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
профиль подготовки: естественнонаучный

на базе среднего общего образования

ОДОБРЕНА

Предметно - цикловой комиссией  
Протокол № 1  
от «30» августа 2019 г.

СОГЛАСОВАНО

Зам.директора:  
О.С. Макарова

Председатель ПЦК: Н.В. Москаева

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 19.02.10. Технология продукции общественного питания, рег. № 384 от 22.04.14г. зарегистрировано в Министерстве юстиции от 23.07.2014 № 33234.

Разработчик:

ГАПОУ «НГТК»  
(место работы)

преподаватель  
(занимаемая должность)

А.В. Панкратьева  
(инициалы, фамилия)

Рецензенты:

ГАПОУ «НГТК»  
(место работы)

председатель ПЦК  
(занимаемая должность)

Н.В.Москаева  
(инициалы, фамилия)

ГАПОУ «НГТК»  
(место работы)

преподаватель  
(занимаемая должность)

М.П. Елисеев  
(инициалы, фамилия)

ИП Сураев И.И.  
(место работы)

директор  
(занимаемая должность)

И.И. Сураев  
(инициалы, фамилия)

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>Стр. 4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>8</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>15</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>25</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>30</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

## ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, в программах повышения квалификации, профессиональной подготовки и переподготовки по профессиям **16675 Повар** при наличии среднего (полного) общего образования, основного общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, моллюсков и ракообразных мяса, птицы, дичи;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

**уметь:**

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

**знать:**

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

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

- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

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

всего – **528** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **276** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **184** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **92** часов;

учебной и производственной практики – **252** часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов и отдельных компонентов к ним
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных, мяса, птицы
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за 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

#### 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 (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			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 ПМ 1. Приготовление сложной горячей кулинарной продукции	276	184	100	-	92	-		
ПК 3.1-3.4	Производственная практика (по профилю специальности)	252							252
	<b>Всего:</b>	<b>276</b>	<b>184</b>	<b>100</b>		<b>92</b>		<b>72</b>	<b>252</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>		<b>528</b>	
<b>МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</b>		<b>276</b>	
<b>Тема 1.1 Приготовление сложных супов</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. <b>Ассортимент сложных супов.</b> Примерные нормы выхода сложных супов. Методы приготовления сложных супов: варка, припускание, разваривание, поверхностное обжаривание, тушение, пассерование, смешивание, протираание в пюреобразную массу, томление, осветление бульонов.</p> <p>2. Температурный и санитарный режим и правила приготовления для разных типов сложных супов.</p> <p>3. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных супов.</p> <p><b>Практические занятия 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10</b></p> <p>1. Приготовление супов-пюре. и гарниров к ним(суп-пюре из картофеля с луком пореем, суп-пюре из птицы с гренками)</p> <p>2. Приготовление прозрачных супов ( уха с фрикадельками, куриный с домашней лапшой , мясной с омлетом).</p> <p>3. Приготовление национальных супов(суп-харчо, суп луковый).</p> <p>4. Приготовление национальных супов(суп гуйяш, супа с портвейном).</p> <p>5. Решение ситуационных задач по оформлению, подаче и вариантов сервировки сложных супов.</p> <p>6. Изучение устройства, правил эксплуатации и техники безопасности при работе на протирачном, варочном и варочно-жарочном оборудовании.</p> <p>7. Изучение устройства, правил эксплуатации и техники безопасности при работе на жарочно-пекарном оборудовании</p> <p>8. Решение ситуационных задач по соблюдению санитарно-гигиенических норм и правил при приготовлении сложных супов.</p> <p>9. Решение ситуационных задач по поиску оптимальных решений, критерии</p>	<b>26</b>	
		<b>20</b>	

		оценки качества предварительно подготовленных компонентов для сложных супов и готовых сложных супов.			
	10.	Решение ситуационных задач по поиску оптимальных решений при выявлении дефектов и способах их устранения.			
<b>Тема 1.2 Приготовление сложных горячих соусов</b>	<b>Содержание</b>		<b>20</b>		
	1.	<b>Ассортимент, технологический процесс приготовления, использование, требования к качеству соусов.</b> Основные критерии оценки качества заготовок для сложных горячих соусов и готовых сложных горячих соусов. Ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования.		2-3	
	2.	Методы приготовления сложных горячих соусов: взбивание с одновременным загущением, размешивание непрерывное, блендирование, введение эмульгаторов, уваривание, выпаривание, варка на водяной бане, варка при помешивании, растирание яиц, проваривание до загустения, взбивание при одновременном нагревании, процеживание, прогревание, охлаждение, замораживание, размораживание, разогрев, коррекция цветовых оттенков, порционирование,		2-3	
	3.	Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих соусов. Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных горячих соусов.		2-3	
	4.	Технология приготовления сложных горячих соусов: соуса голландского (с добавлением белого соуса и без) и его производных (соуса с соком апельсина, соуса с вином, соуса с взбитыми сливками); соуса яичного сладкого; соус bearnaise и его производных (соуса с концентрированным мясным бульоном, соуса с томатным пюре); остро-сладкие густых соусов; соусов из ракообразных		2-3	
	5.	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих.		2-3	
	<b>Практические занятия 11,12, 13, 14,15</b>			<b>10</b>	
	1.	Приготовление соуса голландского (с добавлением белого соуса и без) и его производных (соуса с соком апельсина, соуса с вином);			
	2.	Решение ситуационных задач по приготовлению соусов и подбору оборудования и инвентаря. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных горячих соусов			
	3	Приготовление остро-сладких густых соусов дьявольский, соус кр вино			
4.	Решение ситуационных задач по соблюдению санитарно-гигиенических норм и правил при приготовлении сложных горячих соусов.				
5.	Решение ситуационных задач по поиску оптимальных решений, критерии оценки качества предварительно подготовленных компонентов для сложных горячих соусов.				
<b>Тема 1.3 Приготовление</b>	<b>Содержание</b>		<b>30</b>		

сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра	1.	<b>Классификация овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей.</b> Варианты сочетания овощей, грибов и сыра с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Варианты подбора пряностей. Температурный и санитарный режим и правила приготовления. Ассортимент, технологический процесс приготовления, использование, требования к качеству		2-3
	2.	<b>Методы приготовления блюд из сыра:</b> нарезка, измельчение, взбивание, формовка, панирование, жарка основным способом, жарка во фритюре, расплавление сыра, варка на «водяной бане», копчение, порционирование.		2-3
	3.	Выбор методов приготовления различных типов сыров. Способы использования сыров в приготовлении различных блюд. Техника нарезки сыра и рекомендации по выкладке.		2-3
	4.	<b>Подбор необходимого инвентаря и технологического оборудования</b> для приготовления блюд из сыра с учетом требований техники безопасности. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных блюд из овощей и грибов.		2-3
	5.	<b>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении блюд из сыра.</b>		2-3
	<b>Практические занятия 16,17,18,19,20,21,21,22,23,24</b>		20	
	1.	Приготовление овощного ризотто, картофеля Бек, мясо из овощей.		
	2.	Приготовление лука-порей фаршированного, спагетти из кабачков.		
	3.	Приготовление пудингов/муссов паровых и запеченных в формах.		
	4.	Решение ситуационных задач по приготовлению блюд из овощей грибов и сыра		
5.	Приготовление изделий из кнельной массы, запеченных и паровых.			
6.	Приготовление картофельного рулета с грибами; картофельных крокет;			
7.	Приготовление сыра жаренного, шариков из сырной массы жаренных во фритюре, гренки в жидком фондю из сыра			
8.	Решение ситуационных задач по соблюдению санитарно-гигиенических норм и правил при приготовлении сложных горячих блюд из овощей грибов и сыра.			
9.	Решение ситуационных задач по оформлению, подаче и вариантам сервировки сложных горячих блюд из овощей грибов и сыра. Варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд из овощей. Методы сервировки и подачи сложных блюд из овощей и грибов, сыра. Варианты оформления блюд из сыра.			
10.	Варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из овощей и грибов. Температурный режим и правила приготовления различных видов сложных блюд из овощей и грибов.			
<b>Тема 1.4. Приготовление</b>	<b>Содержание</b>	<b>34</b>		

сложных горячих блюд из рыбьимоллюсков и ракообразных	1.	<b>Ассортимент сложных блюд из рыбы.</b> Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления сложных блюд. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных блюд из рыбы. Способы определения веса рыбы и дополнительных ингредиентов к ней, необходимых при приготовлении сложных блюд. Основные критерии оценки качества сложных блюд из рыбы.		2-3
	2.	<b>Методы приготовления рыбы для сложных блюд:</b> варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, морской соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы.		
	3.	<b>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря,</b> используемые при приготовлении сложных блюд из рыбы. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных блюд из моллюсков и ракообразных.		2-3
	4.	<b>Техника выполнения действий в соответствии с типом рыбы:</b> варки на решетке, припускания целиком, жарки на гриле, жарки в воке, жарки на вертеле, запекания в фольге, морской соли, тесте и промасленной бумаге, томления в горшочке, копчения, варки на пару и запекания изделий из кнельной массы. Технология приготовления сложных блюд из рыбы: осетрины отварной (целиком и крупным звеном); лосося припущенного; осетрины на вертеле; лосося, запеченного в фольге; карпа, запеченного в соли; форели, запеченной в тесте; филе камбалы, запеченного в промасленной бумаге; лосося жаренного на решетке гриля; поджарки из осетрины в воке; осетрины в горшочке; осетра холодного копчения; окуня горячего копчения; рулета из судака горячего копчения; тельного из судака запеченного в пергаменте; щуки, фаршированной кнельной массой.		2-3
	5.	<b>Температура подачи сложных блюд из рыбы.</b> Требования к безопасности хранения приготовленной рыбы для сложных блюд, предназначенной для последующего использования. Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из рыбы у различных народов мира. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из моллюсков и ракообразных.		2-3

	6.	<b>Техника выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных:</b> бланширования, варки в воде, припускания, жарки основным способом, жарки на гриле, жарки во фритюре, жарки в воке, паровой конвекции, запекания, холодного копчения, затягивания сливками. Технология приготовления сложных блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареных; жареных гребешков; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер)		2-3
	7.	<b>Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из моллюсков и ракообразных.</b> Техника выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных: бланширования, варки в воде, припускания, жарки основным способом, жарки на гриле, жарки во фритюре, жарки в воке, паровой конвекции, запекания, холодного копчения, затягивания сливками.		2-3
	8.	<b>Технология приготовления сложных блюд из моллюсков и ракообразных:</b> крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареных; жареных гребешков; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из моллюсков и ракообразных.		
	9.	<b>Варианты оформления сложных блюд из моллюсков и ракообразных.</b> Температура подачи сложных блюд из моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения приготовленных моллюсков и ракообразных, предназначенных для последующего использования. Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из моллюсков и ракообразных у различных народов мира. Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления блюд из рыбы из моллюсков и ракообразных.		2-3
	<b>Практические занятия 25,26,27,28,29,30,31,32</b>		16	
	1.	Приготовление лосося припущенного		
	2.	Приготовление гребешков жареных, поджарки из осетрины в воке		
	4.	Приготовление мидий, припущенных в белом вине (мариньер).		
	5.	Приготовление блюд из запеченной рыбы. лосося, запеченного в фольге		
	6.	Приготовление карпа, запеченного в соли, тельного из судака запеченного в пергаменте		
	7.	Решение ситуационных задач по приготовлению блюд из рыбы моллюсков и ракообразных		
	8.	Варианты оформления, методы сервировки и подачи сложных блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных..		
<b>Тема 1.5 Приготовления</b>	<b>Содержание</b>		<b>38</b>	

<b>сложных блюд из мяса</b>	1.	<b>Ассортимент сложных блюд из мяса.</b> Требования к качеству полуфабрикатов из мяса и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления сложных блюд.	2-3
	2.	Правила выбора полуфабрикатов из мяса и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных блюд из мяса.	2-3
	3.	<b>Подбор необходимого инвентаря и технологического оборудования</b> для приготовления блюд из мяса с учетом требований техники безопасности .Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных блюд из мяса. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении блюд из мяса.	2-3
	4.	<b>Основные критерии оценки качества сложных блюд из мяса.</b> Методы приготовления мяса для сложных блюд: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, тушение крупным куском с гарниром и без, томление в горшочках, засолка, рассолка, вяление, холодное и горячее копчение, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы,	2-3
	5.	<b>Варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из мяса.</b> Температурный режим и правила приготовления разных типов мяса. Варианты сочетания мяса с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из мяса.	2-3
	6.	<b>Техника выполнения действий в соответствии с типом мяса:</b> жарки крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарки в воке, запекания с предварительной обжаркой, запекания в тесте и фольге, тушения крупным куском с гарниром и без, томления в горшочках, засолки, рассолки, вяления, холодного и горячего копчения, варки на пару и запекания изделий из мясной кнельной массы.	2-3
	7.	<b>Технология приготовления сложных блюд из мяса:</b> телячьей или говяжьей вырезки жареной целиком до различной степени готовности; стейков, жаренных на гриле до различной степени готовности; ростбифа, жаренного на гриле; буженины запеченной; каре из ягненка; миньона из ягненка; тушеной рульки телячьей	2-3
	8.	<b>Методы сервировки и подачи сложных блюд из мяса.</b> Варианты оформления сложных блюд из мяса.	2-3
	9.	<b>Требования к безопасности хранения приготовленного мяса для сложных блюд,</b> предназначенного для последующего использования.	2-3
	10.	<b>Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из мяса у различных народов мира.</b> Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления блюд из мяса	2-3

	<b>Практические занятия 33,34,35,36,37,38,39,40,41</b>	18	
	1. Составление технологических карт на блюда из мяса		
	2. Приготовление стейков, жаренных на гриле до различной степени готовности. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из мяса.		
	3. Приготовление ростбифа, мяса вок.		
	4. Приготовление буженины запеченной.		
	5. Приготовление мяса шпигованного, мяса в горшочке		
	6. Варианты оформления сложных блюд из мяса.		
	7. Методы сервировки и подачи сложных блюд из мяса.		
	8. Приготовление гарниров, заправок, соусов для отдельных блюд из мяса.		
	9. Приготовление блюд из замороженного сырья.		
<b>Тема 1.6 Приготовление сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы</b>	<b>Содержание</b>		
	1. <b>Ассортимент сложных блюд из домашней птицы.</b> Требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, используемых для приготовления сложных блюд. Правила выбора полуфабрикатов из домашней птицы в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных блюд из домашней птицы. Способы определения веса полуфабрикатов из домашней птицы и дополнительных ингредиентов к ним, необходимых при приготовлении сложных блюд.		2-3
	2. <b>Методы приготовления домашней птицы для сложных блюд:</b> варка на пару и «овощной подушке», припускание, жарка на гриле, жарка в воке, жарка на вертеле, тушение с гарниром и без, томление в горшочках, засолка, рассолка, вяление, копчение, запекание.		2-3
	3. Варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из домашней птицы. Температурный режим и правила приготовления различных видов сложных блюд из домашней птицы. Варианты сочетания домашней птицы с различными ингредиентами для создания гармоничных блюд. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из домашней птицы.		2-3
	4. <b>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря,</b> используемые при приготовлении сложных блюд из домашней птицы.		2-3
	<b>Технология приготовления сложных блюд из домашней птицы:</b> индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленной в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, кнельной массы, отварной на пару.		2-3
	5. <b>Требования к безопасности хранения приготовленной домашней птицы,</b> предназначенной для последующего использования. Методы сервировки и подачи		2-3

	сложных блюд из домашней птицы.		
6.	<b>Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из домашней птицы.</b> Техника нарезки на порции готовой домашней птицы в горячем виде. Подходящие гарниры, заправки, соусы для отдельных блюд из домашней птицы. Варианты оформления сложных блюд из домашней птицы. Температура подачи сложных блюд из домашней птицы. Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из домашней птицы у различных народов мира.		2-3
<b>Практические занятия 42,43,44,45,46,47,48,49,50</b>		18	
1.	Правила выбора полуфабрикатов из домашней птицы в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных блюд из домашней птицы. Способы определения веса полуфабрикатов из домашней птицы и дополнительных ингредиентов к ним, необходимых при приготовлении сложных блюд.		
2.	Приготовление птицы на пару и «овощной подушке».		
3.	Приготовление блюд из жареной птицы в воке.		
5.	Приготовление утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком		
6.	Приготовление кнельной массы, отварной на пару.		
7.	Методы сервировки и подачи сложных блюд из домашней птицы.		
8.	Решение ситуационных задач по приготовлению сложных блюд из птицы		
9.	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из домашней птицы.		
<b>Экзамен</b>			
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ. 03</b>		<b>92</b>	
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>			
Составление инструкционных - технологических карт по теме 1.2 «Приготовление сложных супов» Реферат на тему «История происхождения сложных супов». Презентация «Новые технологии в приготовление сложных супов». Составление инструкционных карт по теме 1.3. «Приготовление сложных горячих соусов». Составление технологической карты на соус «Бешамель» (на курином бульоне). Презентация на тему «Декорирование блюд соусами». Реферат на тему «Из глубины веков (фондю)». Реферат на тему «Использование соусов промышленного производства на предприятиях общественного питания». Презентация на тему «Ассортимент и свойства пряностей». Реферат на тему «Вина и алкогольные напитки для приготовления соусов». Составление инструкционных карт по теме 1.4. «Приготовление сложных горячих блюд из овощей». Презентация на тему «Новые виды сырья. Богатые незнакомцы».			

<p>Составление инструкционных карт по теме 1.6 «Приготовление сложных горячих блюд из рыбы».</p> <p>Презентация на тему «Современные способы подачи блюд из запеченной рыбы».</p> <p>Составление инструкционных карт по теме 1.7 «Приготовление сложных горячих блюд из мяса».</p> <p>Презентация на тему: «Современные способы подачи блюд из жареного мяса порционными кусками».</p> <p>Презентация на тему: «Блюда фламбированные из мяса и птицы».</p> <p>Составление инструкционных карт по теме 1.10 «Приготовление сложных горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы».</p> <p>Презентация на тему: «Современные способы подачи блюд из жареной птицы и дичи».</p> <p>Презентация на тему: «Современные способы подачи сложных блюд из сыра и грибов».</p>		
<p><b>Производственная практика (по профилю специальности)</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p>Приготовление сложных супов</p> <p>Приготовление сложных горячих соусов</p> <p>Приготовление сложных блюд из овощей</p> <p>Приготовление сложных блюд из грибов</p> <p>Приготовление сложных блюд из сыра</p> <p>Приготовление сложных блюд из рыбы</p> <p>Приготовление сложных блюд из моллюсков и ракообразных</p> <p>Приготовление сложных блюд из мяса</p> <p>Приготовление сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<b>252</b>	
<b>Всего</b>	<b>528</b>	

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

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- социально – экономических дисциплин;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- экологических основ природопользования;
- технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

лабораторий:

- химии;
- метрологии, стандартизации и подтверждения качества;
- микробиологии, санитарии и гигиены;

учебного кулинарного цеха;

учебного кондитерского цеха

залов:

- библиотеки, читального зала с выходом в сеть Интернет;
- актового зала.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- ноутбук с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор;
- колонки;
- экран;
- интерактивная доска.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- автоматизированное рабочее место преподавателя
- автоматизированные рабочие места по числу обучающихся.

Технические средства обучения:

- ПК с лицензионным программным обеспечением;
- локальная сеть с выходом в Internet;
- принтеры;
- сканеры;
- мультимедиапроектор;
- интерактивная доска;

– копировальная техника;

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную, которую рекомендуется проводить концентрированно.

Средства обучения:

Технологические карты, схемы, инструкционные карты, плакаты.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории (учебного кулинарного цеха):

Технологическое оборудование: электроплита, электромясорубка, жарочный шкаф, кухонный комбайн, блендер, миксер, электрофритюрница, холодильник.

Шкафы для сыпучих продуктов и специй, производственные столы, инвентарь, инструменты, приспособления, кухонная и столовая посуда.

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы**

Нормативно-правовые акты:

1. Федеральный Закон от 7 января 1991 г. 3 2300-1 О защите прав потребителей. С доп. И изм. От 9 января 199 г. № 2-ФЗ.
2. Федеральный законФЗ-29 Российской ФедерацииО качестве и безопасности пищевых продуктов. Утв. 02.01.2000г.(с последующими изменениями и дополнениями).
3. Федеральный закон от 9 января 1996 г. № 2-ФЗ О внесении изменений и дополнений в Закон РФ О защите прав потребителей и Кодекс РСФСР Об административных правонарушениях (с последующими изменениями и дополнениями).
4. Положение о государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Постановление Правительства РФ от 21 декабря 2000 г. № 987 (с последующими изменениями и дополнениями). Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97. № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
5. Федеральный закон от 30 марта 2001 г. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения
6. ГОСТ 50647-94 Общественное питание. Термины и определения
7. ГОСТ Р 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий
8. ГОСТ Р 50935 – 96 Общественное питание, требования к обслуживающему персоналу
9. ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия
- 10.ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования
- 11.ГОСТ 53106 – 2008 Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
- 12.СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
- 13.СанПиН42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов
- 14.СанПин 2.3.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- 15.СанПин 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
- 16.Справочник технолога общественного питания. М.: Колос, 2005

- 17.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- Киев, «А.С.К.», 2002.
- 18.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для школьников, - Москва, 2007.
- 19.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий/ под ред. Здобнов А.И., Цыганенко В.А. – К.: ООО ИЗД. Арий,2009.

Основные источники:

1. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
2. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. -М: ЗАО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2015.
3. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.
5. Кирпичников В.П., Ботов М.И. Тепловое оборудование предприятий общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2014.
6. Ковалев Н.И., Куткина М.И., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: ИД Деловая литература, 2013.
7. Липатова Л.П. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум. – М.:ФОРУМ, 2014.
8. Павлова Л.В., Смирнова В.А., Практические занятия по технологии приготовления пищи.- М. ,Экономика, 2015.
9. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из мяса. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.
- 10.Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.
- 11.Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из рыбы и морепродуктов. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
- 12.Потапова И.И., Корнеева Н.В.Соусы. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
- 13.Потапова И.И., Корнеева Н.В.Супы. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
- 14.Профессиональные стандарты индустрии питания. -.М.:ЗАО Изд.дом «Ресторанные ведомости», 2014.
- 15.Стрельцов А.Н., Шишов В.В. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2015.
- 16.Усов В.В. Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка. М.: Издательский центр «Академия», 2014.

17. Усов В.В. Основы кулинарного мастерства. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
18. Терентьева А.П. Сборник задач по курсу «Технология продукции общественного питания», М. ОЦИКРТ, 2013.
19. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
20. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании : учеб. практич. пособие. 3-е изд. Ростов н\Д Феникс, 2014.
21. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции. – М. Издательский центр «Академия», 2014.

Дополнительные источники:

1. Журналы «Питание и общество», «Ресторанный бизнес».
2. Гастрономъ. – М.: Изд. ЗАО «Вкусная жизнь»
3. Школа гастрнома. М.: Изд. ЗАО «Вкусная жизнь»
4. РесторановедЪ. – СПб.: ООО «Изд. «Наша деловая пресса»
5. Торговое оборудование. -СПб.: ООО «Изд. «Наша деловая пресса»

Интернет – ресурсы:

1. Сайт Министерства Образования
2. Сайт НГГТК
3. Электронная Мультимедиа обучающая система: «Повар, кондитер»
4. [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)
5. [www.gastromag.ru](http://www.gastromag.ru)
6. [www.culinar-russia.ru](http://www.culinar-russia.ru)
7. [www.restoran-business.ru](http://www.restoran-business.ru)
8. [www.restoved.ru](http://www.restoved.ru)
9. [www.catalog.honeca.ru](http://www.catalog.honeca.ru)
10. [www.arsenal-moscow.ru](http://www.arsenal-moscow.ru)
11. [www.restoranoved.ru](http://www.restoranoved.ru)

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

Организация обучения профессиональному модулю **Выполнение работ по профессии повара** планируется в соответствии с учебным планом колледжа. Общепрофессиональные дисциплины, изучение которых должно предшествовать освоению данного профессионального модуля:

- ОП 01. Микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
- ОП 02. Физиология питания
- ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья
- ОП 05. Метрология, стандартизация и подтверждение качества
- ОП 08. Охрана труда

ОП 09. Безопасность жизнедеятельности

ОГСЭ.05. Введение в профессию: общие компетенции профессионала

В рамках профессионального модуля **Выполнение работ по профессиям рабочих** проходит освоение обучающимися программы учебной практики для получения первичных профессиональных навыков. Учебная практика проводится в учебном кулинарном цехе колледжа, проводится концентрированно.

Обучающиеся должны иметь доступ к базам данных, библиотечным фондам и Интернет во время самостоятельной работы и при подготовке к аудиторным занятиям.

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

**Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам:**

Наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля **Выполнение работ по профессии повар и специальности Технология продукции общественного питания.**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты, преподаватели междисциплинарных курсов, мастера профессионального обучения должны иметь рабочую квалификацию повар 5 разряда, 1 раз в 3 года проходить стажировку на предприятиях общественного питания. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

## 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
Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-организация технологического процесса;</li> <li>-произведение расчетов по формулам для приготовления сложных супов;</li> <li>-изучение ассортимента супов сложного приготовления;</li> <li>-применение оборудования, инвентаря и посуды для приготовления сложных супов;</li> <li>-выполнение механической и тепловой обработки продуктов для приготовления сложных супов;</li> <li>-приготовление, порционирование, оформление и подача сложных горячих супов, с соблюдением условий, сроков хранения и реализации;</li> <li>- проведение органолептической оценки качества готовых супов.</li> </ul>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– тестирование;</li> <li>– экспертная оценка практических заданий.</li> </ul> <p>Итоговый контроль</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– комплексная экспертная оценка практических заданий по профессиональному модулю.</li> </ul>
Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация технологического процесса;</li> <li>- производство расчетов по формулам для приготовления сложных горячих соусов;</li> <li>- изучение ассортимента сложных горячих соусов;</li> <li>- применение оборудования, инвентаря и посуды для приготовления сложных горячих соусов;</li> <li>- приготовление, порционирование, оформление и подача сложных горячих соусов, с соблюдением условий, сроков хранения и реализации;</li> <li>- проведение органолептической оценки качества готовых горячих соусов.</li> <li>- подбор соусов к различным горячим блюдам.</li> </ul>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– тестирование;</li> <li>– экспертная оценка практических заданий.</li> </ul>
Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-организация технологического процесса;</li> <li>- производство расчетов по формулам для приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>-применение оборудования, инвентаря и посуды для приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- приготовление, порционирование, оформление и подача сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, с соблюдением условий, сроков хранения и реализации;</li> <li>- проведение органолептической оценки качества сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.</li> </ul>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– тестирование;</li> <li>– экспертная оценка практических заданий.</li> </ul>

<p>Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд из рыбы, мяса, птицы</p>	<p>-организация технологического процесса; -расчет по формулам для приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса, птицы; - применение оборудования, инвентаря и посуды для приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса, птицы; - приготовление, порционирование, оформление и подача сложных горячих блюд из рыбы, мяса, птицы, с соблюдением условий, сроков хранения и реализации; - проведение органолептической оценки качества сложных горячих блюд из рыбы, мяса, птицы.</p>	<p>Текущий контроль: – тестирование; – экспертная оценка практических заданий.</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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>Презентация (эссе, сочинение) на тему «Моя будущая профессия».</p>	<p>Экспертная оценка.</p>
<p>Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>Планирование и организация технологического процесса приготовления горячей продукции.  Выбор способа достижения цели в соответствии с критериями качества и эффективности приготовления блюд.</p>	<p>Практическое задание.  Практическое задание.</p>
<p>Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.</p>	<p>Проводит анализ причин брака, дефектов и способов их корректировки и устранения в соответствии с критериями качества.</p>	<p>Практическое задание.</p>
<p>Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Поиск информации в нормативно-технологической, справочной документации, а так же использование интернет ресурсов.  Разработка нормативно-технологической документации.</p>	<p>Практическое задание.  Практическое задание.</p>
<p>Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.</p>	<p>Использование программного обеспечения.  Работа со спец. программами.</p>	<p>Экспертная оценка практического задания.</p>
<p>Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>Создание продукта письменной коммуникации сложной структуры.</p>	<p>Анализ производственной практики (отчет, дневник)</p>

<p>Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.</p>	<p>Демонстрация навыков организации технологического процесса членами команды/бригады.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося на производственной практике</p>
<p>Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>Проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля</p>
<p>Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Корректировка технологического процесса в соответствии с новыми технологиями.</p>	<p>Практическое задание</p>