

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное образовательное учреждение
«Спасский агропромышленный техникум»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

_____ Н.В.Подлесова

_____ 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

программы подготовки специалистов среднего звена по
специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

С.Спасское
2020 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

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Спасский агропромышленный техникум»

Разработчики:

Преподаватель спецдисциплин Т.А. Кондакова

РАССМОТРЕНО

на заседании ПЦК

Протокол № 1 от «28» августа 2020 г.

Председатель цикловой комиссии

_____ Кондакова Т.А.

СОДЕРЖАНИЕ

| | стр. |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 4 |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 7 |
| 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 10 |
| 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 23 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) | 27 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля– является частью примерной основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 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):

3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области сферы услуг (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;

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;

технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;

технологии 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. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –819 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 603 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 402 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 201 часов;

учебной и производственной практики – 216 часов.

| Форма промежуточной аттестации | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции | Экзамен квалификационный |
| МДК 03. 01Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции | Экзамен |
| Учебная практика | Дифференцированный зачет |
| Производственная практика | Дифференцированный зачет |

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

3.1. Тематический план профессионального модуля (вариант для СПО)

| 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 | |
| | | | 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. | Раздел 1 Организация и проведение приготовления сложных супов. | 187 | 86 | 66 | | 47 | | 36 | 18 | |
| ПК 3.2. | Раздел 2 Организация и проведение приготовления сложных горячих соусов. | 126 | 24 | 18 | | 48 | | 36 | 18 | |
| ПК 3.3. | Раздел 3 Организация и проведение приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра. | 220 | 114 | 74 | | 52 | | 36 | 18 | |
| ПК 3.4. | Раздел 4 Организация и проведение приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | 266 | 158 | 86 | | 54 | | 36 | 18 | |
| | Производственная практика (по профилю специальности), часов | | | | | | | | | |
| | Курсовая работа | 20 | 20 | | | | | | | |
| | Всего: | 819 | 402 | 244 | | | 201 | | 144 | 72 |

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, курсовая работ (проект) | Объем часов | Уровень освоения |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел 1. Организация и проведение приготовления сложных супов. | | 187 | |
| МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции | | 187 | |
| Тема 1.1. Способы тепловой кулинарной обработки | Содержание | 2 | |
| | 1. Способы тепловой кулинарной обработки | 2 | |
| | 2. Изменения, происходящие с основными пищевыми веществами во время тепловой обработки | | |
| Тема 1.2. Ассортимент и классификация супов | Содержание | 2 | 2 |
| | 1. Классификация и ассортимент супов Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных супов | 2 | |
| Тема 1.3. Технологический процесс приготовления супов | Содержание | 16 | |
| | 1. Организация работы горячего цеха. | 2 | |
| | 2. Виды технологического оборудования горячего цеха | 2 | |
| | 3. Организация технологического процесса приготовления супов Технологический процесс приготовления бульонов | 2 | |

| | | | | |
|--|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---|
| | 4. | Технология приготовления заправочных супов | 2 | 2 |
| | 5. | Технология приготовления супов-пюре и прозрачных супов | 2 | 2 |
| | 6. | Технология приготовления супов с овощами, крупами, бобовыми, макаронными изделиями | 2 | |
| | 7. | Технология приготовления молочных супов Технология приготовления холодных и сладких супов | 2 | 2 |
| | 8. | Особенности приготовления национальных супов. Варианты сервировки и способы подачи сложных супов | 2 | 3 |
| | Практические работы | | 6 | |
| | 1. | Составление технологических карт на приготовление супов | 2 | |
| | 2. | Расчеты массы сырья и полуфабрикатов при приготовлении супов | 2 | |
| | 3. | Расчеты массы сырья и полуфабрикатов при приготовлении супов | 2 | |
| | Лабораторные работы | | 60 | |
| | 1. | Приготовление заправочных супов (щей, борщей) | 6 | |
| | 2. | Приготовление заправочных супов (рассольников, солянок) | 6 | |
| | 3. | Приготовление картофельных супов (суп с домашней лапшой, суп кресть) | 6 | |
| | 4. | Приготовление супов-пюре | 6 | |
| | 5. | Приготовление прозрачных супов | 6 | |
| | 6. | Приготовление молочных супов | 6 | |
| | 7. | Приготовление холодных супов | 6 | |
| | 8. | Приготовление сладких супов | 6 | |
| | 9. | Приготовление национальных супов | 6 | |
| | 10. | Варианты сервировки супов | 6 | |

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--|
| <p>Самостоятельная работа</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составление таблиц «Требование к качеству супов». 2. Работа со Сборником рецептов и нормативной документацией 3. Подготовка докладов по теме «Приготовление национальных супов» 4. Составление кроссвордов | 47 | |
| <p>Учебная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>Приготовление заправочных супов (щей, борщей)</p> <p>Приготовление заправочных супов (рассольников)</p> <p>Приготовление заправочных супов (солянок)</p> <p>Приготовление супов с крупами, бобовыми и макаронными изделиями</p> <p>Приготовление картофельных супов (суп с домашней лапшой, суп крестьянский)</p> <p>Приготовление молочных супов</p> <p>Приготовление прозрачных супов</p> <p>Приготовление супов-пюре</p> <p>Приготовление холодных супов</p> <p>Приготовление сладких супов</p> <p>Приготовление национальных супов</p> <p>Варианты сервировки супов</p> | 36 | |
| <p>Производственная практика (по профилю специальности)</p> <p>Виды работ</p> <p>Приготовление заправочных, овощных супов</p> <p>Приготовление прозрачных супов</p> <p>Приготовление супов-пюре</p> <p>Приготовление холодных супов</p> <p>Приготовление сладких супов</p> <p>Приготовление национальных супов</p> | 18 | |
| <p>Раздел 2 Организация и проведение приготовления сложных горячих соусов.</p> | 126 | |

| | | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|
| МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции | | 126 | | |
| Тема 2.1. Технология приготовления соусов | Содержание | | 6 | |
| | 1. | Ассортимент и классификация соусов. Принципы и методы организации производства соусов в ресторане /соусная станция/ | 2 | |
| | 2. | Технология приготовления сложных горячих соусов | 2 | |
| | 3. | Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами. Правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для горячих соусов | 2 | 2 |
| | | | | 3 |
| | Лабораторные работы | | 18 | |
| | 1. | Технология приготовления сложных горячих соусов | 6 | |
| | 2. | Технология приготовления сложных горячих соусов | 6 | |
| 3. | Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами | 6 | | |
| Самостоятельная работа | | 48 | | |
| 1. Составление таблиц «Технология приготовления горячих соусов» 2. Составление таблиц «Требование к качеству соусов» 3. Работа со Сборником рецептов и нормативной документацией 4. Подготовка докладов по теме «Температурный и санитарный режим при приготовлении горячих соусов» 5. Составление кроссвордов | | | | |
| Учебная практика Виды работ Технология приготовления сложных горячих соусов Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами | | 36 | | |

| | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---|
| Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ Технология приготовления сложных горячих соусов Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами | | 18 | |
| Раздел 3. Организация и проведение приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра. | | 220 | |
| МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции | | 220 | |
| Тема 3.1. Ассортимент блюд из овощей, грибов и сыра | Содержание | 10 | |
| | 1. Товароведная характеристика сыров | 2 | 2 |
| | 2. Товароведная характеристика овощей и грибов | 2 | 2 |
| | 3. Ассортимент блюд из овощей, грибов, сыра | 2 | |
| | 4. Варианты сочетания продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении блюд из овощей, грибов и сыра. | 2 | 1 |
| | 5. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов | 2 | |
| Тема 3.2. Организация технологического процесса приготовления блюд из овощей, грибов и сыра | Содержание | 8 | |
| | 1. Обработка овощей и грибов. Обработка корнеплодов | 2 | |
| | 2. Обработка капустных, луковых и плодовых овощей. Подготовка овощей к фаршированию | 2 | |
| | 3. Принципы и методы организации производства приготовления блюд из овощей, грибов и сыра | 2 | 2 |
| | 4. Традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром | 2 | |
| Тема 3.3. | Содержание | 22 | |

| | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|
| Технологический процесс при приготовлении блюд из овощей грибов и сыра | 1. | Изменения химических веществ при тепловой обработке овощей и грибов | 2 | |
| | 2. | Технология приготовления блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей | 2 | 2 |
| | 3. | Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей | | 2 |
| | 4. | Технология приготовления блюд из тушеных овощей | 2 | 2 |
| | 5. | Технология приготовления блюд из запеченных овощей | 2 | |
| | 6. | Технология приготовления фаршированных овощей | 2 | 2 |
| | 7. | Технология приготовления блюд из грибов | 2 | 2 |
| | 8. | Технология приготовления блюд из сыра | 2 | 2 |
| | 9. | Правила оформления, подачи овощных блюд, рекомендуемые соусы | 2 | 3 |
| | 10. | Использование овощных полуфабрикатов из жареных, тушёных, запеченных, сушёных овощей и грибов выпускаемых промышленностью. | 2 | 2 |
| | 11. | Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из овощей и грибов | 2 | 3 |
| | Практические работы | | 4 | |
| | 1. | Расчеты при приготовлении блюд из овощей | 2 | |
| | 2. | Расчеты при приготовлении блюд из овощей | 2 | |
| | Лабораторные работы | | 70 | |
| | 1. | Технология приготовления блюд и гарниров из отварных, припущенных овощей | 6 | |
| | 2. | Технология приготовления блюд из жареных овощей | 6 | |
| | 3. | Технология приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей | 6 | |
| | 4. | Технология приготовления блюд из запеченных овощей | 6 | |
| | 5. | Технология приготовления фаршированных овощей | 6 | |

| | | | | |
|--------------------------------------------------------------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------|----|--|
| | 6. | Технология приготовления блюд из экзотических овощей | 6 | |
| | 7. | Технология приготовления блюд из грибов | 6 | |
| | 8. | Технология приготовления блюд из грибов | 6 | |
| | 9. | Технология приготовления блюд из овощных полуфабрикатов | 6 | |
| | 10. | Технология приготовления блюд из сыра | 6 | |
| | 11. | Технология приготовления блюд из сыра | 6 | |
| | 12. | Сервировка и подача блюд из сыра, овощей и грибов | 4 | |
| Самостоятельная работа | | | 52 | |
| | 1. | Составление таблиц "Требования к качеству овощных блюд, сроки реализации". | | |
| | 2. | Составление технологических и технико-технологических карт . | | |
| | 3. | Работа со Сборником рецептур, справочной литературой /. | | |
| | 4. | Составление алгоритмов по приготовлению и использованию блюд из овощей и грибов. | | |
| | 5. | Разработка новых видов продукции | | |
| | 6. | Подготовка рефератов | | |
| Учебная практика | | | 36 | |
| Виды работ | | | | |
| Технология приготовления блюд и гарниров из отварных, припущенных овощей | | | | |
| Технология приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей | | | | |
| Технология приготовления блюд из жареных и запеченных овощей | | | | |
| Технология приготовления блюд из фаршированных овощей | | | | |
| Технология приготовления блюд из грибов | | | | |
| Технология приготовления блюд из сыра | | | | |
| Производственная практика (по профилю специальности) | | | 18 | |
| Виды работ | | | | |
| Технология приготовления блюд и гарниров из отварных, припущенных овощей | | | | |
| Технология приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей | | | | |
| Технология приготовления блюд из жареных и запеченных овощей | | | | |
| Технология приготовления блюд из грибов | | | | |
| Технология приготовления блюд из сыра | | | | |

| | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---|
| Раздел 4 Организация и проведение приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | | 266 | |
| МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции | | 266 | |
| Тема 4.1. Ассортимент сложных блюд из рыбы, мяса и с/х птицы | Содержание | 4 | |
| | 1. Ассортимент сложных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы | 2 | 2 |
| | 2. Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы | | 3 |
| | 3. Варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами. Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд | 2 | 2 |
| Тема 4.2. Организация технологического процесса приготовления блюд из рыбы, мяса и с/х птицы | Содержание | 4 | |
| | 1. Организация технологических процессов, рабочих мест горячего цеха | 2 | 2 |
| | 2. Технологические линии и участки, их характеристики. Организация труда в горячем цехе | 2 | 2 |
| Тема 4.3. Технология приготовления блюд из рыбы | Содержание | 18 | |
| | 1. Технология приготовления отварной и припущенной рыбы | 2 | 2 |
| | 2. Технология приготовления жареной рыбы | 2 | 2 |
| | 3. Технология приготовления запеченной рыбы | 2 | 2 |
| | 4. Технология приготовления тушеной рыбы | 2 | 2 |
| | 5. Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы | 2 | 2 |

| | | | | |
|--------------------------------------------------------|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----|---|
| | 6. | Технология приготовления фаршированной рыбы | 2 | 2 |
| | 7. | Технология приготовления блюд из нерыбного водного сырья | 2 | 2 |
| | 8. | Технология приготовления блюд из нерыбного водного сырья | | |
| | 9. | Техника нарезки на порции готовой рыбы | 2 | 3 |
| | 10. | Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из рыбы | | 2 |
| | 11. | Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из рыбы | 2 | 3 |
| | Лабораторные работы | | 24 | |
| | 1. | Технология приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы | 6 | |
| | 2. | Технология приготовления блюд из жареной и запеченной рыбы | 6 | |
| | 3. | Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы | 6 | |
| | 4. | Технология приготовления фаршированной рыбы | 6 | |
| | Практические занятия | | 4 | |
| | 1. | Расчет массы сырья и полуфабрикатов при приготовлении блюд из рыбы | 2 | |
| | 2. | Расчет массы сырья и полуфабрикатов при приготовлении блюд из рыбы | 2 | |
| | | | | |
| Тема 4.4. Технология приготовления блюд из мяса | Содержание | | 28 | |
| | 1. | Технология приготовления блюд из отварного и припущенного мяса | 2 | 2 |
| | 2. | Технология приготовления блюд из жареного мяса крупным куском | | 2 |
| | 3. | Технология приготовления блюд из жареного мяса /порционные куски/ | 2 | 2 |
| | 4. | Технология приготовления блюд из жареного мяса /мелкокусковые полуфабрикаты | 2 | 2 |
| | 5. | Блюда из жареных субпродуктов | 2 | 2 |
| | 6. | Технология приготовления блюд из тушеного мяса | 2 | 2 |

| | | | | |
|-------------------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|
| | 7. | Технология приготовления блюд из тушеных субпродуктов | 2 | |
| | 8. | Технология приготовления блюд из запеченного мяса | 2 | 2 |
| | 9. | Технология приготовления блюд из рубленого мяса | 2 | 2 |
| | 10. | Технология приготовления блюд из котлетной массы мяса | 2 | 3 |
| | 11. | Техника нарезки на порции готового мяса | 2 | 2 |
| | 12. | Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из мяса | 2 | 3 |
| | 13. | Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из мяса | 2 | 2 |
| | 14. | Правила порционирования мясных блюд | | 2 |
| | 15. | Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из рыбы, мяса и птицы. | 2 | |
| | Лабораторные работы | | 30 | |
| | 1. | Технология приготовления блюд из отварного и припущенного мяса | 6 | |
| | 2. | Технология приготовления блюд из жареного и запеченного мяса /порционных и мелкокусковых п/ф/ | 6 | |
| | 3. | Технология приготовления блюд из тушеного мяса и субпродуктов | 6 | |
| | 4. | Технология приготовления блюд из рубленой массы мяса | 6 | |
| | 5. | Технология приготовления блюд из котлетной массы мяса | 6 | |
| | Практические занятия | | 4 | |
| | 1. | Расчет массы сырья и полуфабрикатов при приготовлении блюд из мяса | 2 | |
| | 2. | Расчет массы сырья и полуфабрикатов при приготовлении блюд из мяса | 2 | |
| | | | | |
| Тема 4.5. Технология приготовления блюд из с/х птицы | Содержание | | 18 | |
| | 1. | Технология приготовления блюд из отварной птицы | 2 | 2 |

| | | | | |
|----------------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----|---|
| | 2. | Технология приготовления блюд из тушеной птицы | | 2 |
| | 3. | Технология приготовления блюд из жареной птицы | 2 | 2 |
| | 4. | Технология приготовления блюд из запеченой птицы | 2 | |
| | 5. | Блюда из филе птицы | | 2 |
| | 6. | Технология приготовления блюд из рубленой массы птицы | 2 | 2 |
| | 7. | Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из птицы | 2 | 2 |
| | 8. | Техника нарезки на порции готовой птицы в горячем виде | | 2 |
| | 9. | Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из птицы | 2 | 2 |
| | 10. | Правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой | 2 | 3 |
| | Лабораторные работы | | | |
| | 1. | Технология приготовления блюд из тушеной и жареной птицы | 6 | |
| | 2. | Приготовление птицы целой тушкой | 6 | |
| | 3. | Технология приготовления блюд из рубленой массы птицы | 6 | |
| | 4. | Технология приготовления блюд из филе птицы | 4 | |
| | Практические занятия | | | |
| | 1. | Расчет массы сырья и полуфабрикатов при приготовлении блюд из с/х птицы | 2 | |
| Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3. | | | 48 | |
| | 1. | Составление таблиц "Требования к качеству мясных блюд, сроки реализации". | | |
| | 2. | Составление технологических и технико-технологических карт . | | |
| | 3. | Работа со Сборником рецептов, справочной литературой . | | |
| | 4. | Составление алгоритмов по приготовлению и использованию блюд из рыбы. | | |
| | 5. | Разработка новых видов продукции | | |
| | 6. | Подготовка рефератов | | |

| | | |
|------------------------------------------------------------------------|----|--|
| Учебная практика | 72 | |
| Виды работ | | |
| Технология приготовления отварных, припущенных рыбных блюд | 12 | |
| Технология приготовления жареных, запеченных рыбных блюд | 12 | |
| Технология приготовления отварных, тушеных мясных блюд | 12 | |
| Технология приготовления жареных мясных блюд | 12 | |
| Технология приготовления запеченных мясных блюд | 12 | |
| Технология приготовления блюд из с/х птицы | 12 | |
| Производственная практика (для СПО – (по профилю специальности) | 36 | |
| Виды работ | | |
| Технология приготовления рыбных блюд | 12 | |
| Технология приготовления мясных блюд | 12 | |
| Технология приготовления блюд из с/х птицы | 12 | |

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
| <p>Тематика курсовых работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из говядины 2. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из рыбы семейства осетровых 3. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из овощей и грибов 4. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из морепродуктов 5. Организация технологического процесса и разработка ассортимента заправочных супов 6. Организация технологического процесса и разработка ассортимента белых соусов 7. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из картофеля и корнеплодов 8. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из рыбной котлетной и кнельной массы 9. Организация технологического процесса и разработка ассортимента супов-пюре 10. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции национальной кухни 11. Организация технологического процесса и разработка ассортимента супов-пюре европейской кухни 12. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из национальной русской кухни | 20 | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|

13. Организация технологического процесса и разработка ассортимента красных соусов
14. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из свинины
15. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из рубленой и котлетной массы
16. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из сельскохозяйственной птицы и дичи
17. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из древнерусской кухни
18. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из сыра
19. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из рыбы
20. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из мясных субпродуктов
21. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции вегетарианского стола
22. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из Рождественского (Пасхального) стола
23. Организация технологического процесса и разработка ассортимента фирменных ресторанных блюд
24. Организация технологического процесса и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции функционального питания
25. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола.
26. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг)
27. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостя.
28. Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета

«Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»

Учебный кулинарный цех

Оборудование учебного кабинета: плакаты, таблицы

Технические средства обучения: компьютер, телевизор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Учебный кулинарный цех»:

| № п/п | Наименование | Количество |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 1 | Весы настольные на 1 кг | 2 |
| 2 | Миксер | 3 |
| 3 | Блендер | 3 |
| 4 | Шкаф расстоечный | 1 |
| 5 | Конвекционная печь | 1 |
| 6 | Микроволновая печь | 1 |
| 7 | Плиты электрическая профессиональная | 1 |
| 8 | Шкаф жарочный | 1 |
| 9 | 2-х секционная моечная ванна | 1 |
| 10 | Стеллаж | 1 |
| 11 | Стол производственный | 4 |
| 12 | Шкаф для посуды-пенал | 1 |
| 13 | Шкаф для хранения сухих продуктов | 1 |
| 14 | Машина взбивальная | 1 |
| 15 | Машина тестомесильная | 1 |
| | Инструмент, приспособления, инвентарь для лаборатории «Учебный кондитерский цех» | |
| 1 | Скалки для теста разные | 5 |
| 2 | Доска разделочная | 20 |
| 3 | Формочки для тарталетниц | 20 |
| 4 | Кондитерский мешок | 4 |
| 5 | Формы для кондитерских изделий | 4 |
| 6 | Формы для печенья | 2 комплект |
| 7 | Лопатки металлические | 16 |
| 8 | Бак для пищевых отходов с крышкой | 1 |
| 9 | Ведро | 2 |
| 10 | Миски 1,5 л | 20 |
| 11 | Сковороды | 10 |
| 12 | Варежки силиконовые | 4 |
| 13 | Силиконовые коврики | 4 |
| 14 | Силиконовые формы | по темам |

| | | |
|----|--------------------------|----------|
| | | программ |
| 15 | Противопожарные средства | 1 |

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению».
2. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
3. ГОСТ 53105- 2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания».
4. ГОСТ 53106- 2008 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
5. ГОСТ 53104- 2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».
6. ГОСТ 50935- 2007 « Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
7. СанПин 2.3.6. 1079-01 «Санитарно эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
8. СанПин 42-123-4117-86 «Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов», организация сроков действия, в которых сняты постановлением Госсанэпиднадзора РСФСР от 6.02.92 №11.
9. СанПин 2.3.2. 560-96 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продуктов сырья и пищевых продуктов»/
- 10.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Голунова Л.Е. 2015
- 11.Справочник технолога общественного питания. М.: Колос, 2015.
- 12.«Химический состав российских пищевых продуктов» Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под редакцией член-корр. МАИ, проф. И.М.Скурихина и академика РАМН, проф. В.А.Тутельяна. Издательство ДеЛи принт Москва, 2015г., 235 с.

Основная

1. Н.И.Андонова, Т.А.Качурина Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Учебник. «Академия», 2018
2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. Учебник. «Академия», 2017
3. Лутошкина Г.Г Техническое оснащение и организация рабочего места. Учебник. «Академия», 2018

Дополнительная

1. Анфимова Н.А. Кулинария. Учебник. «Академия», 2018

Интернет-ресурсы:

1. Электронные ресурс. Форма доступа: <http://www.gastronom.ru>
2. Электронные ресурс. Форма доступа: <http://www.restoranoff.ru>
3. Электронные ресурс. Форма доступа: <http://www.millionmenu.ru>
4. Электронные ресурс. Форма доступа: <http://www.eda-server.ru/cook-book/konditer>
5. Электронные ресурс. Форма доступа: <http://appetitno.org/muchnoe>
6. Электронные ресурс. Форма доступа: <http://kylinarii.ru/muchnye-produkty/rynok-muchnyh-konditerskih-izdeliy>
7. Электронные ресурс. Форма доступа: <http://supercook.ru>

Отечественные журналы:

1. Журнал "Ресторанные ведомости"
2. Журнал "Питание и общество"
3. Журнал «Chef арт/ Шеф - арт»

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в кабинете учебного заведения, лабораторные работы проводятся в учебной лаборатории техникума, учебная и производственная практика проводится на предприятиях Спасского района, рассредоточено.

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение следующих дисциплин: математика, химия, физика, микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, физиология питания, организация хранения и контроль запасов и сырья, метрология и стандартизация, ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

С целью оказания помощи студентам при освоении теоретического и практического материала, выполнении самостоятельной работы разрабатываются УМК

С целью методического обеспечения прохождения практик разрабатываются Методические рекомендации для студентов.

Обязательным условием допуска к учебной и производственной практикам в рамках профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» является освоение теоретического материала ПМ.03. Задачей учебной и производственной практик является закрепление, расширение и систематизация знаний, полученных ранее при изучении специальных дисциплин, совершенствование профессиональных умений и навыков

организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, приобретение практического опыта работы, развитие профессионального мышления.

Аттестация по итогам учебной и производственной практик проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций, предприятий общественного питания, на которых проводится практика.

При освоении ПМ.03 преподавателем устанавливаются часы дополнительных занятий, в рамках которых для всех желающих проводятся консультации (в устной, письменной форме). График проведения консультаций размещен на входной двери каждого учебного кабинета и лабораторий.

Контроль знаний обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Промежуточная аттестация по междисциплинарному курсу проводится в форме дифференцированного зачета. По окончании изучения модуля проводится экзамен (квалификационный).

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного 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. | Демонстрация знаний органолептической оценки качества продуктов в соответствии с СанПиН 2.3.2. 560-96; | Текущий контроль: устный и письменный опрос; решение ситуационных задач; тестирование контрольные работы по |

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>Демонстрация знаний различных способов и приемов приготовления сложных супов в соответствии со Сборником рецептур;</p> <p>Демонстрация знаний проведения расчетов в соответствии с ГОСТ 53106- 2008;</p> <p>Демонстрация знаний по принятию решений по организации процессов приготовления сложных супов в соответствии со Сборником рецептур;</p> <p>Демонстрация знаний выбора способов сервировки и подачи сложных супов в соответствии со Сборником рецептур;</p> <p>Демонстрация знаний оценки качества и безопасности готовой продукции в соответствии с ГОСТ 53104- 2008, СанПин 2.3.2. 560-96</p> | <p>темам МДК; выполнение рефератов, докладов; участие в исследовательской, творческой работе; оценка выполнения заданий для самостоятельной работы; отчеты по практическим работам.</p> <p>Наблюдения во время лабораторных и практических работ</p> <p>Экспертная оценка лабораторных и практических работ, решения ситуационных задач, дегустация</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в ходе конкурсов профессионального мастерства, выставок технического творчества, олимпиад, научно-практических конференций</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p> <p>Итоговый контроль - экзамен (квалификационный).</p> |
| <p>ПК 3. 2</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> | <p>Демонстрация знаний органолептической оценки качества продуктов в соответствии с СанПиН 2.3.2. 560-96;</p> <p>Демонстрация знаний различных способов и приемов приготовления сложных горячих соусов в соответствии со Сборником рецептур;</p> | <p>Текущий контроль: устный и письменный опрос; решение ситуационных задач; тестирование контрольные работы по темам МДК; выполнение рефератов, докладов; участие в исследовательской, творческой работе; оценка выполнения заданий для</p> |

| | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>Демонстрация знаний проведения расчетов в соответствии с ГОСТ 53106- 2008;</p> <p>Демонстрация знаний по принятию решений по организации процессов приготовления сложных горячих соусов в соответствии со Сборником рецептур;</p> <p>Демонстрация знаний выбора способов сервировки и подачи сложных горячих соусов в соответствии со Сборником рецептур;</p> <p>Демонстрация знаний оценки качества и безопасности готовой продукции в соответствии с ГОСТ 53104- 2008, СанПин 2.3.2. 560-96</p> | <p>самостоятельной работы; отчеты по практическим работам.</p> <p>Наблюдения во время лабораторных и практических работ</p> <p>Экспертная оценка лабораторных и практических работ, решения ситуационных задач, дегустация</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в ходе конкурсов профессионального мастерства, выставок технического творчества, олимпиад, научно-практических конференций</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p> <p>Итоговый контроль - экзамен (квалификационный).</p> |
| <p>ПК 3. 3</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> | <p>Демонстрация знаний органолептической оценки качества продуктов в соответствии с СанПиН 2.3.2. 560-96;</p> <p>Демонстрация знаний различных способов и приемов приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии со Сборником рецептур;</p> <p>Демонстрация знаний проведения расчетов в соответствии с ГОСТ 53106- 2008;</p> <p>Демонстрация знаний по принятию решений по организации процессов</p> | <p>Текущий контроль: устный и письменный опрос; решение ситуационных задач; тестирование контрольные работы по темам МДК; выполнение рефератов, докладов; участие в исследовательской, творческой работе; оценка выполнения заданий для самостоятельной работы; отчеты по практическим работам.</p> <p>Наблюдения во время лабораторных и практических работ</p> <p>Экспертная оценка лабораторных и</p> |

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии со Сборником рецептур; Демонстрация знаний выбора способов сервировки и подачи сложных блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии со Сборником рецептур; Демонстрация знаний оценки качества и безопасности готовой продукции в соответствии с ГОСТ 53104- 2008, СанПин 2.3.2. 560-96 Демонстрация безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра</p> | <p>практических работ, решения ситуационных задач, дегустация Экспертное наблюдение и оценка в ходе конкурсов профессионального мастерства, выставок технического творчества, олимпиад, научно-практических конференций Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. Итоговый контроль - экзамен (квалификационный).</p> |
| <p>ПК 3. 4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> | <p>Выбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь для подготовки рыбы, мяса, домашней птицы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в соответствии с СанПин 2.3.6. 1079-01; Определяет последовательность технологических операций для подготовки рыбы, мяса, домашней птицы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной</p> | <p>Текущий контроль: устный и письменный опрос; решение ситуационных задач; тестирование контрольные работы по темам МДК; выполнение рефератов, докладов; участие в исследовательской, творческой работе; оценка выполнения заданий для самостоятельной работы; отчеты по практическим работам. Наблюдения во время лабораторных и практических работ Экспертная оценка лабораторных и</p> |

| | | |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>продукции; Рассчитывает сырьё, отходы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, домашней птицы для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции с учётом вида, взаимозаменяемости сырья и продуктов в соответствии с ГОСТ 53106- 2008; Оценивает качество сырья для подготовки рыбы, мяса, домашней птицы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в соответствии с требованиями к качеству СанПин 2.3.2. 560-96; Приготавливает полуфабрикаты из рыбы, мяса, домашней птицы для сложной кулинарной продукции; Оценивает качество полуфабрикатов из рыбы, мяса, домашней птицы для сложной кулинарной продукции в соответствии с ГОСТ 53104- 2008, СанПин 2.3.2. 560-96</p> | <p>практических работ, решения ситуационных задач, дегустация Экспертное наблюдение и оценка в ходе конкурсов профессионального мастерства, выставок технического творчества, олимпиад, научно-практических конференций Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. Итоговый контроль - экзамен (квалификационный).</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 |
|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, | <ul style="list-style-type: none"> - Демонстрация интереса к будущей профессии. - Участие в декадах, | Интерпретация результатов наблюдений за |

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>проявлять к ней устойчивый интерес.</p> | <p>научно-практических конференциях. - Участие в органах студенческого самоуправления. - Участие в социально-проектной деятельности. - Прохождение производственной практики.</p> | <p>деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, мониторинг выполнения работ на учебной практике.</p> |
| <p>ОК.2 Организовывать собственную деятельность, Выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> | <p>- Планирование и организация собственной деятельности, умение проектировать рабочие места, технологические линии для себя и бригады на предприятии общественного питания. - Умение оценить эффективность и качество своей деятельности.</p> | <p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p> |
| <p>ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> | <p>- Разрешение профессиональных ситуаций, связанных с организацией процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</p> | <p>Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной практике. Практические работы на решение стандартных и нестандартных ситуаций.</p> |
| <p>ОК.4 Осуществлять поиск, и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> | <p>- Умение пользоваться нормативной документацией, для нахождения необходимой информации, ее анализ, в целях решения профессиональных задач, связанных с организацией процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> | <p>Самостоятельная работа, задания по поиску новых, интересных, необычных, сложных блюд, участие в олимпиадах, викторинах, конкурсах.</p> |

| | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Работа на ПК. - Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ. - Работа с Интернетом. | <p>Подготовка рефератов, докладов с использованием ИКТ.</p> |
| <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечить её сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p> | <ul style="list-style-type: none"> – Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики. – Работа в группе. – Проявление лидерских качеств. – участие в студенческом самоуправлении. | <p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. Мониторинг выполнения работ на производственной практике.</p> |
| <p>ОК.7 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Проявление ответственности за работу в команде и коллективе. - Умение договариваться, убеждать, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике</p> |
| <p>ОП.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Планирование повышения личностного и квалификационного уровня. – Изучение учебной и профессиональной литературы. | <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике, проектная методика, кейс-</p> |

| | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | технологии. |
| ОК.9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | - Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности. | Оценка и мониторинг на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике. |
| ОК.10 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | <ul style="list-style-type: none"> – своевременное получение приписного свидетельства; – участие в военно-патриотических мероприятиях; – участие в военно-спортивных объединениях; – выполнение профессиональных обязанностей во время учебных сборов. | Экспертное наблюдение и оценка освоения ПК |