

ДЕПАРТАМЕНТ ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ «КОМАРИЧСКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
ТЕХНИКУМ»

«Утверждаю»
Зам.директора по УПР
_____ Г.А.Дудина.
« _____ » _____ 2012г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

для специальности 260807 Технология продукции общественного питания

Рассмотрена и одобрена на заседании
методического объединения спецдисциплин
протокол № ____ от « ____ » _____ 2013г
Председатель МО _____ Т.П. Лямченко

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) / профессии (профессиям) начального профессионального образования (далее НПО) **260807 Технология продукции общественного питания**, входящей в состав укрупненной группы профессий **260000** **Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров.**

Организация-разработчик: ГБОУ СПО «Комаричский механико-технологический техникум»

Разработчик:

Зайцева Н.В.-преподаватель спецдисциплин ГБОУ СПО КМТТ

Рекомендована Экспертным советом по профессиональному образованию. ГАУ ДЖПО(ПК)С Брянского института повышения квалификации работников образования.

Заключение Экспертного совета № ____ от » ____ » _____ 2012 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **260807 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

260807 «Технология продукции общественного питания», входящей в состав укрупненной группы специальностей **260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров**.

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.

Программа профессионального модуля может быть использована в углубленной профессиональной подготовке специалистов, способных успешно решать задачи связанной с организацией розничной торговли в рыночных условиях, в дополнительном профессиональном образовании, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля ПМ.03. МДК.03.01

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

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

- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок 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 освоении программы профессионального модуля ПМ.03 МДК.03.01

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 539 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 260 часов;
в т. ч. практические занятия – 150 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 135 часов;
учебной практики-72 часа
производственной практики – 72 часа.
Курсовая работа – 20 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): **организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной 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	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	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

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, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 3. 1	Раздел 1. ПМ 03.МДК.03.01. Приготовление сложных супов	75	51	36	24		
ПК 3. 2.	Раздел 2. ПМ 03.МДК.03.01 Приготовление сложных соусв	35	23	12	12		
ПК 3. 3	Раздел 3. ПМ 03.МДК.07.02 Приготовление сложных овощных блюд и гарниров	47	29	18	18		
ПК 3. 4.	Раздел 4. ПМ 03.МДК.07.02 Приготовление блюд из рыбы	71	47	30	24		
ПК 3. 4.	Раздел 5. ПМ 03.МДК.07.02 Приготовление блюд из мяса и субпродуктов	90	54	36	36		
ПК 3. 4.	Раздел 6. ПМ 03.МДК.07.02 Приготовление блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.	57	36	18	21		
	Курсовая работа	20					
	Учебная практика	72				72	
	Производственная практика	72					72
	Всего :	539	260	150	135	72	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ.03)

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	
ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»		539		
МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		395		
Раздел 1. ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции Приготовление супов		75		
Тема 1.1. Бульоны	Содержание		3	
	1	Технологический процесс варки бульонов. их разновидности: Костный и мясо- костный бульон		2
	2	Бульон из птицы. Рыбный бульон		2
3	Рыбный бульон. Грибной отвар	2		
Тема 1.2. Заправочные супы	Содержание		3	
	1	Классификация. Технологический процесс приготовления. Общие правила варки. Правила отпуска.		2

	2	Щи, борщи ассортимент характеристика, отличительные особенности приготовления и отпуска, требования к качеству, взаимозаменяемость сырья при приготовлении ,режим хранения и реализации.		2
	3	Рассольники, солянки ассортимент характеристика, отличительные особенности приготовления и отпуска, требования к качеству, взаимозаменяемость сырья при приготовлении режим хранения и реализации.		2
Тема 1.3. Супы картофельные	Содержание		2	
	1	Супы картофельные, ассортимент. Отличительные особенности. Правила отпуска Требования к качеству. Режим хранения и реализации.		2
	2	Супы картофельные с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями		2
Тема 1.4. Супы - пюре	Содержание		2	
	1	Супы- пюре. Характеристика, ассортимент. Общие приемы и правила приготовления.		2
	2	Приготовление супов-пюре, супов-кремов из овощей, круп, бобовых, мясных продуктов, отличительные особенности приготовления и отпуска, совместимость и взаимозаменяемость сырья, требования к качеству, режимы хранения и реализации.		2
Тема 1.5. Прозрачные супы	Содержание		2	
	1	Прозрачные супы. Характеристика и ассортимент. Особенности приготовления и отпуска		2
	2	Способы осветления бульонов. Процессы, происходящие при настаивании оттенки и осветлению бульонов. Гарниры и прозрачным супам, их приготовление. Требование к качеству , режим хранения и реализации.		2
Тема 1.6. Супы молочные холодные , сладкие и национальные.	Содержание		3	
	1	Супы молочные, холодные , сладкие и национальные. Характеристика. Ассортимент.		2
	2	Технологический процесс приготовления и отпуска. Отличительные особенности. Требования к качеству. Режим хранения и реализации.		2
	3	Особенность приготовления национальных супов. Ассортимент. Требования к качеству.		2
	Практические занятия		36	
	1	Супы прозрачные		
	2	Молочные супы		
	3	Супы-пюре		
4	Супы холодные			
	5	Супы сладкие		

	6	Супы национальные		
	Самостоятельная работа		24	
	Работа с нормативными документами (сборник рецептур) Систематическая проработка конспектов занятий по теме Составление технологических карт Составление алгоритмов по приготовлению и отпуску молочных, холодных , сладких супов. Подготовка презентации «Супы»			
	Внеаудиторная самостоятельная работа			
	Составление алгоритмов по приготовлению и отпуску заправочных супов Составление технологических карт Составление таблиц «Требования к качеству супов сроки реализации» Подготовка докладов, рефератов : «Супы зарубежной кухни», «Супы татарской кухни». Систематическая проработка конспектов занятий по теме Работа с нормативными документами (сборник рецептур) Решение ситуационных задач			
Раздел 2 ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции :приготовление сложных горячих соусов			35	
Тема 2.1. Полуфабрикаты для приготовления соусов	Содержание		1	
	1	Значение, классификация и ассортимент соусов. Полуфабрикаты, используемые для приготовления соусов. Принцип подбора соусов к блюдам.		2
Тема 2.2. Соус красный основной и его производные	Содержание		2	
	1	Технологический процесс приготовления основного красного соуса, его использование , требования к качеству .		2
	2	Ассортимент и особенности приготовления и использование производных красного соуса. Требования к качеству. Режим хранения и режим реализации.		2

Тема 2.3. Соус белый и его производные	Содержание		2	
	1	Технологический процесс приготовления белого соуса на мясном и рыбном бульонах.		2
	2	Ассортимент и особенности производных белого соуса на мясном и рыбном бульонах, технологический процесс их приготовления, использование, требования к качеству. Режим хранения и реализации.		2
Тема 2.4. Соусы грибные, сметанные, молочные. 1	Содержание		2	
	1	Ассортимент, характеристика, технология приготовления грибного, сметанного, молочных соусов.		2
	2	Отличительные особенности приготовления производных грибного, сметанного, молочных соусов, их использование, требования к качеству, режим хранения и реализации.		2
Тема 2.5. Яично-масляные соусы.	Содержание		2	
	1	Ассортимент, технологический процесс приготовления, отличительные особенности, использование, требования к качеству, режим хранения.		2
	3	Масляные смеси. Ассортимент, использование.		2
Тема 2.6. Салатные заправки	Содержание		2	
	1	Физико-химическая структура заправок. Ассортимент, технологический процесс приготовления		2
	2	Приготовление соусов на уксусе. Ассортимент, использование, требования к качеству, режим хранения и реализации.		2
	Практические работы		12	
	1	Приготовление горячих соусов		
	2	Приготовление холодных соусов		
	Самостоятельная работа		12	
	1Работа со сборником рецептур, справочной литературой 2Составление технологических карт 3Систематическая проработка конспектов занятий по теме 4Подготовка рефератов, докладов			
	Внеаудиторная самостоятельная работа 1.Составление таблиц «Требования к качеству соусов, сроки реализации» 2.Подготовить сообщение «история возникновения соусов»			

<p>Раздел 3 ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции :Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий и овощей</p>		47															
<p>Тема 3.1. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий</p>	<p>Содержание</p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="564 520 607 555">1</td> <td data-bbox="607 520 1899 587">Значение, классификация, рецептуры блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="564 587 607 622">2</td> <td data-bbox="607 587 1899 654">Технология приготовления каш, блюд из каш.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="564 654 607 689">3</td> <td data-bbox="607 654 1899 721">Принцип подбора гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий к блюдам.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="564 721 607 756">4</td> <td data-bbox="607 721 1899 788">. Общие правила варки каш различной консистенции.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="564 788 607 823">5</td> <td data-bbox="607 788 1899 855">Технологический процесс приготовления и отпуска каш и изделий из них (запеканок, крупеника, пудингов, котлет, клецок, манника).</td> </tr> <tr> <td data-bbox="564 855 607 890">6</td> <td data-bbox="607 855 1899 922">Технология приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий. Предварительная подготовка сырья. Правила варки. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки</td> </tr> <tr> <td data-bbox="564 922 607 957">7</td> <td data-bbox="607 922 1899 989">Правила варки. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.</td> </tr> </table>	1	Значение, классификация, рецептуры блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	Технология приготовления каш, блюд из каш.	3	Принцип подбора гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий к блюдам.	4	. Общие правила варки каш различной консистенции.	5	Технологический процесс приготовления и отпуска каш и изделий из них (запеканок, крупеника, пудингов, котлет, клецок, манника).	6	Технология приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий. Предварительная подготовка сырья. Правила варки. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки	7	Правила варки. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	7	2 2 2 2 2 2 2
1	Значение, классификация, рецептуры блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.																
2	Технология приготовления каш, блюд из каш.																
3	Принцип подбора гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий к блюдам.																
4	. Общие правила варки каш различной консистенции.																
5	Технологический процесс приготовления и отпуска каш и изделий из них (запеканок, крупеника, пудингов, котлет, клецок, манника).																
6	Технология приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий. Предварительная подготовка сырья. Правила варки. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки																
7	Правила варки. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.																
<p>Тема 3.2. Блюда и гарниры из овощей</p>	<p>Содержание</p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="564 1134 607 1169">8</td> <td data-bbox="607 1134 1899 1201">Кулинарное использование овощей в зависимости от их технологических свойств.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="564 1201 607 1236">9</td> <td data-bbox="607 1201 1899 1268">Взаимозаменяемость овощей при приготовлении блюд , а также при подборе гарниров к блюдам из мяса, птицы, рыбы.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="564 1268 607 1303">10</td> <td data-bbox="607 1268 1899 1335">Технология приготовления блюд из жареных, тушеных, запеченных овощей.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="564 1335 607 1370">11</td> <td data-bbox="607 1335 1899 1402">Технология приготовления блюд из грибов, требования к качеству, правила подачи,</td> </tr> </table>	8	Кулинарное использование овощей в зависимости от их технологических свойств.	9	Взаимозаменяемость овощей при приготовлении блюд , а также при подборе гарниров к блюдам из мяса, птицы, рыбы.	10	Технология приготовления блюд из жареных, тушеных, запеченных овощей.	11	Технология приготовления блюд из грибов, требования к качеству, правила подачи,	4	2 2 2 2						
8	Кулинарное использование овощей в зависимости от их технологических свойств.																
9	Взаимозаменяемость овощей при приготовлении блюд , а также при подборе гарниров к блюдам из мяса, птицы, рыбы.																
10	Технология приготовления блюд из жареных, тушеных, запеченных овощей.																
11	Технология приготовления блюд из грибов, требования к качеству, правила подачи,																

	условия и сроки их хранения.		
	Практические занятия	18	
1	приготовление каш рассыпчатых, вязких и жидких;		
2	приготовление блюд из каш;		
3	приготовление фаршированных овощей;		
4	приготовление тушеных блюд из овощей;		
5	приготовление жаренных блюд из овощей;		
6	приготовление блюд из бобовых с гарниром и луком;		
	Самостоятельная работа	18	
	<p>Составление технологических карт Работа со Сборником рецептов, нормативно-технической документацией Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд и использованию гарниров Систематическая проработка конспектов занятий по теме</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа</p> <p>Сообщения на тему «Сложные гарниры из овощей»</p> <p>Презентация на тему «овощи, их значение в питании»</p> <p>Доклад «Крупы, используемые в национальных блюда»</p>		
	Учебная практика		
	приготовление каш рассыпчатых, вязких и жидких; приготовление блюд из каш; приготовление блюд из бобовых с гарниром и луком; приготовление блюд из отварных макаронных изделий; приготовление отварных блюд из овощей; приготовление жаренных блюд из овощей; приготовление запеченных блюд из овощей; приготовление тушеных блюд из овощей; приготовление фаршированных овощей; приготовление блюд из грибов.		

<p>Раздел 4. ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: приготовление сложных горячих блюд из рыбы</p>																					
<p>Тема 4.1. Рыбные блюда</p>	<p>Содержание</p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="564 528 622 560">1</td> <td data-bbox="622 528 1895 619">Классификация рыбных блюд, рецептуры, Рациональность использования и взаимозаменяемость сырья.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="564 651 622 683">2</td> <td data-bbox="622 651 1895 703">Правила порционирования, оформление и отпуск блюд, в том числе заказных, банкетных, фирменных. Основные критерии безопасности.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="564 715 622 746">3</td> <td data-bbox="622 715 1895 815">Блюда из отварной и припущенной рыбы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="564 826 622 858">4</td> <td data-bbox="622 826 1895 879">Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="564 890 622 922">5</td> <td data-bbox="622 890 1895 943">Гарниры и соусы, используемые при отпуске отварной, припущенной рыбы.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="564 970 622 1002">6</td> <td data-bbox="622 970 1895 1023">Требования к качеству, режимы хранения и реализации.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="564 1050 622 1082">7</td> <td data-bbox="622 1050 1895 1150">Блюда из жареной рыбы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жаренной рыбы.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="564 1177 622 1209">8</td> <td data-bbox="622 1177 1895 1278">Правила жарки рыбы: основным способом, во фритюре «грилье», на вертеле.Рекомендуемые гарниры, соусы к рыбе, жаренной различными способами.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="564 1289 622 1321">9</td> <td data-bbox="622 1289 1895 1374">Особенности оформления, отпуска блюд из жаренной рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.</td> </tr> </table>	1	Классификация рыбных блюд, рецептуры, Рациональность использования и взаимозаменяемость сырья.	2	Правила порционирования, оформление и отпуск блюд, в том числе заказных, банкетных, фирменных. Основные критерии безопасности.	3	Блюда из отварной и припущенной рыбы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска.	4	Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками.	5	Гарниры и соусы, используемые при отпуске отварной, припущенной рыбы.	6	Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	7	Блюда из жареной рыбы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жаренной рыбы.	8	Правила жарки рыбы: основным способом, во фритюре «грилье», на вертеле.Рекомендуемые гарниры, соусы к рыбе, жаренной различными способами.	9	Особенности оформления, отпуска блюд из жаренной рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	<p>17</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>
1	Классификация рыбных блюд, рецептуры, Рациональность использования и взаимозаменяемость сырья.																				
2	Правила порционирования, оформление и отпуск блюд, в том числе заказных, банкетных, фирменных. Основные критерии безопасности.																				
3	Блюда из отварной и припущенной рыбы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска.																				
4	Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками.																				
5	Гарниры и соусы, используемые при отпуске отварной, припущенной рыбы.																				
6	Требования к качеству, режимы хранения и реализации.																				
7	Блюда из жареной рыбы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жаренной рыбы.																				
8	Правила жарки рыбы: основным способом, во фритюре «грилье», на вертеле.Рекомендуемые гарниры, соусы к рыбе, жаренной различными способами.																				
9	Особенности оформления, отпуска блюд из жаренной рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.																				

	10	Блюда из запеченной рыбы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации		2
	11	Блюда из тушеной рыбы. Ассортимент. Характеристика.		2
	12	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		2
	13	Блюда из котлетной массы рыбы. Ассортимент. Характеристика.		2
	14	Правила жарки полуфабрикатов из котлетной массы, гарниры, соусы, рекомендуемые к блюдам из котлетной массы рыбы.		2
	15	Оформление, отпуск блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации		2
	16	. Блюда из нерыбных продуктов морского промысла. Ассортимент. Характеристика, особенности		2
	17	Блюда из нерыбных продуктов морского промысла. Ассортимент. Характеристика, особенности. Требования к качеству. Режим хранения и реализации		2
	Практические занятия		30	
	1	Блюда из отварной, припущенной рыбы		
	2	Блюда из жаренной. запеченной рыбы		
	3	Блюда из запеченной рыбы		
	4	Блюда из рыбной котлетной массы		
	5	Блюда из тушеной рыбы		
	5	Блюда из нерыбных продуктов		
	Самостоятельная работа		24	

	<p>Работа со Сборником рецептов, справочником технолога, нормативно – технической документацией</p> <p>Составление технологических карт на блюда из рыбы</p> <p>Составление алгоритмов приготовления и отпуска блюд из рыбы, морепродуктов</p> <p>Составление таблиц «Требования к качеству блюд из рыбы»</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа</p> <p>Подборка рецептов блюд из рыбы</p> <p>Подготовка докладов «Новые блюда из нерыбного водного сырья и из рыбы». Систематическая проработка конспектов занятий по теме</p>		
	<p>Учебная практика</p> <p>Приготовление рыбы отварной, припущенной</p> <p>Приготовление рыбы жареной</p> <p>Приготовление рыбы запеченной;</p> <p>Приготовление блюд из рыбной котлетной массы;</p> <p>приготовление блюд из морепродуктов</p> <p>приготовление блюд из отварного мяса;</p> <p>приготовление блюд из жареного мяса натуральными порционными кусками;</p> <p>приготовление блюд из жареного мяса панированными кусками</p> <p>приготовление блюд из тушеного мяса; приготовление блюд из запеченного мяса</p> <p>приготовление блюд из рубленой массы;</p> <p>приготовление блюд из котлетной массы;</p> <p>приготовление блюд из субпродуктов;</p> <p>приготовление отварных и жареных блюд из с/х птицы и дичи.</p>		
<p>Раздел 5. ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции:приготовление сложных горячих блюд из</p>	<p>Содержание</p>	<p>90</p>	

мяса и субпродуктов				
Тема 5.1. Классификация горячих мясных блюд	содержание	2		
	1		Ассортимент. Рациональное использование и взаимозаменяемость сырья.	2
	2		Правила подбора гарниров и соусов к мясным блюдам, их оформления, отпуска (в том числе заказных, банкетных, фирменных). Основные критерии безопасности	2
Тема 5.2. Блюда из жареного мяса.	Содержание	3		
	1		Общие правила жарки мясных п/ф. Режим, продолжительность, определение готовности.	2
	2		Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из мяса , жаренного крупными, порционными натуральными, мелкими кусками. Температурный режим жарки мясных п/ф. Ассортимент. Характеристика. Отличительные особенности.	2
	3		Рекомендуемые гарниры, соусы, варианты отпуска Требования к качеству, режим хранения, сроки реализации.	2
Тема 5.3. Блюда из жареных субпродуктов	Содержание	2		
	1		Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жаренных субпродуктов.	2
	2		Правила жарки, продолжительность, определение готовности. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режим хранения и сроки реализации	2
Тема 5.4. Блюда из тушеного мяса.	Содержание	3		
	1		Общая характеристика.	2
	2		Правила тушения мяса крупными, порционными и мелкими кусками; блюда из мяса, ассортимент, особенности приготовления и отпуска.	2
	3		Рекомендуемые гарниры и соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации	2
Тема 5.5 Блюда из тушеных субпродуктов.	Содержание	2		
	1		Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из тушеных субпродуктов.	2
	2		Особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, режим хранения и реализации.	2
Тема 5.6 Блюда из запеченного мяса.	Содержание	3		
	1		Ассортимент. Характеристика. Правила запекания мяса.	2
	2		Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из запеченного мяса.	2
	3		Рекомендуемые гарниры и соусы. Оформление. Требования к качеству, режим хранения и реализации.	2
Тема 5.7 Блюда из рубленого мяса.	Содержание	3		

	1	Технологический процесс приготовления натуральной рубленой массы и блюд из нее. Ассортимент. Характеристика.		2
	2	Технологический процесс приготовления котлетной массы и блюд из нее. Ассортимент. Характеристика.		2
	3	Правила жарки п/ф из рубленого мяса. Правила подбора гарнира и соусов к блюдам из натуральной рубленой и котлетной массы.		2
Тема 5.8 Блюда из мяса диких животных.		Содержание	1	
	1	Ассортимент Технологический процесс приготовления и отпуска блюд, особенности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		2
		Практические занятия	36	
	1	Блюда из отварного мяса и мясных продуктов;		
	2	Блюда из мяса жаренного и тушенного крупными кусками		
	3	Блюда из мяса, жаренного порционными, натуральными кусками		
	4	Блюда из мяса, жаренного панированными кусками		
	5	Блюда из мяса и мясных продуктов, жаренных и тушеных мелкими кусками		
	6	Блюда из запеченного и рубленого мяса		
	Самостоятельная работа	36		

	<p>Работа со Сборником рецептов, справочником технолога, нормативной документацией</p> <p>Составление технологических карт на мясные блюда и из мясных продуктов</p> <p>Составление алгоритмов приготовления и отпуска блюд из мяса и мясных продуктов</p> <p>Расчёт сырья, гарниров и определение количества порций при приготовлении блюд из мяса, мясных продуктов, для разного типа предприятий с учётом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, руководствуясь данными Сборника рецептов и нормативных документов</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа</p> <p>Подготовка докладов, рефератов «Блюда из мяса диких животных», «Блюда из мяса в современной интерпретации», «Экзотические фрукты и овощи к мясным блюдам и т.д.»</p> <p>Подготовка презентаций «Мясные блюда»</p> <p>Составление таблиц «Требование к качеству блюд из мяса и мясных продуктов»</p> <p>Подборка рецептов мясных блюд</p>											
<p>Раздел 6.. ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции :приготовление блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>		57										
<p>Тема 6.1 блюда из домашней(сельскохозяйственной) птицы)</p>	<p>Содержание</p> <table border="1" data-bbox="562 1182 1895 1437"> <tr> <td data-bbox="562 1182 629 1254">1</td> <td data-bbox="629 1182 1895 1254">Классификация. Общая характеристика блюд.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="562 1254 629 1366">2</td> <td data-bbox="629 1254 1895 1366">Рациональное использование. Совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении, отпуске блюд.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="562 1366 629 1437">3</td> <td data-bbox="629 1366 1895 1437">Общие правила порционирования, оформления и отпуска блюд</td> </tr> </table>	1	Классификация. Общая характеристика блюд.	2	Рациональное использование. Совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении, отпуске блюд.	3	Общие правила порционирования, оформления и отпуска блюд	18	<table border="1" data-bbox="2029 1182 2163 1437"> <tr> <td data-bbox="2029 1182 2163 1254" style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="2029 1254 2163 1366" style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="2029 1366 2163 1437" style="text-align: center;">2</td> </tr> </table>	2	2	2
1	Классификация. Общая характеристика блюд.											
2	Рациональное использование. Совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении, отпуске блюд.											
3	Общие правила порционирования, оформления и отпуска блюд											
2												
2												
2												

	4	Блюда из отварной птицы. Ассортимент.		2
	5	Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска.		2
	6	Рекомендуемые гарниры, соусы.		2
	7	Блюда из жареной птицы, дичи. Ассортимент.		2
	8	Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска.		2
	9	Рекомендуемые гарниры, соусы.		2
	10	Блюда из филе птицы, дичи. Ассортимент. Характеристика.		2
	11	Технологический процесс приготовления блюд: котлеты натуральные, фаршированные соусом молочным с грибами, по-киевски, панировочные жаренные, по столичному.		2
	12	Особенности отпуска. Рекомендуемые гарниры, соусы.		2
	13	Блюда из тушёной птицы. Ассортимент. Характеристика.		2
	14	Технологический процесс, особенность приготовления и отпуска блюд: рагу из птицы, дичи, субпродуктов;		2
	15	птица тушённая в соусе; гусь, утка по домашнему.		2
	16	Требования к качеству, режим хранения и реализации.		2
	17	Блюда из рубленой птицы, дичи. Ассортимент		2
	18	. Характеристика. Особенности приготовления и отпуска. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режим хранения и реализации.		2
	Лабораторные работы		18	
	1	Блюда из отварной птицы.		

	2	Блюда из жареной птицы		
	3	Блюда из филе птицы		
	Самостоятельная работа		21	
	Работа со Сборником рецептур, справочником технолога Решение задач и упражнений по образцу Систематическая проработка конспектов			
	Внеаудиторная самостоятельная работа Подготовить доклады “ Новые фирменные блюда из птицы Подборка рецептур Блюда из сельскохозяйственной Подготовить презентацию «Блюда из птицы»			
Учебная практика(по профилю специальности)				
рыба отварная, припущенная рыба жареная рыба запеченная; блюда из рыбной котлетной массы; приготовление блюд из морепродуктов приготовление блюд из отварного мяса; приготовление блюд из жареного мяса натуральными порционными кусками; приготовление блюд из жареного мяса панированными кусками приготовление блюд из тушеного мяса; приготовление блюд из запеченного мяса приготовление блюд из рубленой массы; приготовление блюд из котлетной массы; приготовление блюд из субпродуктов; приготовление отварных и жареных блюд из с/х птицы и дичи приготовление каш рассыпчатых, вязких и жидких; приготовление блюд из каш; приготовление блюд из бобовых с гарниром и луком; приготовление блюд из отварных макаронных изделий; приготовление отварных блюд из овощей; приготовление жаренных блюд из овощей; приготовление запеченных блюд из овощей; приготовление тушеных блюд из овощей;				

приготовление фаршированных овощей		
<p>Производственная практика(по профилю специальности) Приготовление рыбы отварной, припущенной Приготовление рыбы жареной Приготовление рыбы запеченной; Приготовление блюд из рыбной котлетной массы; приготовление блюд из морепродуктов приготовление блюд из отварного мяса; приготовление блюд из жареного мяса натуральными порционными кусками; приготовление блюд из жареного мяса панированными кусками приготовление блюд из тушеного мяса; приготовление блюд из запеченного мяса приготовление блюд из рубленой массы; приготовление блюд из котлетной массы; приготовление блюд из субпродуктов; приготовление отварных и жареных блюд из с/х птицы и дичи приготовление каш рассыпчатых, вязких и жидких; приготовление блюд из каш; приготовление блюд из бобовых с гарниром и луком; приготовление блюд из отварных макаронных изделий; приготовление отварных блюд из овощей; приготовление жаренных блюд из овощей; приготовление запеченных блюд из овощей; приготовление тушеных блюд из овощей; приготовление фаршированных овощей</p>		
<p>Курсовые работы Разработка блюд из рыбы жареной Разработка блюд из рыбы припущенной Разработка блюд из рыбы жаренной Разработка блюд из рыбы тушеной Разработка блюд из жареной во фритюре Разработка блюд из рыбной котлетной массы Разработка блюд из нерыбного водного сырья Разработка блюд из отварного мяса Разработка блюд из жареного мяса</p>	20	

<p>Разработка блюд из из мяса тушеного</p> <p>Разработка блюд из мяса запеченого</p> <p>Разработка блюд из натуральных порционных кусков мяса</p> <p>Разработка блюд из панированного мяса</p> <p>Разработка блюд из рубленной массы</p> <p>Разработка блюд из котлетной массы</p> <p>Разработка блюд из субпродуктов</p> <p>Разработка блюд из отварной птицы</p> <p>Разработка блюд из жареной птицы</p> <p>Разработка блюд из тушеной птицы</p> <p>Разработка блюд из фаршированных овощей</p> <p>Разработка блюд из отварных овощей</p> <p>Разработка блюд из жареных овощей</p> <p>Разработка блюд из запеченных овощей</p> <p>Разработка блюд из макаронных изделий</p> <p>Разработка блюд из круп</p>		
--	--	--

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации профессионального модуля имеется кабинет «Технология кулинарного производства» и лаборатория «Повар кондитер».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект учебно-методической документации,
- наглядные пособия,

Оборудование лаборатории:

- стандартный набор инвентаря для механической кулинарной обработки овощей, мяса, рыбы, домашней птицы,
- электромеханическое оборудование (мясорубка),
- холодильное оборудование,
- жарочный шкаф,
- электрическая плита

Реализация программы профессионального модуля **ПМ.03.** заканчивается обязательной производственной практикой в объеме 72 часа. Производственная практика (по профилю специальности) реализовывается концентрированно ГБОУ СПО КМТТ при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля .

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: Учебное пособие - М.: Мастерство, 2001г.
2. Ковалёв Н.И., Куткина М.Н. "Технология приготовления пищи" - учебник, Деловая литература, Омега-Л, Москва 2003г.
3. Ковалёв Н.И. "Технология приготовления пищи" учебник, Деловая литература, М 2001г.
4. Кучер А.С. "Примерные технологические карты приготовления смешанных напитков".
5. Куткина М.Н. "Питание школьников" - М.: ОЦПКРТ, 1997г.
6. Сборник технологических нормативов; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий предприятий общественного питания. М.: ТОО "Пчёлка", 1994г.
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. М.: МП "Вика", 1992г.
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. ч II/сост. Ахиба С.Л., Бодрягин В.И., Лапшина В.Т. и др. - М: Хлебпродинформ, 1997г.

9. "Сборник нормативных и технических документов для предприятий общественного питания" - Хлепродинформ, М - 2003г.
10. "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания для предприятий общественного питания" - М.: Хлебродинформ, 2002г.
11. Экспресс - курс повара. Серия "Хит сезона". В. Поляков - Ростов на Дону: Феникс, 2001г.
12. Уласевич М.В. "Технология приготовления пищи" - Минск: Высшая школа, 2000г.

Дополнительная литература.

13. Анфимова Н.А. "Кулинария" - М.: Экономика, 1991г.; М.: Академия, 1999г.
14. Донченко Л.В. "Безопасность пищевого сырья и продуктов питания" - М.: Пищепромиздат, 1999г.
15. Ефимов А.Д. "Секреты рыбной кулинарии" - М.: Экономика, 1993г.
16. Журналы: "Питание и общество", "Стандарты и качество", 1995-2005г.
17. Иванова Л.И. "Пряности, специи, приправы" - Смоленск: Русич, 1999г.
18. Киселёва Т.Г. "Доступная кулинария" - М.: Люблино 1991г.
19. Дополнения к "Методико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов". "Пищевые добавки". Утверждены Госкомсанэпиднадзором РФ № 10-19/42-11 от 14.08.1994г.
20. Мглинец А.И. "Справочник технолога общественного питания" - М.: Колос, 2000г.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» является освоение МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» и освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля.

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования обеспечивается преподавателем, имеющим высшее профессиональное образование, вторую квалификационную категорию, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Имеет опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	<p>разработка ассортимента супов. организации технологического процесса приготовления супов; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; сервировки и оформления супов; контроль качества и безопасность подготовленных продуктов. органолептически оценивать качество продуктов для приготовления супов. проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении супов. выбирать различные способы и приемы приготовления; выбирать температурный режим при подаче и хранении супов</p>	<p>фронтальная проверка знаний; тестирование; написание докладов; написание рефератов; контрольные работы; самостоятельная работа; практические занятия; проведение исследований; зачет;</p>
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	<p>разработка ассортимента соусов. ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования организации технологического процесса приготовления соусов; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; контроль качества и безопасность подготовленных продуктов. органолептически оценивать качество продуктов для приготовления соусов. проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении соусов. выбирать различные способы и приемы приготовления; выбирать температурный режим при подаче и хранении соусов</p>	<p>фронтальная проверка знаний; тестирование; написание докладов; написание рефератов; контрольные работы; самостоятельная работа; практические занятия; зачет;</p>

<p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>разработка ассортимента блюд из овощей, грибов и сыра. организации технологического процесса приготовления блюд из овощей, грибов и сыра.; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; сервировки и оформления блюд из овощей, грибов и сыра; контроль качества и безопасность подготовленных продуктов. органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра. проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд из овощей, грибов и сыра. выбирать различные способы и приемы приготовления; выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>фронтальная проверка знаний; ролевые игры; тестирование; написание докладов; написание рефератов; контрольные работы; самостоятельная работа; практические занятия; зачет;</p>
<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>разработка ассортимента блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. организации технологического процесса приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; правила подбора горячих соусов и гарниров к блюдам из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; контроль качества и безопасность подготовленных продуктов. органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. выбирать различные способы и приемы приготовления; выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>фронтальная проверка знаний; тестирование; написание докладов; написание рефератов; контрольные работы; самостоятельная работа; практические занятия; зачет; экзамен</p>

Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация интереса к будущей профессии • (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии. Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства). 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; • демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. 	<p>Устный экзамен</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. 	<p>Экспертное наблюдение</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. 	<p>Экспертное наблюдение</p>

<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности. 	<p>Экспертное наблюдение</p>