

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Кисловодский государственный многопрофильный техникум»



Директор ООО «Ресторатор»
А.Б.Ли



И.о. директора ГБПОУ КГМТ
А.В.Прокопенко
30 августа 2018 г

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

**специальность 19.02.10 Технология продукции общественного
питания**

Кисловодск, 2018 г

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **19.02.10 Технология - продукция общественного питания**, входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Разработчики: преподаватели, мастера производственного обучения
ГБПОУ КГМТ

Бороденко Елена Викторовна
Курбатова Людмила Александровна
Макарова Ирина Владимировна
Ольчик Элла Павловна
Петлица Нелля Ивановна
Семенова Марина Александровна
Федорова Ангелина Григорьевна

Согласовано с работодателем: ООО «Ресторатор» г. Кисловодск, директор
Ли Анатолий Борисович

Рекомендовано методической комиссией преподавателей общепрофессионального, профессионального циклов и мастеров производственного обучения по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания» государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Протокол заседания методической комиссии № 1 от 30.08.2018 г

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	2
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	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 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):

- 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 подготовки 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

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

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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 с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

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, 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 тарелок 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 готовой сложной горячей кулинарной продукции;

методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ.01:

всего – 530 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - 350 часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 234 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 116 часа;
- производственной практики – 180 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

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

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

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование 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	Производственная (по профилю специальности)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	В т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	
1	2	3	4	5	6	7	9
ПК3.1-3.4	Раздел 1. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	566	234	80	24	116	216
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика	180					180
	Всего	530	234	80	24	116	180

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
Раздел 1. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		530	
МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		350	
Тема 1.1 Технология приготовления сложных супов	Содержание	28	2-3
	1 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила безопасной работы в суповом отделении горячего цеха.	1	
	2 Подготовка сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных супов	1	
	3 Алгоритм технологического процесса приготовления сложных супов	1	
	4 Классификация супов. Особенности приготовления сложных супов методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов	1	
	5 Правила приготовления для разных видов сложных супов температурный, санитарный режим Расчет количества сырья.	1	
	6 Супы заправочные. Технологический процесс приготовления борща Московского	1	
	7 Технологический процесс приготовления борща Украинского, Флотского, Сибирского	1	
	8 Технологический процесс приготовления шей из квашеной капусты	1	
	9 Технологический процесс приготовления шей по - уральски, шей суточных.	1	
	10 Технологический процесс приготовления рассольника домашнего	1	
	11 Технологический процесс приготовления рассольников московского, ленинградского.	1	
	12 Технологический процесс приготовления солянок: сборной мясной , домашней, рыбной.	1	
	14 Технологический процесс приготовления супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми ,густого овощного супа «Минестроне»	1	
	16 Технологический процесс приготовления супов с крупами, макаронными изделиями и бобовыми	1	
	17 Технологический процесс приготовления супа с мидиями и кукурузой, заправленный сливками.	1	
	18 Супы молочные (ассортимент, характеристика супов)	1	

19	Технологический процесс приготовления супов молочных с крупой, макаронными изделиями, с овощами.	1
20	Супы-пюре. Технологический процесс приготовления супов – пюре из овощей , супов-пюре из круп и бобовых, супов-пюре из мясных продуктов.	1
21	Супы-пюре из мясных продуктов, супов биски, супа-крем с брокколи и морковью, супа-крема из шампиньонов, консоме из овощей и фуа гра, суп луковый	1
22	Технологический процесс приготовления супа пивного со сливками и сыром, густого овощного супа «Минестроне», супа-пюре из тыквы и яблок с добавлением сливок. Отпуск супов-пюре	1
23	Прозрачные супы (ассортимент, характеристика супов)	1
24	Технологический процесс приготовления прозрачных бульонов костного, из мяса, кур, индеек, дичи, рыбного(ухи). Виды «оттяжек». Алгоритм технологического процесса приготовления «оттяжки» и осветления бульона: рыбный бульон с гренками Отпуск прозрачных супов и приготовление гарниров к ним.	1
25	Холодные супы. Значение их в питании. Классификация. Температура подачи. Ассортимент. Виды жидкой основы.	1
26	Приготовление хлебного кваса, свекольного отвара. Организация производства, посуда, инвентарь. Санитарные требования при обработке продуктов, приготовлении и хранении.Технология приготовления холодных супов . Требования к качеству. Правила подачи Условия и сроки хранения	1
27	Сладкие супы. Характеристика. температура подачи. Правила выбора сырья и дополнительных ингредиентов. Жидкая основа супа. Гарниры для сладких супов. Технология приготовления. Требования к качеству. Современное оформление ,правила подачи. Условия и сроки хранения	1
28	Национальные супы Характеристика. температура подачи. Правила выбора сырья и дополнительных ингредиентов. Технология приготовления.	1
	Практические работы	20
1	Изучение рецептур супов по сборнику рецептур	1
2	Изучение рецептур национальных супов	1
3	Составление технологических карт по приготовлению супов заправочных	1
4	Составление технологических карт по приготовлению супов молочных	1
5	Составление технологических карт по приготовлению супа-пюре	1
6	Составление технологических карт по приготовлению прозрачных супов	1
7	Составление технологических схем по приготовлению супов заправочных	1
8	Составление технологических схем по приготовлению сладких супов	1
9	Составление технологических схем по приготовлению холодных супов	1
10	Составление технологических схем по приготовлению супа с мидиями и кукурузой, заправленный сливками.	1
11	Составление технико-технологических карт по приготовлению супов заправочных	1
12	Составление технико-технологических карт по приготовлению национальных супов	1
13	Составление технико-технологических карт по приготовлению супа-крем с брокколи и морковью	1

	14	Составление технико-технологических карт по приготовлению супа-пюре из тыквы и яблок с добавлением сливок	1	
		Лабораторные работы	1	
	15	Органолептическая оценка качества сырья для приготовления заправочных супов	1	
	16	Органолептическая оценка качества сырья для приготовления прозрачных супов	1	
	17	Организация рабочего места в суповом отделении	1	
	18	Органолептическая оценка качества сырья для приготовления сладких супов	1	
	19	Изучение инвентаря и оборудования для приготовления супов	1	
	20	Органолептическая оценка качества сырья для приготовления холодных супов	1	
		Самостоятельные работы	30	
		Составление алгоритмов деятельности по приготовлению сложных горячих блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы.		
		Отработка навыков приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы.		
		Используя дополнительную литературу (Интернет-ресурсы) выписать 2-3 рецептуры соусов и описать технологический процесс их приготовления.		
		Домашнее задание Разработка технологических схем приготовления сложных супов.		
		Систематическая проработка конспектов занятий по теме.		
		Работа с нормативными документами (сборник рецептов)		
Тема 1.2. Технология приготовления сложных горячих соусов		Содержание	36	2-3
	1	Соусы Роль соуса в питании. Пищевая ценность.	1	
	2	Организация производства. Оборудование инвентарь, посуда Классификация соусов. Нормы отпуска соуса на порцию.	1	
	3	Подготовка сырья , полуфабрикатов. Особенности приготовления сложных соусов. расчет сырья, рекомендации к использованию соусов. Определение качества по органолептическим показателям.	1	
	4	Комбинирование соусов. Современное оформление блюд соусами	1	
	5	Рисование соусами, правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; Правила подачи.	1	
	6	Приготовление отдельных компонентов для соусов.	1	
	7	Виды и приготовление мучных пассировок. Виды загустителей.	1	
	8	Процессы происходящие при пассировании муки. Температурный режим . Определение качества соусов по органолептическим показателям.	1	
	9	Соусные полуфабрикаты. Виды бульонов, концентрация. Подготовка сырья.	1	
	10	Последовательность технологических операций при приготовлении бульона.	1	
	11	Фюме, назначение, технология приготовления. Мясной сок, назначение приготовления	1	
	12	Соусы с мукой: соусы на коричневом бульоне.	1	
	13	Приготовление основного красного соуса. Технология приготовления.	1	
	14	Производные, ассортимент и особенности подбора специй при приготовлении.	1	

15	Назначение красного основного соуса и его производных. Оценка качества.	1
16	Соусы с мукой: соусы на мясном и костном бульонах.	1
17	Приготовление соуса белого основного. Используемая пассировка. Технология приготовления.	1
18	Производные, ассортимент и особенности подбора специй при приготовлении.	1
19	Производные, ассортимент и особенности подбора специй при приготовлении.	1
20	Назначение белого основного соуса и его производных. Оценка качества.	1
21	Соусы на рыбном бульоне.	1
22	Приготовление соуса белого основного. Концентрация бульона и используемая пассировка.	1
23	Технология приготовления соусов на рыбном бульоне. Оценка качества	1
24	Соусы на грибном бульоне. Концентрация бульона и используемая пассировка. Технология приготовления.	1
25	Производные, ассортимент и особенности подбора специй при приготовлении. Назначение грибного соуса и его производных. Оценка качества.	1
26	Соусы на молоке. Основа соуса. Используемая пассировка. Виды молочных соусов. Назначение в зависимости от использования.	1
27	Технология приготовления соусов на молоке.	1
28	Производные от молочного соуса. Ассортимент . Последовательность технологических операций при приготовлении . требования к качеству. Сроки хранения.	1
29	Соусы сметанные. Классификация.	1
30	Технология приготовления соусов сметанных. Производные от сметанного соуса.	1
31	Принцип подбора соуса к блюдам. Требования к качеству. Правила проведения бракеража	1
32	Соусы к макаронным изделиям.	1
33	Соусы: Норма, Неаполитана, Аррабиата, . Использование. Требования к качеству. Способы подачи	1
34	Соусы: Болоньезе, Амадричиана ,Карбонара, Флорентина. Использование. Требования к качеству. Способы подачи	1
35	Сладкие соусы. Пищевая ценность. Технология приготовления. Температура подачи.	1
36	Продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления сладких соусов.	1
	Практические работы	10
1	Составить технико-технологическую карту приготовления соуса Флорентина.	1
2	Составить технико-технологическую карту приготовления соуса Норма	1
3	Составить технико-технологическую карту приготовления соуса Неаполитана	1
4	Составить технико-технологическую карту приготовления соуса Аррабиата	1
5	Составить технико-технологическую карту приготовления соуса Болоньезе, Амадричиана ,Карбонара	1
6	Рассчитать количество жидкости и сырья(брутто), необходимых для приготовления заданного количества сметанного соуса	1
7	Рассчитать количество жидкости и сырья(брутто), необходимых для приготовления заданного количества сладкого соуса	1

	8	Рассчитать количество жидкости и сырья(брутто), необходимых для приготовления заданного количества молочного соуса	1	
	9	Рассчитать количество жидкости и сырья(брутто), необходимых для приготовления заданного количества соуса на рыбном бульоне	1	
	10	Рассчитать количество жидкости и сырья(брутто), необходимых для приготовления заданного количества соуса на мясном бульоне	1	
		Самостоятельные работы	26	
		Решение ситуационных задач		
		Выписать правила эксплуатации оборудования и техника безопасности при приготовлении бульонов.		
		Заполнить таблицу «Виды пряностей и приправ и их использование для приготовления бульонов и отваров».		
		Домашнее задание		
		Систематическая проработка конспектов занятий по теме.		
		Работа с нормативными документами (сборник рецептур)		
		Презентация по теме: «Приготовление сложных горячих и соусов»		
Тема 1.3. Технология приготовления сложных блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра.		Содержание	26	2-3
	1	Классификация овощей, грибов, сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров.	1	
	2	Подготовка сырья, полуфабрикатов для сложных блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра.	1	
	3	Расчет сырья и выхода готовых сложных блюд из овощей, грибов	1	
	4	Расчет сырья и выхода готовых гарниров из овощей, грибов	1	
	5	Расчет сырья и выхода готовых сложных блюд из сыра.	1	
	6	Комбинирование сложных гарниров	1	
	7	Блюда и гарниры из варёных овощей	1	
	8	Способы варки. Последовательность технологических операций для приготовления блюд и гарниров. Правила подачи. Ассортимент блюд из вареных овощей.	1	
	9	Блюда и гарниры из припущенных овощей	1	
	10	Характеристика используемых овощей. Соотношение жидкости и овощей. Преимущество способа.	1	
	11	Ассортимент блюд. Использование, подача блюд из вареных овощей	1	
	12	Блюда и гарниры из жареных овощей	1	
	13	Использование для жарки сырых и предварительно отваренных овощей. Виды жарки. Характеристика применяемого оборудования для жарки. Температурный режим.	1	
	14	Ассортимент блюд из жареных овощей Технологический процесс приготовления блюд: крокеты картофельные, крокеты морковные с начинкой, баклажаны по-гречески	1	
	15	Технологический процесс приготовления блюд: помидоры пикантные, суфле из кабачков, фаршированный сладкий перец грибами и сыром	1	
	16	Блюда и гарниры из тушеных овощей Последовательность технологических операций при приготовлении блюд. Правила подачи.	1	
	17	Блюда из запеченных овощей. Перерасчёт норм закладки сырья в зависимости от вида овощей.	1	
	18	Группы запечённых овощей: запеченные в соусе, запеканки, фаршированные овощи.	1	

19	Технология приготовления блюд из овощных масс	1
20	Технология приготовления фаршированных овощей, под соусом: фаршированный сладкий перец, баклажаны грибами и сыром	1
21	Технология приготовления фаршированных овощей, под соусом: кабачки с грибами, плакия из фасоли. цимес из моркови, чернослива и изюма. Правила подачи.	1
22	Блюда из грибов и сыра. Приготовление блюд из свежих, сушёных, маринованных грибов. Классификация блюд из грибов по способам тепловой обработки.	1
23	Технологический процесс приготовления блюд: гуляш грибной, запеканка грибная многослойная	1
24	Значение санитарной. механической кулинарной обработки в зависимости от их вида грибов. Технологический процесс приготовления блюд: пельмени с грибами.	1
25	Технологический процесс приготовления блюд: рулетики с сыром, сыр, обжаренный в тесте, шарики сырные, фондю, лазанья. Способы подачи.	1
26	Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из овощей, грибов и сыра Правила проведения бракеража. Определение качества отварных, припущенных, жареных, тушёных, запеченных блюд по органолептическим показателям..	1
Практические работы		16
1	Органолептическая оценка качества полуфабрикатов для приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра.	1
2	Органолептическая оценка качества полуфабрикатов для приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра.	1
3	Органолептическая оценка качества готовых блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра	1
4	Расчеты массы сырья для приготовления сложных блюд из овощей	1
5	Расчеты массы сырья для приготовления сложных гарниров из овощей	1
6	Расчеты массы сырья для приготовления сложных блюд и гарниров из грибов	1
7	Расчеты массы сырья для приготовления сложных блюд и гарниров из сыра.	1
8	Организация технологического процесса приготовления сложных блюд и гарниров из овощей	1
9	Организация технологического процесса приготовления сложных блюд и гарниров из грибов	1
10	Организация технологического процесса приготовления сложных блюд и гарниров из сыра.	1
11	Расчет необходимого сырья для приготовления сложных блюд	1
12	Расчет необходимого сырья для приготовления сложных гарниров.	1
13	Оформление заказа на сырье со склада.	1
14	Разработка технологических карт сложных блюд и гарниров	1
15	Разработка инструкционных карт сложных блюд и гарниров	1
16	Разработка схем приготовления сложных блюд и гарниров.	1
Самостоятельная работа		24
	Составление алгоритмов деятельности по приготовлению сложных блюд и гарниров.	
	Работа с конспектом, задачиком, сборником рецептур.	
	Решение ситуационных задач	
	Отработка навыков приготовления сложных супов, соусов, блюд и гарниров.	

	Домашнее задание		
	Систематическая проработка конспектов занятий по теме.		
	Работа с нормативными документами (сборник рецептов)		
	Презентация по теме: «Приготовление сложных супов, соусов, гарниров из овощей, грибов и сыра».		
	Зачетное занятие по теме «Приготовление сложных супов, соусов, гарниров из овощей, грибов и сыра»	2	
Тема 1.4. Технология приготовления сложных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Содержание	40	
	1 Значение рыбных блюд в питании. Процессы происходящие при тепловой обработки рыбы. Классификация рыбных блюд по способу тепловой обработки.	1	2 -3
	2 Правила хранения, качественные признаки, условия и сроки реализации рыбных блюд	1	
	3 Блюда из отварной рыбы Обоснование выбора видов рыб для варки.	1	
	4 Варка порционными кусками, используемые полуфабрикаты. Правила варки.	1	
	5 Варка целыми тушками. Правила варки, продолжительность, определение готовности. Правила подачи.	1	
	6 Блюда из припущенной рыбы Виды рыбы для припускания. Рыбные полуфабрикаты для припускания. Правила припускания	1	
	7 Соотношение продукта и жидкости, дополнительные ингредиенты для припускания. Температурный режим, время, потери при приготовлении блюд.	1	
	9 Блюда из жареной рыбы. Выбор вида рыбы. Используемые полуфабрикаты Виды панировки. Значение способов панирования.Правила жарения. Определение готовности по органолептическим показателям	1	
	10 Блюда из рыбы жареной во фритюре. Используемые полуфабрикаты. Панирование. Значение маринования.	1	
	11 Блюда из запечённой рыбы. Выбор вида рыбы, используемая посуда. Полуфабрикаты для запекания, подбор гарнира и соусов для запекания.	1	
	12 Блюда из рыбной котлетной массы. Виды полуфабрикатов. Использование, способы тепловой обработки. Технология приготовления. Ассортимент блюд.	1	
	13 Характеристика отдельных изделий (пельмени).Способы гарнирования, подача . Требования к качеству, сроки реализации	1	
	14 Мясные горячие блюда. Питательная ценность. Значение гарниров и соусов к мясным блюдам.	1	
	15 Блюда из варёного мяса, субпродуктов, колбасных изделий. Виды и части мяса для варки.	1	
	16 Соотношение мяса и воды, продолжительность варки. Определение готовности , потери при варки.	1	
	17 Ассортимент блюд. Технология приготовления блюд, подбор гарнира и соуса. Способы сервировки.	1	
		1	
	18 Жарка мяса крупными кусками. Виды и части мяса для жарки, способы жарки, применяемое оборудование, инвентарь.	1	

19	Общие правила жарки, определение готовности. Температурный режим жарки. Зависимость времени жарки от размера кусков, степени прожаривания мяса	1
20	Жарка мяса натуральными порционными кусками. Основной способ жарки. Последовательность технологических операций. Потери при жарки. Сроки реализации.	1
21	Ассортимент жареных блюд натуральными порционными кусками, подбор гарнира, соуса, выход мяса	1
22	Ассортимент жареных блюд натуральными порционными кусками, подбор гарнира, соуса, выход мяса	1
23	Жарка мяса мелкими кусками. Используемые части мяса. Основные правила жарки.	1
24	Ассортимент: бефстроганов, поджарка, шашлык из говядины, шашлык по – карски, шашлык по-кавказски.	1
25	Жарка мяса панированными кусками. Жарка основным способом, во фритюре. Основные правила жарки, потери, определение готовности панированных изделий. Органолептическая оценка готовности блюда.	1
26	Тушёные мясные блюда. Последовательность технологических операций при приготовлении мяса крупными (мясо тушеное).	1
27	Тушёные мясные блюда порционными кусками (говядина в кисло-сладком соусе, зразы отбивные),	1
28	Тушёные мясные блюда мелкими кусками (жаркое по домашнему).	1
29	Тушёные мясные блюда мелкими кусками (гуляш, азу).	1
30	Способы тушения с гарниром, без гарнира. Использование пряностей и приправ при тушении. Ассортимент. Способы сервировки. Правила подачи.	1
31	Запечённые мясные блюда. Подготовка мясных полуфабрикатов к запеканию.	1
32	Технология приготовления запеканок, макаронника с мясом, говядины в луковом соусе запеченной, голубцов, солянок	1
33	Посуда применяемая при запекании мясных блюд Сроки реализации, правила подачи, температурный режим.	1
34	Блюда из рубленного мяса. Жарка основным способом Виды технологического оборудования и производственного инвентаря правила их безопасного использования.	1
35	Блюда из котлетной массы. Приготовление блюд из котлетной массы разными способами тепловой обработки. Определение готовности. Потери при жарке. Подбор гарнира и соуса.	1
36	Приготовление блюд из котлетной массы разными способами тепловой обработки. Определение готовности. Потери при жарке. Подбор гарнира и соуса.	1
37	Блюда из субпродуктов. Пищевая ценность блюд. Соблюдение правил санитарии и гигиены при приготовлении блюд из субпродуктов. Варка, жарка, тушение блюд из субпродуктов	1

39	Блюда из отварной домашней птицы. Подбор гарнира, соуса	1	2-3
40	Блюда из жареной птицы. Последовательность технологических операций при приготовления блюд целыми тушками и порционными кусками. Тушёные блюда из птицы. Последовательность технологических операций при приготовления блюд целыми тушками	1	
Практические работы		34	
1	Бракераж	1	
2	Органолептическая оценка качества готовых сложных блюд из рыбы	1	
3	Органолептическая оценка качества готовых сложных блюд из мяса	1	
4	Органолептическая оценка качества готовых сложных блюд из сельскохозяйственной птицы	1	
5	Органолептическая оценка качества готовых сложных блюд из субпродуктов	1	
6	Органолептическая оценка качества готовых сложных блюд из колбасных изделий	1	
7	Расчет количества сырья для приготовления сложных горячих блюд из рыбы,	1	
8	Расчет количества сырья для приготовления сложных горячих блюд из мяса	1	
9	Расчет количества сырья для приготовления сложных горячих блюд из сельскохозяйственной птицы	1	
10	Оформление заказа на склад	1	
11	Разработка технологических карт приготовления сложных горячих блюд из субпродуктов	1	
12	Разработка технологических карт приготовления сложных горячих блюд из колбасных изделий	1	
13	Разработка технологических карт приготовления сложных горячих блюд из рыбы	1	
14	Разработка технологических карт приготовления сложных горячих блюд из мяса	1	
15	Разработка технологических карт приготовления сложных горячих блюд из сельскохозяйственной птицы	1	
16	Разработка технологических схем приготовления сложных горячих блюд из рыбы	1	
17	Разработка технологических схем приготовления сложных горячих блюд из мяса	1	
18	Разработка технологических схем приготовления сложных горячих блюд из сельскохозяйственной птицы.	1	
19	Разработка таблицы сложных горячих блюд из рыбы, рекомендуемых гарниров и соусов при отпуске	1	
20	Разработка таблицы сложных горячих блюд из мяса, рекомендуемых гарниров и соусов при отпуске	1	
21	Разработка таблицы сложных горячих блюд из сельскохозяйственной птицы, рекомендуемых гарниров и соусов при отпуске.	1	
22	Разработка таблицы сложных горячих блюд из субпродуктов, рекомендуемых гарниров и соусов при отпуске	1	
23	Решение ситуационных задач с использованием нормативно-технологической документации в процессе приготовления горячих сложных блюд из колбасных изделий		
24	Решение ситуационных задач с использованием нормативно-технологической документации в процессе приготовления горячих сложных блюд из сельскохозяйственной птицы	1	
25	Решение ситуационных задач с использованием нормативно-технологической документации в процессе приготовления горячих сложных блюд из припущенного мяса	1	
26	Решение ситуационных задач с использованием нормативно-технологической документации в процессе приготовления горячих сложных блюд из отварного мяса	1	

	27	Решение ситуационных задач с использованием нормативно-технологической документации в процессе приготовления горячих сложных блюд из жареного мяса	1	
	28	Решение ситуационных задач с использованием нормативно-технологической документации в процессе приготовления горячих сложных блюд из рубленого мяса	1	
	29	Решение ситуационных задач с использованием нормативно-технологической документации в процессе приготовления горячих сложных блюд из отварной рыбы	1	
	30	Решение ситуационных задач с использованием нормативно-технологической документации в процессе приготовления горячих сложных блюд из жареной рыбы	1	
	31	Решение ситуационных задач с использованием нормативно-технологической документации в процессе приготовления горячих сложных блюд из припущенной рыбы	1	
	32	Решение ситуационных задач с использованием нормативно-технологической документации в процессе приготовления горячих сложных блюд из котлетной массы	1	
	33	Решение ситуационных задач с использованием нормативно-технологической документации в процессе приготовления горячих сложных блюд из рыбной котлетной массы	1	
	34	Решение ситуационных задач с использованием нормативно-технологической документации в процессе приготовления горячих сложных блюд из субпродуктов	1	
		Самостоятельная работа	36	
		Составление алгоритмов деятельности по приготовлению сложных горячих блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы		
		Работа с конспектом-задачником.		
		Решение ситуационных задач.		
		Отработка навыков приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы.		
		Домашнее задание		
		Систематическая проработка конспектов занятий по теме		
		Работа с нормативными документами (сборник рецептов)		
		Разработка технологических схем		
		Разработка презентаций по теме «Приготовление сложных горячих блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы».		2-3
		Курсовая работа по теме: Приготовление сложных горячих блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы».	24	
		Содержание	216	
Производственная практика		Ознакомление с предприятием. Инструктаж по технике безопасности на предприятии и на рабочем месте при работе с оборудованием. Организация безопасного технологического процесса с использованием производственного инвентаря и технологического оборудования в соусном отделении горячего цеха для приготовления сложной горячей кулинарной продукции..	12	2-3
		Безопасные способы хранения сырья. Органолептическая оценка сырья и полуфабрикатов для сложной горячей кулинарной продукции. Произведение расчетов сырья и оформление получения его со склада для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	18	

	Приготовления борща Московского, солянки сборной мясной, супов-пюре из мясных продуктов, супов биски, супа-крем с брокколи и морковью, супа-крема из шампиньонов, консоме из овощей и фуа гра, суп луковый, супа пивного со сливками и сыром.	36	
	Приготовление соусов. Соусы мясные: Демиглас(производные),соус красный основной(производные-соус луковый миронтон, соус мадера, соус кисло-сладкий), соус белый основной (производные). Соусы рыбные;соусы грибные; соусы сметанные; соусы молочные;соус раковый, голландский с лимоном; соус барбекю, померанцевый, беарнский ; сладкие - клюквенный, облепиховый. Соусы к макаронным изделиям.	24	
	Приготовление крокетов картофельных, крокетов морковных с начинкой, плакии из фасоли, запеканки грибной многослойной, баклажанов по-гречески, помидоров пикантных, суфле из кабачков, пельменей с грибами, гуляша грибного, рулетиков с сыром, сыра, обжаренный в тесте, шариков сырных, фондю, лазаньи.	18	
	Приготовление сложных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря: рыба припущенная с соусом белым с рассолом, рыба по-русски, солянка из рыбы на сковороде, тельное из рыбы, рыба, жареная с зеленым маслом, рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами, морской гребешок в томатном соусе, запеканка картофельная с трепангами, кальмары фаршированные,	36	
	Приготовление сложных блюд из мяса, птицы: ростбиф, запеченный с фаршем из грибов и хрена, филе в соусе мадера, стейк из говядины с тимьяном, клопс, поросенок молочный фаршированный, отбивные из свинины, обжаренные в кукурузных хлопьях, рулетики из телятины с грибным фаршем ассорти. запеканки из баранины и овощей с сыром фета, язык говяжий в соусе с изюмом и миндалем, шницель по столичному, котлета по-киевски. Технология приготовления сложных блюд из мяса телятины, субпродуктов, оформление и отпуск в свете современных требований. Органолептическая оценка качества сложных горячих блюд. Бракераж Безопасные способы хранения и реализации сложной горячей кулинарной продукции.	36	
	Всего	530	

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 проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинета «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства», учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект учебно-методической документации,
- наглядные пособия,
- электронный образовательный ресурс,
- компьютеры, принтер, сканер, модем, видео, проектор,
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

Оборудование учебный кулинарный цеха, учебный кондитерский цеха:

- стандартный набор инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; мяса,
- электромеханическое оборудование;
- тепловое оборудование
- холодильное оборудование.

Реализация программы профессионального модуля **ПМ.03** предполагает обязательную производственную практику в объеме 324 часа. Производственная практика (по профилю специальности) проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и могут реализовываться концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Технология продуктов общественного питания: Учебное пособие / В.А. Домарецкий. - М.: Форум, 2013. - 400 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование)
2. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Под ред. Л.П. Липатовой. М.: Форум, 2012. - 392 с

Дополнительные источники:

3. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 496с
4. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова.
5. М.: Магистр: НИЦ Инфра-М, 2012. - 256с
6. Технология производства молока и молочных продуктов: Учебное пособие/М.М.Карпеня, В.И.Шляхтунов, В.Н.Подрез -
7. М.: НИЦ ИНФРА-М, Нов. знание, 2015. - 410 с.
8. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с

9. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части I и II [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016

Интернет-ресурсы:

- <http://supercook.ru>- Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов;
- <http://x-food.ru>-Тайны кулинарии;
- <http://www.restoran.ru>;
- <http://www.povarenok.ru>
- <http://www.frio.ru> и другие

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.

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.

4.5. Образовательные технологии

4.5.1. В соответствии с ФГОС СПО в разделе VII. п.7.1. Требования к условиям реализации основной профессиональной образовательной программы указано, что «образовательное учреждение при формировании ППССЗ: должно предусматривать в целях реализации компетентностного подхода использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся».

В сочетании с внеаудиторной самостоятельной работой это способствует формированию и развитию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

4.5.2 Используемые активные и интерактивные образовательные технологии:

Вид занятия*	Используемые активные и интерактивные образовательные технологии
ТО	Проблемная лекция, групповые дискуссии, лекция- провокация, уроки-соревнования, разбор конкретных ситуаций, метод «круглого стола», семинар, мультимедийная презентация, коллективное взаимообучение (работа в парах, в тройках, изменяемые тройки), разыгрывание ситуаций, проектная технология, технология витагенного обучения (актуализация жизненного опыта

	<p>,сравнение объектов, работа по сопоставлению объектов, группировка и классификация, рефлексия);</p> <p>интерактивные технологии обучения (постановка проблемы; дискуссия ,обсуждение проблемы в микрогруппах; эвристическая беседа; групповая работа с иллюстративным материалом);</p> <p>технология ситуационного обучения (анализ конкретных ситуаций; перенос усвоенных знаний в новую ситуацию);</p> <p>технология коллективного генерирования идей(-«Мозговой штурм»решение эвристических задач, планирование действий, рефлексия);</p> <p>технология ситуационного обучения (анализ конкретных ситуаций; перенос усвоенных знаний в новую ситуацию)</p>
ЛР	<p>Уроки-соревнования, технология контекстного обучения(разбор конкретных ситуаций, анализ конкретных задач, имитационное моделирование); индивидуальные и групповые проекты, частично-поисковая и исследовательская технологии, создание проблемной ситуации</p>
СР	<p>Работа в парах, в тройках, изменяемые тройки, разыгрывание ситуаций, проектная технология</p>

**) ТО – теоретическое обучение, ЛР – лабораторные работы, СР- самостоятельная работа.*

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Формы аттестация по модулю: текущий контроль и промежуточная аттестация.

Текущий контроль проводится преподавателями в процессе реализации междисциплинарного курса и производственной практики.

Промежуточная аттестация:

–по МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции - дифференцированный зачет в 5 семестре, экзамен в 6 семестре;

- по МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции предусмотрено выполнение курсовой работы;

—по производственной практике – дифференцированный зачет в 6 семестре;

Итоговая аттестация по профессиональному модулю – экзамен (квалификационный) – в 6 семестре.

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является положительная аттестация по МДК, успешное прохождение производственной практики.

Экзамен (квалификационный) проводит экзаменационная комиссия, в состав которой могут входить представители общественных организаций обучающихся.

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.	<ul style="list-style-type: none"> • разработка ассортимента сложных супов; • умение работать с товаросопроводительными документами; • умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; • использование основных методов проверки качества сырья; • выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря для приготовления сложных супов; • расчет массы сырья для приготовления сложных супов; • осуществление точного и правильного взвешивания на весах; • организация технологического процесса приготовления сложных супов; • приготовление сложных супов, используя различные методы, оборудование и инвентарь; • контроль качества и безопасность готового блюда. 	<p>Наблюдение в ходе выполнения практических заданий (на практике).</p> <p>Текущий контроль в форме тестовых заданий; защиты лабораторных и практических работ.</p> <p>Оценка выполнения домашних и самостоятельных работ.</p> <p>Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практики.</p>
ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих и	<ul style="list-style-type: none"> • разработка ассортимента сложных соусов; • умение работать с товаросопроводительными документами; 	<p>Наблюдение в ходе выполнения практических заданий (на практике).</p>

<p>ХОЛОДНЫХ СОУСОВ.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; • использование основных методов проверки качества готовых сложных соусов; • выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; • расчет массы сырья для приготовления сложных соусов; • осуществление точного и правильного взвешивания на весах; • организация технологического процесса приготовления сложных соусов; • приготовление сложных соусов, используя различные методы, оборудование и инвентарь; • контроль качества и безопасность готовых соусов. 	<p>Текущий контроль в форме тестовых заданий; защиты лабораторных и практических работ. Оценка выполнения домашних и самостоятельных работ. Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практики.</p>
<p>ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • разработка ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра; • умение работать с товаросопроводительными документами; • умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; • использование основных методов проверки качества сложных блюд из овощей, грибов и сыра;; • выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; • расчет массы сырья для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; • осуществление точного и правильного взвешивания на весах; • организация технологического процесса сложных блюд из овощей, грибов и сыра; • приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра, используя различные методы, оборудование и инвентарь; • контроль качества и безопасность сложных блюд из овощей, грибов и сыра; 	<p>Наблюдение в ходе выполнения практических заданий (на практике).</p> <p>Текущий контроль в форме тестовых заданий; защиты лабораторных и практических работ. Оценка выполнения домашних и самостоятельных работ. Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практики.</p>

<p>ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • разработка ассортимента сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; • умение работать с товаросопроводительными документами; • умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; • использование основных методов проверки качества сырья; • выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; • расчет массы сырья для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; • осуществление точного и правильного взвешивания на весах; • организация технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; • приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, используя различные методы, оборудование и инвентарь; • контроль качества и безопасность сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; 	<p>Наблюдение в ходе выполнения практических заданий (на практике).</p> <p>Текущий контроль в форме тестовых заданий; защиты лабораторных и практических работ.</p> <p>Оценка выполнения домашних и самостоятельных работ.</p> <p>Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практики.</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>Наблюдение за отношением к выбранной профессии, к учебно-познавательной деятельности.</p> <p>Наблюдение за поведением в урочное и внеурочное время.</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>Наблюдение за отношением к выбранной профессии, к учебно-познавательной деятельности.</p> <p>Наблюдение за умением спланировать и организовать свой рабочий день.</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>Наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся.</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>Наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся.</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>Наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся; портфолио обучающегося.</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>Наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся.</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>Наличие подготовленного производственного помещения.</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>Наблюдение за отношением к выбранной профессии, к учебно-познавательной деятельности. Наблюдение за поведением в урочное и внеурочное время.</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>Наблюдение за отношением к выбранной профессии, к учебно-познавательной деятельности. Наблюдение за умением спланировать и организовать свой рабочий день.</p>