Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Республики Адыгея

«Майкопский политехнический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**МДК 03.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

для специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания

2016 г

У УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ РА «МПТ»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В.Х.Делок

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2016г

ТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ РА «МПТ»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В.Х.Делок

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2016г

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ РА «МПТ»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В.Х.Делок

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2016г

УТВЕЖДАЮ

Директор ГБПОУ РА «МПТ»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В.Х.Делок

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2016г

ТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ РА «МПТ»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В.Х.Делок

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2016г

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ РА «МПТ»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В.Х.Делок

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2017 г

Автор: Широкова Анна Сергеевна, преподаватель ГБПОУ РА «Майкопский политехнический техникум»

«Рассмотрено и одобрено» Программа утверждена

на заседании МК на заседании Методического совета

цикла «Кулинаров» ГБПОУ РА «МПТ»

Протокол № от « » протокол № от « » августа 201 г

Председатель МК

\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Наумова Е.Г

**СОДЕРЖАНИЕ**

**СТР**

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03, МДК 03.01 4

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯПМ.03, МДК 03.01 8

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО

МОДУЛЯ ПМ.03, МДК 03.01 9

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03, МДК 03.01 29

5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ МДК 03.01 32

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 0.3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

**МДК. 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции**

**1.1.Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС для специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология в части освоения вида профессиональной деятельности приготовление сложной горячей кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов;

ПК 3.2.Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов;

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

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

Рабочая программа профессионального модуля 03.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции может быть использована при освоении специальности Технология продукции общественного питания в рамках дополнительного профессионального образования переподготовки кадров . опыт работы не требуется.

**1.2.Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина является общепрофессиональный и относится к относится к профессиональному модулю.

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины 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, 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:

для сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни,из мяса кролика и нутрии, супов национальной кухни, сложных блюд из овощей, грибов и сыра национальной кухни, сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни, сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни.

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;

привила 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.

Технология приготовления блюд из мяса кролика и нутрии.

Изменения, происходящие с основными пищевыми веществами при тепловой обработке продуктов.

Технологический процесс приготовления супов национальной кухни.

Технологический процесс приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра национальной кухни.

Технологический процесс приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни.

Организация процесса приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни.

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 378 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 252 часа;

в том числе самостоятельной работы обучающегося 126 часов.

Учебная и производственная практика – 198 часов.

**2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 0.3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

**МДК. 03.01 Технология приготовления 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** |
| 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |
| 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. |

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 0.3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

**МДК. 03.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

* 1. **ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ МДК 03.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля[[1]](#footnote-2)\*** | **Всего часов**  *(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | | | | **Практика** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | | **Самостоятельная работа обучающегося** | | | **Учебная,**  часов | **Производственная**  часов |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,**  часов | **в т.ч., курсовая работа (проект),**  часов | **Всего,**  часов | **в т.ч., курсовая работа (проект),**  часов | |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | | **9** | **10** |
| **МДК 03.01** | ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ | **378** | **252** | 84 |  | **126** |  | |  |  |
| **ПК 3.1** | **Раздел 1. Организация и приготовление сложных горячих супов.** | **36** | **22** | 8 | **\_\_** | **14** |  | |  |  |
| **ПК 3.2** | **Раздел 2. Организация и приготовление сложных горячих соусов.** | **48** | **30** | **12** | **18** |  |  |
| **ПК 3.3.** | **Раздел 3. Организация и приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.** | **36** | **22** | **12** |  | **14** |  | |  |  |
| **ПК 3.4** | **Раздел 4. Организация и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.** | **50** | **44** | **8** |  | **6** |  | |  |  |
| **ПК.3.5** | **Раздел 5 . Организация и технология приготовления сложных блюд из мяса на гриле. Технология приготовления горячих закусок.** | **112** | **62** | **20** |  | **50** |  | |  |  |
| **ПК.3.6** | **Раздел 6. Организация и технология приготовления блюд из круп.** | **96** | **72** | **24** |  | **24** |  | |  |  |
| **ПК 3.1 – 3.4** | **Учебная практика**  часов | **108** | 90 | | | | | | | **108** |
| **ПК 3.1-3.4** | **Производственная практика** | **90** |  |  |  |  |  |  | |  |
|  | **Всего:** | **378** | **252** | **84** |  | **12 6** | **\*** | **90** | | **108** |

**3.2. Календарно-тематический план и содержание ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 0.3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

**МДК. 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа** | | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | | | **3** | **4** |
| **МДК 03.01**.  **Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции** |  | | | **252** |  |
| **Раздел 1. Приготовление сложных горячих супов.** | | | **22** | |
| **Тема1.1. Технологический процесс приготовления сложных горячих супов.** | **Содержание**. | | | **14** |
| 1.Суповые гарниры. Крупы, шифонад, крут де флют, крутоны, плюше, дьяблотены, профитроли, ройяль, овощные гарниры. | | | 2 |  |
| 2. Технология приготовления прозрачных супов: консоме, консоме жульен, консоме куриное, черепаховый суп, борщ по- польски. | | | 2 |  |
| 3. Технология приготовления непротертых супов: суп куриный, минестроне, суп овощной «бон- фам», суп луковый с сыром, суп картофельный с луком- пореем. | | | 2 |  |
| 4. Технология приготовления супов- пюре:: суп- пюре овощной «жюльен», суп пюре картофельный с водяным крессом, суп- пюре из зеленого горошка, суп- пюре «шуасель». | | | 2 |  |
| 5.Велюте- бархатистые супы. Технология приготовления: Велюте «Агне Сорель», велюте «Дам бланш». Сливочные супы. Технология приготовления: суп сливочный с грибами, суп сливочный с креветками, суп сливочный томатный. | | | 2 |  |
| 6.Красные супы. Технология приготовления: суп с говяжьими почками, Муллигатавни, суп «фальшивая черепаха». | | | 2 |  |
| 7.Технология приготовления фруктовых супов: суп из ревеня, яблок и клубники, суп из ягод с манной крупой, суп из черной смородины с творожными клецками, суп из цитрусовых. | | | 2 |  |
| **Лабораторные работы.** | | | **8** |  |
| 1.Освоение практических навыков при приготовлении сладких супов: суп десертный с черникой, суп из крыжовника со спагетти, суп из черешни. | | | 2 |  |
| 2.Освоение практических навыков при приготовлении сладких супов: суп молочный яблочный, суп из клюквы с манной кашей, ягодный суп с рисом. | | | 2 |  |
| 3.Освоение практических навыков при приготовлении сливочных супов: суп сливочный куриный, суп сливочный с кукурузой «Вашингтон», суп сливочный с зеленым горошком, суп сливочный со спаржей. | | | 2 |  |
| 4.Освоение практических навыков при приготовлении супов- Биск: биск из омаров, суп «Жермин», суп из мидий, суп «Гоанез». | | | 2 |  |
|  | **Самостоятельная работа** | | | **14** |  |
| 1. Составить таблицу: Виды супов. | | | 2 |  |
| 2.Работа с нормативными документами и справочной литературой | | | 2 |  |
| 3.Составление схем технологического процесса приготовления супов. | | | 2 |  |
| 4 Составление таблиц качественного анализа готовых супов. | | | 2 |  |
| 5. Составить алгоритм приготовления сливочных и бархатистых супов. | | | 2 |  |
| 6.Подготовить доклад на тему «Супы и соусы» | | | 2 |  |
| 7. Составить технологическую схему на приготовление сладких супов | | | 2 |  |
|  | | |  |  |
| **Раздел 2. Организация и приготовление сложных горячих соусов.** | | | **30** | |
| **Тема 2.1.Технологический процесс приготовления сложных горячих соусов.** | **Содержание.** | | | **18** |
| 1.Технология приготовления основных соусов: красный соус эспаньоль, соус деми, гляс, соус жю-лье, соус томатный, соус велюте куриный, соус «Бешамель», соус «Болоньезе». | | | 2 |  |
| 2. Технология приготовления соусов на основе Деми- гляс и Жю-лье: соус грибной, соус итальянский, соус мадера, соус марсала, соус реформ. | | | 2 |  |
| 3.Технология приготовления соусов на основе Бешамель и Велюте: соус «Аврора», соус каперсовый, соус грибной, соус сливочный, соус сюпрем. | | | 2 |
| 4.Яично- масляные соусы. Технология приготовления: Соус муслин, соус шантильи, соус беарнский, соус мальтийский. | | | 2 |  |
|  |  |
| 5.Технология приготовления томатных соусов: Сливочно- томатный соус, Итальянский томатный соус, Маринара, Сицилйский соус. | | | 2 |  |
| 6.Технология приготовления соусов на рыбном бульоне: соус анчоусный, соус берси, соус креветочный, соус гратен. | | | 2 |  |
| 7.Технология приготовления сладких соусов: Соус Ананасовый с изюмом, соус «Ромеско», соус медово- горчичный. | | | 2 |  |
| 8. Технология приготовления соусов к мясу: Соус каперсы, соус для барбекю, соус из кефира, соус малиновый, соус из мяты с каперсами. | | | 2 |  |
| 9.Кулис- подливки. Технология приготовления: подливка моравская, подливка с фенхелем, подливка томатная, подливка с ямайским перцем. | | | 2 |  |
| **Лабораторные работы** | | | **12** |  |
| 1.Составить алгоритм пассерования овощей, муки, томата, сметаны для соусов. | | | 2 |  |
| 2.Освоение практических навыков при приготовлении томатных соусов: Томатный соус с шафраном, томатная пассата, мучной соус с помидорами. | | | 2 |  |
| 3.Освоение практических навыков при приготовлении соусов на рыбном бульоне: соус масляный белый, соус кардинал, соус белый винный, соус красный винный. | | | 2 |  |
| 4.Освоение практических навыков при приготовлении соусов на основе бешамель и велюте: соус морнэ сырный, соус луковый, соус субиз, соус венгерский. | | | 2 |  |
| 5.Составление векторным схем | | | 2 |  |
| 6. Освоение практических навыков при приготовлении соусов на основе деми-гляс и жю-лье: соус гратен- венер, соус реформ, соус роббер, соус тортю. | | | 2 |  |
| **Самостоятельная работа** | | | **18** |  |
| 1. Ознакомление с таблицами пищевой ценности различных видов соусов. | | | 2 |  |
| 2. Сроки и режимы хранения сырья готовых горячих соусов. | | | 2 |  |
| 3.Составить таблицу: Виды соусов. | | | 2 |  |
| 4.Составить технологическую схему приготовления соуса «Бешамель». | | | 2 |  |
| 5.Подготовить видео материалы по приготовлению томатных соусов. | | | 2 |  |
| 6.Составить технологическую схему на соус « Грибной» | | | 2 |  |
| 7.Подготовить видео материалы «Приготовление сложных сладких соусов» | | | 2 |  |
| 8. Расчет количества сырья и выхода сложных горячих соусов. | | | 2 |  |
| 9. Составить таблицу «Ассортимент соусов из полуфабрикатов промышленного производства» | | | 2 |  |
| **Раздел 3. Организация и приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.** | | **22** | | |  |
| **Тема 3.1.**  **Технологический процесс приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра*.*** | **Содержание.** | **10** | | |
| 1.Технология приготовления: артишоки отварные, спаржа отварная, баклажаны по- египетски, ростки бобовые кисло- сладкие. | 2 | | |  |
| 2.Технология приготовления: брокколи с имбирем, морковь со сливками, морковь глазированная, грибы белые по- бордоски, лисички со сливками. | 2 | | |  |
| 3.Технология приготовления: капуста цветная по- итальянски, кольраби со сливками, шпинат обжаренный с чесноком, фенхель со сливками. | 2 | | |  |
| 4.Технология приготовления: картофель с миндалем, картофель со сливками, картофель соте, картофель гратинированный «Дофинуаз». | 2 | | |  |
| 5.Технология приготовления: каштаны брезерованные, репа глазированная, кукуруза со сливками, фасоль стручковая с миндалем. | 2 | | |  |
| **Лабораторные работы**. | **12** | | |  |
| 1. Освоение практических навыков при приготовлении: пюре картофельное с трюфельным маслом, пюре картофельное с оливковым маслом, пюре картофельное с маслом авокадо. | 2 | | |  |
|  | 2.Освоение практических навыков при приготовлении: лук жареный по- французски, гратен по- лангедокски, рататуй, грибы фаршированные. | 2 | | |  |
| 3. Освоение практических навыков при приготовлении: Помидоры с грибами, фенхель с овощами по- средиземноморски, свела по- венски, фондю по- немецки. | 2 | | |  |
| 4. Составление векторных схем. | 2 | | |  |
| 5.Освоение практических навыков при приготовлении: Долма из баклажанов, помидоров и бакинских перцев, баклажаны фаршированные орехами. | 2 | | |  |
| 6. Освоение практических навыков при приготовлении: гуру- хинкал с овощами. Составление векторных схем. Работа с ТРТС. | 2 | | |  |
| **Самостоятельная работа** | **14** | | |  |
| **1.**Ознакомление с таблицами пищевой ценности различных видов овощей. | 2 | | |  |
| 2. Сроки и режимы хранения овощного сырья готовых горячих блюд. | 2 | | |  |
| 3.Составить таблицу: Виды блюд из овощей | 2 | | |  |
| 4.Доклад «Блюда и гарниры из овощей». | 2 | | |  |
| 5.Составить алгоритм приготовления блюд из жареных овощей. | 2 | | |  |
| 6. Расчет количества сырья и выхода сложных горячих блюд из овощей. | 2 | | |  |
| 7. Составить таблицу «Кулинарные технологии при приготовлении сложных блюд из овощей» | 2 | | |  |
| **Раздел 4. Организация и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.** | | **44** | | |  |
| **Содержание** | | **20** | | |  |
| **Тема 4.1. Технологический процесс приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов.**  **Тема 4.2. Технологический процесс приготовления сложных блюд из мяса, птицы, дичи.** | 1.Технология приготовления: Шашлык из красной рыбы, отбивные из рапанов, рыба под сырным суфле, треска по- китайски. | 2 | | |
| 2.Технология приготовления: крем о- гратен из трески,дарны из трески жареные, сюпрем из трески с анчоусным маслом, медальоны из налима с огурцами. | 2 | | |  |
| 3.Технология приготовления: филе камбалы «Ницца», дарн из лосося, припущенный, морской язык о- гратен, филе морского языка бон- фам. | 2 | | |  |
| 4.Технология приготовления: муслины из морского языка, форель в белом вине, семга в белом соусе с красной икрой, гужоны из семги жареные. | 2 | | |  |
| 5.Технология приготовления: гребешки «берси», кнели из краба, креветки под соусом карри, раки по- бородски. | 2 | | |  |
| 6.Технология приготовления: омар отварной, омар по- американски, омар «Кардинал», омар жареный на гриле, омар термидор. | 2 | | |  |
| 7.Технология приготовления: устрицы «Морнэ», устрицы припущенные, мидии маринованные, валованы из морепродуктов. | 2 | | |  |
| 8.Креветки на гриле по- тайски, тигровые креветки завернутые в бекон, ассорти из креветок, семга на гриле. | 2 | | |  |
| 9.Технология приготовления: фаршированная форель на гриле, камбала на гриле с зеленым маслом, скумбрия в винном маринаде. | 2 | | |  |
| 10.Технология приготовления: Морской окунь на гриле, скумбрия на гриле, морской гребешок на гриле, сибас на гриле. | 2 | | |  |
| **Лабораторные работы.** | **8** | | |  |
| 1. Освоение практических навыков при приготовлении: морской окунь с ореховым соусом, судак «Саввой», Лосось «Аля - Фринкасье». | 2 | | |  |
| 2. Освоение практических навыков при приготовлении: Филе лягушки с карри и овощным рагу, медальон из лосося, филе судака с медовым соусом. | 2 | | |  |
| 3. Освоение практических навыков при приготовлении: кальмары с овощами, шницель из лосося, семга фаршированная. | 2 | | |  |
| 4.Составить алгоритм приготовления: Плов с мидиями, креветки  запеченные, Жаркое из мидий, Креветки с соусом, Филе морского гребешка, жаренное во фритюре. | 2 | | |  |
| **Самостоятельная работа.** | **6** | | |  |
| **Содержание** | **16** | | |  |
| 1. Технология приготовления блюд из мяса свинины: Стейк тартар с перепелиным яйцом, окорок в глазировке из виски, мини шашлычки из свинины, свинина шпигованная фисташками и овощами. | 2 | | |  |
| 2.Технология приготовления: Свинина с брусничным соусом, буженина из свинины, свиные отбивные, свиное филе по- венгерски. | 2 | | |  |
| 3.Технология приготовления блюд из мяса говядины: Говядина отварная по- французски, говядина «Бургиньон»,карбонад говяжий по- фламандски, Чили кон карне. | 2 | | |  |
| 4.Технология приготовления :Антрекот с грибами,говяжье филе с модерой и грибами ,гуляш по- венгерски, турнедо «Монпасье». | 2 | | |  |
| 5.Технология приготовления блюд из мяса телятины: телячий эскалоп со сливками, фрикасе из телятины, медальоны телячьи с эстрагоном, телячьи котлеты пожарские в сметане. | 2 | | |  |
| 6 Технология приготовления блюд из мяса птицы: цыпленок жареный на гриле, цыпленок отварной, фрикасе из курицы, цыпленок по- королевски. | 2 | | |  |
| 7.Технология приготовления блюд из дичи: перепел с вишнями, вальдшнеп с «фен Шампань», заяц тушеный по- английски, фрикасе из кролика. | 2 | | |  |
| 8.Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении сложных горячих блюд из мяса. Способы подбора гарниров и соусов. | 2 | | |  |
| **3 курс** | . | | |  |
| **Раздел 5 . Организация и технология приготовления сложных блюд из мяса на гриле. Технология приготовления горячих закусок.** | | **62** | | |  |  |
| **Тема 5.1.Технологический процесс приготовления сложных мясных блюд на гриле**  **Тема 5.2 Приготовление сложных горячих колбасок.**  **Тема 5.3.Технология приготовления сложных горячих закусок.**  **Раздел 6. Организация и технология приготовления блюд из круп.**  **Тема 6.1. Приготовление блюд из круп.**  **Тема 6.2 Приготовление сложных горячих блюд из яиц и творога.**  **.**  **Тема 6.3 Технология приготовления сложных горячих блюд из муки, риса и макаронных изделий.**  **Тема 6.4 Технология приготовления сложных горячих мучных блюд.**  **Тема 6.5 Приготовление теплых салатов.**  **Тема 6.6 приготовление горячих роллов.** | **Содержание.** | **18** | | |  |
| 1. Особенности жарения на гриле. Технология приготовления: баранина жареная на гриле, говядина жареная на гриле, говяжий стейк, говяжий язык. | 4 | | |  |
| 2.Технология приготовления: ягненок на гриле, свинина жареная на гриле, свиные субпродукты жареные на гриле, окорок жареный на гриле, телятина жареная на гриле. | 4 | | |  |
| 3.Обработка птицы для жарки на гриле. особенности жарения птицы на гриле. Технология приготовления: цыпленок, жареный на гриле, цыпленок, жареный на гриле по-американски, цыпленок жареный на гриле с беконом, грудка цыпленка жареная на гриле. | 4 | | |  |
| 4.Особенности жарки дичи на гриле. Технология приготовления: пернатая дичь, жареная на гриле, жареные на гриле эскалопы из тетерева или глухаря. | 4 | | |  |
| 5.Особенности приготовления четвероногой дичи на гриле. Технология приготовления: оленина, жареная на гриле, кролик жареный на гриле. | 2 | | |  |
| **Лабораторные работы.** | **10** | | |  |
| 1. Освоение практических навыков при приготовлении: куропатка с чесноком, гусь с лимонным соком на гриле. | 2 | | |  |
| 2 Освоение практических навыков при приготовлении.: Колбаски гриль, говяжья печень на гриле, люля- кебаб. | 2 | | |  |
| 3. Освоение практических навыков при приготовлении: шницель с сыром и ветчиной, свинина на гриле, свиные ребрышки на гриле, телятина на гриле. | 2 | | |  |
| 4.Освоение практических навыков при приготовлении: шашлык полярный, шашлык из луфаря, шашлык в винном маринаде, шашлык из куриных сердечек. | 2 | | |  |
| 5.Составления технологических схем. | 2 | | |  |
| **Самостоятельная работа** | **20** | | |  |
| 1. Ознакомление с таблицами пищевой ценности различных видов мяса. | **2** | | |  |
| 2. Сроки и режимы хранения рыбного сырья , фаршей и готовых горячих блюд из мяса. | 2 | | |  |
| 3.Составление технологических карт на мясные горячие блюд. | 2 | | |  |
| 4.Составить технологическую схему на блюдо «цыпленок по- королевски» | 2 | | |  |
| 5.Расчет количества сырья и выхода сложных горячих блюд из мяса. | 2 | | |  |
| 6.Подобрать соусы и гарниры к сложным горячим блюдам из мяса. | 2 | | |  |
| 7. Составить таблицу «Кулинарные технологии при приготовлении сложных горячих блюд из мяса» | 4 | | |  |
| 8. Составить таблицу «Кулинарные технологии при приготовлении сложных горячих блюд из рыбы и морепродуктов» | 2 | | |  |
| 9. Составить таблицу «Кулинарные технологии при приготовлении сложных горячих блюд из мяса» | 2 | | |  |
| **Содержание** | **2** | | |  |
| 1.Особенности приготовления колбасок. Технология приготовления: «Чивапчичи», «Копченый сыр» + «Грильвурст», «Франкфуртер», «Дебрецинер». | 2 | | |  |
| **Содержание.** | **22** | | |  |
| 1. Технология приготовления закусок из овощей: запеченные цуккини с помидорами и моцареллой, брокколи запеченная, ролатини из баклажанов, лобио. | 2 | | |  |
| 2. Технология приготовления грибных закусок: буюрди с грибами, шампиньоны, фаршированные фетой, яичница в грибах. | 2 | | |  |
| 3. Технология приготовления грибных закусок: картофель фаршированный грибами, жюльен из грибов и баклажанов, жюльен грибной, запеканка с луком и грибами. | 2 | | |  |
| 4.Технология приготовления закусок из фарша: котлеты «Ласточкино гнездо», тефтели «Американские», биточки с сыром, тефтели в молоке. | 2 | | |  |
| 5. Технология приготовления закусок из фарша: лазанья, рулет мясной, мясо по- французски (из фарша). | 2 | | |  |
| 6 Технология приготовления закусок из картофеля: картофель с помидорами и сыром, запеканка картофельная, картофель по- швейцарски, картошка по- селянски. | 2 | | |  |
| 7.Технология приготовления закусок: жемчужина, пиковая дама, банкетное блюдо «Феерия вкуса», | 2 | | |  |
| 8.Разработка сопроводительной документации для новых видов продукции. Технологическая инструкция. Правила оформления. Рецептура. Правила оформления. Нормы расхода сырья. Правила оформления. | 2 | | |  |
| 9.Закуски из рыбы и морепродуктов. Технология приготовления « Белуга в рассоле», «Судак в соусе с грибами», « Корзиночки с печенью трески», «Валованы с крабами», «Крокеты из крабов. | 2 | | |  |
| 10. Технология приготовления: Поджарка из свинины, Закуска Восточная, Почки телячьи жареные, Ассорти мясное. | 2 | | |  |
| 11. Технология приготовления: Яйца с языком, Яйца с белыми грибами, Яйца с почками. | 2 | | |  |
| **Лабораторные работы.** | **10** | | |  |
| 1. Составить алгоритм приготовления блюд из мяса | 2 | | |  |
| 2.Составить векторные схемы. | 2 | | |  |
| 3. Составить алгоритм приготовления блюд из птицы. | 2 | | |  |
| 4.Составить алгоритм приготовления сложных горячих закусок. | 2 | | |  |
| 5.Составить алгоритм приготовления закусок овощных :»Помидоры фаршированные грибами, Кабачки фаршированные шампиньонами и луком. | 2 | | |  |
| **Самостоятельная работа.** | **30** | | |  |
| 1.Ознакомление с таблицами пищевой ценности различных видов закусок. | 2 | | |  |
| 2. Сроки и режимы хранения горячих закусок. | 2 | | |  |
| 3.Составление технологических карт на горячие закуски. | 2 | | |  |
| 4.Подобрать соусы и для сложных горячих закусок. | 2 | | |  |
| 5.Расчет количества сырья и выхода сложных горячих закусок из мяса. | 2 | | |  |
| 6. Расчет количества сырья и выхода сложных горячих закусок из картофеля. Составление технологических карт» . | 2 | | |  |
| 7. Составить технологические карты приготовления горячих закусок из рыбы и морепродуктов | 4 | | |  |
| 8. Составить таблицу «Подбор оборудования, инвентаря, инструментов для приготовления сложных горячих закусок из мяса» | 2 | | |  |
| 9.Ознакомление с таблицами пищевой ценности. | 2 | | |  |
| 10.Составить алгоритм приготовления закусок из птицы | 2 | | |  |
| 11.Расчет количества сырья и выхода сложных горячих блюд и закусок. | 2 | | |  |
| 12.Составить таблицу «Подбор оборудования, инвентаря, инструментов для приготовления сложных горячих блюд и закусок» | 4 | | |  |
| 13.Расчет выхода полуфабрикатов, массы брутто, нетто, отходов при механической кулинарной обработке | 2 | | |  |
| **Раздел 6. Организация и технология приготовления блюд из круп.** | **80** | | |  |
| **Содержание.** | **18** | | |  |
| 1.Технология приготовления блюд из круп: рисовая каша на молоке, рис с овощами, плов, рис с креветками. | 2 | | |  |
| 2.Технология приготовления блюд из круп: ризотто с овощами, чесночный рис с курицей, рис с кокосовым молоком, рис с луком. | 2 | | |  |
| 3.Технология приготовления: гречка с куриной печенью, гречка с грибами, гречка с мясом, гречка с фаршем. | 2 | | |  |
| 4.Технология приготовления: гречка с баклажанами, гречка с рыбой, гречка с шампиньонами, гречка с тыквой. | 2 | | |  |
| 5.Технология приготовления: каша кукурузная с мясом, каша кукурузная с сухофруктами, каша кукурузная с брусникой. | 2 | | |  |
| 6.Технология приготовления: крупа пшенная с мясом, крупа пшенная с тушенкой, крупа пшенная с грибами, крупа пшенная с тыквой. | 2 | | |  |
| 7.Технология приготовления: Манная каша с ананасом, манная каша с изюмом, манная каша с сыром, манная каша с абрикосом. | 2 | | |  |
| 8.Технология приготовления: гороховая каша с беконом, гороховая каша с тушенкой, гороховая каша с фаршем, гороховая каша с колбасой. | 2 | | |  |
| 9.Технология приготовления: гороховая каша с курицей, гороховая каша с грибами, гороховая каша с овощами, гороховая каша с пряностями. | 2 | | |  |
| **Лабораторные работы.** | **8** | | |  |
| 1. Освоение практических навыков при приготовлении: рисовая каша с фасолью, гречнево- рисовая каша, плов с вешенками. | 2 | | |  |
| 2. Освоение практических навыков при приготовлении: гречка с консервированной рыбой, гречка по- купечески. | 2 | | |  |
| 3.Составить алгоритм приготовления: манная каша с бананом и яблоком. | 2 | | |  |
| 4.Составление технологических схем. | 2 | | |  |
| **Содержание.** | **8** | | |  |
| 1. Технология приготовления: яичница - брюле, яичница - брюле с грибами, яйца в кокотнице, яйца в кокотнице по-королевски. | 2 | | |  |
| 2.Технология приготовления: яйца фаршированные шимэ, котлеты из грибов и яиц, крокеты из яиц, яйца по - шотландски. | 2 | | |  |
| 3.Технология приготовления: омлет по-испански, омлет- муслин, яйца пошированные, бенедект, по- королевски. | 2 | | |  |
| 4.Технология приготовления: запеканка из творога, сырники с тмином, сырники из кукурузной муки творожный кекс. | 2 | | |  |
| **Лабораторные работы.** | **8** | | |  |
| 1.Составить алгоритм приготовления: сырники с кукурузной мукой, творожная запеканка под сиропом, творожный кекс. | 2 | | |  |
| 2.Составить технологическую схему: творожные пончики, творожный каравайчик, запеканка творожная с миндалем. | 2 | | |  |
| 3.Составить алгоритм приготовления: «Яйца со спаржей в корзиночках», «Вареники из творога», запеканка из творога с тыквой. | 2 | | |  |
| 4.Составление технологических схем. | 2 | | |  |
| **Самостоятельная работа.** | **10** | | |  |
| 1.Подготовить видео материалы по приготовлению блюд из яиц. | 4 | | |  |
| 2.Подготовить видео материалы по приготовлению блюд из творога**.** | 2 | | |  |
| 3. Расчет количества сырья и выхода сложных горячих блюд из яиц. | 2 | | |  |
| 4. Расчет количества сырья и выхода сложных горячих блюд из творога. | 2 | | |  |
| **Содержание.** | **8** | | |  |
| 1. Особенности приготовления блюд из муки. Технология приготовления: клецки, клецки по- парижски, клецки по- итальянски, шпетцле. | 2 | | |  |
| 2. Особенности приготовления блюд из макаронных изделий. Технология приготовления: спагетти по- итальянски, спагетти «Карбонара», спагетти по- сицилийски, паста. | 2 | | |  |
| 3. Технология приготовления: Паста, каннелони, лапша с маслом зеленая, томатная, желтая. | 2 | | |  |
| 4.Особенности приготовления блюд из риса. Технология приготовления: рисовый пилав, рис по- гречески, ризотто, ризотто по- милански, паэлья. | 2 | | |  |
| **Лабораторные работы.** | **6** | | |  |
| 1.Составить алгоритм приготовления блюд из макаронных изделий. | 2 | | |  |
| 2.Составить алгоритм приготовления блюд из риса. | 2 | | |  |
| 3.Составление технологических схем. | 2 | | |  |
| **Самостоятельная работа.** | **14** | | |  |
| 1.Составление технологических карт. | 2 | | |  |
| 2.Составить технологическую схему на блюдо «Ризотто миланское» | 2 | | |  |
| 3.Подготовить видео материалы по приготовлению блюд из риса. | 2 | | |  |
| 4.Составить алгоритм приготовления «Паста с креветками» | 2 | | |  |
| 5. Расчет количества сырья и выхода сложных горячих блюд из муки и макаронных изделий. | 2 | | |  |
| 6. Расчет количества сырья и выхода сложных горячих блюд из риса. | 2 | | |  |
| 7. Составить таблицу «Подбор оборудования, инвентаря, инструментов для приготовления сложных горячих блюд из муки и риса» | 2 | | |  |
| **Содержание.** | **6** | | |  |
| 1.Технология Приготовления: Равиоли с сушеной треской, равиоли с копченым лососем в сливочном соусе, равиоли с копченым лососем и креветками, равиоли рыбные. | 2 | | |  |
| 2.Технология приготовления: равиоли с козьим сыром, равиоли с моцареллой, равиоли с мясом индейки, равиоли с шампиньонами. | 2 | | |  |
| 3.Технология приготовления: равиоли с зеленью и ветчиной, равиоли со шпинатом и сыром рикота, равиоли с сыром под соусом, равиоли с жареными грибами. | 2 | | |  |
| **Содержание.** | **6** | | |  |
| 1.Технология приготовления: Салат из печени, салат «Терияки», салат из птицы с мандаринами, теплый салат с курицей и соусом. | 2 | | |  |
| 2.Технология приготовления: теплый салат со свининой, теплый салат с говядиной, теплый салат с бараниной, теплый салат с семгой. | 2 | | |  |
| 3.Технология приготовления: Салат с лисичками, салат с шампиньонами, салат «А- ля гамбургер», салат «Царский». | 2 | | |  |
| **Содержание.** | **2** | | |  |
| 1.Технология приготовления: ролл запеченный с лососем, ролл «Огненый дракон», ролл запеченный с курицей, ролл «Тигровый глаз» | 2 | | |  |
| **Лабораторные работы.** | **2** | | |  |
| 1.Освоение практических навыков при приготовлении: ролл «Темпура Фурай», ролл «Унагай в панировке», ролл «Ацуй маки». | 2 | | |  |
| **Дифференцированный зачет** | **2** | | |  |

**Учебная практика:**

**Виды работ:**

1.Приготовление сложных горячих супов

2.Приготовление сложных горячих соусов

3.Приготовление сложных горячих блюд из овощей

4.Приготовление сложных горячих блюд из грибов

5.Приготовление сложных горячих блюд из сыра

6.Приготовление сложных горячих блюд из рыбы

7.Приготовление сложных горячих блюд из мяса

8.Приготовление сложных горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.

9.Приготовление сложных горячих мясных блюд на гриле

10.Приготовление сложных горячих колбасок.

11.Приготовление сложных горячих закусок.

12.Приготовление сложных блюд из круп

13.Приготовление сложных горячих блюд из яиц

14.Приготовление сложных горячих блюд из творога.

15. Приготовление сложных горячих блюд из муки, риса и макаронных изделий.

16.Приготовление сложных горячих мучных блюд.

17.Приготовление теплых салатов.

18.Приготовление горячих роллов.

**Производственная практика:**

**Виды работ:**

1.Приготовление сложных горячих супов

2.Приготовление сложных горячих соусов

3.Приготовление сложных горячих блюд из овощей

4.Приготовление сложных горячих блюд из грибов

5.Приготовление сложных горячих блюд из сыра

6.Приготовление сложных горячих блюд из рыбы

7.Приготовление сложных горячих блюд из мяса

8.Приготовление сложных горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.

9.Приготовление сложных горячих мясных блюд на гриле

10.Приготовление сложных горячих колбасок.

11.Приготовление сложных горячих закусок.

12.Приготовление сложных блюд из круп

13.Приготовление сложных горячих блюд из яиц

14.Приготовление сложных горячих блюд из творога.

15.Приготовление сложных горячих блюд из муки, риса и макаронных изделий.

16.Приготовление сложных горячих мучных блюд.

17.Приготовление теплых салатов.

18.Приготовление горячих роллов.

**Зачет по модулю в форме экзамена**.

**4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯПМ 03. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

**МДК. 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции**

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

Реализация программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Технология приготовления горячих блюд»;

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;

- столы и стулья по количеству обучающихся;

- шкафы;

-доска;

- стенды;

**-**комплект учебно-наглядных пособий для проведения лабораторных, практических занятий.

1. Технологическое оборудование:

•механическое оборудование (блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм),

•оборудование (мясорубка, рыхлитель, размолочный механизм);

•тепловое оборудование (плита электрическая четырехкомфорочная, жарочный шкаф);

•холодильное оборудование (холодильник бытовой «Стинол»), холодильный шкаф.

2.Оборудование:

•Ванная-мойка.

•Инвентарь: столы разделочные механические, доски разделочные.

1.Мебель кухонная: шкафы - подвесные, стол кухонный, столы производственные

•Посуда и инвентарь в ассортименте

•Доски разделочные

•Весы

**4.2.Информационное обеспечение обучения:**

Основные источники: **.Информационное обеспечение обучения:**

Основные источники:

1.Анфимова, Н.А., Татарская, Л.А. Кулинария. : Изд-ий центр «Академия»,2010г.

Нормативные документы:

1.ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / от 02.01.2000, ФЗ 29 с изменениями от 30.06.2003 № 15 - ФЗ

2.ФЗ РФ «О защите прав потребителя», /от 27.06.2011 № 162 – ФЗ

3.Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 18.08.2011)

4.ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические требования».

5.ГОСТ Р 53104 - 2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

6.ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию».

7.ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

Дополнительные источники:

1.Андросов В.П., Пыжова Т.В.,. Овчинникова Л.В.Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.: Учеб.пособие для нач. проф. образования – М.: Изд-ий центр «Академия», 2006. – 96 с.

2.Дубцов, Г.Г.Технология приготовления пищи: Учеб.пособие [Текст]. – М.: Мастерство, 2001. – 272 с.

3. Богушева В.И. «Технология приготовления пищи» изд. «Март»,2010

4. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания».-М.; Феникс,2010.

5. КащенкоВ.Ф., Кащенко Р.В. «Оборудование предприятий общественного питания» - М.: Альфа – М, 2007

6.ГайворонскийК.Я., ЩегловН.Г. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли» - М.: ИД «ФОРУМ» 2008

7. Дубцов Г.Г. «Товароведение пищевых продуктов» - М.: Издательский центр «Академия», 2008

8.ДубцовГ.Г., СидановаМ.Ю. «Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции» - М.: Издательский центр «Академия», 2009

9. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии.-М.: «Академия», 2008

Отечественные журналы:

«Питание и общество», «Гастроном», «Кулинарные ведомости», «Школа гастронома», «Здоровье». «Смак», «Лиза», «Хозяюшка», «Хлебосол».

Интернет-ресурсы:«Кулинарный портал».

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

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды как в учебном заведении, так и в организациях соответствующих профилю специальности «Технология продукции общественного питания».

Изучение таких общепрофессиональных дисциплин как: «Математика», «Товароведение пищевых продуктов», «Физиология питания, санитария, гигиена», «Организация хранения и контроля запасов и сырья», «Метрология, стандартизация, сертификация», «Информационные технологии», «Правовые основы профессиональной деятельности» должно предшествовать освоению данного модуля или изучается параллельно.

**4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

Наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» и специальности «Технология продукции общественного питания». Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов. Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

Мастера: наличие 5-6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях. Опыт работы в профессиональной сфере является обязательным.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | - демонстрация интереса к будущей профессии  - обоснование профессиональных функций техника-технолога;  - наличие положительных отзывов по итогам производственной практики;  - участие в научно-исследовательской работе;  -участие в конкурсах профессионального мастерства, мастер-классах, обучающих семинарах;  - создание портфолио студента | Наблюдение за выполнением задания.  Опрос,  проверка выполнения задания,  проверка отчетов |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | * планирование собственной деятельности, выбор методов и способов решения профессиональных задач;   - оценивание эффективности собственной деятельности по качественным и количественным показателям; | Наблюдение за выполнением задания.  Опрос,  проверка выполнения задания,  проверка отчетов |
| ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях. | - организация собственной деятельности и адаптация к изменяющимся обстоятельствам на основе решения простых проблем;  - демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | Наблюдение за выполнением задания.  Опрос,  проверка выполнения задания,  проверка отчетов |
| ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | - нахождение и использование информации, необходимой для подготовки и проведения практических занятий;  - использование различных источников, в т. ч. электронных, для поиска необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; | Наблюдение за выполнением задания.  Опрос,  проверка выполнения задания,  проверка отчетов |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности. | -демонстрация использования информационно-коммуникационных технологий для планирования, подготовки и проведения учебных занятий и самостоятельной работы; | Наблюдение за выполнением задания.  Опрос,  проверка выполнения задания,  проверка отчетов |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; | Наблюдение за выполнением задания.  Опрос,  проверка выполнения задания,  проверка отчетов |
| ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий | - взаимодействие со студентами, преподавателями и мастерами в ходе обучения;  - внесение корректив в собственную деятельность на основе ее анализа;  - проявление ответственности за работу членов команды (подчиненных), за инициирование и выполнение собственных задач; | Наблюдение за выполнением задания.  Опрос,  проверка выполнения задания,  проверка отчетов |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | - организация собственной самостоятельной работы при изучении профессионального модуля;  - освоение программ дополнительной профессиональной подготовки;  - планирование и осуществление обучающимся мероприятий по повышению личностного и квалификационного уровня | Наблюдение за выполнением задания.  Опрос,  проверка выполнения задания,  проверка отчетов |
| ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности | - проявление интереса и систематический анализ инноваций в области профессиональной деятельности;  - организация собственной деятельности и адаптация к часто изменяющимся технологиям в профессиональной деятельности; | Наблюдение за выполнением задания.  Опрос,  проверка выполнения задания,  проверка отчетов |
| ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) | - демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности. | Наблюдение за выполнением задания.  Опрос,  проверка выполнения задания,  проверка отчетов |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели результатов подготовки** | **Формы и методы контроля** |
| ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.     Уметь:  проводить расчеты по формулам:  длясложных супов национальной кухни.  Знать:  Изменения, происходящие с основными пищевыми веществами при тепловой обработке продуктов.  Технологический процесс приготовления супов национальной кухни. | -выбор методов организации и технологии приготовления сложных супов;  -составление технологических и технико – технологических карт на приготавливаемые супы;  - выбор технологического оборудования для организации работ по приготовлению сложных супов;  - подбор технологической оснастки: приспособлений, инструментов, инвентаря для приготовления полуфабрикатов из мяса;  -анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;  - анализ технологического процесса приготовления сложных супов, выявление ошибок и их исправление. | Текущий контроль в форме:  - лабораторных и практических занятий;  - контрольных работ по темам МДК;  - проведение тестирования по правилам эксплуатации технологического оборудования .  Проведения брокеража сырья и готовой продукции |
| ПК 3.2.  Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. | - выбор методов организации и технологии приготовления сложных горячих соусов.  - выбор технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации приготовления сложных горячих соусов;  - распределение, учет индивидуальных особенностей обучающихся;  - рациональное распределение времени, правильная организация рабочих мест с соблюдением правил техники безопасности и охраны труда;  - демонстрация качества анализа технологической документации;  -правильность выбора ассортимента вкусовых добавок к горячим сложным соусам;  - правильность подбора вина и других алкогольных напитков для сложных соусов. | Текущий контроль в форме:  - лабораторных и практических занятий;  - контрольных работ по темам МДК;  - проведение тестирования по правилам эксплуатации технологического оборудования .  Проведения брокеража сырья и готовой продукции |
| ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.  Уметь:  проводить расчеты по формулам:  для сложных блюд из овощей, грибов и сыра национальной кухни.  Знать:  Технологический процесс приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра национальной кухни. | - выбор методов организации и технологии приготовления сложных горячих соусов.  - выбор технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.  - распределение, учет индивидуальных особенностей обучающихся;  - рациональное распределение времени, правильная организация рабочих мест с соблюдением правил техники безопасности и охраны труда;  - демонстрация качества анализа технологической документации;  -правильность выбора ассортимента вкусовых добавок к горячим сложным блюдам из овощей, грибов и сыра. | Текущий контроль в форме:  - лабораторных и практических занятий;  - контрольных работ по темам МДК;  - проведение тестирования по правилам эксплуатации технологического оборудования .  Проведения брокеража сырья и готовой продукции. |
| ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.  Уметь:  проводить расчеты по формулам:  для сложных блюд из кролика и нутрии.  Технология приготовления блюд из мяса кролика и нутрии.  Изменения, происходящие с основными пищевыми веществами при тепловой обработке продуктов.  Технологический процесс приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни.  Организация процесса приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни. | выбор технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.  - распределение, учет индивидуальных особенностей обучающихся;  - рациональное распределение времени, правильная организация рабочих мест с соблюдением правил техники безопасности и охраны труда;  - демонстрация качества анализа технологической документации;  -правильность выбора ассортимента вкусовых добавок к горячим сложным блюдам из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | Текущий контроль в форме:  - лабораторных и практических занятий;  - контрольных работ по темам МДК;  - проведение тестирования по правилам эксплуатации технологического оборудования .  Проведения брокеража сырья и готовой продукции |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | | | |
|  |
|  | | | |  |  |
|  |  | | |
|  | | | |
|  | | | |

**4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯПМ 03. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

**МДК. 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции**

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

Реализация программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Технология приготовления горячих блюд»;

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;

- столы и стулья по количеству обучающихся;

- шкафы;

-доска;

- стенды;

**-**комплект учебно-наглядных пособий для проведения лабораторных, практических занятий.

1. Технологическое оборудование:

•механическое оборудование (блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм),

•оборудование (мясорубка, рыхлитель, размолочный механизм);

•тепловое оборудование (плита электрическая четырехкомфорочная, жарочный шкаф);

•холодильное оборудование (холодильник бытовой «Стинол»), холодильный шкаф.

2.Оборудование:

•Ванная-мойка.

•Инвентарь:столы разделочные механические, доски разделочные.

1.Мебель кухонная: шкафы- подвесные, стол кухонный, столы производственные

•Посуда и инвентарь в ассортименте

•Доски разделочные

•Весы

**4.2.Информационное обеспечение обучения:**

Основные источники:

1.Анфимова, Н.А., Татарская, Л.А. Кулинария. : Изд-ий центр «Академия»,2010г.

Нормативные документы:

1.ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / от 02.01.2000, ФЗ 29 с изменениями от 30.06.2003 № 15 - ФЗ

2.ФЗ РФ «О защите прав потребителя», /от 27.06.2011 № 162 – ФЗ

3.Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 18.08.2011)

4.ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические требования».

5.ГОСТ Р 53104 - 2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

6.ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию».

7.ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

Дополнительные источники:

1.Андросов В.П., Пыжова Т.В.,. Овчинникова Л.В.Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.: Учеб.пособие для нач. проф. образования – М.: Изд-ий центр «Академия», 2006. – 96 с.

2.Дубцов, Г.Г.Технология приготовления пищи: Учеб.пособие [Текст]. – М.: Мастерство, 2001. – 272 с.

3. Богушева В.И. «Технология приготовления пищи» изд. «Март»,2010

4. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания».-М.; Феникс,2010.

5. КащенкоВ.Ф., Кащенко Р.В. «Оборудование предприятий общественного питания» - М.: Альфа – М, 2007

6.ГайворонскийК.Я., ЩегловН.Г. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли» - М.: ИД «ФОРУМ» 2008

7. Дубцов Г.Г. «Товароведение пищевых продуктов» - М.: Издательский центр «Академия», 2008

8.ДубцовГ.Г., СидановаМ.Ю. «Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции» - М.: Издательский центр «Академия», 2009

9. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии.-М.: «Академия», 2008

Отечественные журналы:

«Питание и общество», «Гастроном», «Кулинарные ведомости», «Школа гастронома», «Здоровье». «Смак», «Лиза», «Хозяюшка», «Хлебосол».

Интернет-ресурсы:«Кулинарный портал».

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

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды как в учебном заведении, так и в организациях соответствующих профилю специальности «Технология продукции общественного питания».

Изучение таких общепрофессиональных дисциплин как: «Математика», «Товароведение пищевых продуктов», «Физиология питания, санитария, гигиена», «Организация хранения и контроля запасов и сырья», «Метрология, стандартизация, сертификация», «Информационные технологии», «Правовые основы профессиональной деятельности» должно предшествовать освоению данного модуля или изучается параллельно.

**4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

Наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» и специальности «Технология продукции общественного питания». Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов. Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

Мастера: наличие 5-6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях. Опыт работы в профессиональной сфере является обязательным.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬГО МОДУЛЯ ПМ 03. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

**МДК. 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции**

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | - демонстрация интереса к будущей профессии  - обоснование профессиональных функций техника-технолога;  - наличие положительных отзывов по итогам производственной практики;  - участие в научно-исследовательской работе;  -участие в конкурсах профессионального мастерства, мастер-классах, обучающих семинарах;  - создание портфолио студента | Наблюдение за выполнением задания.  Опрос,  проверка выполнения задания,  проверка отчетов |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | * планирование собственной деятельности, выбор методов и способов решения профессиональных задач;   - оценивание эффективности собственной деятельности по качественным и количественным показателям; | Наблюдение за выполнением задания.  Опрос,  проверка выполнения задания,  проверка отчетов |
| ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях. | - организация собственной деятельности и адаптация к изменяющимся обстоятельствам на основе решения простых проблем;  - демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | Наблюдение за выполнением задания.  Опрос,  проверка выполнения задания,  проверка отчетов |
| ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | - нахождение и использование информации, необходимой для подготовки и проведения практических занятий;  - использование различных источников, в т. ч. электронных, для поиска необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; | Наблюдение за выполнением задания.  Опрос,  проверка выполнения задания,  проверка отчетов |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности. | -демонстрация использования информационно-коммуникационных технологий для планирования, подготовки и проведения учебных занятий и самостоятельной работы; | Наблюдение за выполнением задания.  Опрос,  проверка выполнения задания,  проверка отчетов |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; | Наблюдение за выполнением задания.  Опрос,  проверка выполнения задания,  проверка отчетов |
| ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий | - взаимодействие со студентами, преподавателями и мастерами в ходе обучения;  - внесение корректив в собственную деятельность на основе ее анализа;  - проявление ответственности за работу членов команды (подчиненных), за инициирование и выполнение собственных задач; | Наблюдение за выполнением задания.  Опрос,  проверка выполнения задания,  проверка отчетов |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | - организация собственной самостоятельной работы при изучении профессионального модуля;  - освоение программ дополнительной профессиональной подготовки;  - планирование и осуществление обучающимся мероприятий по повышению личностного и квалификационного уровня | Наблюдение за выполнением задания.  Опрос,  проверка выполнения задания,  проверка отчетов |
| ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности | - проявление интереса и систематический анализ инноваций в области профессиональной деятельности;  - организация собственной деятельности и адаптация к часто изменяющимся технологиям в профессиональной деятельности; | Наблюдение за выполнением задания.  Опрос,  проверка выполнения задания,  проверка отчетов |
| ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) | - демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности. | Наблюдение за выполнением задания.  Опрос,  проверка выполнения задания,  проверка отчетов |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели результатов подготовки** | **Формы и методы контроля** |
| ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.     Уметь:  *проводить расчеты по формулам:*  *длясложных супов национальной кухни.*  Знать:  *Изменения, происходящие с основными пищевыми веществами при тепловой обработке продуктов.*  *Технологический процесс приготовления супов национальной кухни.* | -выбор методов организации и технологии приготовления сложных супов;  -составление технологических и технико – технологических карт на приготавливаемые супы;  - выбор технологического оборудования для организации работ по приготовлению сложных супов;  - подбор технологической оснастки: приспособлений, инструментов, инвентаря для приготовления полуфабрикатов из мяса;  -анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;  - анализ технологического процесса приготовления сложных супов, выявление ошибок и их исправление. | Текущий контроль в форме:  - лабораторных и практических занятий;  - контрольных работ по темам МДК;  - проведение тестирования по правилам эксплуатации технологического оборудования .  Проведения брокеража сырья и готовой продукции |
| ПК 3.2.  Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. | - выбор методов организации и технологии приготовления сложных горячих соусов.  - выбор технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации приготовления сложных горячих соусов;  - распределение, учет индивидуальных особенностей обучающихся;  - рациональное распределение времени, правильная организация рабочих мест с соблюдением правил техники безопасности и охраны труда;  - демонстрация качества анализа технологической документации;  -правильность выбора ассортимента вкусовых добавок к горячим сложным соусам;  - правильность подбора вина и других алкогольных напитков для сложных соусов. | Текущий контроль в форме:  - лабораторных и практических занятий;  - контрольных работ по темам МДК;  - проведение тестирования по правилам эксплуатации технологического оборудования .  Проведения брокеража сырья и готовой продукции |
| ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.  Уметь:  *проводить расчеты по формулам:*  *для сложных блюд из овощей, грибов и сыра национальной кухни.*  *Знать:*  *Технологический процесс приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра национальной кухни.* | - выбор методов организации и технологии приготовления сложных горячих соусов.  - выбор технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.  - распределение, учет индивидуальных особенностей обучающихся;  - рациональное распределение времени, правильная организация рабочих мест с соблюдением правил техники безопасности и охраны труда;  - демонстрация качества анализа технологической документации;  -правильность выбора ассортимента вкусовых добавок к горячим сложным блюдам из овощей, грибов и сыра. | Текущий контроль в форме:  - лабораторных и практических занятий;  - контрольных работ по темам МДК;  - проведение тестирования по правилам эксплуатации технологического оборудования .  Проведения брокеража сырья и готовой продукции. |
| ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.  Уметь:  *проводить расчеты по формулам:*  *для сложных блюд из кролика и нутрии.*  *Технология приготовления блюд из мяса кролика и нутрии.*  *Изменения, происходящие с основными пищевыми веществами при тепловой обработке продуктов.*  *Технологический процесс приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни.*  *Организация процесса приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни.* | выбор технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.  - распределение, учет индивидуальных особенностей обучающихся;  - рациональное распределение времени, правильная организация рабочих мест с соблюдением правил техники безопасности и охраны труда;  - демонстрация качества анализа технологической документации;  -правильность выбора ассортимента вкусовых добавок к горячим сложным блюдам из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | Текущий контроль в форме:  - лабораторных и практических занятий;  - контрольных работ по темам МДК;  - проведение тестирования по правилам эксплуатации технологического оборудования .  Проведения брокеража сырья и готовой продукции |

1. [↑](#footnote-ref-2)