

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Свердловской области
«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»



(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)

СОГЛАСОВАНО
Методическим советом
протокол от «28» 06 2017 г.
№ 7

УТВЕРЖДАЮ
Директор
Ф. Г. Исламгалиев
Приказ № 10/2017 от «23» 06 2017 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

форма обучения заочная

г. Екатеринбург
2017

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация разработчик: ГАПОУ СО Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»

Разработчик: Королев А.П., преподаватель 1КК

Рассмотрена на заседании методического совета протокол № 7
от «23» 06 2017г.

Председатель методического совета _____

Согласовано:

Зам. директора по УР _____ И.Н. Субботина

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	стр. 4
1.1. Область применения программы Программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания а также укрупненной группы специальности 19.00.00. Промышленная экология и биотехнология 19.01.17. Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности: организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций: 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 профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании по программам повышения квалификации по профессиям «Повар, кондитер».	8 22
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	25
1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: – разработать ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; – организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; – приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; – сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; – контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции; уметь: – органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; – принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; – проводить расчеты по формулам; – безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции. – выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;	

- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; **знать:**
- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (порезочных, прозрачных,

- национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
 - технологию приготовления специальных гарниров к сложным порезочным, 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 (масса), 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 к ним в охлажденном и замороженном виде;
 - риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
 - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции
- 1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**
- всего – 555 часов, в том числе:
- обязательной учебной нагрузки обучающего 447 часов, включая:
- в том числе практические работы – 24 часа;
- курсовая работа - 20 часов.
- самостоятельной работы обучающегося – 363 часа;
- учебная практика - 36 часов;
- производственная практика- 72 часа.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИ ОТОБЛЮДЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (в т.ч. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика		
			Обязательная учебная нагрузка обучающихся	Самостоятельная работа обучающихся	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов		Учебные занятия, часов	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1.-ПК 1.4.	МДК 03.01. Технология приготовления сложной кулинарной продукции	493	84	24	20	363		36	-
ПК 1.1.-ПК 1.4.	Производственная практика	72	84	24	20	363		36	72
	Всего:	555	84	24	20	363		36	72

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности -организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, 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), результаты 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.

Содержание «Технология приготовления сложной кулинарной продукции»

Наименование МДК, разделов, тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Наименование разделов междисциплинарных курсов (МДК) и тем		84	
Раздел 1. Организовывать и осуществлять приготовление сложных горячих супов и соусов			
Тема 1	Содержание учебного материала		
Технология приготовления сложных супов	Ассортимент, характеристика сложных супов. Правила выбора основных и дополнительных ингредиентов, вариантов сочетания продуктов для создания гармоничных супов. Технологический процесс приготовления разнообразных супов: суп-пюре из разных овощей, суп-пюре из моркови, суп-пюре из помидоров, суп-пюре из зеленого горошка, суп-пюре из тыквы с трюфелями, суп-пюре из спаржи, суп-пюре из шампиньонов, суп-пюре из рыбы, суп-пюре из морепродуктов (биск), суп-пюре из печени, суп-пюре из птицы. Лабораторная работа № 1 Приготовление сложных заправок супов Приготовление разнообразных супов и гарниров к ним. Самостоятельная работа Проанализировать варианты сочетания продуктов в разных супах. Варианты приностей и приправ для приготовления заправок супов. Изучить основы торшечной кухни. Изучить ассортимент пюреобразных супов из морепродуктов с различными наполнителями. Изучить способы осветления бульонов, их технологическую эффективность. Разработать гарниры к сложным супам из различного сырья(3). Проанализировать качество супов промышленного производства. Слепить выходы, оформить.	2 2 4 46	1 1 1 3
Тема 2	Содержание учебного материала		

Технология приготовления сложных горячих супов.	Ассортимент, классификация, характеристика основных горячих супов. Характеристика приемов и методов приготовления сложных горячих супов: взбивание с опороженным загущением, варка на водной бане, введение эмульгаторов, уваривание, выпаривание, проваривание до загустения, взбивание при отпороженном нагревании, деконсервирование, замораживание и размораживание супов, коррекция цветовой гаммы супов, варианты порционирования и подачи. Практическое занятие Расчет массы сырья для приготовления заданного количества супов, для заданного количества блюд. Практическое занятие Расчет химического состава блюд для супов	2	1
Технология приготовления сложных горячих супов.	Самостоятельная работа Выполнить работу по созданию суповой композиции горячих супов. Разработать рецептуру горячих супов для подачи овощных и рыбных блюд. Разработать рецептуру супов для горячих блюд с использованием смесей приправ. Изучить ассортимент пряных овощей используемых при декорировании тарелки супами. Изучить ассортимент супов промышленного производства используемых в предприятиях.	2 46	1 3
Раздел 2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра	Содержание учебного материала		
Тема 2.1	Содержание учебного материала		
Технология приготовления сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.	Характеристика ассортимента сложных горячих блюд из овощей и грибов. Методы приготовления сложных блюд из овощей и грибов: припускание с паром, томление в горшочках, загибание сливоками, паровая конвекция, пропаривание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощных масс, жарка в жидком тесте, запекание, фарширование, варка в вакууме, тушение с добавлением вина. Практическое занятие Расчет массы сырья для приготовления заданного количества порций блюд из овощей и грибов, включая гарниры и соус.	2 2 2	1 1 2

<p>Разработать рецептуру приготовления мясных рулетов (2 варианта). Изучить виды подготовки мяса для жарки в жарочном шкафу (конвектомат). Разработать варианты гарниров и соусов для подачи блюд из мяса различными способами тепловой обработки. Разработать варианты оформления блюд из жареного мяса (2 наименования). Разработать рецептуру блюда из мяса с использованием экзотических плодов.</p>			
<p>Тема 2.4 Технология приготовления сложных горячих блюд из птицы</p>	<p>Содержание учебного материала Характеристика ассортимента сложных горячих блюд из птицы. Правила выбора полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов из домашней птицы в соответствии с видом тепловой обработки для создания гармоничных блюд. Требования к их качеству. Температурный режим и санитарные правила приготовления блюд из домашней птицы, гусятины и утиной печени. Технология приготовления сложных блюд из домашней птицы, гусятины и утиной печени: индейки, утки жареной целиком, гуся фаршированного яблоками, утки фаршированной гречневой кашей, яблоками и другими фаршами, кур жаренных на вертеле, кур жаренных в тесте, утиной ножки конфи, жареной утиной грудки, утки жареного копчения, гуся, утки томленных в горшочке, вареного на пару или «овощной подушке» филе кур, фрикасе из филе кур, суфле из печени, изделий из кнельной массы паровых или запеченных, утки тушеной в вине с фруктами или без них. Требования к качеству. Самостоятельная работа Разработать варианты принаостей и приправ для приготовления блюд из птицы. Изучить правила копчения птицы. Разработать рецептуру блюда из кнельной массы птицы Подобрать гарниры и соусы, разработать варианты оформления блюд из птицы.</p>	<p>2 2 2</p>	<p>2,3 1 1</p>
<p>Тема 2.5 Технология приготовления горячих блюд из сыра</p>	<p>Содержание учебного материала Характеристика ассортимента блюд из сыра. Правила выбора сыров в зависимости от основного сырья блюда и способа тепловой обработки. Технология приготовления закусок и блюд из сыра: закуска из сыра и с сыром.</p>	<p>46 2 2</p>	<p>2,3 1 1</p>

<p>Тема 2.6 Особенности организации производства сложной горячей кулинарной продукции</p>	<p>сырной тарелки, сыра жареного, сырных шариков жареных во фритюре, фондю, копченого сыра, сырного супа, сырного соуса. Самостоятельная работа Изучить ассортимент сыров и их товароведную характеристику, использование при приготовлении горячих блюд. Использование сыра в закусочной кухне. Содержание учебного материала Организация рабочих мест по приготовлению сложных супов. Организация работы соусной станции в ресторане. Организация работы соусной станции в ресторане. Самостоятельная работа Изучить организацию рабочего места по приготовлению супов с использованием нового оборудования. Изучить новое оборудование для хранения супов при организации соусной станции. Изучить организацию комплексного рабочего места по приготовлению полуфабриката для блюд из рыбы, птицы, мяса разных способов тепловой обработки.</p>	<p>46 2 41</p>	<p>2,3 1 2,3</p>
<p>Экзамен Курсовая работа</p>	<p>Тематика занятий курсовой работы Введение курсовой работы Выбор темы курсовой работы Составление рецептур блюд ттк Составление рецептур блюд ттк Разработка рецептур блюд ттк Разработка рецептур блюд ттк Характеристика основного вида сырья Расчет пищевой ценности блюд Расчет пищевой ценности блюд Защита курсовой работы</p>	<p>20 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2</p>	<p>36 72</p>
<p>Учебная Практика Производственная практика</p>	<p>1. Организация процесса приготовления сложных супов. Приготовление сложных супов. 2. Организация процесса приготовления сложных супов. Приготовление</p>	<p>36 72</p>	<p></p>

	<p>сложных супов; 3. Организация процесса приготовления горячих супов. 4. Организация процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра. 5. Организация процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяственной (домашней) птицы. Приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяственной (домашней) птицы. 6. Организация процесса и приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяственной (домашней) птицы. Приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяственной (домашней) птицы.</p>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, товароведения продовольственных товаров, организации производства, технологии продукции общественного питания, учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

- действующие модели технологического оборудования и производственный инвентарь;
- интерактивная доска;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации по профессиональному модулю.
- наглядные пособия.

Технические средства обучения: аудиовизуальные, компьютерные (мультимедиа проектор, компьютеры, принтер, сканер) и телекоммуникационные (Интернет-ресурсы) и др.

Оборудование Учебного кулинарного цеха и его рабочих мест:

- производственные столы;
- ванны;
- бытовые раковины;
- электросушилки;
- электрорыбоочистка;
- плиты;
- конвектоматы;
- пароварки;
- массажеры;
- ињекторы;
- фритюрницы;
- комби-гриль;
- механическое оборудование (мясорубки, взбивальные машины/ блендеры, овощерезки и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- посудомоечная машина;
- производственный инвентарь и инструменты;
- напильная и столовая посуда;
- приборы;
- сырье, продукты.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на производственной и учебной практике: производственные столы, наборы инструментов и инвентаря, посуды, сырье и продукты.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014, 272 с.
2. Ковалева Н.И., Куткина М.Н., Крайнова В.А. Технология приготовления пищи. М.: Издательский дом «Деловая литература», 2015, 480 с.
3. Лифшиц М.М. Стандартизация, метрология и сертификация: Учебник. – М.: Юрайт – Издат, 2014, 296 с.
4. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА-М., 2013, 170 с.
5. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник, 5 издание, дополн. и перераб. Ростов н/Дону: Феникс, 2018, 416 с.

Дополнительные источники:

1. Ресурсы Интернет сайтов
2. Отечественные журналы: «Рестораны и гостиницы» «Ресторатор» «Торговое оборудование» «Ресторанные ведомости»

3.3. Формы проведения занятий.

1. Интерактивная учебная лекция.
2. Публичная презентация.
3. Деловая игра.
4. Анализ конкретных ситуаций.
5. Коллоквиум.
6. Проблемное обучение.

3.4. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием проведения учебных занятий по профессиональному модулю является наличие оборудованных рабочих мест учебных кабинетов по количеству обучающихся.

Обязательным условием допуска к учебной и производственной практике (по профилю специальности) по профессиональному модулю «Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции» является наличие у обучающегося документально оформленного медицинского заключения о соответствии состояния здоровья условиям работы в данной профессиональной области.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) по профессиональному модулю «Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции» является освоение профессиональных компетенций по профессиональному модулю «Выполнение работ по рабочей профессии «повар», а также освоение компетенций в рамках дисциплин: «Математика», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Охрана труда».

Для оценки усвоения профессионального модуля в конце учебной и производственной практики предусматривается выполнение контрольного задания, которое включает теоретическую часть и выполнение комплексного практического задания. Контрольное задание выполняется каждым студентом самостоятельно и оценивается руководителем практики.

3.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу «Технология процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции»: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции» и специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты:

- преподаватели дисциплин: «товароведение продовольственных товаров», «оборудование предприятий общественного питания», «технология продукции общественного питания», «организация производства в предприятиях общественного питания»;
- преподаватели общепрофессиональных дисциплин: «Охрана труда», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Организация хранения и контроль запасов сырья»;
- преподаватель дисциплины «Математика».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Мастера производственного обучения: дипломированные специалисты, имеющие среднее профессиональное и/или высшее профильное образование. Обязательным требованием является стажировка по профилю специальности в передовых предприятиях общественного питания не реже 1-го раза в 3 года.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 03 «Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции»

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления супов органолептическим способом. 2. Правильно подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления супов, в т.ч. в условиях производства. 3. Правильно планирует ассортимент супов в меню в зависимости от типа и класса предприятия. 4. Правильно составляет технологические схемы, приготовления супов в соответствии с заданием. 5. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления супов в соответствии с нормативными документами и условиями кондиции сырья. 6. Правильно планирует и выполняет технологический процесс приготовления сложных супов. 7. Подбирает пряности и приправы для приготовления супов. 8. Правильно выбирает температурный режим приготовления и безопасное хранение супов, в т.ч. в условиях производства. 9. Правильно организует рабочее место для приготовления супов в соответствии с заданием. 10. Правильно оценивает качество супов органолептическим способом. 	<p>Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления супов, организации рабочего места. Экспертная оценка расчетов. Экспертная оценка выполнения задания по приготовлению супов. Тестирование. Моделирование практической ситуации. Наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места. Экспертная оценка защиты самостоятельной работы по темам.</p>

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления соусов органолептическим способом. 2. Правильно подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления соусов, в т.ч. в условиях производства. 3. Правильно планирует ассортимент соусов в меню в зависимости от типа и класса предприятия. 4. Правильно составляет технологические схемы, приготовления соусов в соответствии с заданием. 5. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления соусов в соответствии с нормативными документами и кондиции сырья. 6. Правильно планирует и выполняет технологический процесс приготовления сложных соусов. 7. Подбирает пряности и приправы для приготовления соусов. 8. Правильно выбирает температурный режим приготовления и безопасное хранение соусов, в т.ч. в условиях производства. 9. Правильно организует рабочее место для приготовления соусов в соответствии с заданием. 10. Правильно оценивает качество соусов органолептическим способом. 11. Правильно организует работу соусной станции в ресторане. 12. Правильно использует полуфабрикаты для соусов промышленной выработки. 	<p>Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления соусов, организации рабочего места. Экспертная оценка выполнения схем, расчетов. Экспертная оценка выполнения задания по приготовлению соусов. Тестирование. Моделирование практической ситуации. Наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места. Экспертная оценка защиты самостоятельной работы по темам.</p>
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, и сыра	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра органолептическим способом. 2. Правильно подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра, в т.ч. в условиях производства. 	<p>Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления блюд из овощей, грибов и сыра, организации рабочего места. Экспертная оценка выполнения схем, расчетов.</p>

	<p>зависимости от типа и класса предприятия.</p> <p>4. Правильно составляет технологические схемы, приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы в соответствии с заданием.</p> <p>5. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы в соответствии с нормативными документами и кондиции сырья.</p> <p>6. Правильно планирует и выполняет технологический процесс приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и птицы. Подбирает пряности и приправы для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы.</p> <p>7. Правильно выбирает температурный режим приготовления и безопасное хранение блюд из рыбы, мяса и птицы, в т.ч. в условиях производства.</p> <p>8. Правильно организует рабочее место для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы в соответствии с заданием.</p> <p>9. Правильно оценивает качество блюд из рыбы, мяса и птицы органолептическим способом.</p> <p>10. Правильно подбирает гарниры и соусы к блюдам из рыбы, мяса и птицы.</p> <p>11. Правильно оформляет и подготавливает горячие блюда из рыбы, мяса, птицы к подаче.</p>	<p>Экспертная оценка практического задания по приготовлению блюд из рыбы, мяса и птицы.</p> <p>Тестирование.</p> <p>Моделирование практической ситуации.</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка рабочего места.</p> <p>Экспертная оценка защиты самостоятельной работы по темам.</p>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>3. Правильно планирует ассортимент блюд из овощей, грибов и сыра в меню в зависимости от типа и класса предприятия.</p> <p>4. Правильно составляет технологические схемы, приготовления блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии с заданием.</p> <p>5. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии с нормативными документами и кондиции сырья.</p> <p>6. Правильно планирует и выполняет технологический процесс приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>7. Подбирает пряности и приправы для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>8. Правильно выбирает температурный режим приготовления и безопасное хранение блюд из овощей, грибов и сыра, в т.ч. в условиях производства.</p> <p>9. Правильно организует рабочее место для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии с заданием.</p> <p>10. Правильно оценивает качество блюд из овощей, грибов и сыра органолептическим способом.</p> <p>11. Правильно подбирает гарниры и соусы к блюдам из овощей, грибов и сыра.</p> <p>12. Правильно выбирает сыры в зависимости от способа тепловой обработки, в т.ч. от основного сырья блюд.</p> <p>13. Правильно нарезает сыры в зависимости от вида.</p> <p>14. Правильно оформляет и подготавливает блюда к подаче.</p>	<p>Экспертная оценка выполнения задания по приготовлению блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>Тестирование.</p> <p>Моделирование практической ситуации.</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка</p>	<p>Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы, организации рабочего места.</p> <p>Экспертная оценка выполнения схем, расчетов.</p>
<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>1. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы органолептическим способом.</p> <p>2. Правильно подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы, в т.ч. в условиях производства.</p> <p>3. Правильно планирует ассортимент блюд из рыбы, мяса и птицы в меню в</p>	<p>1. Правильно организует рабочее место для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы.</p> <p>2. Правильно выбирает температурный режим приготовления и безопасное хранение блюд из рыбы, мяса и птицы, в т.ч. в условиях производства.</p> <p>3. Правильно организует рабочее место для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы.</p> <p>4. Правильно оценивает качество блюд из рыбы, мяса и птицы органолептическим способом.</p> <p>5. Правильно подбирает гарниры и соусы к блюдам из рыбы, мяса и птицы.</p> <p>6. Правильно оформляет и подготавливает горячие блюда из рыбы, мяса, птицы к подаче.</p>