

Автономная некоммерческая организация среднего профессионального образования
«Колледж Волжского университета имени В.Н. Татищева»

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор
АНО СПО «Колледж ВУиТ»

 И.А. Поленова

29 августа 2018 г.



Рабочая программа дисциплины
**«ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ
ПРОДУКЦИИ»**

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

квалификация выпускника – техник-технолог

Тольятти

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в данной области при наличии среднего общего образования.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный модуль ПМ.03.

1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса, 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, 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, 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, птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов, 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, птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей, и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд их 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, 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, 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 кулинарной продукции.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	255
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	178
в том числе:	
лабораторные занятия	90
практические занятия	18
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	77
<i>Итоговая аттестация в виде экзамена</i>	

3.2. Тематический план и содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	
Раздел 1. Технологические процессы приготовления и приготовление сложных супов			
Тема 1.1. Пищевая ценность и классификация супов	Содержание	7	
	1 Значение первых блюд в питании. Классификация первых блюд. Общие правила приготовления и подачи супов. Санитарные и технологические требования к производству. Ассортимент, условия и сроки хранения, транспортирования первых блюд. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья. Органолептические способы определения степени готовности при приготовлении первых блюд		
	2 Классификация бульонов, их характеристика (костный, мясокостный, бульон из птицы, рыбный, грибной) Технологические требования к приготовлению бульонов. Санитарные требования к производству, хранению, транспортировки		
	3 Классификация супов. Технологические требования к приготовлению сложных горячих блюд-супов Требования к качеству сложных супов. Режимы хранения, реализации и транспортировки сложных супов.		
Тема 1.2. Производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов	Содержание	7	
	1 Виды механического, теплового, холодильного оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов; правила их безопасного использования		
	2 Организация производства в горячем цехе, режимы хранения, реализации и транспортировки сложных горячих блюд		
	Лабораторные работы		20
	1 Составление технологических карт на супы		
	2 Расчет себестоимости продукции на сложные супы		
	3 Составление «Меню» на первые блюда		
	4 Подбор оборудования и инвентаря для горячего цеха по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы.		
	Самостоятельная работа		15
1 Составление алгоритмов деятельности супов различной сложности			

	2	Работа со сборником рецептов	
	3	Составление таблиц «Требования к качеству, сроки реализации супов».	
	4	Подготовка рефератов: «Прозрачные супы», «Национальные супы», «Гарниры к сложным супам», «Особенности подачи супов»	
	5	Составление рекламных проспектов	
	Практические занятия		6
	1	Работа с нормативными документами (сборник рецептов)	
	2	Решение ситуационных задач	
	3	Правила безопасного использования оборудования и инвентаря	
Раздел 2.			
Технологические процессы приготовления и приготовление сложных горячих соусов			
Тема 2.1. Приготовление горячих соусов	Содержание		7
	1	Значение соусов в питании человека. Классификация соусов. Общие правила приготовления и подачи соусов. Санитарные и технологические требования к производству. Ассортимент, условия и сроки хранения, транспортирования соусов. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья. Органолептические способы определения степени готовности при приготовлении соусов	
	2	Ассортимент горячих соусов. Технологические требования к приготовлению, оформлению и подаче сложных горячих соусов. Комбинирование соусов. Температурный и санитарный режим приготовления. Органолептическая оценка качества и готовность к реализации.	
	3	Технологический процесс приготовления основного красного соуса, его использование, требования к качеству. Ассортимент, особенности приготовления и использования производных красного соуса. Режимы хранения и реализации. Требования к качеству	
	4	Технологический процесс приготовления белого соуса на мясном и рыбном бульонах, использование, требования к качеству. Ассортимент, особенности приготовления и использования производных белого соуса. Режимы хранения и реализации.	
	5	Ассортимент, технологические процессы приготовления соусов грибных, сметанных, молочных различной консистенции. Особенности приготовления производных грибного, сметанного, молочных соусов, их использование, требования к качеству. Режимы хранения и реализации.	
Тема 2.2. Производственный инвентарь и оборудование для приготовления сложных горячих соусов	Содержание		7
	1	Виды механического, теплового, холодильного оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении соусов; правила их безопасного использования	
	2	Организация производства в горячем цехе, режимы хранения, реализации и транспортировки сложных горячих соусов	
	Лабораторные работы		20

для приготовления горячих блюд и гарниров	1	Виды механического, теплового, холодильного оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении горячих блюд и гарниров; правила их безопасного использования	
	2	Организация производства в горячем цехе, режимы хранения, реализации и транспортировки сложных горячих блюд и гарниров	
	Лабораторные работы		20
	1	Расчет массы овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий для приготовления горячих блюд и гарниров	
	2	Составление технико-технологических карт на горячие блюда и гарниры	
	3	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, овощей и грибов.	
	4	Приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра	
	Самостоятельная работа		17
	1	Составление алгоритмов деятельности по приготовлению горячих блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра	
	2	Работа с дополнительной литературой	
	3	Решение ситуационных задач	
	4	Составление технологических карт на сложные горячие блюда и гарниры из овощей	
	Практические занятия		6
	1	Работа с нормативными документами (сборник рецептур)	
	2	Составление слайдовых презентаций по теме « Сложные горячие блюда и гарниры из овощей», «Горячие блюда из сыра»	
Раздел 4.			
Технологические процессы приготовления и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы			
Тема 4.1. Пищевая ценность и классификация горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Содержание		4
	1	Значение горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в питании человека. Классификация горячих блюд. Общие правила приготовления и подачи. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья. Органолептические способы определения степени готовности при приготовлении горячих блюд.	
Тема 4.2. Технологические процессы и приготовление сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной	Содержание		7
	1	Ассортимент горячих блюд из рыбы и морепродуктов. Классификация горячих блюд. Технологические требования к приготовлению, современному оформлению и подаче сложных горячих блюд из рыбы и морепродуктов. Рациональное использование,	

(домашней) птицы		совместимость и взаимозаменяемость сырья. Температурный и санитарный режим приготовления. Органолептическая оценка качества и готовность к реализации.	7
	2	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	
	3	Ассортимент горячих блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Классификация горячих блюд. Технологические требования к приготовлению, современному оформлению и подаче сложных горячих блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья. Температурный и санитарный режим приготовления. Органолептическая оценка качества и готовность к реализации.	
	4	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных горячих блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	
Тема 4.3. Технологические процессы и приготовление сложных горячих блюд из яиц и творога	Содержание		4
	1	Значение горячих блюд из яиц и творога в питании человека. Классификация горячих блюд. Общие правила приготовления и подачи. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья. Органолептические способы определения степени готовности при приготовлении горячих блюд из яиц и творога.	
	2	Ассортимент горячих блюд из яиц и творога. Классификация горячих блюд. Технологические требования к приготовлению, современному оформлению и подаче сложных горячих блюд из яиц и творога. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья. Температурный и санитарный режим приготовления. Органолептическая оценка качества и готовность к реализации.	
Тема 4.4. Производственный инвентарь и оборудование для приготовления сложных горячих блюд	Содержание		4
	1	Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Правила его безопасного использования	
	2	Организация работы горячего цеха при приготовлении сложных горячих блюд	20
	Лабораторные работы		
	1	Составление технологических карт на горячие блюда из рыбы, мяса, птицы	
	2	Приготовление сложных горячих блюд из рыбы и морепродуктов	15
	3	Приготовление сложных горячих блюд из мяса, с/х птицы	
	Самостоятельная работа		
	1	Составление алгоритмов деятельности по приготовлению вторых горячих блюд	
	2	Работа с конспектом	
3	Решение ситуационных задач		

	4	Отработка навыков приготовления сложных блюд из рыб, мяса и с/х птицы	
	Лабораторные работы		10
	1	Составление технологических карт на горячие блюда из яиц, творога	
	2	Приготовление сложных горячих блюд из яиц и творога	
	Самостоятельная работа		15
	1	Составление алгоритмов деятельности по приготовлению вторых горячих блюд	
	2	Работа с конспектом	
	3	Решение ситуационных задач	
	4	Отработка навыков приготовления сложных блюд из яиц и творога	
	5	Систематическая проработка конспектов занятий по теме	
	6	Работа с нормативными документами (сборник рецептов)	
	Всего:		255

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебный кулинарный цех.

Рабочее место преподавателя: стол, стул; 4 двухместные столы, стулья на 8 посадочных мест, 6 столов круглых обеденных, 36 табуретов круглых мягких, 2 стола обеденных раскладных, витрина, вешалка для одежды, полка навесная, 3 гардины и 3 занавески, чайник «Тефаль», стеллаж кухонный для тарелок, сушилка для посуды, электроплита ПЭЖ-4/1, холодильник «МИР», микроволновая печь, вытяжка, миксер, мясорубка, блендер, кухонный комбайн, столовая посуда, столовые приборы, столовое белье, моечная ванна, стеллаж напольный, 2 раковины для мытья рук, горка стеклянная, часы настенные, зеркало настенное.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

4.2.1. Основная литература

1. Дубровская Н.И., Чубасова Е.В. Приготовление супов и соусов: учебник для СПО. - М.: Академия, 2017. - 174 с.
2. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для СПО. - М.: Деловая литература: Омега-Л, 2003. - 467 с.
3. Шатун Л.Г. Технология приготовления пищи [Текст]: учебник. - М.: "Дашков и К", 2004. - 480 с.
4. Могильный М.П. Технология продукции в общественном питании (справочное пособие). - М.: ДеЛи принт, 2005. - 320 с.
5. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие для НПО рек. МО. - М.: Издательский центр "Академия", 2004. - 272 с
6. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие для НПО рек. МО. - М.: Издательский центр "Академия", 2004. - 272 с
7. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Справочное пособие для общественного питания / Сост. Антонова Р.П. - СПб.: ПРОФИ-ИНФОРМ, 2004. - 200 с.
8. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для НПО рек. МО. - М.: "Академия", 2006. - 288 с.
9. Простакова Т. М. Технология приготовления пищи. - Ростов н/Д: Феникс, 2000. - 351 с.

4.2.2. Дополнительная литература

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для НПО. рек. МО. - М.: Академия, 2003. - 324 с.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Сост. Л.Е. Голунова. - СПб.: ПРОФИКС, 2006. - 688 с.
3. Харченко, Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для НПО рек. МО - М.: "Академия", 2006. - 496 с.
4. Антонова Р.П. Сборник рецептов напитков для предприятий общественного питания. - СПб.: ПрофиКС, 2006. - 130 с.
5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 248 с. режим доступа «ЭБС Юрайт»
6. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 414 с. режим доступа «ЭБС Юрайт»

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

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 (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства).	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Устный экзамен Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экспертное наблюдение
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	демонстрация навыков и использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	планирование обучающимися повышения личностного и квалификационного уровня.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях

5.1. Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
П.К.3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента бульонов и сырья для сложных первых блюд; - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы сырья для изготовления сложных супов; - осуществление точного и правильного взвешивания на весах; - организация технологического процесса подготовки бульонов и сырья 	<ul style="list-style-type: none"> фронтальная проверка знаний; ролевые игры; тестирование; написание докладов; написание рефератов; контрольные работы; самостоятельная работа; практические работы; лабораторные работы; разработка проектов, проведение исследований; зачет; ученические конференции

	<p>для приготовления сложных первых блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка бульонов, овощей для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроль качества и безопасность <p>подготовленных сложных супов.</p>	
<p>П.К.3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента бульонов и сырья для сложных соусов; - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы сырья для изготовления сложных соусов; - осуществление точного и правильного взвешивания на весах; - организация технологического процесса подготовки сырья для приготовления сложных соусов; - подготовка бульонов, овощей для приготовления сложных соусов, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроль качества и безопасность <p>подготовленных соусов.</p>	<p>фронтальная проверка знаний;</p> <p>ролевые игры;</p> <p>тестирование;</p> <p>написание докладов;</p> <p>написание рефератов;</p> <p>контрольные работы;</p> <p>самостоятельная работа;</p> <p>практические работы;</p> <p>лабораторные работы;</p> <p>разработка проектов, проведение исследований;</p> <p>зачет;</p> <p>ученические конференции</p>
<p>П.К.3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента сложных горячих блюд из круп, макаронных изделий, бобовых, овощей грибов, сыра; - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно 	<p>фронтальная проверка знаний;</p> <p>ролевые игры;</p> <p>тестирование;</p> <p>написание докладов;</p> <p>написание рефератов;</p> <p>контрольные работы;</p> <p>самостоятельная работа;</p> <p>практические работы;</p>

	<p>вести приемку сырья по качеству;</p> <ul style="list-style-type: none"> - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы сырья для изготовления сложных горячих блюд; - осуществление точного и правильного взвешивания на весах; - организация технологического процесса для приготовления сложных блюд из круп, макаронных изделий, бобовых, овощей, грибов, сыра; - подготовка сырья для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; <p>контроль качества и безопасность подготовленных сложных блюд.</p>	<p>лабораторные работы;</p> <p>разработка проектов, проведение исследования, зачет;</p> <p>ученические конференции</p>
<p>П.К.3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента сложных блюд из рыбы, мяса, домашней птицы; - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы полуфабрикатов из рыбы, мяса и домашней птицы для изготовления сложных горячих блюд организация технологического процесса для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; 	<p>фронтальная проверка знаний;</p> <p>ролевые игры;</p> <p>тестирование;</p> <p>написание докладов;</p> <p>написание рефератов;</p> <p>контрольные работы;</p> <p>самостоятельная работа;</p> <p>практические работы;</p> <p>лабораторные работы;</p> <p>разработка проектов, проведение исследований;</p> <p>зачет;</p>

	<ul style="list-style-type: none">- подготовка рыбы, мяса, домашней птицы для приготовления сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;- контроль качества и безопасность подготовленных сложных горячих блюд.	
--	---	--