МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»

Технологический колледж

СОГЛАСОВАНО:
Зам. директора по УМР ТК ВСГУТУ
_____ В.В. Пойдонова

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ТК ВСГУТУ
_____ С.Н. Сахаровский
«25» апреля 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03«Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» для обучающихся специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
(квалификация техник – технолог)

Улан-Удэ
2018

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 5B9C523B9C357D0B6A96448D522A58E73C9ED99B
Владелец: Сизов Игорь Геннадьевич
Действителен: с 30.12.2021 до 30.03.2023

Рабочая программа профессионального модуляПМ.03«Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»разработана на кафедре «Технология продуктов общественного питания» ВСГУТУи является частьюППССЗ, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности**19.02.10 «Технология продукции общественного питания»,** утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22 апреля 2014 г. №384.

Составители:

Дамнянова Н.Ж.

Рабочая программа рассмотрена, обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технология продуктов общественного питания»
Протокол от «24» апреля 2018 г.№ _____

Заведующий кафедрой Хамаганова И.В.

Аннотация

1. Место профессионального модуляв учебно-воспитательном процессе

Профессиональный модуль ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» входит в профессиональную часть ППССЗ и реализуется на 3-ем годуобучения в 5 и 6 семестре.

2. Цели изучения и планируемые результаты освоенияпрофессионального модуля:

Цельюосвоения профессионального модуля являются:

- формирование представлений о технологических процессах приготовления различных блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, а также супов и соусов;
- организовывать и готовитьсложные супы;
- организовывать и готовитьсложныегорячие соусы;
- организовывать и готовить сложные блюда из овощей, грибов, сыра;
- организовывать и готовитьсложныегорячие блюда из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;

В результате освоения профессионального модуля у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции: ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9;ПК 3.1.;ПК 3.2.; ПК 3.3.;ПК 3.4.

В результате изучения профессионального модуля ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» обучающийся должен

знать /уметь:

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

- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правилапорционирования 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;

<u>на уровне умения:</u>

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

<u>на уровне применения:</u>

- проводитьпрактические расчеты производственных программ, по определению количества сырья;

- организовывать работу бракеражной комиссии;
- осуществлять приемку сырья на производство по количеству и качеству;
- организовывать производственный процесс горячего или доготовочного цеха;
- Строить аппаратно-технологические схемы по технологии приготовления блюд.

3. Структура и содержание профессионального модуля

Структура профессионального модуля ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» *(очная форма обучения):*

Вид учебной работы	*Объём часов*	
	Семестр 5	*Семестр 6*
Максимальная учебная нагрузка	278	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	188	90
в том числе:		
лекции	64	30
практические занятия	64	30
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	60	29
в том числе:		
Консультации	-	1
Учебная практика	-	36
Производственная практика (по профилю специальности)	-	72
Промежуточная аттестация	ДЗ	КР

Содержание дисциплины: методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;принципы и методы организации производства 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.

4. Список авторов учебно-методического комплекса.

Дамнянова Н.Ж., ст.препод.кафедры «Технология продуктов общественного питания» ВСГУТУ

Содержание

1	Паспорт рабочей программы профессионального модуля	6
2	Структура и содержание профессионального модуля	10
3	Самостоятельная работа обучающихся	14
4	Учебно-методическое и информационное обеспечение профессионального модуля	16
5	Материально-техническое обеспечение профессионального модуля	17
6	Форма и методика проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС СПО от 22 апреля 2014 г. № 384по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при освоении программ повышения квалификации и переподготовки при освоении профессии рабочего в рамках специальности СПО.

1.2. Место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы:

В профессиональный модуль входит междисциплинарный курс МДК 03.01. «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции», учебная практика, производственная практика (по профилю специальности и преддипломная) и квалификационный экзамен.

Компетенции, сформированные в результате освоения предыдущих дисциплин: «Основы безопасности жизнедеятельности»; «Химия»; «Этика и этикет в общественном питании»;«Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»;«Физиология питания»;«Организация хранения и контроль запасов сырья»;«Информационные технологии в профессиональной деятельности»;«Метрология и стандартизация»;«Правовые основы профессиональной деятельности»;«Охрана труда»;«Безопасность жизнедеятельности». Компетенции, формируемые в результате освоения содержания дисциплиныМДК 03.01.«Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» необходимы для успешного освоения следующих, дисциплин, модулей и МДК учебного плана:

- «Организация производства на предприятиях общественного питания»;
- «Основы проектирования предприятий общественного питания»;
- «Холодильная техника и технология централизованного производства продукции»;
- «Особенности питания различных групп населения»;
- «Кухня народов мира»;
- «Моделирование производственной деятельности на предприятиях общественного питания»;
- «Калькуляция и учет в общественном питании»;
- «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»;
- «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции»;
- «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»;
- «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов»;
- «Организация работы структурного подразделения»;
- Выпускная квалификационная работа.

1.3. Цели и задачи изучения профессионального модуля

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей и задач:

- **формирование представлений** о технологических процессах приготовления различных блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, а также супов и соусов;
- **развитие** логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
- **овладение технологическими знаниями и практическими умениями,** необходимыми в профессиональной деятельности;
- **воспитание** средствами культуры питания, понимания значимости соблюдения всех технологических режимов и соблюдение рецептур на качество блюд; знакомство с историей развития кулинарии, эволюцией кулинарных идей.

В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются следующие общиеи профессиональные компетенции:

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.

В результате совместной (с преподавателем) и индивидуальной (самостоятельной) деятельности в процессе изучения профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» студент должен:

знать/уметь:

- ассортимент, сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;

- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правилапорционирования 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;

<u>на уровне умения</u>:

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

<u>на уровне применения</u>:

- проводитьпрактическиерасчетыпроизводственных программ, по определению количества сырья;
- организовывать работу бракеражной комиссии;
- осуществлять приемку сырья на производство по количеству и качеству;
- организовывать производственный процесс горячего или доготовочного цеха;
- Строить аппаратно-технологические схемы по технологии приготовления блюд.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1*Распределение учебного времени дисциплины*

Таблица 1- Распределение учебного времени дисциплины

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Консультации	Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося			Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности),** часов
			Всего, часов	вт.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	вт.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	вт.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 3.1-3.4	**Раздел 1**Технологический процесс приготовления сложных блюд из овощей; соусов; супов;из круп, бобовых и макаронных изделий; рыбы и морепродуктов.	**188**	**128**	**64**		**60**		**1**	**-**	
ПК 3.1-3.4	**Раздел 2** Технологический процесс приготовления сложных блюд из мяса и субпродуктов; с/х (домашней) птицы, дичии кролика; яиц и творога.	**90**	**60**	**30**		**29**			**-**	
ПК 3.1-3.4	**Производственная практика, (по профилю специальности)**,часов	**-**								**108**
	Всего:	**278**	**188**	**94**	**-**	**89**	**-**	**1**	**36**	**108**

* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

** Производственная практика (по профилю специальности) может проводиться параллельно с теоретическими занятиями междисциплинарного курса (рассредоточено) или в специально выделенный период (концентрированно).

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля

Таблица 2.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Раздел 1. Технологический процесс приготовления сложных блюд из овощей, соусов, супов, рыбы и морепродуктов	**188**	
Введение	***Содержание учебного материала:***	**4**	**[1,2]**
	Нормативная документация. Способы тепловой кулинарной обработке. Изменения пищевых веществ в процессе тепловой обработке продуктов.		
	Самостоятельная работа обучающихся:	**4**	
	Нормативная документация. Способы тепловой кулинарной обработке.		
Тема 1.1. Технология приготовления блюд из овощей, грибов.	***Содержание учебного материала:***	**12**	**[1,2]**
	1 Технология приготовления гарниров и блюд из вареных овощей.		
	2 Технология приготовления гарниров и блюд из припущенных овощей.		
	3 Технология приготовления гарниров и блюд из жареных овощей.		
	4 Технология приготовления гарниров и блюд из тушеных овощей.		
	5 Технология приготовления гарниров и блюд из запеченных овощей.		
	Практические занятия	**12**	**[3]**
	Самостоятельная работа обучающихся:		
	1 Подготовка к лабораторно-практическим занятиям.	**12**	
	2 Решение задач		
Тема 1.2. Технология приготовления горячих соусов.	***Содержание учебного материала:***	**10**	**[1,2]**
	1 Классификация соусов. Приготовление мучных пассировок и бульонов для соусов.		
	2 Технологический процесс приготовления соусов с мукой на мясных и рыбных бульонах.		
	3 Технологический процесс приготовления молочных и сметанных соусов.		
	4 Требования к качеству, условия и сроки хранения		
	Практические занятия	**10**	
	Самостоятельная работа обучающихся:	**8**	**[3]**
	1 Подготовка к лабораторно-практическим занятиям		
	2 Решение задач		
Тема 1.3. Технология приготовления супов	***Содержание учебного материала:***	**14**	**[1,2]**
	1 Классификация супов. Общие правила варки заправочных супов.		
	2 Ассортимент заправочных супов. Технология приготовления, правила подачи.		
	3 Супы молочные, ассортимент, технология приготовления, правила подачи.		
	4 Супы – пюре: ассортимент, технология приготовления, правила подачи.		
	5 Супы прозрачные: ассортимент, технология приготовления, правила подачи.		
	6 Супы сладкие: ассортимент, технология приготовления, правила подачи.		
	7 Супы холодные: ассортимент, технология приготовления, правила подачи.		
	Практические занятия	**14**	

	Самостоятельная работа обучающихся:		**14**	**[3]**
	1	Презентация «Заправочные супы. Требования к качеству супов, условия и сроки хранения»		
	2	Решение задач		
Тема 1.4. Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	***Содержание учебного материала:***		**10**	**[1,2]**
	1	Технология приготовления гарниров и блюд из круп.		
	2	Технология приготовления гарниров и блюд из бобовых.		
	3	Технология приготовления гарниров и блюд из макаронных изделий.		
	Практические занятия		**10**	
	Самостоятельная работа обучающихся:		**8**	**[3]**
	1	Подготовка к лабораторно-практическим занятиям.		
	2	Решение производственных задач		
Тема 1.5. Технология приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов	***Содержание учебного материала:***		**14**	**[1,2]**
	1	Технология варки рыбы, правила подачи.		
	2	Технология приготовления блюд из жареной рыбы, правила подачи		
	3	Технология приготовления блюд из запеченной рыбы, правила подачи.		
	4	Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы, правила подачи.		
	5	Технология приготовления блюд из морепродуктов, правила подачи.		
	6	Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы и морепродуктов.		
	Практические занятия		**14**	
	Самостоятельная работа обучающихся:		**14**	**[3]**
	1	Решение производственных задач		
	2	Подготовка к лабораторно-практическим занятиям		
	3	Создание презентаций по теме «Блюда из морепродуктов»		
	Раздел 2 Технологический процесс приготовления сложных блюдиз мяса и субпродуктов; с/х (домашней) птицы, дичи и кролика; яиц и творога.		**90**	
Тема 2.1 Технология приготовления сложных блюд из мяса и мясных продуктов	***Содержание учебного материала:***		**10**	**[1,2]**
	1	Технология варки мясных продуктов, правила подачи.		
	2	Технология приготовления блюд из жареного мяса, правила подачи.		
	4	Технология приготовления блюд из тушеного мяса, правила подачи.		
	5	Технология приготовления блюд из запеченного мяса, правила подачи.		
	6	Технология приготовления блюд из рубленого мяса и котлетной массы, правила подачи.		
	7	Технология приготовления блюд из субпродуктов, правила подачи.		
	Практические занятия		**10**	
	Самостоятельная работа обучающихся:		**10**	**[3]**
	1	Классификация блюд из мяса и мясных продуктов. Технология приготовления блюд из мяса диких животных.		
	2	Подготовка к лабораторно-практическим занятиям.		
	3	Решение производственных задач.		
Тема 2.2 Технология	***Содержание учебного материала:***		**10**	
	1	Технология варки сельскохозяйственной птицы, правила подачи.		

приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной птицы и дичи	2	Технология приготовления блюд из жареной птицы, правила подачи.		**[1,2]**
	3	Технология приготовления блюд из тушеной птицы, правила подачи.		
	4	Требования к качеству блюд из птицы и дичи, условия и сроки хранения.		
	Практические занятия		**10**	
	Самостоятельная работа обучающихся:		**10**	**[3]**
	1	Подготовка к лабораторно-практическим занятиям		
	2	Решение производственныхзадач		
	3	Создание презентаций по теме «Блюда из дичи»		
Тема 2.3. Технология приготовления блюд из яиц и творога	***Содержание учебного материала:***		**10**	**[1,2]**
	1	Технология приготовления блюд из яиц.		
	2	Технология приготовления блюд из творога		
	3	Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из яиц и творога.		
	Практические занятия		**10**	
	Самостоятельная работа обучающихся:		**9**	**[3]**
	1	Решение производственных задач		
	2	Подготовка к лабораторно-практическим занятиям.		
		Всего:	***278***	
		Теоретического обучения	***94***	
		Практических занятий	***94***	
		Самостоятельной работы	***89***	
		Консультация	***1***	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА ОБУЧАЮЩИХСЯ

Самостоятельная работа обучающихся (СРС) – это планируемая учебная и научная работа, выполняемая по заданию преподавателя под его методическим и научным руководством.

СРС по данной дисциплине включает:

- подготовку к аудиторным занятиям (составление конспектов при проработке пройденного учебного материала по лекционному материалу и рекомендованной преподавателем учебной и научной литературе; изучение учебного материала, перенесенного с аудиторных занятий на самостоятельную проработку);
- подготовка к практическим занятиям (оформление лабораторно-практического занятия);
- выполнение индивидуальных заданий (решение производственных задач).

Распределение бюджета времени на выполнение индивидуальных СРС представлено в таблице 3.

Таблица 3 – Учебно-методическая (технологическая) карта СРС

Номер раздела и темы дисциплины	Ф/О	Код и наименование индивидуального проекта – задания или вида СРС	Объем часов на СРС	Сроки выполнения, неделя	Форма контроля СРС
1	2	3	4	5	6
Введение. Раздел 1. Технологический процесс приготовления сложных блюд из овощей; соусов; супов; из круп, бобовых и макаронных изделий; рыбы и морепродуктов.	о	Индивидуальное задание 1: «Изменение пищевых веществ в процессе тепловой обработки продуктов» (презентация1)	2	1 неделя	Публичная защита
		Конспект – схема (КС1) «Технология приготовления гарниров и блюд из запеченных овощей». (бумажный носитель)	6	1 неделя	Самооценка, рецензирование
		Конспект – схема (КС2) «Супы сладкие: ассортимент, технология приготовления, правила подачи» (бумажный носитель).	6	1 неделя	Самооценка, фронтальный опрос
		Конспект – схема (КС3) «Технология приготовления блюд из морепродуктов» (бумажный носитель)	6	1 неделя	Самооценка, фронтальный опрос
		Индивидуальное задание 2,3,4: «Заправочные супы. Требования к качеству, условия хранения»; «Блюда из круп»; «Блюда из морепродуктов	15	1 неделя	Публичная защита
		Решение ситуационных и производственных задач, составление аппаратно – технологических схем, технологических карт, расчет пищевой ценности блюда.	14	1 неделя	Проверка преподавателем
		Подготовка к лабораторно-практическим занятиям	12	1 неделя	Самооценка, рецензирование

Введение. Раздел 1. Технологический процесс приготовления сложных блюд из мяса и субпродуктов; с/х (домашней) птицы, дичи и кролика; яиц и творога.	о	Конспект - схема (КС6) «Классификация блюд и мяса. Блюда из мяса диких животных» (бумажный носитель)	9	1 неделя	Самооценка, фронтальный опрос
		Индивидуальное задание 2,3,4: «Блюда из мяса диких животных». Требования к качеству, условия хранения; «Блюда из субпродуктов»; «Блюда из творога»	5	1 неделя	Публичная защита
		Решение производственных задач, составление аппаратно – технологических схем, технологических карт, расчет пищевой ценности блюда.	10	1 неделя	Самооценка, рецензирование
		Подготовка к лабораторно-практическим занятиям	8	1 неделя	Самооценка, рецензирование
Раздел 3. Краткая характеристика и правила эксплуатации теплового оборудования	о	Конспект – схема (КС3) «Классификация теплового оборудования» (бумажный носитель)	5	1 неделя	Самооценка, рецензирование
		Индивидуальное задание 5 – «Тепловое оборудование. Принцип работы»	7	1 неделя	Публичная защита
Аттестация		*Подготовка к аттестации*	**1**		
СРС: составление конспект-схем (проработка теоретического материала)				29	
СРС: подготовка к лабораторно-практическим занятиям (оформление задания и проработка выводов)				20	
СРС: подготовка к практическим занятиям (решение производственных и ситуационных задач, составление аппаратно-технологических схем)				24	
СРС: выполнение индивидуальных заданий (ИЗ)				15	
Итого:				89	

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОФЕСИИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО ВИДАМ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ И ФОРМАМ КОНТРОЛЯ)

Таблица 4 – Учебно-методическое обеспечение профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» учебно-методическими материалами

Код и наименование специальности	Учебно-методический материал		Количество экземпляров	На 1 обучающегося, приведенного к оч. форме
	№№	Наименование		
19.02.10. «Технология продукции общественного питания»	**Основная литература**			
	1	Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие: СПО /Богушева В.И.-Издательство "Феникс":2018-374 с.	8	100%
	2	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / Авт-сост. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. М.И. Пересичный. - Киев; Москва: Гамма Пресс 2013, А.С.К., 2003. - 688 с.	15	
	3	Технология производства продукции общественного питания. Теоретические основы: учебное пособие: Бакалавриат, Магистратура/Василенко З.В., Мацикова О.В., Болашенко Т.Н.-Издательство "Вышэйшая школа": 2016-299 с.	25	
	4	Технология приготовления пищи [Текст]: практикум: Учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. - 3-е изд., испр. - М.: Академия, 2007. - 282 с.: ил	2	
	5	Тепловая обработка, приготовление и отпуск блюд. http://vitameal.ru/cook/cookb9.html		
		Дополнительная литература		
	1	Кулинария: рабочая тетрадь для нач. проф. образования/ Т.А. Качурина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 106 с.	30	100%
	2	Технология производства продукции общественного питания: Учебное пособие/И.Н. Фурс. – Мн.:Новое издание,2002.-799с.:ил.	10	
	3	Химический состав российских продуктов питания [Текст]: справочник / Ин-т питания РАМН; Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2002. - 235 с.	13	
	5	Справочник повара : учеб. пособие [для высш. и сред. проф. образования] / А.Т. Васюкова. -	10	

		М.: Дашков и К, 2010. - 495 с.: ил.		
	6	СанПиН 2.3.6.1079-01. 2.3.6. «Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 N 31 (ред. от 10.06.2016)		
	7	СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов от 22 мая 2003 года N 98		
	8	ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»		
	9	ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»		
	10	Рецепты первых блюд https://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=2		
		Информационные средства		
	1	Журнал «Ресторатор»		
	2	Журнал «Деловая Русь»		
	3	Журнал «Оборудование»		
	4	Журнал «Питание и общество»		
	5	https://gigabaza.ru/doc/153735-pall.html		
	6	http://vitameal.ru/cook/cookb9.html		
	7	https://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=2		

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

В таблице 5 представлены общеуниверситетские ресурсы и ресурсы колледжа, которые должны быть использованы для полноценного изучения дисциплины.

Таблица 5 – Сведения об оснащенности образовательного процесса специализированным и лабораторным оборудованием

Используемые специализированные аудитории и лаборатории		Перечень оборудования и систем			Примечание
№	Наименование	№ п/п	Наименование	Кол.	
1	Лекционная аудитория (ауд. 1104, 1105)	1	Ноутбук	2	
		2	Мультимедиапроектор	2	
		3	Наглядные пособия (планшеты по технологии продуктов общественного питания)	1	

		4	Комплект учебно – методической документации	1	
		5	Комплект бланков технологической документации		
2	Технологический зал (ауд. 1106)	1	Электрическая плита	2	
		2	Параконвекционный шкаф	1	
		3	Конвекционная печь	1	
		4	Микроволновая печь	1	
		5	Электрическая мясорубка	1	
		6	Холодильники бытовые	2	
		7	Холодильный ларь	1	
		8	Электрический миксер	2	
		9	Производственные столы	5	
		10	Разделочные доски	10	
		11	Ножи	10	
		12	Кухонная посуда	10	
		13	Гастроемкости	10	
		14	Мелкий силиконовый инвентарь	10	

6. ФОРМА И МЕТОДИКА ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ СТУДЕНТОВ

Таблица 6 - Формы и методы контроля результатов обучения

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	*2*
Умения: • органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; • принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; • проводить расчеты по формулам; • безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; • выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; • выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; • оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;	Устные опросы, тестовые задания
Применения • проводить практические расчеты производственных программ, по определению количества сырья; • организовывать работу бракеражной комиссии; • осуществлять приемку сырья на производство по количеству и качеству; • организовывать производственный процесс горячего или доготовочного цеха; Строить аппаратно-технологические схемы по технологии приготовления блюд.	Экспертная оценка приобретенных навыков на лабораторно - практических и практических занятиях. Индивидуальные задания – лабораторно –практическое задание. Публичная защита

Знания: • 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; • правилапорционирования 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;	Письменные контрольные тесты 1,2,3,4,5, 6

• 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;	

4.2ТЕМАТИЧЕСКАЯ СТРУКТУРА КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ.

Ответы на вопросы оцениваются по 5-бальной шкале, ответы анализируются и планируются конкретные мероприятия по улучшению знаний каждым студентом нужного материала.

Оценки ***ОТЛИЧНО***» - заслуживает студент, показавший систематический характер знаний и обнаруживший умение свободно выполнять задание.

Оценка «***ХОРОШО***» - выставляется студенту при тех же условиях, что и отлично. Однако в работе имеются не существенные ошибки.

Оценка «***УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО***» - связана с тем, что допущенные ошибки существенны.

Оценка «***НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО***» - выставляется студенту, если обнаружены существенные проблемы в знаниях, допущены принципиальные ошибки при выполнении индивидуального задания.

Критерии оценки:

Оценка устного ответа.

Оценка «5»: Ответ самостоятельный, полный и правильный на основании изученных теорий. Материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком.

Оценка «4»: Ответ полный и правильный на основании изученных теорий. Материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены 2-3несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

Оценка «3»: Ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

Оценка «2»: При ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не может исправить при наводящих вопросах учителя.

Оценка «1»: Ответ отсутствует.

Оценка умений решать расчетные задачи.

Оценка «5»: В логическом рассуждении и решении нет ошибок, задача решена рациональным способом.

Оценка «4»: В логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок, но задача решена нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок.

Оценка «3»: В логическом рассуждении и решении нетсущественных ошибок, но допущена существенная ошибка в материальных расчетах.

Оценка «2»: Имеются существенные ошибки в логическом рассуждении и в решении.

Оценка «1»: Отсутствует решение.

Оценка письменных контрольных работ.

Оценка «5»: Ответ полный и правильный, возможна несущественная ошибка.

Оценка «4»: Ответ не полный или допущено не более 2-х несущественных ошибок.

Оценка «3»: Работа выполнена не менее чем на половину, допущена одна существенная ошибка и при этом 2-3 не существенных ошибки.

Оценка «2»: Работа выполнена менее чем на половину или содержит несколько существенных ошибок.

Оценка «1»: Работа не выполнена

При оценке выполнении письменной контрольной работы необходимо учитывать требования единого орфографического режима. Отметка за итоговую контрольную работу корректирует предшествующие при выставлении отметки за четверть, полугодие, год.

Оценка за тест выставляется с учетом коэффициента усвоения.

$К_{усв.}=a/b$

a – количество правильно выполненных операций;

b – общее количество существенных операций.

2	3	4	5
< 0,5	0,5-0,7	0,8-0,9	0,9-1

Если $К \geq 0,5$ – учащийся усвоил тему.

Оценка презентаций

Оценка «5»: Содержание соответствует теме, глубокая проработка материала. Правильно и полностью оформлены источники.

Оценка «4»: Правильно, но не полно использованы источники.

Оценка «3»: Недостаточно глубоко проработан материал. Неполно использованы источники **.**

Оценка «2»: Содержание не соответствует теме, не правильно использованы источники.

Оценка «1»: Презентация не выполнен