

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОЛЖСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.Н. ТАТИЩЕВА» (ИНСТИТУТ)
ФАКУЛЬТЕТ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе



Т.Б. Исакова

«13» октября 2016 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ
КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

для специальности: 19.02.10 «Технология продукции общественного
питания»

Тольятти, 2016

Разработана Царевой Е.Ш.
Рабочая программа дисциплины

согласована с выпускающими кафедрами:

Зав. кафедрой « _____ »

« ____ » _____ 20__ г. _____

ФИО

Зав. кафедрой « _____ »

« ____ » _____ 20__ г. _____

ФИО

Зав. кафедрой « _____ »

« ____ » _____ 20__ г. _____

ФИО

обсуждена и рекомендована к использованию и (или) изданию решением
кафедры

« ____ » _____ 20__ г. протокол № _____

Зав. кафедрой « _____ » _____

ФИО

одобрена Учебно-методическим советом факультета

« ____ » _____ 20__ г. протокол № _____

ФИО

одобрена Учебно-методическим советом вуза

« ____ » _____ 20__ г. протокол № _____

ФИО

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	5 стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03	6 стр.
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9 стр.
3. СТРУКТУРА и ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10 стр.
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22 стр.
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	24 стр.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебная дисциплина «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» является неотъемлемой частью междисциплинарного курса (МДК) по технологии приготовления продуктов питания, устанавливающей базовые знания для получения профессиональных навыков.

Программа учебной дисциплины «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания, уровню подготовки выпускников по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и является единой для всех.

Целью изучения дисциплины является приобретение студентами теоретических знаний и практических умений, необходимых в профессиональной деятельности по разработке, производству и оценке качества сложной кулинарной продукции: супов, соусов, горячих блюд из овощей, мяса, рыбы, домашней птицы.

При изучении дисциплины необходимо учитывать знания, полученные студентами на других курсах.

Методика изучения дисциплины строится на основе сочетания теоретического и практического обучения. При проведении занятий целесообразно использовать формы и методы обучения различных направлений: лекции, семинарские занятия, деловые игры, решения ситуационных задач, а также работать с нормативной документацией, применять технические средства обучения, организовывать экскурсии на торговые и производственные предприятия.

На практических занятиях студенты приобретают навыки: работы с нормативной и технологической документацией; расчета необходимого сырья и количества полуфабрикатов с учетом заданных условий; составления технологических и технико-технологических карт.

Лабораторные занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний и приобретения умений и навыков по технологии приготовления, оформления, отпуску и оценке качества сложной горячей кулинарной продукции.

На практических и лабораторных занятиях студенты овладевают первоначальными профессиональными знаниями и навыками, которые в дальнейшем закрепляются при прохождении производственной практики на базовых предприятиях общественного питания.

По итогам изучения дисциплины предусмотрен экзамен.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 03

« Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции »

название дисциплины

1.1. Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля (рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ВПД 3:	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Программа профессионального модуля может быть использована в углубленной профессиональной подготовки специалистов, способных успешно решать задачи связанные с организацией розничной торговли в рыночных условиях, в дополнительном профессиональном образовании, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина считается обязательной при подготовке специалистов согласно профессиональной образовательной программе на втором курсе. Дисциплина «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» изучается в течение 4-5 семестра.

1.3. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля ПМ.03

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

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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ.03:

максимальной учебной нагрузки обучающегося -	255	часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –	168	часов;
самостоятельной работы обучающегося –	87	часов;
учебной практики –	106	часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных

3. СТРУКТУРА и ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Примерное содержание профессионального модуля

Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 3.1	Раздел 1. ПМ.03 Технологические процессы приготовления и приготовление сложных супов	59	39	26	20	26	
ПК 3.2	Раздел 2. ПМ.03 Технологические процессы приготовления и приготовление сложных горячих соусов	48	28	16	20	16	
ПК 3.3	Раздел 3. ПМ.03 Технологические процессы приготовления и приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	52	32	22	20	22	
ПК 3.4	Раздел 4. ПМ.03 Технологические процессы приготовления и приготовление сложных блюд из рыбы мяса и сельскохозяйст-	96	69	42	27	42	

* 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 отлагательного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний

	венной (домашней) птицы						
	Учебная практика					106	
	Производственная практика						
	Всего:	255	168	106	87	106	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технология кулинарного производства», «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства» и лабораторию «Учебный кулинарный цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

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

Оборудование лаборатории:

- стандартный набор инвентаря для механической, тепловой кулинарной обработки овощей, грибов, круп, яиц, мяса, рыбы, домашней птицы,
- электромеханическое оборудование: мясорубка, блендер, миксер, сластер, мясорыхлитель, овощерезка и др.
- электротепловое оборудование: плита, жарочный шкаф, фритюрница, пароварка и др.
- холодильное оборудование.

Реализация программы профессионального модуля ПМ.03 предполагает обязательную учебную и производственную практику в объеме __ часа. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и могут реализовываться концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативные источники

1.ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389

2.Антонова Р.П. Сборник рецептов напитков для предприятий общественного питания . - СПб. : ПрофиКС, 2006. - 130 с.

3.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Сост. Л.Е. Голунова. - СПб. : ПРОФИКС, 2006. - 688 с.Ковалёв Н.И.,

4. Антонова Р.П. Сборник рецептур напитков для предприятий общественного питания . - СПб. : ПрофиКС, 2006. - 130 с.

5. ГОСТ 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».

6. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

7. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».

8. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»

9. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

10. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

11. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.

12. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.

Основные источники:

13 Дубровская Н.И. приготовление супов и соусов. Учебник/ Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. издание, стереотипное. М.: АКАДЕМИЯ, 2017. – 172 с.

14 Качурина Т.А. приготовление блюд из рыбы. Учебник/Т.А. Качурина. 3 издание, стереотипное. М.: АКАДЕМИЯ, 2017. – 154 с.

15 Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места. Учебник. / Г.Г. Лутошкина. М.:»АКАДЕМИЯ», 2016,- 234 с.

16 Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции. Учеб.пособ./ Л.З.Шильман. М6АКАДЕМИЯ», 2017. -170 с.

17 Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания. Учеб.пособ./ Л.З.Шильман. М6АКАДЕМИЯ», 2014. -184 с.

18 Богушева В.И. Технология приготовления пищи. Ростов-на-Дону, Феникс, 2007 г.

19. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум : учеб. пособие для НПО рек. МО . - М. : "Академия", 2006. - 288 с.

Дополнительные источники:

20. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи. М. АКАДЕМА. 2004 г.

21. Ковалёв Н. И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. - М.: Деловая литература. Омега-Л, 2003 г.

24 Куткина М.Н., Карцева Н.Я. Русская кухня. - М.: Деловая литература, 2000
Производственное обучение профессии "Повар" . В 4 ч. : учеб. пособие для НПО рек. МО. Ч. 4 : блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Потапова и др.]. - 2-е изд., стер. - М. : "Академия", 2006. - 112 с.

25. Справочник технолога общественного питания. - М.: Колос, 2000

26. Терентьева А.П. Сборник задач по курсу «Технология продукции общественного питания»- М.: ОЦПКРТ, 2002

27 Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес».

Рекомендуемые средства обучения:

1. Плакаты по всем темам программы.
2. Компьютер, электронные носители информации
3. Интернет.
4. Компьютерные программы.
5. Сборники рецептов.
6. Альбомы с фотографиями сложных супов, соусов, блюд, готовых сложных кулинарных изделий, правил и способов сервировки блюда различными соусами и т.д.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» является освоение МДК 01.03. «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» и освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

5.1. Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>П.К.3.1.</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных супов</p>	<p>разработка ассортимента бульонов и сырья для сложных первых блюд;</p> <p>умение работать с товаросопроводительными документами;</p> <p>умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</p> <p>использование основных методов проверки качества сырья;</p> <p>выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</p> <p>расчет массы сырья для изготовления сложных супов;</p> <p>осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</p> <p>организация технологического процесса подготовки бульонов и сырья для приготовления сложных первых блюд;</p> <p>подготовка бульонов, овощей для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>контроль качества и безопасность подготовленных сложных супов.</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,</p> <p>проведение исследований;</p> <p>зачет;</p> <p>ученические конференции</p>
<p>П.К.3.2.</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов</p>	<p>разработка ассортимента бульонов и сырья для сложных соусов;</p> <p>умение работать с товаросопроводительными документами;</p> <p>умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</p> <p>использование основных методов проверки качества сырья;</p> <p>выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</p> <p>расчет массы сырья для изготовления сложных соусов;</p>	<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>осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</p> <p>организация технологического процесса подготовки сырья для приготовления сложных соусов;</p> <p>подготовка бульонов, овощей для приготовления сложных соусов, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>контроль качества и безопасность подготовленных соусов.</p>	
<p>П.К.3.3.</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p>	<p>разработка ассортимента сложных горячих блюд из круп, макаронных изделий, бобовых, овощей грибов, сыра;</p> <p>умение работать с товаросопроводительными документами;</p> <p>умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</p> <p>использование основных методов проверки качества сырья;</p> <p>выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</p> <p>расчет массы сырья для изготовления сложных горячих блюд;</p> <p>осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</p> <p>организация технологического процесса для приготовления сложных блюд из круп, макаронных изделий, бобовых, овощей, грибов, сыра;</p> <p>подготовка сырья для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроль качества и безопасность подготовленных сложных блюд.</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,</p> <p>проведение исследований</p> <p>зачет;</p> <p>ученические конференции</p>
<p>П.К.3.4</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p>разработка ассортимента сложных блюд из рыбы, мяса, домашней птицы;</p> <p>умение работать с товаросопроводительными документами;</p> <p>умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</p> <p>использование основных методов проверки качества сырья;</p> <p>выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</p> <p>расчет массы полуфабрикатов из рыбы, мяса и домашней птицы для изготовления сложных горячих блюд</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>организация технологического процесса для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и домашней птицы;</p> <p>подготовка рыбы, мяса, домашней птицы для приготовления сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>контроль качества и безопасность подготовленных сложных горячих блюд.</p>	<p>лабораторные работы;</p> <p>разработка проектов,</p> <p>проведение исследований;</p> <p>зачет;</p>
--	---	---

5.2. Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1.</p> <p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства).</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 2.</p> <p>Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</p>	<p>Устный экзамен</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 3.</p> <p>Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.</p>	<p>демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 4.</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Экспертное наблюдение</p>

<p>ОК 5.</p> <p>Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.</p>	<p>демонстрация навыков и использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Экспертное наблюдение</p>
<p>ОК 6.</p> <p>Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>
<p>ОК 7.</p> <p>Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.</p>	<p>проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 8.</p> <p>Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>планирование обучающимися повышения личностного и квалификационного уровня.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 9.</p> <p>Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 10.</p> <p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.</p>	<p>Экспертное наблюдение</p>