

Филиал государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования  
Московской области «Университет «Дубна» -  
Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж



Савельева О.Г.

«31» августа 2020 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Специальность  
среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания  
*код и наименование специальности*

базовой подготовки  
*базовой или углубленной (для ППССЗ)*

Форма обучения  
Очная  
*очная, очно-заочная, заочная*

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 255637FF99444C0D668082BAD493C311  
Владелец: Савельева Ольга Геннадьевна  
Действителен: с 29.11.2022 до 22.02.2024

город Лыткарино, 2020г.

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

Автор программы: Косакинова И.М., преподаватель



Рабочая программа переутверждена на заседании предметно цикловой комиссии сервиса и дизайна.

Протокол заседания № 1 от «31» августа 2020г.

Председатель предметно цикловой комиссии

Костикова И.М.



СОГЛАСОВАНО

зам. директора филиала по УМР



Александрова М.Э.

«31» августа 2020г.

Представитель работодателя  
Генеральный директор ООО «КАРАЛИНА»



Андрианова Н.П.

«31» 08 2020 г.

Руководитель библиотечной системы



Романова М.Н.

# СОДЕРЖАНИЕ

- 1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля**
  - 1.1. Область применения программы
  - 1.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении профессионального модуля
  - 1.3. Цели и задачи модуля, требования к результатам обучения по профессиональному модулю
  - 1.4. Количество часов на освоение программы модуля
- 2. Результаты освоения профессионального модуля**
- 3. Структура и содержание профессионального модуля**
  - 3.1. Тематический план профессионального модуля
  - 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю
- 4. Условия реализации рабочей программы профессионального модуля**
  - 4.1. Образовательные технологии
  - 4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
  - 4.3. Информационное обеспечение обучения
  - 4.4. Общие требования к организации образовательного процесса
  - 4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса
- 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)**

# 1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы филиала «Лыткарино» государственного университета «Дубна» по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, а также общих и профессиональных компетенций.

## 1.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении профессионального модуля

Объектами профессиональной деятельности в рамках изучаемого профессионального модуля являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

## 1.3. Цели и задачи модуля, требования к результатам обучения по профессиональному модулю

**Целью** овладения ПМ. 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» является формирование умений и навыков организации приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

**Задачи** профессионального модуля:

- закрепление теоретических знаний по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции;
- овладение умениями приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

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

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

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

**знать:**

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- 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;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы модуля:**

всего – 594 часа, в том числе:

производственной практики – 216 часов;

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 378 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 252 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 108 часов;

консультации – 18 часов;

курсовая работа - 16 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и 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.

Форма итоговой аттестации обучающихся за 6 семестр по профессиональному модулю ПМ.03: Экзамен квалификационный

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных и общих 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				Консультации, часов	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные занятия, практические занятия и семинары, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	в т.ч., индивидуальный проект, часов				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
ПК 3.1	<b>Раздел 1.</b> Технологические процессы приготовления и приготовления сложных супов.	<b>82</b>	<b>54</b>	28	<b>4</b>	20	-	-	<b>4</b>	-		
ПК 3.2	<b>Раздел 2.</b> Технологические процессы приготовления и приготовления сложных горячих соусов.	<b>56</b>	<b>28</b>	14	<b>4</b>	20	-	-	<b>4</b>	-		
ПК 3.3	<b>Раздел 3.</b> Технологические процессы приготовления и приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	<b>56</b>	<b>28</b>	14	<b>4</b>	20	-	-	<b>4</b>	-		
ПК 3.4	<b>Раздел 4.</b> Технологические процессы приготовления и приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	<b>184</b>	<b>126</b>	64	<b>4</b>	48			<b>6</b>			
ПК 3.1 – ПК 3.4	<b>Производственная практика</b>	<b>216</b>									<b>216</b>	
	<b>Всего:</b>	<b>594</b>	<b>116</b>	120	<b>16</b>	<b>108</b>	-	-	<b>18</b>	-	<b>216</b>	



**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения		
1	2	3	4		
<b>ПМ.03</b> Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции					
<b>МДК 03.01.</b> Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции					
<b>Раздел 1.</b> Технологические процессы приготовления и приготовление сложных супов		<b>78</b>			
<b>Тема 1.1.</b> Организация работы супового отделения горячего цеха. Охрана труда и т/б.	<b>Содержание</b>	4			
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20px; text-align: center;">1</td> <td>Правила безопасного использования оборудования и инвентаря в горячем цехе.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td>Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря горячего цеха.</td> </tr> </table>		1	Правила безопасного использования оборудования и инвентаря в горячем цехе.	2
1	Правила безопасного использования оборудования и инвентаря в горячем цехе.				
2	Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря горячего цеха.				
<b>Тема 1.2.</b> Технология приготовления бульонов.	<b>Содержание</b>	4			
	1   Классификация бульонов. Технологический процесс варки костного и мясокостного бульонов и бульона из птицы. Требования к качеству		2,3		
	2   Технологический процесс варки рыбного бульона. Требования к качеству.				
3   Технологический процесс варки грибного отвара. Требования к качеству.					
<b>Тема 1.3.</b> Технология приготовления сложных супов.	<b>Содержание</b>	18			
	1   Заправочные супы. Солянки – ассортимент, характеристика, отличительные особенности приготовления и отпуска.		2,3		
	2   Требования к качеству, взаимозаменяемость сырья и продуктов при приготовлении. Режим хранения и реализации.				
3   Супы-пюре. Характеристика, ассортимент. Общие приёмы и правила приготовления. Технология приготовления супов- пюре и супов-кремов					

	из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий.		
4	Отличительные особенности оформления и отпуска.		
5	Совместимость и взаимозаменяемость сырья, требования к качеству, режим хранения и реализации.		
6	Прозрачные супы. Характеристика, ассортимент. Особенности приготовления и отпуска. Способы осветления бульонов.		
7	Гарниры к прозрачным супам. Режим хранения и отпуска. Холодные супы. Характеристика. Ассортимент.		
8	Технологический процесс приготовления и отпуска. Отличительные особенности. Требования к качеству.		
9	Режим хранения и реализации. Тестирование по теме «Супы»		
<b>Лабораторная работа № 1</b>		24 (4*6)	
Приготовление, оформление и отпуск солянок (Солянка сборная мясная, солянка домашняя, солянка из птицы, солянка рыбная, солянка грибная.) Органолептическая оценка качества.			
<b>Лабораторная работа № 2</b>			
Приготовление, оформление и отпуск пюреобразных супов (3 вида суп пюре, суп-крем, супы-биски). Органолептическая оценка качества.			
<b>Лабораторная работа № 3</b>		4	
Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов из мяса, птицы, рыбы. Органолептическая оценка качества.			
<b>Лабораторная работа № 4</b>			
Приготовление, оформление и отпуск холодных супов. Органолептическая оценка качества.		20	
<b>Практическое занятие № 1</b>			
Расчёт нормы закладки сырья и продуктов для приготовления сложных супов. Решение ситуационных задач.		4	
<b>Практическое занятие № 2</b>			
Расчёт пищевой и энергетической ценности сложных супов. Решение ситуационных задач.		20	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1</b>			
Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление и подготовка их к защите.			

	Составление технологических схем приготовления первых блюд. Создание презентации по теме: «Супы сложного приготовления». Составление таблицы «Требования к качеству супов сложного приготовления». Работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, нормативной и технологической документацией – заполнение технологических карт, калькуляционных карт, решение ситуационных задач.			
	<b>Консультации для обучающихся при изучении раздела 1</b> <i>Групповые консультации</i>		4	
<b>Раздел 2.</b>			<b>52</b>	
Технологические процессы приготовления и приготовления сложных горячих соусов.				
<b>Тема 2.1</b> Организация работы соусного отделения горячего цеха. Охрана труда и т/б.	<b>Содержание</b>		2	2,3
	1	Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного Инвентаря горячего цеха, используемых при приготовлении сложных супов.		
	2	Правила безопасного использования оборудования и инвентаря в горячем цехе.		
<b>Тема 2.2</b> Технология приготовления соуса красного основного и его производных.	<b>Содержание</b>		6	2,3
	1	Полуфабрикаты, используемые для приготовления соусов. Технологический процесс приготовления основного красного соуса, его использование, требования к качеству.		
	2	Ассортимент и особенности приготовления и использование производных красного соуса.		
	3	Требования к качеству. Принципы подбора соусов к блюдам.		
<b>Тема 2.3</b> Технология приготовления соуса белого основного и его производных.	<b>Содержание</b>		6	2,3
	1	Полуфабрикаты, используемые для приготовления соусов. Технологический процесс приготовления основного белого соуса, его использование, требования к качеству.		
	2	Ассортимент и особенности приготовления и использование производных белого соуса. Требования к качеству. Режим хранения и режим реализации. Тестирование по теме «Соусы сложного приготовления».		
	<b>Лабораторная работа № 5</b>			

	Приготовление, оформление и отпуск соуса красного основного и его производных.		
	<b>Лабораторная работа № 6</b>	12 (2*6)	
	Приготовление, оформление и отпуск соуса белого основного и его производных.		
	<b>Практическое занятие № 3</b>	2	
	Расчёт нормы закладки сырья и продуктов для приготовления сложных соусов. Решение ситуационных задач.		
	<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2</b>	20	
	Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление и подготовка их к защите. Составление технологических схем приготовления различных соусов. Создание презентации по теме: «Соусы сложного приготовления». Составление таблицы «Требования к качеству соусов сложного приготовления». Работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, нормативной и технологической документацией – заполнение технологических карт, калькуляционных карт, решение ситуационных задач.		
	<b>Консультации для обучающихся при изучении раздела 2</b> <i>Групповые консультации</i>	4	
<b>Раздел 3.</b>		<b>52</b>	
Технологические процессы приготовления и приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.			
<b>Тема 3.1.</b> Организация работы горячего цеха по приготовлению сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	<b>Содержание</b>	2	2,3
	1   Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря горячего цеха. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря.		
<b>Тема 3.2.</b> Технология приготовления сложных блюд из овощей.	<b>Содержание</b>	10	2,3
	1   Кулинарное использование овощей в зависимости от их технологических свойств. Кулинарное использование овощей в зависимости от их технологических свойств. Фигурная нарезка овощей. 2   Правила подбора овощных гарниров и соусов. Взаимозаменяемость		

		овощей при приготовлении блюд, а также при подборе гарниров к блюдам из мяса, птицы, рыбы.		
	3	Ассортимент блюд повышенной сложности из жареных, тушеных, запеченных овощей.		
	4	Ассортимент блюд из фаршированных овощей.		
	5	Правила подачи блюд из овощей. Условия и сроки хранения и реализации блюд из овощей.		
<b>Тема 3.3.</b> Технология приготовления сложных блюд из грибов и сыра.	<b>Содержание</b>		2	
	1	Технология приготовления блюд из грибов и сыра, требования к качеству, правила		2,3
	2	подачи, условия и сроки их хранения и реализации. Тестирование.		
	<b>Лабораторная работа № 7</b>		12 (2*6)	
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из овощей. Органолептическая оценка качества.			
	<b>Лабораторная работа № 8</b>			
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из грибов и сыра. Органолептическая оценка качества.			
	<b>Практическое занятие № 4</b>		2	
	Расчёт нормы закладки сырья и продуктов для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра. Решение ситуационных задач.			
	<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 3</b>		20	
Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление и подготовка их к защите. Составление технологических схем приготовления блюд из овощей, грибов и сыра. Создание презентации по теме: «Блюда из овощей, грибов и сыра сложного приготовления». Составление таблицы «Требования к качеству блюд из овощей, грибов и сыра сложного приготовления». Работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, нормативной и технологической документацией – заполнение технологических карт, калькуляционных карт, решение ситуационных задач.				
<b>Консультации для обучающихся при изучении раздела 3</b>		4		

		<i>Групповые консультации</i>		
		<b>Раздел 4.</b> Технологические процессы приготовления и приготовления сложных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы и дичи.	<b>180</b>	
<b>Тема 4.1.</b> Организация работы горячего цеха по приготовлению сложных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы и дичи.	<b>Содержание</b>		2	2,3
	1	Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемого при приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы и дичи.		
	2	Правила безопасного использования оборудования и инвентаря.		
<b>Тема 4.2.</b> Технология приготовления сложных блюд из рыбы	<b>Содержание</b>		12	
	1	Классификация рыбных блюд. Рациональность использования и взаимозаменяемость сырья. Основные критерии безопасности.		
	2	Блюда из отварной и припущенной рыбы. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
	3	Ассортимент блюд из жареной рыбы: основным способом, во фритюре «гриль», на вертеле.		
	4	Ассортимент блюд из запечённой рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
	5	Ассортимент блюд из тушёной рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
	6	Ассортимент блюд из нерыбных водных продуктов. Тестирование по теме «Блюда из рыбы».		
<b>Тема 4.3.</b> Технология приготовления сложных блюд из мяса	<b>Содержание</b>		28	
	1	Значение блюд из мяса в питании человека. Ассортимент блюд сложного приготовления из мяса.		
	2	Нормы вложения сырья и продуктов. Рациональное использование и взаимозаменяемость сырья.		
	3	Правила подбора гарниров и соусов к мясным блюдам, их оформления и отпуска, в том числе заказных, банкетных, фирменных блюд.		
	4	Общие правила жарки мясных полуфабрикатов. Режим, продолжительность, определение готовности.		
	5	Ассортимент блюд из мяса, жаренного крупными кусками. Ассортимент блюд из мяса, жаренного порционными натуральными и		

		панированными кусками.		
	6	Ассортимент блюд из мяса, жаренного мелкими кусками. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареных субпродуктов.		
	7	Правила жарки, продолжительность, определение готовности. Рекомендуемые гарниры, соусы.		
	8	Правила тушения мяса крупными, порционными и мелкими кусками. Требования к качеству, режимы хранения.		
	9	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из запеченного мяса. Рекомендуемые гарниры и соусы.		
	10	Технологический процесс приготовления натуральной рубленой массы и блюд из нее. Ассортимент. Характеристика.		
	11	Технологический процесс приготовления котлетной массы и блюд из нее. Ассортимент. Характеристика.		
	12	Тестирование по теме «Блюда из мяса»		
<b>Тема 4.4.</b> Технология приготовления сложных блюд из с/х птицы и дичи	<b>Содержание</b>		18	
	1	Классификация. Общая характеристика блюд. Рациональное использование. Совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении, отпуске блюд. Общие правила порционирования, оформления и отпуска блюд.		
	2	Блюда из отварной птицы. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска. Рекомендуемые гарниры, соусы.		
	3	Блюда из жареной птицы, дичи. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска. Рекомендуемые гарниры, соусы.		
	4	Блюда из филе птицы, дичи. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления блюд: котлеты натуральные, фаршированные соусом молочным с грибами, по-киевски, панированные, жаренные, по столичному. Особенности отпуска. Рекомендуемые гарниры, соусы.		
	5	Блюда из тушёной птицы. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс, особенность приготовления и отпуска блюд: рагу из птицы, дичи, субпродуктов; птица, тушённая в соусе; гусь, утка		

	по - домашнему. Требования к качеству, режим хранения и реализации.		
6	Блюда из рубленой птицы, дичи. Ассортимент. Характеристика. Особенности приготовления и отпуска. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режим хранения и реализации.		
	<b>Лабораторная работа № 9</b>	60 (10*6)	
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной рыбы. Органолептическая оценка качества.		
	<b>Лабораторная работа № 10</b>		
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из тушеной рыбы. Органолептическая оценка качества.		
	<b>Лабораторная работа № 11</b>		
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из запеченной рыбы. Органолептическая оценка качества.		
	<b>Лабораторная работа № 12</b>		
	Приготовление, оформление и отпуск сложных блюд из жареного мяса. Органолептическая оценка качества.		
	<b>Лабораторная работа № 13</b>		
	Приготовление, оформление и отпуск сложных блюд из субпродуктов. Органолептическая оценка качества.		
	<b>Лабораторная работа № 14</b>		
	Приготовление, оформление и отпуск сложных блюд из тушёного мяса. Органолептическая оценка качества.		
	<b>Лабораторная работа № 15</b>		
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из запечённого мяса. Органолептическая оценка качества.		
	<b>Лабораторная работа № 16</b>		
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной птицы и дичи. Органолептическая оценка качества.		
	<b>Лабораторная работа № 17</b>		
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из тушеной птицы и дичи. Органолептическая оценка качества.		
	<b>Лабораторная работа № 18</b>		
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из кнельной		



	массы. Органолептическая оценка качества.	
	<b>Практическое занятие № 5</b>	4
	Расчёт нормы закладки сырья и продуктов для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы. Решение ситуационных задач.	
	<b>Практическое занятие № 6</b>	
	Расчёт пищевой и энергетической ценности сложных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы. Решение ситуационных задач.	
	Контрольная работа.	2
	<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 4</b>	48
	Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление и подготовка их к защите. Составление технологических схем приготовления блюд из рыбы, мяса, с/х птицы и дичи. Создание презентации по теме: «Блюда из рыбы, мяса, с/х птицы и дичи сложного приготовления». Составление таблицы «Требования к качеству блюд из рыбы, мяса, с/х птицы и дичи сложного приготовления». Работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, нормативной и технологической документацией – заполнение технологических карт, калькуляционных карт, решение ситуационных задач.	
	<b>Консультации для обучающихся при изучении раздела 4</b> <i>Групповые консультации</i>	6
	<b>Курсовая работа</b> Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из рыбы семейства осетровых. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из говядины. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из овощей и грибов Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из морепродуктов Организация технологического процесса приготовления заправочных супов Организация технологического процесса приготовления белых соусов Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из	16

<p>баранины</p> <p>Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из картофеля и корнеплодов</p> <p>Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из рыбной котлетной массы</p> <p>Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из рыбной кнельной массы</p> <p>Организация технологического процесса приготовления супов пюре</p> <p>Организация технологического процесса приготовления жидких солянок</p> <p>Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции национальной Русской кухни</p> <p>Организация технологического процесса приготовления красных соусов</p> <p>Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из свинины</p> <p>Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из рубленой массы из мяса</p> <p>Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из котлетной массы из мяса</p> <p>Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из пернатой дичи</p> <p>Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из сельскохозяйственной птицы</p> <p>Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из сыра</p> <p>Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из рыбы</p> <p>Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из мясных субпродуктов</p>		
<p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определение типа технологического оборудования горячего цеха, его мощности;</li> <li>- оценка соответствия оснащения горячего цеха технологическому процессу приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- совершенствование навыков организации рабочих мест;</li> <li>- подбор необходимой посуды и инвентаря, подготовка оборудования к работе;</li> </ul>	<p><b>216</b></p>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- совершенствование навыков безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- разработка ассортимента супов сложного приготовления;</li> <li>- приготовление супов сложного приготовления;</li> <li>- разработка ассортимента соусов сложного приготовления и их приготовление;</li> <li>- разработка ассортимента сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра и их приготовление;</li> <li>- разработка ассортимента сложных горячих блюд из рыбы, мяса и с/х птицы и их приготовление;</li> <li>- выявление и устранение возможных дефектов сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- оформление отчёта по практике.</li> </ul>		
<b>Всего</b>	<b>594</b>	

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).

При реализации профессионального модуля организуется практическая подготовка путем проведения практических (и лабораторных) занятий, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью (120 час.), а также производственной практик (216 часа).

При проведении производственной практики организуется практическая подготовка путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка при изучении профессионального модуля реализуется:

- непосредственно в филиале «Лыткарино» ГБОУ ВО «Университет «Дубна» (практические (и лабораторные) занятия, учебная практика);
- в организации, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы (профильная организация), на основании договора, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией (производственная практика).

### **Промежуточная аттестации<sup>1</sup>:**

по профессиональному модулю – экзамен квалификационный в 6 семестре;

по МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» – экзамен в 6 семестре;

производственная практика (по профилю специальности) – дифференцированный зачёт в 6 семестре.

## **4. Условия реализации рабочей программы профессионального модуля**

### **4.1. Образовательные технологии**

4.1.1. В учебном процессе, помимо лекций, которые составляют 50 % от общего объема аудиторных занятий по междисциплинарным курсам профессионального модуля, широко используются активные формы проведения занятий. В сочетании с внеаудиторной самостоятельной работой это способствует формированию и развитию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

4.1.2. В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания реализация компетентного подхода предусматривает использование в учебном процессе активных форм проведения занятий: использование электронных образовательных ресурсов, групповых дискуссий, анализа производственных ситуаций, в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития требуемых компетенций обучающихся.

Активные и интерактивные формы проведения занятий, используемые в учебном процессе

Семестр	Вид занятия*	Активные и интерактивные формы проведения занятий	Разработанные учебно-методические материалы, обеспечивающие реализацию формы проведения занятий
6	Л	Проблемное и развивающее обучение, групповые технологии, тестовые задания	Тесты, ситуационные задачи
	ПЗ	Проблемные ситуации, решение ситуационных задач	Методические пособия по выполнению практических работ
	ЛР	Практико-ориентированное и проблемное обучение	Инструкционные карты для выполнения лабораторных работ

\*) Л – лекции, ПЗ – практические занятия, ЛР – лабораторные занятия

### **4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»; Учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплекты учебников;

- комплект учебно-методической документации: методические указания для выполнения практических занятий, методические указания для выполнения лабораторных работ, образцы технологических и калькуляционных карт.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением:

Windows XP	15	1	лицензионная	
MicrosoftOffice 365	15	1	свободно распространяемая	без ограничений
АВАСТ антивирус	15	1	свободно распространяемая	без ограничений
CitrixReceiver	15	1	свободно распространяемая	без ограничений
GoogleChrome	15	1	свободно распространяемая	без ограничений
7-zip 9.20	15	1	свободно распространяемая	без ограничений
AdobeAcrobatReader	15	1	удаленный рабочий стол	
eТХТАнтиплагиат	15	1	свободно распространяемая	без ограничений
Справочно-правовая система "ГАРАНТ-образование"	15		свободно распространяемая	без ограничений
"Сеть КонсультантПлюс"	15		договор об информационной поддержке	

- DVDplayer;  
- мультимедиа проектор;  
- теле и видео аппаратура;  
- DVD фильмы.

Оборудование «Учебного кулинарного цеха» и рабочих мест обучающихся:

- ножи поварской тройки для механической кулинарной обработки мяса, рыбы, домашней птицы;
- производственные столы, моечные раковины;
- электромеханическое оборудование (мясорубка), весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- гастроремкости, лотки, миски и др.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

по количеству обучающихся:

- доски разделочные – 12 шт.;
- гастроремкости – 24 шт.;
- ножи коренчатые – 12 шт.;
- ножи поварские – 12 шт.;
- кастрюли различной ёмкости – 12 комплектов;
- сковороды – 12 шт.;
- столовая посуда – 12 комплектов.

на лабораторию:

- производственные столы – 6 шт.;
- моечные раковины – 2 шт.;
- плиты электрические – 2 шт.;
- пароконвектомат – 1 шт.;
- весы электромеханические – 3 шт.;
- холодильник – 1 шт.;

- плиты конвекционные – 12 шт.;
- миксер – 2 шт.;
- блендер – 2 шт.;
- мясорубка электрическая – 2 шт.
- различный инвентарь и инструменты.

Реализация программы профессионального модуля ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» предполагает проведение производственной практики в объеме 216 часов на предприятиях общественного питания г. Лыткарино, п. Октябрьский, г. Люберцы и г. Москвы и др.

### 4.3. Информационное обеспечение обучения

#### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### Основные источники:

1. Шильман Л.З. «Технологические процессы предприятий питания»: Учебное пособие для студентов СПО; - 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014г. – 192 стр. (Индустрия питания).

##### Дополнительные источники:

1. Бурашников Ю.М., Максимов А.С., Сысоев В.П. «Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств»; М: издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2014г.

##### Нормативно-правовые источники:

1. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»: // ЭБС «Znanium.com». – URL: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/) (дата обращения 30.08.2016) – Режим доступа: ограниченный по логину и паролю
2. Сборник унифицированных форм бухгалтерского учёта: // ЭБС «Znanium.com». – URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_26677/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_26677/) (дата обращения: 30.08.2016) – Режим доступа: ограниченный по логину и паролю

##### Периодические издания:

1. Пищевая промышленность: иллюстративно-информационный журнал для специалистов пищевой промышленности / учредитель ООО издательство "Пищевая промышленность". - Журнал издается с января 1930 г. - Содержание выпусков с 01.1987 г. (12 выпусков в год) на сайте журнала издательства "Пищевая промышленность": <http://www.foodprom.ru/>
2. Школа гастронома: красочный кулинарный журнал с рецептами / учредитель ИД "Гастроном". - Журнал издается с января 2003 г. Журнал выписывается библиотекой колледжа с 01.2013 г. (12 выпусков в год).
3. Питание и общество: профессиональный кулинарный журнал / учредитель "Издательство "Питание и общество". - Журнал издается с января 1928 года. - Содержание выпусков с 01.1995 г. (12 выпусков в год). Подшивка библиотеки с 01.2011 г. по 12.2015 г.

##### Электронно-библиотечные системы

1. [ЭБС Лань](#)

2. [ЭБС Университетская библиотека онлайн](#)
3. [ЭБС ЮРАЙТ](#)
4. [ЭБС Znanium.com](#)

Интернет-ресурсы:

1. Общепит: информационный сайт <http://foodis.ru/forms>(дата обращения: 30.08.2016) - Режим доступа: свободный
2. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: <http://pbprog.ru/databases/foodmeals>(дата обращения: 30.08.2016) - Режим доступа: свободный

#### **4.4. Общие требования к организации образовательного процесса**

Теоретические и практические занятия проводятся в кабинете специальных дисциплин, лабораторные работы - в помещении учебного кулинарного цеха. Производственная практика по профилю специальности проводится на рабочих местах предприятий общественного питания (кафе, ресторанах) г. Лыткарино, п. Октябрьский, г. Люберцы и г. Москвы.

Дисциплины и модули, предшествующие освоению ПМ 03.:

- микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;
- физиология питания;
- организация хранения и контроль запасов и сырья;
- товароведение пищевых продуктов и т.д.;
- МДК 07.01 «Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса»;
- МДК 01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»;
- МДК 01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»;
- МДК 02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции».

#### **4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в предприятиях общественного питания, является обязательным для преподавателей и мастеров производственного обучения, отвечающих за освоение обучающимся профессионального модуля. Преподаватели и мастера п/о должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

## 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

### (вида профессиональной деятельности)

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, семинаров и лабораторных занятий, тестирования, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, а также при прохождении производственной практики.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки	Критерии оценок (шкала оценок)
<b>умения:</b>		
У. 1 - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;	<i>экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ</i>	От 2 до 5 баллов
У. 2 - принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;	<i>экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ</i>	От 2 до 5 баллов
У. 3 - проводить расчеты по формулам;	<i>экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ</i>	От 2 до 5 баллов
У. 4 - 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;	<i>экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ</i>	От 2 до 5 баллов
У. 5 - выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;	<i>экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ</i>	От 2 до 5 баллов
У. 6 - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;	<i>экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ</i>	От 2 до 5 баллов
У. 7 - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;	<i>экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ</i>	От 2 до 5 баллов
<b>знания:</b>		
З. 1 - ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов
З. 2 - классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов
З. 3 - классификацию овощей, условия	<i>Тестирование, экспертная оценка</i>	От 2 до 5



хранения и требования к качеству различных видов овощей;	<i>защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	баллов
3. 4 - классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов
3. 5 - методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов
3. 6 - принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов
3. 7 - требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов
3. 8 - требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов
3. 9 - основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов
3. 10 - основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов
3. 11 - методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов
3. 12 - варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов
3. 13 - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов
3. 14 - ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов
3. 15 - правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов
3. 16 - правила соусной композиции горячих соусов;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов

	<i>работ, защита презентации, опрос</i>	
3. 17 - температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов
3. 18 - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов
3. 19 - варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов
3. 20 - правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов
3. 21 - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов
3. 22 - технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов
3. 23 - технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов
3. 24 - гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов
3. 25 - органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов
3. 26 - правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов
3. 27 - технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов
3. 28 - правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов
3. 29 - варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов
3. 30 - традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов

сыром;	<i>работ, защита презентации, опрос</i>	
3. 31 - варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов
3. 32 - температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов
3. 33 - правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов
3. 34 - требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов
3. 35 - требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов
3. 36 - риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов
3. 37 - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.	<i>Тестирование, экспертная оценка защиты лабораторных и практических работ, защита презентации, опрос</i>	От 2 до 5 баллов

<b>Результаты освоения программы (компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>	<b>Критерии оценок (шкала оценок)</b>
<b>Общие компетенции</b>			
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; -активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности	Оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка на практических занятиях Опрос Наблюдения с фиксацией фактов	От 2 до 5 баллов
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения	- рациональность организации собственной деятельности; - аргументированность и эффективность выбора методов и способов решения	Экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на	От 2 до 5 баллов

<p>профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>профессиональных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- своевременность сдачи заданий, отчетов;</li> <li>- активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности</li> </ul>	<p>занятиях</p>	
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- аргументированность и правильность решения в нестандартных ситуациях;</li> <li>- быстрота и обоснованность выбора способов решения нестандартных ситуаций</li> </ul>	<p>Наблюдение с фиксацией фактов по принятию решений в нестандартных ситуациях на лабораторных работах</p>	<p>От 2 до 5 баллов</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватность используемой информации профессиональным задачам и личностному развитию;</li> <li>- результативность информационного поиска в решении профессиональных задач</li> </ul>	<p>Оценка подготовки и защиты презентаций Оценка портфолио</p>	<p>От 2 до 5 баллов</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональность использования ИКТ для совершенствования профессиональной деятельности;</li> <li>- качество владения ИКТ.</li> </ul>	<p>Оценка портфолио</p>	<p>От 2 до 5 баллов</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность организации, взаимодействия с руководством, коллегами, потребителями;</li> <li>- проявление коммуникабельности;</li> <li>- наличие лидерских качеств</li> </ul>	<p>Наблюдения и экспертная оценка способности работать в коллективе, находить общий язык, бесконфликтное общение с коллегами и преподавателями на практических и лабораторных занятиях</p>	<p>От 2 до 5 баллов</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы и работы команды;</li> <li>- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий</li> </ul>	<p>Наблюдение и экспертная оценка возможности брать на себя ответственность за совместную работу при выполнении заданий на практических и</p>	<p>От 2 до 5 баллов</p>

		лабораторных занятиях	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- рациональность организации самостоятельной работы в соответствии с задачами профессионального и личностного развития; - участие в студенческих конференциях, конкурсах и т. д.	Высокая заинтересованность в личностном совершенствовании при выполнении профессиональных заданий на практических и лабораторных занятиях	От 2 до 5 баллов
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- изучение и анализ инноваций в области технологических процессов приготовления пищи на предприятиях общественного питания.	Экспертная оценка и наблюдение за работой студента при выполнении лабораторных работ	От 2 до 5 баллов

**Вид профессиональной деятельности:** Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

**Профессиональные компетенции**

ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• разработка ассортимента супов;</li> <li>• организации технологического процесса приготовления супов;</li> <li>• выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</li> <li>• сервировки и оформления супов;</li> <li>• контроль качества и безопасность подготовленных продуктов;</li> <li>• органолептически оценивать качество продуктов для приготовления супов;</li> <li>• проводить расчеты по формулам;</li> <li>• безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении супов;</li> <li>• выбирать различные способы и приемы приготовления;</li> <li>• выбирать температурный режим при подаче и хранении супов.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертная оценка выполнения и защиты лабораторной работы</li> <li>- Экспертная оценка выполнения практического задания</li> <li>- Защита курсовой работы</li> <li>- Экспертная оценка производственной практики</li> <li>- Экзамен квалификационный</li> </ul>	От 2 до 5 баллов
ПК 3.2 Организовывать и	• разработка ассортимента		

<p>проводить приготовление сложных горячих соусов.</p>	<p>соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;</li> <li>• организации технологического процесса приготовления соусов;</li> <li>• выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</li> <li>• правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;</li> <li>• контроль качества и безопасность подготовленных продуктов;</li> <li>• органолептически оценивать качество продуктов для приготовления соусов;</li> <li>• проводить расчеты по формулам;</li> <li>• безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении соусов;</li> <li>• выбирать различные способы и приемы приготовления;</li> <li>• выбирать температурный режим при подаче и хранении соусов.</li> </ul>		
<p>ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• разработка ассортимента блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>• организации технологического процесса приготовления блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>• выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</li> <li>• сервировки и оформления блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>• контроль качества и безопасность подготовленных продуктов;</li> <li>• органолептически оценивать качество продуктов для</li> </ul>		

	<p>приготовления блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• проводить расчеты по формулам;</li> <li>• безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>• выбирать различные способы и приемы приготовления;</li> <li>• выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из овощей, грибов и сыра.</li> </ul>		
<p>ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• разработка ассортимента блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>• организации технологического процесса приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>• выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</li> <li>• правила подбора горячих соусов и гарниров к блюдам из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>• контроль качества и безопасность подготовленных продуктов;</li> <li>• органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>• проводить расчеты по формулам;</li> <li>• безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд из</li> </ul>		

	рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; • выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.		
--	---	--	--

### Критерии оценки тестов

Тема 1	Тема 2	Тема 3
30-26 – «5»	30-26 – «5»	20-15 – «5»
25-16 – «4»	25-16 – «4»	14-10 – «4»
15-10 – «3»	15-10 – «3»	9-6 – «3»
менее 10 – «2»	менее 10 – «2»	менее 6 – «2»

### Критерии оценки практических занятий

#### Критерии оценки теоретических знаний:

Оценка «отлично» выставляется, если студент имеет глубокие знания учебного материала по теме практической работы, показывает усвоение взаимосвязи основных понятий используемых в работе, смог ответить на все уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка «хорошо» выставляется, если студент показал знание учебного материала, усвоил основную литературу, смог ответить почти полно на все заданные дополнительные и уточняющие вопросы.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент в целом освоил материал практической работы, ответил не на все уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала практической работы, который полностью не раскрыл содержание вопросов, не смог ответить на уточняющие и дополнительные вопросы.

#### Критерии оценки практических навыков

Оценка «отлично» ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, определяет взаимосвязи между показателями задачи, даёт правильный алгоритм решения, определяет междисциплинарные связи по условию задания.

Оценка «хорошо» ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, допуская незначительные неточности при решении задач, имея неполное понимание междисциплинарных связей при правильном выборе алгоритма решения задания.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент затрудняется с правильной оценкой предложенной задачи, дает неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма решения задачи возможен при наводящих вопросах преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент дает неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.

### Критерии оценки лабораторных работ

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он имеет отчет, оформленный в соответствии с п.3, правильно отвечает на предложенные преподавателем вопросы, правильно отвечает на дополнительные вопросы по теме лабораторной работы. Практическое выполнение работы



правильное, в соответствии с требованиями. Высшую оценку получают блюда, которые приготовлены строго по определённой рецептуре без отклонений от правил и вкусовых качеств.

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если он имеет отчет, оформленный в соответствии с п.3, правильно отвечает на предложенные преподавателем вопросы по теме лабораторной работы. При практическом выполнении работы имеются незначительные ошибки, технология приготовления холодных блюд, закусок и соусов имеет незначительные нарушения, которые абсолютно не изменили привычный вкус блюда.

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет отчет, оформленный в соответствии с п.3, правильно отвечает на предложенные преподавателем вопросы по теме лабораторной работы. При практическом выполнении работы имеются значительные ошибки; такая оценка выставляется у блюд, рецепт которых нарушен, вкус изменён, но блюдо пригодно к употреблению.

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не имеет отчет, оформленный в соответствии с п.3, не отвечает на предложенные преподавателем вопросы по теме лабораторной работы. При практическом выполнении работы имеются грубые нарушения технологии приготовления; блюдо непригодно к пище, является браком и списывается.

### **Критерии оценки контрольной работы**

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он полно излагает изученный материал, дает правильное определение языковых понятий, при решении задач оформлено краткое условие, указана формула, решение и дан ответ;

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1 - 2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1 - 2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого, допускает незначительную ошибку в решении или оформлении задачи;

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если контрольная работа выполнена не в полном объёме со значительными ошибками. При ответах на вопросы прослеживается неполное владение материалом;

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он обнаруживает незнание большей части соответствующего изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.

### **Критерии оценки презентации**

Оценка «отлично» выставляется студенту, если презентация состоит из 10 - 12, слайдов, содержит краткую, но достаточно полную информацию по представляемой теме и дополняется красочными иллюстрациями. Студент хорошо владеет информацией, чётко и быстро отвечает на поставленные вопросы;

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если презентация состоит из 8-10, слайдов, содержит недостаточно полную информацию, частично отсутствует иллюстративный материал. В ответах допускает незначительные ошибки;

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если презентация состоит менее 8 слайдов, содержит только текстовую или иллюстрированную информацию. При ответах на вопросы прослеживается неполное владение материалом;

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, не сдавшему презентационную работу.

### **Критерии оценки экзамена теоретического**

Оценка «отлично» выставляется студенту, обнаружившему всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой;

Оценка «хорошо» выставляется студенту, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющего предусмотренные в программе задания, усвоившего основную литературу, рекомендованную в программе;

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой;

Оценка «неудовлетворительно» обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

### **Образцы оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости**

МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»

#### ***Тема «Организация работы и технологическое оборудование горячего цеха»***

*Выберите правильный ответ*

1. Производство – это.....
  - a. часть предприятия, где осуществляется законченная стадия производственного процесса;
  - b. более крупные производственные подразделения, которые могут быть созданы в крупных цехах;
  - c. это крупное подразделение, которое объединяет цехи.
2. При организации рабочего места учитывается:
  - a. размеры производственного оборудования;
  - b. антропометрические данные строения тела человека;
  - c. достаточная площадь в зоне рабочего места.
3. Технологическая линия – это...
  - a. обособленная в технологическом отношении часть предприятия;
  - b. участок производства, оснащённый необходимым оборудованием для определённого технологического процесса;
  - c. это крупное подразделение, которое объединяет цехи.
4. Производственный участок – это...
  - a. часть предприятия, где осуществляется законченная стадия производственного процесса;
  - b. это обособленная в технологическом отношении часть предприятия;
  - c. это крупное подразделение, которое объединяет цехи.
5. Рабочие места в цехе располагаются:
  - a. во всех удобных для этого местах;
  - b. по ходу технологического процесса;
  - c. не зависимо от технологического процесса.

## Образцы оценочных средств для проверки умений

### ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

#### Лабораторная работа №1

**Тема:** Приготовление, оформление и отпуск солянок. Органолептическая оценка качества.

**Цель:** Научиться готовить солянки, в соответствии со «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП»

**Объекты работы:** «Солянки (солянка сборная мясная, солянка домашняя, солянка из птицы или дичи, солянка рыбная, солянка грибная);

**Оборудование:** производственные столы, электр. плиты, мойки, электр. весы.

**Инвентарь и посуда:** (заполняется студентом в зависимости от выбранного блюда)

**Материалы:** сырье заполняется студентами, в зависимости от видов солянок.

**Оснащение:** Инструкции к лабораторной работе, технологические карты, сборник рецептур, бракеражный журнал.

**Задание:** В домашнюю подготовку входит написание: калькуляционных карт, технологических карт, технологических схем. Изучение теоретического материала по данной теме с помощью специализированной литературы, а также сети Интернет (фотографии).

В лаборатории необходимо приготовить блюдо в соответствии с требованиями нормативных документов, оформить его к подаче и защитить. Оформить и сдать преподавателю отчет о проделанной работе.

#### Ход занятия.

##### 1. Организация учащихся.

- 1.1. Проведение инструктажа по ТБ и правилам поведения в лаборатории.
- 1.2. До занятия дежурные распределяют инвентарь и сырье по бригадам.

##### 2. Выполнение работы.

- 2.1 Подготовка сырья для закладки в бульон;
- 2.2 Определение последовательности операций приготовления (Составление технологической схемы приготовления блюда);
- 2.3. Приготовление, порционирование, оформление и подача блюд.

##### 3. Оформление отчета.

производится на листах А-4.

- Состоит из
- 1 лист.- Титульный (приложение 1);
  - 2 лист. Включает в себя: - тему, цель, объект работы, оборудование, инвентарь, материалы, задание.
  - 3 лист. Ход работы (определяется последовательность операций выполнения работы, которая оформляется схемой приготовления блюда).
  4. лист Технологическая карта (приложение 2)
  - 5 лист. Подведение итогов работы. (Бракеражный журнал, выводы, Ответы на контрольные вопросы).

#### 4. Подведение итогов занятия.

##### 4.1 Заполнение бракеражного журнала:

#### Форма бракеражного журнала

Органолептические показатели	Оценка	Замечания	Ответственный за приготовление
_____ название блюда <u>Внешний вид:</u> <u>Цвет</u> <u>Консистенция:</u> <u>Вкус</u> <u>Запах</u>			

##### 4.2 Контрольные вопросы:

1. Каково значение супов в питании человека?
2. Каков ассортимент и технология приготовления жидких солянок?
3. Форма нарезки продуктов для солянок?
4. Что такое каперсы?

#### Практическое занятие №6

**Тема:** «Расчёт пищевой и энергетической ценности сложных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы. Решение ситуационных задач».

**Цель:** Закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений работы с Таблицами химического состава и калорийности российских продуктов питания по расчёту пищевой и энергетической ценности сложных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы..

**Задание:**

1. Выполнить практические задания.
2. Ответить на контрольные вопросы.

**Методическое обеспечение:** практикум; справочник технолога; Л.З. Шильман «Технологические процессы предприятий питания»: Учебное пособие – М: Изд. центр «Академия», 2013г.; «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», М: 2014г.; Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: <http://pbprog.ru/databases/foodmeals>.

#### Задание для выполнения

1. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления следующих супов повышенной сложности, с выходом порции 350 гр.:
  - Рыба жареная по-ленинградски
  - Рыба, жаренная в тесте
  - Зразы донские
  - Рыба, запечённая с картофелем по-русски
  - Поросёнок жареный с гречневой кашей
  - Бифштекс по-гамбургски
  - Свинина, запечённая с помидорами и сыром
  - Утка по-домашнему
  - Биточки рубленые из птицы
2. Результаты расчётов оформить в виде таблицы 6:

№ п/п	Наименование сырья и продуктов	Норма на 1 порцию, гр.	Б	Ж	У	Ккал
1						
И т.д.						
<b>Итого:</b>						

### Контрольные вопросы

1. Опишите способы тепловой обработки рыбы, мяса, с/х птицы. Каковы факторы, влияющие на выбор способа тепловой обработки данного сырья.
2. Какие химические изменения происходят с рыбой при тепловой обработке? Каково их влияние на пищевую ценность и внешние характеристики рыбы?
3. Какие химические изменения происходят с мясом при тепловой обработке? Каково их влияние на пищевую ценность и внешние характеристики мяса?
4. Какие химические изменения происходят с с/х птицей при тепловой обработке? Каково их влияние на пищевую ценность и внешние характеристики с/х птицы?
5. В чём заключаются санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд из рыбы, мяса, с/х птицы?

### Письменная контрольная работа

#### Вариант №1

1. Понятие – «тепловая обработка» продуктов.
2. Подбор соусов для блюд из овощей.
3. Требование к качеству к соусам мясным красным.
4. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 25 порций блюда «Борщ» (№ 169) . Выход 1 порции 300г.(I колонка)
5. Составить калькуляционную карточку этого блюда.
6. Рассчитать энергетическую и пищевую ценность блюда.

### Образцы оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по междисциплинарному курсу в составе профессионального модуля

МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»

#### I. Теоретические вопросы

1. Классификация и ассортимент сложных супов. Технологический процесс приготовления бульонов. Нормы закладки продуктов. Режим варки. Пищевая ценность. Технологический процесс приготовления заправочных супов.
2. Солянки: характеристика, ассортимент, отличительные особенности приготовления и отпуска. Совместимость и взаимозаменяемость продуктов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации
3. Ассортимент супов-пюре, супов-кремов. Приготовление супов-пюре. Отличительные особенности приготовления и отпуска. Совместимость и взаимозаменяемость продуктов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

4. Характеристика и ассортимент прозрачных супов. Приготовление и отпуск. Способы осветления бульонов. Гарниры к прозрачным супам. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
5. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных супов. Ассортимент, особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

### **II. Практические задания.**

1. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 1 порции блюда «Солянка сборная мясная», с выходом порции 350 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
2. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 1 порции блюда «Солянка рыбная», с выходом порции 350 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
3. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 1 порции блюда «Суп-пюре из разных овощей», с выходом порции 350 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
4. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 1 порции блюда «Бульон из кур прозрачный», с выходом порции 350 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
5. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 1 порции блюда «Окрошка сборная мясная на кефире», с выходом порции 350 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.

### **Образцы оценочных средств для проведения экзамена квалификационного**

#### **Билет № 1**

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты наготавливаемые блюда
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюда на подачу (2 порции)
Задание 3.	Представьте блюда для оценивания экзаменаторам

Максимальное время выполнения заданий – 180 мин.

#### **Задание для выполнения:**

Приготовить следующие блюда: Окрошка мясная на квасе (272), Плов из птицы (645).

Полный комплект заданий и иных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по профессиональному модулю приводится в фонде оценочных средств.

- 1) Методические рекомендации по выполнению внеаудиторных самостоятельных работ.

Для самостоятельной работы студентов закреплен кабинет № 12 с 14 компьютерами и свободным выходом в Интернет

Windows 7	12	14	соглашение о подписке	без ограничений
MicrosoftOffice 365	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
360 totalsecurity	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
CitrixReceiver	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
GoogleChrome	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
7-zip 9.20	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
Справочно-правовая система "ГАРАНТ-образование"	12	свободно		распространяемая
			без ограничений	
"Сеть Консультант Плюс"	12		договор об информационной поддержке	