

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Краснодарского края
Брюховецкий многопрофильный техникум

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.05 Метрология и стандартизация
по специальности СПО 19.02.10
Технология продукции общественного питания**

КОПИЯ ВЕРНА

2019 г.

Зем директор ЧР

Аль

*М.В. Андрикович*¹

Рассмотрена:
Методическим объединением
преподавателей и мастеров
естественнонаучного профиля
Протокол №1

«28» августа 2019 г.

Руководитель МО

И. А. Кривошеина

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
Протокол №1 28.08 2019 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.02.10 Технология продукции общественного питания. (Утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 2.08.2013 №721. Зарегистрировано в Минюсте РФ 20.08.13 регистрационный №29684).

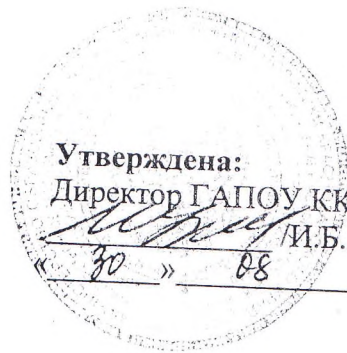
Организация разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края Брюховецкий многопрофильный техникум

Разработчик: *И* Иванова Татьяна Васильевна, преподаватель спец. дисциплин высшей категории, ГАПОУ КК Брюховецкий многопрофильный техникум.

Зем. директор *И* *И*

М. В. Анурьев

КОПИЯ ВЕРНА



РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу учебной дисциплины ОП.05 «Метрология и стандартизация»

По профессии 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» ГАПОУ КК БМТ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии ФГОС по профессии СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Программа включает в себя: паспорт, структуру, содержание, условия реализации, контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины. Программа предусматривает теоретические и практические занятия, а также самостоятельные работы.

Преподаватель указывает вид и содержание самостоятельной работы учащихся, формы и методы контроля знаний. В программу включен список рекомендуемой нормативной и учебно-методической литературы, приводится перечень вопросов дифференцированного зачета.

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями к изучению данного предмета и рекомендуется для реализации в учебном процессе Брюховецкого многопрофильного техникума.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;
- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
- производить несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия метрологии;
- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;
- формы подтверждения соответствия;
- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;
- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

Тематика практических работ соответствует требованиям подготовки обучающихся по профессии 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Язык, стиль изложения и терминология соответствуют норме.

Рабочая учебная программа учебной дисциплины ОП.05 «Метрология и стандартизация» может быть использована при профессиональной подготовке повышения квалификации и переподготовки по профессиям.

Рецензент:

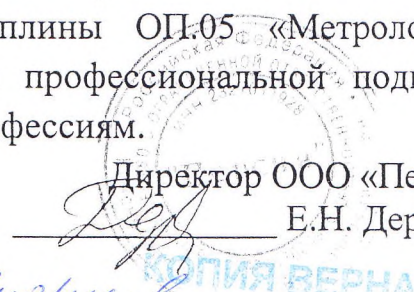
Директор ООО «Персия»

Е.Н. Деревянко

Зам. директора ЦР

Д.И.

М.В. Андрикевич



РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу учебной дисциплины
ОП.05 «Метрология и стандартизация»

По профессии 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
ГАПОУ КК БМТ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии ФГОС по профессии СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Программа включает в себя: паспорт, структуру, содержание, условия реализации, контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины. Программа предусматривает теоретические и практические занятия, а также самостоятельные работы.

Преподаватель указывает вид и содержание самостоятельной работы учащихся, формы и методы контроля знаний. В программу включен список рекомендуемой нормативной и учебно-методической литературы, приводится перечень вопросов дифференцированного зачета.

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями к изучению данного предмета и рекомендуется для реализации в учебном процессе Брюховецкого многопрофильного техникума.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;
- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
- производить несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия метрологии;
- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;
- формы подтверждения соответствия;
- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;
- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

Тематика практических работ соответствует требованиям подготовки обучающихся по профессии 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Язык, стиль изложения и терминология соответствуют норме.

Рабочая учебная программа учебной дисциплины ОП.05 «Метрология и стандартизация» может быть использована при профессиональной подготовке повышения квалификации и переподготовки по профессиям.

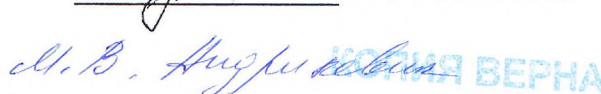
Рецензент:

преподаватель ГАПОУ КК БМТ


Г. Г. Стеблина







КОПИЯ ВЕРНА

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Краснодарского края
Брюховецкий многопрофильный техникум

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление
сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»**

**для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного
питания**

КОПИЯ ВЕРНА

2019 г.

Зам. директора ДП

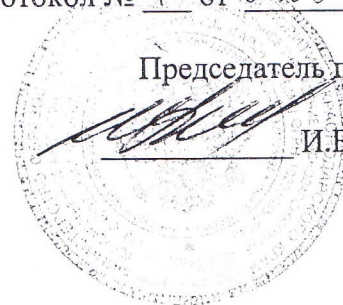
А.М.

М.В. Анурьев

Рассмотрено на заседании МО преподавателей
и мастеров производственного обучения
профессий и специальностей
естественнонаучного и социально-
экономического профиля
протокол № 1 от 30.08 2019 г.

Руководитель МО [подпись] Крылова Н.А

Утверждено решением педсовета
протокол № 1 от 30.08 2019 г.



Председатель педсовета

[подпись]
И.Б. Фурсов

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального
образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания,
утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22
апреля 2014 г. № 384, зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской
Федерации 23 июля 2014 г. регистрационный № 33234.

Укрупненная группа: 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Организация-разработчик: государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Краснодарского края «Брюховецкий многопрофильный
техникум»

Разработчики:

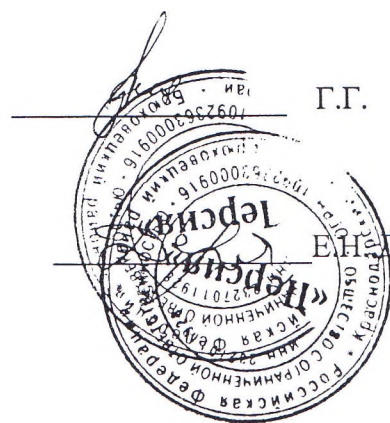
[подпись]

Иванова Татьяна Васильевна, преподаватель ГАПОУ КК БМТ

Рецензенты:

Руководитель МО,
преподаватель ГАПОУ КК БМТ

Генеральный директор
ООО «Персия»



[подпись] Г.Г. Стеблина

[подпись] Е.Н. Деревянко

КОПИЯ ВЕРНА

[подпись] Зам. директора УУ

[подпись] М.В. Анурьев

РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

По профессии 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

ГАПОУ КК БМТ

Рабочая программа профессионального модуля является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии ФГОС по профессии СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Программа включает в себя: паспорт, структуру, содержание, условия реализации, контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины. Программа предусматривает теоретические и практические занятия, а также самостоятельные работы.

Преподаватель указывает вид и содержание самостоятельной работы учащихся, формы и методы контроля знаний. В программу включен список рекомендуемой нормативной и учебно-методической литературы, приводится перечень вопросов экзамена.

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями к изучению данного предмета и рекомендуется для реализации в учебном процессе Брюховецкого многопрофильного техникума.

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
 - организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
 - приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
 - оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
 - контроля качества и безопасности готовой продукции;
 - организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
 - изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
 - оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- уметь:
- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
 - принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
 - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

Зем. директор ЧР

А.М.

М. В. Андреевич

- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.

знать:

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

Зам. директора УР А.В. Андрикевич

КОПИЯ ВЕРНА

Тематика практических работ соответствует требованиям подготовки обучающихся по профессии 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Язык, стиль изложения и терминология соответствуют норме.

Рабочая учебная программа учебной дисциплины ПМ.04 Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий может быть использована при профессиональной подготовке повышения квалификации и переподготовки по профессиям.

Рецензент:

Зам. директора ЦР

Д/з

Директор ООО «Персия»
Е.Н. Дервянко
Е.Н. Дервянко

КОПИЯ ВЕРНА

РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

По профессии 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» ГАПОУ КК БМТ

Рабочая программа профессионального модуля является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии ФГОС по профессии СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Программа включает в себя: паспорт, структуру, содержание, условия реализации, контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины. Программа предусматривает теоретические и практические занятия, а также самостоятельные работы.

Преподаватель указывает вид и содержание самостоятельной работы учащихся, формы и методы контроля знаний. В программу включен список рекомендуемой нормативной и учебно-методической литературы, приводится перечень вопросов экзамена.

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями к изучению данного предмета и рекомендуется для реализации в учебном процессе Брюховецкого многопрофильного техникума.

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
 - организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
 - приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
 - оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
 - контроля качества и безопасности готовой продукции;
 - организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
 - изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
 - оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- уметь:
- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
 - принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
 - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

Зам. директора ЦР *А.В. Ауржеев* *М.В. Ауржеев*

- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.

знать:

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

Зем. директоре 99

А.М.В.

Андреев

КОПИЯ ВЕРНА

Тематика практических работ соответствует требованиям подготовки обучающихся по профессии 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Язык, стиль изложения и терминология соответствуют норме.

Рабочая учебная программа учебной дисциплины ПМ.04 Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий может быть использована при профессиональной подготовке повышения квалификации и переподготовки по профессиям.

Рецензент:

преподаватель ГАПОУ КК БМТ
Г. Г. Стеблина

Зам. директора *СД*

СД

С. В. Журиков

КОПИЯ ВЕРНА

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Краснодарского края
Брюховецкий многопрофильный техникум

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ
КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»
для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного
питания**

КОПИЯ ВЕРНА

Зам. директора

УР

2018 г

А/л

М. В. Андрикевич

Рассмотрено на заседании МО преподавателей
и мастеров производственного обучения
профессий и специальностей
естественнонаучного и социально-
экономического профиля
протокол № 1 от 27.08 20 18 г.

Руководитель МО Г.Г. Стеблина Стеблина Г.Г.

Утверждено решением педагогического совета
протокол № 1 от 27.08 20 18 г.



Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального
образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания,
утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 27
апреля 2014 г. № 384, зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской
Федерации 23 июля 2014 г. регистрационный № 33234.

Укрупненная группа: 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Организация-разработчик: государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Краснодарского края «Брюховецкий многопрофильный
техникум»

Разработчики:

Г.Г.

Иванова Татьяна Васильевна, преподаватель ГАПОУ КК БМТ

Рецензенты:

Руководитель МО,
преподаватель ГАПОУ КК БМТ

Г.Г. Стеблина Г.Г. Стеблина

Генеральный директор
ООО «Персия»

Е.Н. Деревянко Е.Н. Деревянко

Ген. директор УД

И.В. Андрикевич
КОПИЯ ВЕРНА

РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
ГАПОУ КК БМТ

Рабочая программа профессионального модуля является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Программа включает в себя: паспорт, структуру, содержание, условия реализации, контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины. Программа предусматривает теоретические и практические занятия, а также самостоятельные работы.

Преподаватель указывает вид и содержание самостоятельной работы учащихся, формы и методы контроля знаний. В программу включен список рекомендуемой нормативной и учебно-методической литературы, приводится перечень вопросов и билетов для проведения итоговой аттестации.

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями к изучению данного предмета и рекомендуется для реализации в учебном процессе Брюховецкого многопрофильного техникума.

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 с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

-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;

Зач. директора ЧР

Иль

М. В. Андреевич

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, подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технология приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технология 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;

Золч. директоре УР

А/М

М. В. Анурикевич

КОПИЯ ВЕРНА

- 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 тарелок 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 готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции

Тематика практических работ соответствует требованиям подготовки обучающихся по профессии 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Язык, стиль изложения и терминология соответствуют норме.

Рабочая учебная программа учебной дисциплины ПМ.01 Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции может быть использована при профессиональной подготовке повышения квалификации и переподготовки по профессиям.

Рецензент:



Руководитель МО,
преподаватель Стеблина Г.Г.

Зам. директора

УР



М. В.

Анурьевич

КОПИЯ ВЕРНА

РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

ГАПОУ КК БМТ

Рабочая программа профессионального модуля является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Программа включает в себя: паспорт, структуру, содержание, условия реализации, контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины. Программа предусматривает теоретические и практические занятия, а также самостоятельные работы.

Преподаватель указывает вид и содержание самостоятельной работы учащихся, формы и методы контроля знаний. В программу включен список рекомендуемой нормативной и учебно-методической литературы, приводится перечень вопросов и билетов для проведения итоговой аттестации.

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями к изучению данного предмета и рекомендуется для реализации в учебном процессе Брюховецкого многопрофильного техникума.

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 с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- 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;

Зам. директора

49

И.И.

М.В.

Муромов

- 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, подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
 - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
 - технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
 - технологии 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;

Зам. директора ЦР А.В. Ануфриев

КОПИЯ ВЕРНА

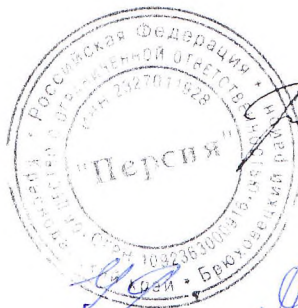
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в 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 тарелок 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 готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции

Тематика практических работ соответствует требованиям подготовки обучающихся по профессии 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Язык, стиль изложения и терминология соответствуют норме.

Рабочая учебная программа учебной дисциплины ПМ.01 Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции может быть использована при профессиональной подготовке повышения квалификации и переподготовки по профессиям.

Рецензент:



Директор ООО «Персия»
Е.Н. Дервянко

Зем директор

Дервянко

Дир. М. В. Анурьев

Анурьев

КОПИЯ ВЕРНА