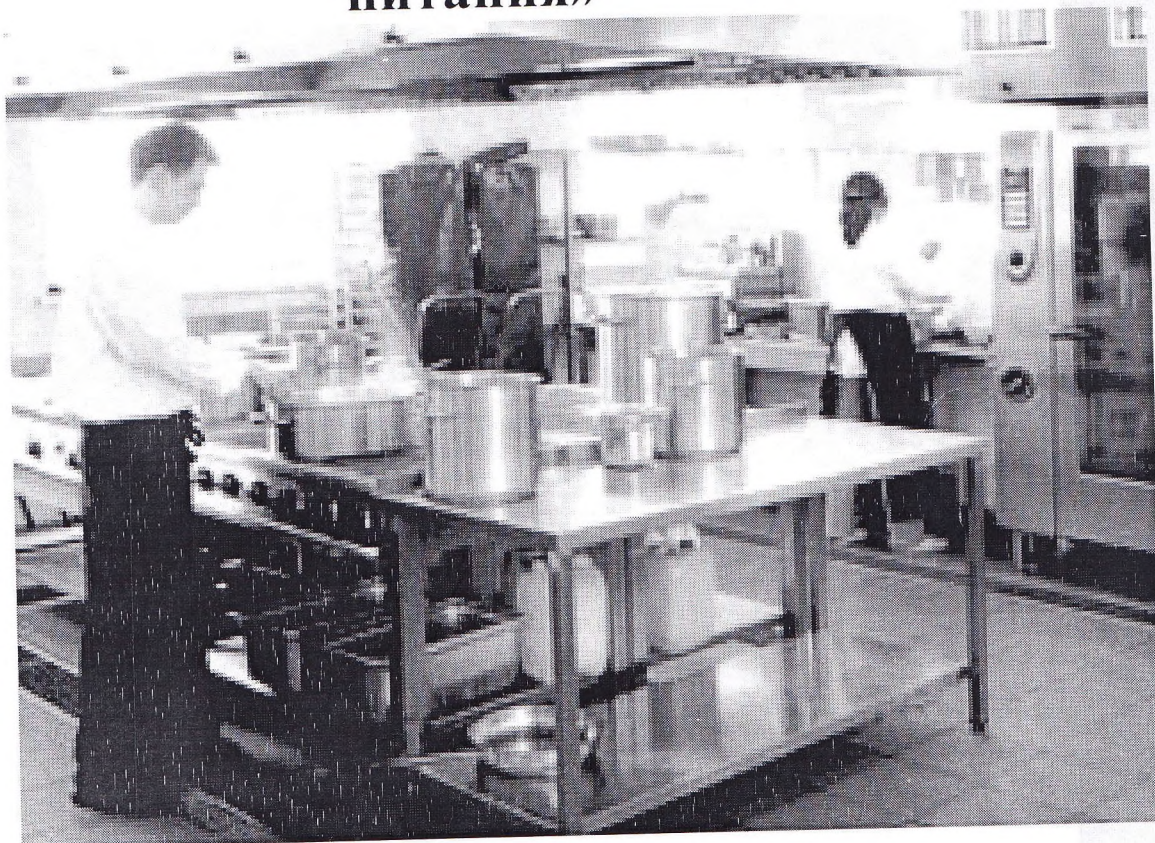


Рабочая тетрадь

МДК. 01.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

специальность 19.02.10

«Технология продукции общественного питания»



ст-ца Брюховецкая 2020 г.

Зем. директора ГР АИ М. В. Ануфриев

КОПИЯ ВЕРНА

Рассмотрена:

Методическим объединением
БМТ
преподавателей и мастеров
естественнонаучного профиля

Протокол № 4
«30» 09 2020 г.

Руководитель МО

Т. А. Куркина

Утверждена:

зам директора по УПР ГАПОУ КК

Ю.И. Фомина /Ю.И. Фомина/
« 30 » 09 2020 год

рабочая тетрадь

«Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной
продукции»

Разработчик преподаватель спец дисциплин

Иванова Т. В. – ст-ца Брюховецкая, Краснодарского края: ГАПОУ КК БМТ, 2020г.

Представлен инновационный подход к организации обучения по программе междисциплинарного курса МДК. 01.01 «Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» на основе активного использования интернет ресурсов.

Актуальность рабочей тетради обоснована необходимостью повышения качества подготовки высококвалифицированных рабочих, служащих и специалистов, а также основными направлениями модернизации образования.

Рабочая тетрадь предназначена для обучающихся в средних профессиональных образовательных учреждениях по специальности «Технология продукции общественного питания».

Рецензенты



Деревянко Е.Н. Директор кафе «Персия»

Зам. директора УПР

Ю.И. Фомина

М. В. Андреев

КОПИЯ ВЕРНА

Рецензия

на рабочую тетрадь по дисциплине: МДК 01.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», специальности:

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Автор: преподаватель Иванова Т.В. ГАПОУ КК «БМТ»

Рецензируемая работа представляет собой учебно-методическое пособие рабочая тетрадь по МДК 01.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» предназначенное для студентов, обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Важным элементом учебного процесса в учебном заведении является аудиторная и внеаудиторная самостоятельная работа студента. Поэтому издание рабочей тетради по МДК 01.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» представляется весьма актуальным и необходимым.

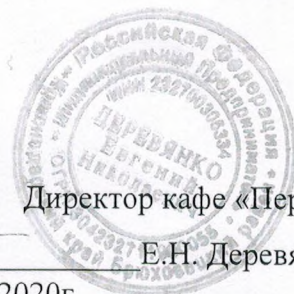
Рабочая тетрадь по МДК 01.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» подготовлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО

Рабочая тетрадь составлена в соответствии с программой. По каждой теме представлен конспект занятия, контрольные вопросы, список литературы. Важнейшей частью рабочей тетради являются контрольные задания которые включают в себя вопросы, разделку и обработку мяса и рыбы.

Рабочая тетрадь по МДК 01.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» написана на высоком теоритическом и методическом уровне, соответствует требованиям, предъявленных к содержанию и оформлению учебно-методических пособий для студентов СПО.

Рецензент:

КОПИЯ ВЕРНА



Директор кафе «Персия»

Е.Н. Деревянко

« 29 » августа 2020г

Зам. дир. кафе 49

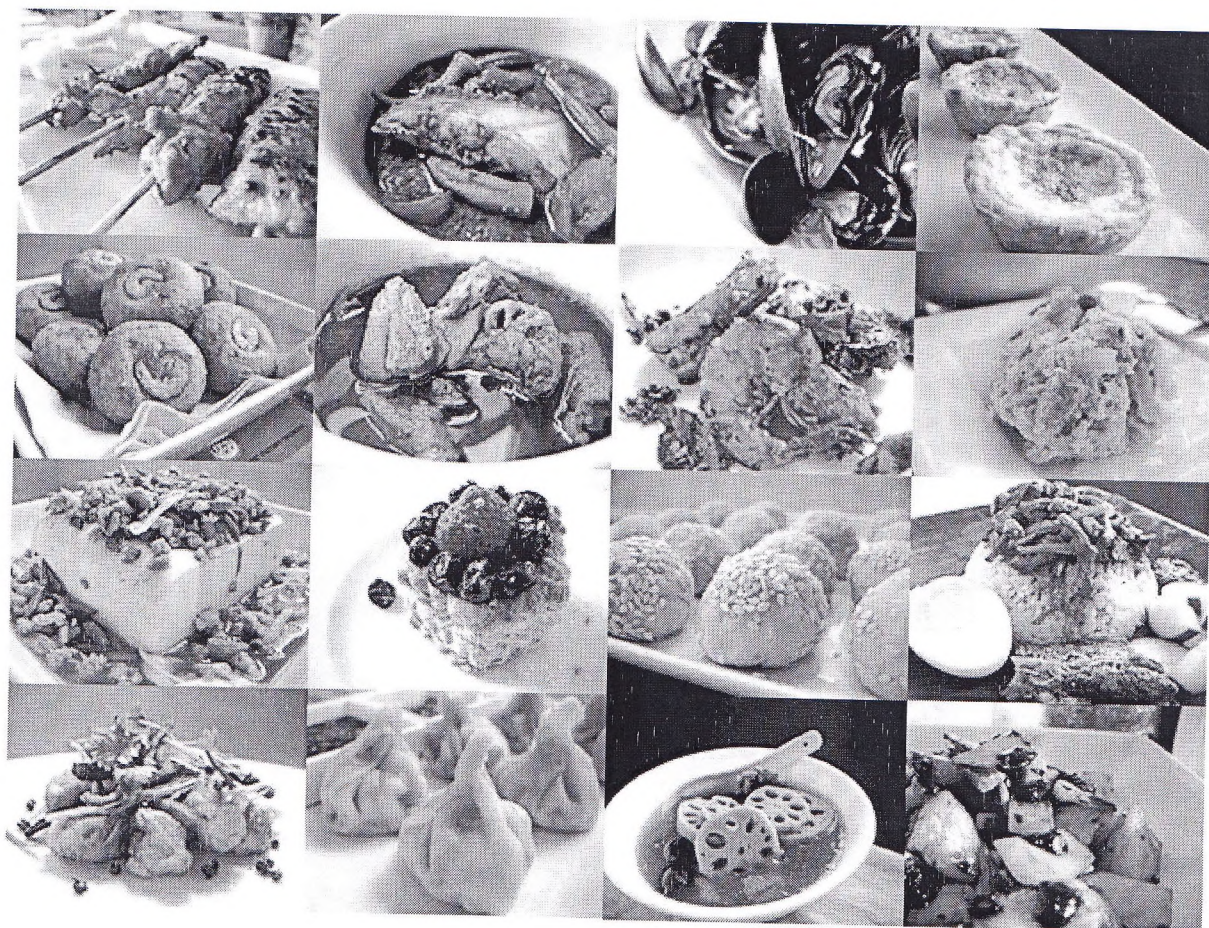
М.В. Андреевич

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

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

по МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной
продукции

для студентов очной формы обучения
по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»



Брюховецкая, 2019

КОПИЯ ВЕРНА

Зам. ректора УР

УР

М. В. Андрикевич

Рассмотрены на заседании МО преподавателей и мастеров п/о профессий и специальностей естественнонаучного и социально-экономического профиля от 2.09 протокол № 2
Руководитель МО Н.А. Крылова

Согласовано
зам. директора по УПР
Ю.И. Фомина / Ю.И. Фомина/

Разработчик: Иванова преподаватель ГАПОУ КК «Брюховецкий многопрофильный техникум»

Методические рекомендации по выполнению курсовой работы являются частью учебно-методического комплекса (УМК) по МДК.03.01. **Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.**

Методические рекомендации определяют цели, задачи, порядок выполнения, а также содержат требования к лингвистическому и техническому оформлению курсовой работы, практические советы по подготовке и прохождению процедуры защиты для студентов государственного автономного образовательного учреждения Краснодарского края «Брюховецкий многопрофильный техникум».

Методические рекомендации адресованы студентам очной формы обучения по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Рецензент:



Деревянко Е.Н. директор кафе «Персия»

Зам. директора УПР

А/С

М.В. Андреев

КОПИЯ ВЕРНА

Рецензия

на методическую разработку по выполнению курсовой работы по дисциплине: ПМ 03

«Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции»,

специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Автор: преподаватель Иванова Т.В. ГАПОУ КК «БМТ»

Представленные на рецензию методические рекомендации по выполнению курсовой работы предназначены для реализации Государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Методические рекомендации составлены в соответствии с рабочей программой дисциплины. Выполнение курсовой работы предусмотрено на 3 курсе, после изучения дисциплины ПМ 03 «Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции»,

Курсовая работа является комплексной самостоятельной работой студента, систематизирующей и углубляющей знания, полученные при изучении дисциплины. Выполнение курсовой работы рассматривается как один из этапов овладения научно исследовательской деятельностью. Студентами производится расчет производственной программы предприятия, разрабатывается ассортимент выпускаемой продукции, составляется план-меню, дается характеристика цеха предприятия, производится оснащение предприятия оборудованием и инвентарем.

Данным методические рекомендации предназначены для оказания помощи студентам при выполнении курсовой работы. Они включают перечень требований к оформлению курсовой работы, содержанию ее отдельных частей, последовательности выполнения, критерии оценки курсовой работы.

Представленные методические рекомендации позволят выполнить курсовую работу по дисциплине в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Рецензент:

Зам. директора УР

А.И.

М.В. Ануфьев

Директор колледжа «БМТ»

«5» сентября 2019 г.



КОПИЯ ВЕРНА

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Краснодарского края
«БРЮХОВЕЦКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
по профессиональному модулю
ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.»

по специальности:

19.02.10 Технология продукции общественного питания

2020

Земля директора УО *Ф/у* *М. В. Андреев*

КОПИЯ ВЕРНА

Рассмотрено
на заседании педагогического совета
ГАПОУ КК «БМТ»
Протокол №1 от «31.» 08.20 г.

Согласовано
Зам.директора по УПР ГАПОУ КК БМТ
Ю.И. Фомина
«30» 08 2020 год

Рассмотрена:
Методическим объединением
преподавателей и мастеров
естественнонаучного профиля
Протокол №1
«26» 08 2020 г.
Руководитель МО
_____/Н.А. Крылова/

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации в форме экзамена по учебной дисциплине ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.» разработан на основании рабочей программы учебной дисциплины ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.» по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания Положения о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, установлении их форм, периодичности и порядка проведения ГАПОУ КК. «Брюховецкий многопрофильный техникум»

Разработчик РП: Иванова Т.В. преподаватель спец дисциплин ГАПОУ КК «БМТ», инженер технолог по специальности «Технология продукции общественного питания»

Разработчик КОС: Иванова Т.В. преподаватель спец дисциплин ГАПОУ КК «БМТ», инженер технолог по специальности «Технология продукции общественного питания»

Рецензент:

Деревянко Евгений Николаевич

Деревянко Евгений Николаевич директор кафе



Зам. директора УПР _____ М.В. _____

КОПИЯ ВЕРНА

Рецензия

на комплект контрольно-оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине: ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания социального обеспечения в форме экзамена
Автор: преподаватель Иванова Т.В. ГАПОУ КК «БМТ»

Комплект контрольно-оценочных средств, предназначен для оценки результатов освоения дисциплины ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», студентами специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в форме экзамена

В комплекте контрольно-оценочных средств четко прописаны основные показатели оценки результата освоения и их критерии. Определен тип задания-теоретический, в количестве 120 вопросов. Билет содержит 3 вопроса по 3 разделам изучаемой дисциплины. Перечень вопросов охватывает материал всех разделов рабочей программы дисциплины, что позволяет проверить соответствие знаний студентов в рамках дисциплины ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Вопросы сформулированы грамотно, корректно.

В комплекте контрольно-оценочных средств прописаны условия проведения экзамена: указано, что он проводится, в форме устного собеседования.

Заключение: содержание и оформление комплекта контрольно-оценочных средств, для проведения промежуточной аттестации по дисциплине ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» для студентов специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в форме экзамена, разработанного преподавателем спец дисциплин Ивановой Т.В., соответствует требованиям, Положения о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, установлении их форм, периодичности и порядка проведения ГАПОУ КК «БМТ».

Рецензент:

Директор

«28» августа 2020



Засл. директора ЧР

М. В. Андрюков

КОПИЯ ВЕРНА