Министерство образования Ульяновской области

Областное государственное бюджетное образовательное учреждение

среднего профессионального образования

техникум технологии и сервиса

в селе Большое Нагаткино

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

260807 Технология продукции общественного питания

*(код, наименование специальности)*

ПМ. 03. Организация процесса приготовления и

приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Большое Нагаткино

2013г.

РЕКОМЕНДОВАНА УТВЕРЖДАЮ

Методической комиссией(МК) Зам.директора поУПР

Протокол №\_\_\_ от «\_\_\_»\_\_\_\_\_2013г. ОГБОУ СПО ТТиС

Председатель МК \_\_\_\_\_\_\_ О.Ю.Мынина

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.С.Нуйкина «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2013г.

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2013г.

Авторы-разработчики:

Нуйкина В.С.-преподаватель спец.дисциплин высшей категории.

Козлова О.В. - преподаватель спец.дисциплин первой категории ; мастер производственного обучения

Рецензенты:

**I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**1.1. Область применения программы.**

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания» и реализуется в рамках модуля ПМ.03 по окончании изучения МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

**1.2. Цели и задачи учебной практики**

С целью овладения видами профессиональной деятельности по специальности студентов в ходе освоения учебной практики должен

**иметь практический опыт:**

**-** разработки ассортимента 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.

**уметь:**

**-** органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной практики: 140 ч.**

**II. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование профессионального модуля, разделов, тем. | Содержание учебного материала. | | Объем  часов. |
| **ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.** |  | | 180 |
| Раздел 3.1. Организация технологического процесса приготовления сложных супов и соусов. |  | | 36 |
| Тема 3.1.1. Приготовление бульонов и супов заправочных. | Студент должен иметь практический опыт приготовления и оформления сложных бульонов и заправочных супов. | | 12 |
| - Приготовление бульонов: костного концентрированного, с желатином, куриного и мясного.  - Приготовление , оформление и отпуск заправочных супов: щей ( боярских, суточных, зеленых рахманинских); борщей ( московского, украинского, флотского); рассольников (домашнего и московского); солянок ( донской и сборной из субпродуктов); супов картофельных с овощами, крупой ( уха рыбацкая, суп крестьянский); супов из макаронных изделий и бобовых ( суп-харчо, суп-лапша домашняя). | | 6  6 |
| Тема 3.1.2. Приготовление супов-пюре, прозрачных, молочных. | Студент должен иметь практический опыт приготовления и оформления сложных прозрачных и молочных супов, супов-пюре. | | 6 |
| - Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре (суп-крем из тыквы, супы-биски); молочных супов ( суп молочный с овощами); прозрачных супов ( бульон борщок, куриный прозрачный) с гарнирами ( острыми гренками, гренками «пай», профитролями, блинчиками-селистин). | | 6 |
| Тема 3.1.3. Приготовление супов холодных, сладких. | Студент должен иметь практический опыт приготовления, оформления и отпуск сложных холодных и сладких супов. | | 6 |
| - Приготовление холодных супов (окрошки сборной мясной, ботвиньи, борща холодного); сладких супов (из цитрусовых, из ревеня,кураги и яблок). | | 6 |
| Тема 3.1.4. Приготовление сложных горячих соусов. | Студент должен иметь практический опыт приготовления горячих сложных соусов на различных бульонах, отварах. | | 12 |
| Приготовление, подбор пряностей, оформление и способы подачи к различным группам блюд горячих сложных соусов:  - красных ( пикантный, охотничий, мадера, робер);  - белых ( паровой, сюпрем, русский, матросский);  - молочный с луком ( субиз), грибной, кисло-сладкий, соус сметанный с хреном (лефор), сметанный с томатом и луком);  - яично-масляные ( голландский с каперсами, сухарный). | | 6  6 |
| Раздел 3.2. Организация технологического процесса приготовления и оформления сложных блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра. |  | | 36 |
| Тема 3.2.1. Приготовление, оформление сложных блюд и гарниров из вареных, припущенных и тушеных овощей, грибов. | Студент должен иметь практический опыт приготовления, оформления и отпуска сложных блюд и гарниров из вареных, припущенных и тушенных овощей, грибов. | | 12 |
| - Приготовление, оформление и различные приемы отпуска блюд и гарниров из овощей и грибов: отварных (картофель в молоке, спаржа, артишоки отварные); припущенных (овощи в молочном соусе, сметанном соусе); тушенных (рагу из овощей, грибы, тушеные с картофелем). | | 6  6 |
| Тема 3.2.2. Приготовление, оформление сложных блюд и гарниров из жареных и запеченных овощей, грибов и сыра. | Студент должен иметь практический опыт приготовления, оформления и отпуска сложных блюд и гарниров из жареных и запеченных овощей, грибов и сыра. | | 24 |
| - Приготовление, оформление и различные приемы отпуска блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра: из жареных ( овощи фри, котлеты из овощей, крокеты и зразы картофельные); из запеченных ( овощные запеканки, суфле овощное, овощи фаршированные, грибы запеченные).  - Подбор соусов и специй к овощным блюдам.  - Приготовление фондю из сыра. | | 6  6  6  6 |
| Раздел 3.3. Организация технологического процесса приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. |  | | 24 |
| Тема 3.3.1. Приготовление, оформление сложных блюд из круп, бобовых. | Студент должен иметь практический опыт приготовления сложных блюд из круп, бобовых. | | 12 |
| - Приготовление, оформление, подбор соусов и способы подачи блюд из круп: приготовление каш и ассортимента из них (каша боярская, каши с черносливом и морковью; запеканки с творогом, крупеник, пудинг манный, котлеты рисовые, биточки пшенные); из бобовых ( бобовые с мясо-копченостями, бобовые в соусе). | | 6  6 |
| Тема 3.3.2. Приготовление сложных блюд и гарниров из макаронных изделий. | Студент должен иметь практический опыт приготовления сложных блюд из макаронных изделий. | 12 | |
| - Варка макаронных изделий различными способами.  - Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из макаронных изделий: макароны с сыром, макароны с томатом и овощами, макароны отварные с грибами, макаронник, лапшевник с творогом. | 6  6 | |
| Раздел 3.4. Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. |  | 36 | |
| Тема 3.4.1. Приготовление сложных блюд из отварной, припущенной рыбы. | Студент должен иметь практический опыт приготовления сложных блюд из отварной и припущенной рыбы. | 6 | |
| * Варка рыбы порционным куском, филе, целыми тушками. * Приготовление и оформление различными способами блюд из отварной рыбы ( рыбы отварная с соусом польским, голландским) с гарниром и соусом. * Приготовление рыбы целиком, звеньями, порционным куском.   - Приготовление блюд из припущенной рыбы, оформление различными способами с гарниром и соусом( рыба паровая, в соусе белое вино, в соусе рассол, рыба фаршированная). |  | |
| Тема 3.4.2. Приготовление сложных блюд из жареной рыбы. | Студент должен иметь практический опыт приготовления и оформления сложных блюд из жареной рыбы. | 6 | |
| * Приготовление блюд из жареной рыбы основным способом, оформление и варианты подачи блюд ( рыба жареная миньер, судак с зеленым маслом(кольбер), рыба грилье, рыба на вертеле). * Приготовление, оформление различными способами блюд из рыбы жареной во фритюре ( рыбы жареная в тесте (орли)). Подбор гарнира и соусов для подачи. |  | |
| Тема 3.4.3. Приготовление сложных блюд из запеченной и тушеной рыбы. | Студент должен иметь практический опыт приготовления и оформления блюд из тушеной и запеченной рыбы. | 12 | |
| * Приготовление, оформление и различные варианты подачи блюд из запеченной рыбы ( солянка на сковороде, рыба по-московски, в томатном соусе с грибами(агротен));   - Приготовление, оформление блюд из тушеной рыбы (рыба тушенная в томате с овощами, в молоке с луком). |  | |
| Тема 3.4.4. Приготовление сложных блюд из рубленой рыбы. | Студент должен иметь практический опыт приготовления блюд из рубленой рыбы. | 6 | |
| * Приготовление и оформление блюд из рубленой рыбы (котлеты рыбные любительские, биточки жареные фри, зразы с черносливом по-российски, тельное, рулет из рыбы), подбор гарнира и соуса. |  | |
| Тема 3.4.5. Приготовление сложных блюд из нерыбного водного сырья. | Студент должен иметь практический опыт приготовления и оформления блюд из нерыбного водного сырья.  - Приготовление и оформление блюд из нерыбного водного сырья (мидии запеченные под томатным соусом, устрицы в соусе белое вино, солянка из кальмаров, запеканка картофельная с трепангами, омлет из морской капусты). | 6 | |
|  | |
| Раздел 3.5. Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из мяса, субпродуктов, птицы, кролика, мяса диких животных. |  | 36 | |
| Тема 3.5.1. Приготовление сложных блюд из отварного, жареного мяса, птицы, диких животных. | Студент должен иметь практический опыт приготовления, оформления сложных блюд из отварного и жареного мяса, птицы, диких животных. | 12 | |
| - Приготовление, оформление блюд из отварного мяса, птицы, диких животных, подбор гарнира и соуса (баранина с овощами(айриштю), языки отварные, котлеты рубленные телячьи паровые, кролик отварной, котлеты натуральные из филе птицы под соусом паровым с грибами, почки жаренные в сухарях),  - Приготовление, оформление, подбор гарнира и соуса для блюд из жареного мяса ( ростбиф, грудинка фаршированная, оленина или лосятина жареные, гусь, утка фаршированные, котлеты фаршированные, котлеты по-киевски, птица или кролик по-столичному). | 6  6 | |
| Тема 3.5.2. Приготовление сложных блюд из тушеного и запеченного мяса, птицы, диких животных. | Студент должен иметь практический опыт приготовления, оформления сложных блюд из тушеного и запеченного мяса, птицы, диких животных. | 12 | |
| - Приготовление, оформление блюд из тушеного мяса, птицы, диких животных, подбор гарнира и соуса ( мясо, шпигованное с овощами, чанахи, говядина, тушенная с черносливом, почки по-русски, медвежатина тушеная, тушеное мясо кабана, гусь, утка по-домашнему, чахохбили).  - Приготовление, оформление, подбор гарнира и соуса для блюд из запеченного мяса (котлеты натуральные, запеченные в соусе, форшмак). | 6  6 | |
| Тема 3.5.3. Приготовление сложных блюд из рубленого мяса и котлетной массы. | Студент должен иметь практический опыт приготовления, оформления сложных блюд из рубленого мяса и котлетной массы. | 12 | |
| - Приготовление, оформление блюд из рубленого мяса и котлетной массы, подбор гарнира и соуса ( люля-кебаб, котлеты, запеченные под молочным соусом, биточки под сметанным соусом, биточки рубленные из птицы, фаршированные шампиньонами, кнели из птицы паровые, оладьи из печени, котлеты полтавские). | 6  6 | |
| Раздел 3.6. Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из яиц и творога. |  | 12 | |
| Тема 3.6.1. Приготовление сложных блюд из яиц. | Студент должен иметь практический опыт приготовления, оформления сложных блюд из яиц. | 6 | |
| - Варка яиц.  - Приготовление, оформление блюд из яиц: яйца, фаршированные помидорами, запеченные под молочным соусом, драчена, рулет яичный с морковью. |
| Тема 3.6.2. Приготовление сложных блюд из творога. | Студент должен иметь практический опыт приготовления, оформления сложных блюд из творога. | 6 | |
| - Приготовление, оформление блюд из творога: сырники с овощами ( картофелем, морковью), запеканка творожная, пудинг творожный, вареники с творогом, творожники « Пряженые» ( с морковью, сыром). |
|  | Всего часов: | 180 | |

**III. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.**

**3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.**

Программа учебной практики реализуется на базах учебной практики: ресторан «Галерея», ОАО «Ульяновск курорт», столовые УлГУ, столовая ОАО «Утес», столовая ОАО «Средняя Волга», кулинарный цех ТК «Провиантъ».

На предприятиях общественного питания в производственных цехах имеется механическое и электротепловое оборудование. В горячем цехе: электроплиты, жарочный шкаф, пароварочный шкаф, пароконвектомат, электросковорода, электрофритюрница, производственные столы. В цехах имеется кухонный инвентарь: ножи поварской тройки, разделочные доски, поварская игла, шумовки, лопатки, веселки.

**3.2. Информационное обеспечение обучения:**

Нормативно-технологическая документация:

*1* Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи -М.: Деловая литература, 1999

*2* ФЗ РФ « О качестве и безопасности пищевых продуктов» Утв. 02.01.2000 ФЗ 29

3 Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 №1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).

4 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания -М.: Хлебпродинформ, 1996, 1997. Сборник технологических нормативов.

5 Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия.- М.: Хлебпродинформ, 2000

6 Сборник рецептур блюд диетического питания - Киев, Техника, 1988

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

8 ГОСТ Р 50763 – 95 « Общественное питание: Кулинарная продукция реализуемая населению. Общие технические условия»

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

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

11 Сан ПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

12 СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям 14 Порядок проведения санитарно- эпидемиологической экспертизы продукции. / Утв. Приказом Министерства Российской Федерации от 15.08. 01 №325

общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

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

***Дополнительные источники****:*

*1* Справочник технолога

*2* Сборник задач по курсу « Технология приготовления общественного питания»

*3* Журналы: « Питание и общество», « Хлеб – соль», « Ресторанный бизнес», « Гастроном», «Коллекция рецептов», «Просто и вкусно».

***Интернет-ресурсы****:*

www/гастроном.ru

www.rectoratoff.ru

[www.good-cook.ru](http://www.good-cook.ru/)

[www.vkusnosti.com](http://www.vkusnosti.com/)

[www.gotovim-doma.ru](http://www.gotovim-doma.ru/)

[www.kulina.ru](http://www.kulina.ru/)

[www.kuking.net](http://www.kuking.net/)

www.souz-kulinarov.ru

[www.1001](http://www.1001/) recept.com

[www.gotovim-edim.ru](http://www.gotovim-edim.ru/)

[www.povarenok.ru](http://www.povarenok.ru/)

www.pokushay.ru

[www.eda-server.ru](http://www.eda-server.ru/)

www.iamcook.ru

**3.3. Общие требования к организации учебной практики.**

Учебная практика осуществляется в предприятиях общественного питания на основании договоров, заключенных между учебным заведением и предприятиями, которые являются социальными партнерами. Предприятия имеют лицензии и освидетельствованы Государственными службами надзора, соответствуют требованиям СанПиН.

Руководство и контроль за выполнением программы учебной практики осуществляет мастер производственного обучения. По завершению изучения программного материала проводится промежуточная аттестация в форме зачета.

**IV. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.**

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения профессионального цикла в процессе проведения занятий, а также выполнения студентами учебно-производственных заданий.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Результаты обучения  (освоенный практический опыт) | | | | Основные показатели  оценки результата | | Формы и методы контроля и  оценки результатов обучения |
| **Тема 3.4.1.**  **Приготовление блюд из отварной, припущенной рыбы.** | | ***уметь:*** использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы. | | Уверенное выполнение технологических операций по приготовлению и оформлению блюд из рыбы. | | **Входной контроль:** оценка первоначальных умений по выполнению трудовых приёмов и действий  **Промежуточный контроль:** оценка выполнения трудовых операций  **Итоговый контроль:** экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий по приготовлению и оформлению блюд из рыбы. |
|  | |  | |  | | Проверочная работа по Теме 3.4.1. Оценка выполнения технологического процесса |
| **Тема 3.4.2.**  **Приготовление блюд из жареной рыбы.** | | ***уметь:*** оценивать качество готовых блюд. | | Свободное владение различными методами оценки качества готовых блюд. | | **Входной контроль:** оценка первоначальных умений по выполнению трудовых приёмов и действий  **Промежуточный контроль:** оценка выполнения трудовых операций  **Итоговый контроль:** экспертная оценка правильности выбора метода и проведения определения качества готовых блюд и экспертная оценка готовых изделий. |
|  | |  | |  | | Проверочная работа по Теме 3.4.2.Оценка выполнения технологического процесса |
| **Тема3.4.3.**  **Приготовление блюд из тушеной и запеченной рыбы.** | | ***уметь:*** использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы | | Уверенное выполнение технологических операций по приготовлению и оформлению блюд из рыбы. | | **Входной контроль:** оценка первоначальных умений по выполнению трудовых приёмов и действий  **Промежуточный контроль:** оценка выполнения трудовых операций.  **Итоговый контроль:** экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий по приготовлению и оформлению блюд из рыбы. |
|  | |  | |  | | Проверочная работа по Теме 3.4.3.Оценка выполнения технологического процесса |
| **Тема 3.4.4.Приготовление блюд рубленой рыбы.** | | ***уметь:*** оценивать качество готовых блюд. | | Свободное владение различными методами оценки качества готовых блюд. | | **Входной контроль:** оценка первоначальных умений по выполнению трудовых приёмов и действий  **Промежуточный контроль:** оценка выполнения трудовых операций.  **Итоговый контроль:** экспертная оценка правильности выбора метода и проведения определения качества готовых блюд и экспертная оценка готовых изделий. Контрольная работа |
|  | |  | |  | | Проверочная работа по Теме 3.4.4..Оценка выполнения технологического процесса |
| **Тема 3.2. Организация технологического процесса приготовления и оформления блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра.** | **уметь:** использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из овощей | | Уверенное выполнение технологических операций по приготовлению и оформлению овощных блюд различными вариантами | | **Входной контроль:** оценка первоначальных умений по выполнению трудовых приёмов и действий  **Промежуточный контроль:** текущие наблюдения за обучающимися в процессе выполнения ими учебно-производственных работ;  **Итоговый контроль:**  экспертное наблюдение за процессом приготовления и оформления блюд из овощей | | |
| **уметь:**  оценивать качество готовых блюд | | Свободное владение правилами проведения бракеража готовой продукции | | **Входной контроль:** оценка первоначальных умений по выполнению трудовых приёмов и действий  **Промежуточный контроль:** Контрольная работа  **Итоговый контроль:**  зкспертная оценка готовых изделий | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Результаты обучения  (освоенный практический опыт) | | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля  и оценки результатов обучения |
| **Тема 3.1.1. Приготовление бульонов и супов заправочных.** | -**уметь:** использовать различные технологии приготовления и оформления супов и соусов | Свободное владение подбором соответствующего производственного оборудования и инвентаря в ходе технологического процесса приготовления | **Входной контроль:** оценка первоначальных умений по выполнению трудовых приёмов и действий  **Промежуточный контроль:** оценка выполнения трудовых операций  **Итоговый контроль:**  экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий по выбору необходимого производственного инвентаря и оборудования |
|  |  |  | Проверочная работа по теме 3.1.1. Оценка выполнения технологического процесса |
| **Тема 3.1.2 и тема 3.1.3. Приготовление супов молочных, сладких, супов-пюре, холодных, прозрачных.** | - **уметь:**  оценивать качество готовых блюд | Уверенное выполнение технологических операций по приготовлению и оформлению супов и соусов различными вариантами | **Входной контроль:** оценка первоначальных умений по выполнению трудовых приёмов и действий  **Промежуточный контроль:** оценка выполнения трудовых операций  **Итоговый контроль:**  Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий по приготовлению и  оформлению супов и соусов |
|  |  |  | Проверочная работа по темам 3.1.3,3.1.2. Оценка выполнения технологического процесса |
| **Тема 3.1.4. Приготовление соусов горячих.** | - **уметь:**  оценивать качество готовых блюд | Свободное владение правилами проведения бракеража готовой продукции | **Входной контроль:** оценка первоначальных умений по выполнению трудовых приёмов и действий  **Промежуточный контроль:** оценка выполнения трудовых операций  **Итоговый контроль:**  экспертное наблюдение и оценка качества готовых блюд  Контрольная работа. |
|  |  |  | Проверочная работа по теме3.1.4.Оценка выполнения технологического процесса |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Тема 3.5.1.Приготовление и оформление блюд из отварного и жареного мяса, птицы, диких животных.** | **уметь:** использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы. | Уверенное выполнение технологических операций по приготовлению и оформлению блюд из мяса и домашней птицы. | **Входной контроль:** оценка первоначальных умений по выполнению трудовых приёмов и действий  **Промежуточный контроль:** текущие наблюдения за обучающимися в процессе выполнения ими учебно-производственных работ;  **Итоговый контроль:**  экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий по приготовлению и оформлению блюд из и домашней птицы |
|  |  |  | Проверочная работа по теме 3.5.1. Оценка выполнения технологического процесса |
| **Теме 3.5.2.Приготовление и оформление тушеных, запеченных блюд** | **уметь:**  использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы. | Уверенное выполнение технологических операций по приготовлению и оформлению блюд из мяса и домашней птицы. | **Входной контроль:** оценка первоначальных умений по выполнению трудовых приёмов и действий  **Промежуточный контроль:** оценка выполнения трудовых операций  **Итоговый контроль: э**кспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий по приготовлению и оформлению блюд из мяса и домашней птицы |
|  |  |  | Проверочная работа по теме 3.5.2. Оценка выполнения технологического процесса |
| **Теме3.5.3.Приготовление и оформление блюд из рубленого мяса и котлетной массы** | **уметь:**  использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рубленого мяса и котлетной массы. | Уверенное выполнение технологических операций по приготовлению и оформлению блюд из рубленого мяса и котлетной массы. | **Входной контроль:** оценка первоначальных умений по выполнению трудовых приёмов и действий  **Промежуточный контроль:** оценка выполнения трудовых операций  **Итоговый контроль:**  **э**кспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий по приготовлению и оформлению блюд из рубленого мяса и котлетной массы. |
|  |  |  | Проверочная работа по теме 3.5.3. Оценка выполнения технологического процесса |
| **Тема 3.1. Приготовление блюд из круп, бобовых.** | **уметь:** готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых | Умеренное выполнение технологических операций по приготовлению и оформлению блюд и гарниров из круп, бобовых и кукурузы. | **Входной контроль:** оценка первоначальных умений по выполнению трудовых приёмов и действий  **Промежуточный контроль:** текущие наблюдения за обучающимися в процессе выполнения ими учебно-производственных работ;  **Итоговый контроль:**  экспертное наблюдение за процессом приготовления и оформления блюд и гарниров. Экспертная оценка готовой продукции. |
|  |  |  | **Проверочная работа по теме3.1.** Оценка выполнения технологического процесса. |
| **Теме 3.2. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.** | **уметь:** готовить и оформлять блюда и гарниры из макаронных изделий. | Умеренное выполнение технологических операций по приготовлению и оформлению блюд и гарниров из макаронных изделий | **Входной контроль:** оценка первоначальных умений по выполнению трудовых приёмов и действий  **Промежуточный контроль:** текущие наблюдения за обучающимися в процессе выполнения ими учебно-производственных работ;  **Итоговый контроль:**  экспертное наблюдение за процессом приготовления и оформления блюд и гарниров. Экспертная оценка готовой продукции. |
|  |  |  | **Проверочная работа по теме 3.2.** Оценка выполнения технологического процесса. |
| **Тема 3.6.1. и тема 3.6.2. Приготовление блюд из творога и яиц.** | **уметь:** готовить и оформлять блюда и гарниры из яиц и творога. | Умеренное выполнение технологических операций по приготовлению и оформлению блюд и гарниров из яиц и творога. | **Входной контроль:** оценка первоначальных умений по выполнению трудовых приёмов и действий  **Промежуточный контроль:** текущие наблюдения за обучающимися в процессе выполнения ими учебно-производственных работ;  **Итоговый контроль:**  экспертное наблюдение за процессом приготовления и оформления блюд и гарниров. Экспертная оценка готовой продукции. |
|  |  |  | **Проверочная работа по темам 3.6.1. и 3.6.2.** Оценка выполнения технологического процесса. |