**Технологическая карта дисциплины**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование дисциплины/курса | Уровень/ступень образования | | Статус дисциплины в рабочем учебном плане (А, В, С) | | | Количество зачётных единиц/кредитов |
| МДК 03. Технология приготовления горячей сложной кулинарной продукции | специальность | | профессиональный | | | 3 |
| Смежные дисциплины по учебному плану | | | | | | |
| Предшествующие: МДК 07 «Кулинария», ОП. 01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, ОП.02. Физиология питания, ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья. | | | | | | |
| Последующие: нет | | | | | | |
| Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих супов | | | | | | |
|  | | Форма работы | | Количество баллов 40 % | | |
| min | max | |
| Текущая работа | | Составление библиографического справочника по дисциплине «МДК 03. Технология приготовления горячей сложной кулинарной продукции» | | 3 | 5 | |
|  | | Конспектирование  Темы Национальные супы | | 3 | 5 | |
|  | | Доклады по теме: Заправочные супы | | 3 | 5 | |
|  | | Разработка компьютерной презентации по итогам раздела | | 3 | 5 | |
|  | | Аннотирование и /или рецензирование печатных материалов | | 3 | 5 | |
| Промежуточный рейтинг-контроль | | Тестирование | | 10 | 10 | |
| Итого | |  | | 25 | 35 | |
| Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов | | | | | | |
| Текущая работа | | Составление глоссария по дисциплине «МДК 03. Технология приготовления горячей сложной кулинарной продукции» | | 3 | 5 | |
|  | | Конспектирование Темы Принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция). | | 3 | 5 | |
|  | | Составление опорного конспекта по вопросам преподавателя, тема: Национальные соусы | | 3 | 5 | |
|  | | Реферат (по выбору студента) | | 3 | 5 | |
| Промежуточный рейтинг-контроль | | Итоговая контрольная работа | | 10 | 10 | |
| Итого | |  | | 25 | 35 | |
| Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра | | | | | | |
| Текущая работа | | Составление библиографического справочника по дисциплине «МДК 03. Технология приготовления горячей сложной кулинарной продукции» | | 3 | 5 | |
|  | | Конспектирование  Темы Блюда из сатированных овощей | | 3 | 5 | |
|  | | Доклады по темам: Сложные горячие блюда из овощей | | 3 | 5 | |
|  | | Разработка проекта (Блюда из грибов) | | 3 | 5 | |
|  | | Аннотирование и /или рецензирование печатных материалов | | 3 | 5 | |
| Промежуточный рейтинг-контроль | | Тестирование | | 10 | 10 | |
| Итого | |  | | 25 | 35 | |
| Раздел 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы | | | | | | |
| Текущая работа | | Составление библиографического справочника по дисциплине «МДК 03. Технология приготовления горячей сложной кулинарной продукции» | | 3 | 5 | |
|  | | Конспектирование  Темы Сложные горячие блюда из мяса | | 3 | 5 | |
|  | | Доклады по темам: Сложные горячие блюда из птицы и дичи | | 3 | 5 | |
|  | | Разработка курсового проекта (тема на выбор студента) | | 3 | 5 | |
|  | | Аннотирование и /или рецензирование печатных материалов | | 3 | 5 | |
| Промежуточный рейтинг-контроль | | Тестирование | | 10 | 10 | |
| Итого | |  | | 25 | 35 | |
| Итоговый модуль | | | | | | |
|  | | Дифференцированный зачёт | | 15 | 17 | |
| Итого | | | | 15 | 17 | |
| Общее количество баллов по дисциплине (по итогам изучения всех модулей, без учёта дополнительного модуля) | | | | 115 | 157 | |

Критерии перевода баллов в отметки:

110-115 баллов - удовлетворительно,

116 – 136 баллов – хорошо,

137 – 157 баллов – отлично.

Портфолио документов проектной деятельности студента

|  |  |
| --- | --- |
| «Портрет» | Курсовая работа по «МДК 03. Технология приготовления горячей сложной кулинарной продукции» на тему Организация технологического процесса приготовления сложного горячего блюда из фаршированных овощей «Картофель, фаршированный по Белоруски».  https://im1-tub-ru.yandex.net/i?id=267913b436adec35641ccabd10bf1bb7&n=33&h=215&w=296 |
| «Коллектор» | Для разработки курсового проекта использованы источники: Богушева В. И. «Технология приготовления пищи» - Ростов-на-Дону; Феникс, 2010 г.; Матюхина З. П. «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии» - М Академия, 2008 г.; «Блюда из овощей» - Елена Бойко 210 г.; [RussianFood.com](http://www.russianfood.com/)›[recipes/bytype/?fid=15](http://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=15); [liveinternet.ru](http://www.liveinternet.ru/)›[users/4231626/post370011095](http://www.liveinternet.ru/users/4231626/post370011095); [retsept.net](http://yabs.yandex.ru/count/C2zapmNzfVi40000ZhkouOG5KfK2cm5kGxS2BG68jfdCOGM9kuPtO0AONvwd8o82dQ1MD16cLOgtMuc62zo_F6Ag3BstA_bY2AekfQKf0WoygQvc1Oq1tG7Ua2JqaRMcJJK7b_1Nny7ngseX2e-mpM6W2P-_XJxV1vC-cGL2Z98G0xQGpmErc2m3e9o80w-I40EpcAa3j9Wi0zcSY0FQcAa3b9b8bwUOKmIefeg8pAJ00000kmskyEi0hfdHI6q6iG6oe1400hcWLZGHk-WaPSYKve6nmV__________3yBzcr4dZXgkxmF5Zm_I0TC1xW7Ry8LhTHLe5_S1tpxbaDGmxOGzzSMHpky4w_RLH5xXt3PKU240?q=%D0%BB%D0%B8%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%B0%D1%82%D1%83%D1%80%D0%B0+%D0%B1%D0%BB%D1%8E%D0%B4%D0%B0+%D0%B8%D0%B7+%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D1%89%D0%B5%D0%B9) |
| «Рабочие материалы» | Разработаны технико-технологическая карта, технологическая схема, таблица энергетической ценности блюда, пошаговое фото приготовления блюда. |
| «Достижения» |  |