



*Обособленное структурное подразделение  
«Волго-Каспийский морской рыбопромышленный колледж»  
федерального государственного бюджетного образовательного  
учреждения высшего образования  
"Астраханский государственный технический университет"  
Система менеджмента качества в области образования и воспитания сертифицирована DQS  
по международному стандарту ISO 9001:2015*

# **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

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

**для специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(базовая подготовка)**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка) и примерной программы профессионального модуля «Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции» для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка) и с учетом требований профессионального стандарта «Повар»

**Организация-разработчик:** ФГБОУ ВО «АГТУ» ОСП «Волго-Каспийский морской рыбо-промышленный колледж» ФГБОУ ВО «АГТУ»

**Разработчик:**

ФГБОУ ВО «АГТУ» ОСП «Волго - Каспийский морской рыбопромышленный колледж» ФГБОУ ВО «АГТУ» (место работы)	преподаватель  (занимаемая должность)	<b><i>З.Г. Ахмедова</i></b>  (инициалы, фамилия)
--	---	--

**Эксперт от работодателя:**

Кондитерский дом «Контраст»	управляющая	<b><i>Е.В.Иванча</i></b>
ООО «Наша кухня»	главный технолог	<b><i>Р.А.Путилов</i></b>
ИП Устинов  (место работы)	старший технолог  (занимаемая должность)	<b><i>В.А.Чекушин</i></b>  (инициалы, фамилия)

Рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин от «31» августа 2020 года, протокол № 1.

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_ /М.А.Муханова

Согласована и рекомендована к использованию в учебном процессе «31» августа 2020 года

Заведующая отделением технологии и рыбного хозяйства \_\_\_\_\_ /А. С. Москаленко

Утверждена и рекомендована к использованию в учебном процессе «31» августа 2020 года

Заместитель директора по учебной работе \_\_\_\_\_ /А.Ю. Кузьмин

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля</b>	<b>4</b>
<b>2. Результаты освоения профессионального модуля</b>	<b>8</b>
<b>3. Структура и содержание профессионального модуля</b>	<b>9</b>
<b>4. Условия реализации рабочей программы профессионального модуля</b>	<b>41</b>
<b>5. Контроль и оценка результатов Освоения профессионального модуля</b>	<b>46</b>

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей ку- линарной продукции»**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 **Технология продукции общественного питания** (базовая подготовка) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): *Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции* и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

## **1.2. Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля**

**Цель** – получение обучающимися знаний в области приготовления сложной горячей кулинарной продукции, приобретение умений и навыков её изготовления и организации производственных процессов, а также формирование необходимых компетенций.

### **Задачи:**

- способствовать усвоению основных понятий;
- способствовать овладению знаниями ассортимента сложной горячей кулинарной продукции;
- рассмотрение технологии приготовления сложной горячей кулинарной;
- обеспечить обучающихся знаниями производственных процессов приготовления и их влияние на качество указанных видов продукции;
- способствовать формированию умений и навыков по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции;
- демонстрация способности готовить указанные блюда.

Для 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, мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента;
- 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;
- составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия

**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 со-

усов;

- 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 к 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.
- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов
- принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям

### **1.3 Запланированное количество часов на освоение программы модуля:**

всего: 699 часа в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 483 часов в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 312 часов в т.ч.:

лабораторных работ-124 часов;

практических занятий-36 часов;

курсовой работы-30 часов;

контрольных работ - 10 часов;

самостоятельной работы обучающегося- 144 часов;

консультации – 27 часов;

производственной практики-216 часов;

## 2. Результаты освоения профессионального модуля

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

Код	Наименование результата обучения
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.
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 обращаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Коды профессиональных 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,		Консультация, часов	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена расщепленная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 3.1 - 3.4.	Раздел 1. ПМ 03. Организация технологических процессов производства сложной горячей кулинарной продукции	456	312	160	30	144	-	27	-	216
	Консультация	27						27		
	Общая нагрузка	483	312	160	30	114	14	27		
ПК 3.1.-3.4	Производственная практика	216								216
	<b>Всего:</b>	<b>699</b>	<b>312</b>	<b>160</b>	<b>30</b>	<b>114</b>	<b>14</b>	<b>27</b>		<b>216</b>

\* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отлагательного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний

### 3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторных и практических работ, самостоятельной работы обучающихся, курсовой работы	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		442	
Раздел 1. ПМ 03. Организация технологических процессов производства сложной горячей кулинарной продукции		389	
Глава 1. Организация технологических процессов производства сложной горячей кулинарной продукции		90,5	
Тема 1.1 Организация технологических процессов производства сложной горячей кулинарной продукции		3,5	
	Организация рабочего места с использованием технологического оборудования и инвентаря в горячем цехе. Нормативная и технологическая документация. Виды технологического оборудования и инвентаря. Виды технологического оборудования и принцип его размещения. Виды производственного инвентаря, безопасное использование оборудования и инвентаря. Принципы и методы организации производства сложной горячей продукции: супов; супов (соусная станция); блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи.	2	2
	Характеристика и ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: соусы, закуски, супы, блюда из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы, дичи, нерыбного водного сырья.	2	2

1	2	3	4
	<p>Безопасность технологических процессов. Последовательность и требования к безопасности технологических процессов приготовления, отпуска и хранения сложной горячей кулинарной продукции, полуфабрикатов, соусов и гарниров к ним. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложной горячей кулинарной продукции. Температурные режимы и методы контроля. Температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей кулинарной продукции.</p>	2	2
	<p>Организация труда в горячем цехе. Техника безопасности на рабочем месте. Режим работы горячего цеха. Организация рабочих мест супового и соусного отделения горячего цеха, предусматривающая соблюдение последовательности технологических процессов и охраны труда.</p>	2	2
	<p><b>Самостоятельная работа</b>  У.И.Р. №1 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции». Глава 1. Организация процесса производства сложной горячей кулинарной продукции. 1.1. Нормативная и технологическая документация, необходимая для организации процесса производства сложной горячей кулинарной продукции (по выбранному типу предприятия).  У.И.Р. №1 Глава 1. Организация процесса производства сложной горячей кулинарной продукции. 1.2. Температурный и санитарный режимы приготовления, хранения и отпуска сложной горячей кулинарной продукции (по выбору).  У.И.Р. №1. Глава 2. Организация работы горячего цеха и рабочих мест. 2.1. Технологическое оборудование, инвентарь, используемый для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.  У.И.Р. №1. Глава 2. Организация работы горячего цеха и рабочих мест. 2.2. Принципы и методы организации производства сложной горячей продукции: супов; соусов (соусная станция); блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи.</p>	3,5	
<p><b>Тема 1.2 Технологический процесс приготовления сложных горячих закусок</b></p>		5,5	
	<p>Ассортимент и характеристика сложных горячих закусок. Правила выбора основ-</p>		

1	2	3	4
	ных продуктов и дополнительных ингредиентов. Оценка их качества. Подготовка сырья. Рациональное использование сырья. Совместимость и взаимозаменяемость сырья. Варианты подбора пряностей и приправ	2	2
	Методы приготовления сложных горячих закусок. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих закусок. Правила приготовления, оформления, отпуска сложных горячих закусок. Нормы выхода.	2	2
	Технология приготовления, требования к качеству, режимы хранения и реализации сложных горячих закусок из овощей и сыра. Ассортимент: запеченных шляпок шампиньонов (в панировке и без); фаршированных лодочек картофеля, фаршированных запеченных мини-овощей; жареного в панировке сыра.	2	2
	Технология приготовления, требования к качеству, режимы хранения и реализации сложных горячих закусок из мяса, нерыбного водного сырья, птицы. Ассортимент: фаршированных запеченных мидий, улиток, гребешков, суфле из кур, рыбы, запеченных в тесте морепродуктов. Рекомендуемые заправки и соусы для отдельных горячих закусок. Способы сервировки. Варианты оформления и подачи сложных горячих закусок.	2	2
	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>У.И.Р. №1. Глава 3. Подготовка сырья для приготовления сложных горячих закусок. 3.1. Ассортимент и характеристика сложных горячих закусок.</p> <p>У.И.Р. №1. Глава 3. Подготовка сырья для приготовления сложных горячих закусок. 3.2. Правила и методы приготовления, оформления, отпуска сложных горячих закусок.</p> <p>У.И.Р. №1. Глава 4. Приготовление и оформление сложных горячих закусок. 4.1. Основные методы приготовления и оформления сложных горячих закусок.</p> <p>У.И.Р. №1. Глава 4. Приготовление и оформление сложных горячих закусок. 4.2. Технология приготовления, требования к качеству, режимы хранения и реализации сложных горячих закусок.</p>	3,5	
	<b>Лабораторные работы</b>	4	
	<b>Лабораторная работа №1.</b> Приготовление, оформление и отпуск сложных горячих закусок. Оценка качества сырья и кулинарной продукции.		

1	2	3	4
	1.1. Подготовка сырья для приготовления сложных горячих закусок.	2	3
	1.2. Приготовление сложных горячих закусок. Оценка качества сырья и кулинарной продукции. Отпуск сложных горячих закусок.	2	3
	<b>Самостоятельная работа</b> Оформить отчет, У.И.Р. №1. Глава 4. Приготовление и оформление сложных горячих закусок. 4.3. Рекомендуемые заправки и соусы для отдельных горячих закусок. Оформить отчет, составить сравнительную таблицу «Технология приготовления сложных холодных и горячих закусок».	1	
	<b>Практические занятия</b>	2	
	<b>Практическое занятие №1.</b> Расчет сырья и определение количества порций горячих закусок. Расчет сырья и определение количества порций горячих закусок с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	2	2
	<b>Самостоятельная работа.</b> Оформить отчет. Описать алгоритм расчета сырья.	1	
	<b>Контрольная работа №1</b>	2	2
<b>Тема 1.3 Приготовление сложных горячих соусов</b>		18	
	Сырье: характеристика и требования к качеству. Правила выбора и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к процессу производства. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных горячих соусов	2	2
	Ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов.	2	2
	Правила соусной композиции горячих соусов. Основные критерии соусных качества сложных горячих соусов.	2	2

1	2	3	4
	<p>Методы приготовления сложных горячих соусов. Классификация соусов. Две основные группы. Сырье и полуфабрикаты для соусов. взбивание с одновременным загущением, непрерывное размешивание, блиндирование, введение эмульгаторов, уваривание, выпаривание, варка на водяной бане, варка при помешивании, растирание яиц. Методы приготовления сложных горячих соусов: проваривание до загустения, взбивание при одновременном нагревании, процеживание, прогревание, охлаждение, замораживание, размораживание, разогрев, коррекция цветовых оттенков, панирование. Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих соусов.</p>	2	2
	<p>Технология приготовления сложных горячих соусов: голландского и его производных, соуса Bearnaise и его производных, остро-сладких соусов, густых соусов. Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд. Мясные соусы, соусы на красной и белой основе; рыбные соусы, молочные соусы, грибные соусы, яично-маслянистые соусы, соусы на растительном масле. Ассортимент и органолептические показатели сложных горячих соусов. Ассортимент, температурный и санитарный режим, правила и технология приготовления, примерные нормы выхода, органолептические показатели определения степени готовности и качества сложных горячих соусов.</p>	2	2
	<p>Методы сервировки и подачи сложных горячих соусов. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами. Температура подачи. Правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Требования к безопасности и приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде.</p>	2	2
	<p><b>Самостоятельная работа</b>  У.И.Р. №1. Глава 5. Подготовка сырья к производству сложных горячих соусов.  5.1. Правила выбора и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к процессу производства.  Составить технологическую схему приготовления сложных горячих соусов, с использованием различных добавок.</p>	6	

1	2	3	4
	<p>Составить блок-схемы для приготовления сложных горячих соусов. Составить схемы приготовления сложных горячих соусов (по выбору). У.И.Р. №1. Глава 6. Технология приготовления сложных горячих соусов. 6.1. Основные критерии выбора ассортимента сложных горячих соусов. У.И.Р. №1. Глава 6. Технология приготовления сложных горячих соусов. 6.2. Технологии приготовления сложных горячих соусов.</p>		
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>4</b>	
	<p><b>Лабораторная работа №2.</b> Приготовление, оформление и отпуск сложных горячих соусов. Оценка качества сырья и кулинарной продукции. 2.1. Подготовка сырья для приготовления сложных горячих соусов. 2.2. Приготовление сложных горячих соусов. Оценка качества сырья и кулинарной продукции. Отпуск сложных горячих соусов.</p>	2 2	3 3
	<p><b>Самостоятельная работа</b> Оформить отчет. У.И.Р. №1. Глава 7. Отпуск сложных горячих соусов. 7.1. Методы сервировки и подачи сложных горячих соусов. Оформить отчет. У.И.Р. №1. Глава 8. Отпуск сложных горячих соусов. 8.1. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами.</p>	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	<p><b>Практическое занятие №2.</b> Расчет сырья для приготовления сложных горячих соусов на определенное количество порций блюд. Расчет сырья гарниров, определение количества порций супов с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.</p>	2	2
	<b>Самостоятельная работа.</b> Оформить отчет. Составить сравнительную таблицу «Технологии приготовления сложных холодных и горячих соусов».	0,5	2
	<b>Контрольная работа №2</b>	2	2
	<p><b>Самостоятельная работа</b> Работа над ошибками, допущенными в контрольной работе.</p>	0,5	
<b>Тема 1.4 Приготовление сложных супов</b>		<b>224</b>	

1	2	3	4
	Подготовка сырья к технологическому производства. Сырье: характеристика и требования к качеству. Правила выбора, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к процессу производства. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов.	2	2
	Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами. Основные критерии оценки качества сложных супов, органолептические показатели.	2	2
	Методы приготовления сложных супов. Влияние методов приготовления: варки, припускания, разваривания, поверхностного обжаривания, тушения, пасирования, смешивания, протираания, томления, пасирования, томления, осветления бульонов на их качество. Варианты комбинирования различных способов и приемов приготовления супов. Технология приготовления гарниров к сложным супам: клецек из овощной массы, из кнельных масс мяса, рыбы и птицы; гренки запеченных; чипсов. Техника порционирования кнельной массы для клецек. Подходящие гарниры для отдельных супов.	2	2
	Отпуск сложных супов. Технология приготовления сложных супов: супы-крема, прозрачных супов, национальных супов, солянок. Ассортимент, температурный и санитарный режим, правила и технология приготовления, примерные нормы выхода, органолептические показатели определения степени готовности и качества сложных супов: супов-пюре (из разных овощей, моркови, помидоров, зеленого горошка, печени, кур, рыбы, морепродуктов, шампиньонов). Ассортимент, температурный и санитарный режим, правила и технология приготовления, примерные нормы выхода, органолептические показатели определения степени готовности и качества сложных супов: супов-крем; прозрачных супов (из мяса, рыбы, птицы); национальных супов (гуляша, лукового, шурпы, лагмана, окрошки на кефире и др.); солянок.	2	2

1	2	3	4
	<p><b>Самостоятельная работа</b>  У.И.Р. №1. Глава 9. Подготовка сырья для приготовления сложных супов. 9.1. Правила выбора, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к процессу производства.  Разработать технико-технологическую карточку для приготовления сложных супов. По вариантам.  У.И.Р. Глава 10. Методы приготовления сложных супов.  У.И.Р. №1. Глава 12. Отпуск сложных супов. 12.1. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов. Температура подачи и требования к безопасности хранения.</p>	4	
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>6</b>	
	<p><b>Лабораторная работа №3.</b> Технология приготовления супов-пюре.  3.1 Подготовка сырья для приготовления сложных супов.  3.2 Технология приготовления сложных супов: суп-крема, прозрачных супов, национальных супов.  3.3Технология приготовления гарниров к сложным супам: клецек из овощной массы, из кнельных масс мяса, рыбы, и птицы; гренки запеченных; чипсов.</p>	2 2 2	3 3 3
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>6</b>	
	<p><b>Лабораторная работа №4.</b> Приготовление, оформление и отпуск сложных супов.  Оценка качества сырья и кулинарной продукции.  4.1.Подготовка сырья для приготовления супов.  4.2.Приготовление супов. Оценка качества сырья и кулинарной продукции.  4.3.Отпуск сложных супов.</p>	2 2 2	3 3 2

1	2	3	4
	<p><b>Самостоятельная работа</b>  Оформить отчет, У.И.Р. №1. Глава 11. Технология приготовления сложных супов.  11.1. Ассортимент и технологии приготовления сложных супов.  Оформить отчет, У.И.Р. №1. Глава 11. Технология приготовления сложных супов.  11.2. Технология приготовления гарниров к сложным супам.  Оформить отчет, У.И.Р. №1. Глава 11. Технология приготовления сложных супов.  11.3. Технология национальных супов западной Европы (по выбору).  Оформить отчет. Подготовить сообщение на тему «Основные предпочтения и технологии приготовления супов у различных народов мира»  Оформить отчет. Подготовить сообщение на тему «Актуальные направления в приготовлении и подаче супов»  Оформить отчет. Составить схемы приготовления и отпуска сложных супов (по выбору)</p>	6	
	<p><b>Практические занятия</b></p>	2	
	<p><b>Практическое занятие №3.</b> Расчет сырья, определение количества порций сложных супов.</p>	2	2
	<p><b>Самостоятельная работа</b>  Оформить отчет. У.И.Р. №1. Глава 12. Отпуск сложных супов. 12.2. Расчет сырья гарниров, определение количества порций сложных супов.</p>	1	
<p><b>Глава 2. Приготовление сложных блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи</b></p>		351,5	
<p><b>Тема 2.1 Приготовление сложных блюд из овощей и грибов</b></p>		41	
	<p>Сырье: классификация, характеристика. Условия хранения и требования к качеству различных видов овощей и грибов. Правила выбора и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к процессу производства. Основные категории оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из овощей и грибов.</p>	2	2

1	2	3	4
	Варианты сочетания овощей и грибов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов. Основные критерии оценки качества сложных блюд из овощей и грибов.	2	2
	Методы приготовления сложных блюд из овощей и грибов: припускание, варка. Припускания с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протираание и взбивание горячей массы, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция. Варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из овощей и грибов.	2	2
	Методы приготовления сложных блюд из овощей и грибов: жарка, запекание, томление. Жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция.	2	2
	Варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из овощей.	2	2
	<p><b>Самостоятельная работа</b>  УИР. №1. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции». (По выбранному типу предприятия: кафе, столовая, закусочная, ресторан, бар). Глава 13. Подготовка сырья к производству сложных блюд из овощей и грибов. 13.1. Правила выбора и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к процессу производства.  Решить ситуационные задачи.  У.И.Р. №1. Глава 14. Методы приготовления сложных блюд из овощей и грибов.  Построить схему «методы приготовления блюд из овощей»  Составить меню из блюд из овощей.</p>	5	
	<b>Контрольная работа №3.</b>	2	2
	<p><b>Самостоятельная работа</b>  Работа над ошибками, допущенными в контрольной работе.</p>	1	
	Варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из грибов. Варианты оформления и подачи блюд из грибов.	2	2

1	2	3	4
	Технология приготовления сложных блюд из овощей и грибов. Ассортимент, температурный и санитарный режим. Гарниры, заправки, соусы для отдельных блюд из грибов	2	2
	Правила и технология приготовления, примерные нормы выхода блюд из овощей. Органолептические показатели определения степени готовности и качества сложных блюд из овощей и грибов: овощного ризотто; мисо из овощей; спагетти из кабачков; овощей в тесте; огурцов жареных; овощей томленных в горшочке, спаржи паровой; фаршированных лука-поррея, артишоков, фенхеля; пудингов; муссов паровых и запеченных в формах; изделий из кнельной массы; картофельного рулета с грибами; крокет картофельных.	2	2
	Гарниры, заправки, соусы для отдельных блюд из овощей и грибов. Как подаются соусы, заправки, соусы.	2	2
	Отпуск сложных блюд из овощей и грибов. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из овощей и грибов. Температура подачи и требования к безопасности хранения.	2	2
	<p><b>Самостоятельная работа</b> Составить меню из блюд из грибов. У.И.Р. №1. Глава 15. Технология приготовления сложных блюд из овощей и грибов. 15.1. Критерии выбора ассортимента сложных блюд из овощей и грибов. Составить технологическую схему и блок схему для приготовления сложных блюд из овощей и грибов. Составить технико-технологическую карту для приготовления сложных блюд из овощей и грибов. У.И.Р. №1. Глава 15. Технология приготовления сложных блюд из овощей и грибов. 15.2. Технологии приготовления сложных блюд из отварных овощей и грибов.</p>	3,5	
	<b>Лабораторные работы</b>	9	
	<b>Лабораторная работа №5.</b> Приготовление, оформление и отпуск сложных блюд из отварных и запеченных овощей и грибов. Оценка качества сырья и кулинарной продукции.		

1	2	3	4
	5.1. Подготовка сырья для приготовления сложных блюд из отварных и запеченных овощей и грибов. 5.2. Приготовление сложных блюд из отварных и запеченных овощей и грибов. Оценка качества сырья и кулинарной продукции. 5.3. Отпуск сложных блюд из отварных и запеченных овощей и грибов.	2	3
	<b>Лабораторная работа №6.</b> Приготовление, оформление и отпуск сложных блюд из жареных и тушеных овощей и грибов. Оценка качества сырья и кулинарной продукции. 6.1. Подготовка сырья для приготовления сложных блюд из жареных и тушеных овощей и грибов. 6.2. Приготовление сложных блюд из жареных и тушеных овощей и грибов. Оценка качества сырья и кулинарной продукции 6.3. Отпуск сложных блюд из жареных и тушеных овощей и грибов	2	3
	<b>Лабораторная работа №7.</b> Приготовление, оформление и отпуск сложных блюд из фаршированных и рубленой массы из овощей и грибов. Оценка качества сырья и кулинарной продукции. 7.1. Подготовка сырья для приготовления сложных блюд из фаршированных и рубленой массы из овощей и грибов. 7.2. Приготовление сложных блюд из фаршированных и рубленой массы из овощей и грибов. Оценка качества сырья и кулинарной продукции. 7.3. Отпуск сложных блюд из фаршированных и рубленой массы из овощей и грибов.	2	3

1	2	3	4
	<p><b>Самостоятельная работа</b>  Оформить отчет. У.И.Р. №1. Глава 15. Технология приготовления сложных блюд из овощей и грибов.  Оформить отчет. Подготовить сообщение на тему «Основные предпочтения и технологии приготовления сложных блюд из овощей и грибов у различных народов мира».  Оформить отчет. Подготовить сообщение на тему «Подача сложных блюд из овощей и грибов».  Оформить отчет. У.И.Р. №1. Глава 15. Технология приготовления сложных блюд из овощей и грибов. 15.4. Технологии приготовления сложных блюд из тушеных овощей и грибов.  Оформить отчет. Подготовить сообщение на тему «Основные технологии приготовления сложных блюд из жареных овощей и грибов в русской кухне»  Оформить отчет. Составить схему приготовления и отпуска сложных блюд из овощей и грибов (по выбору).  Оформить отчет. У.И.Р. №1. Глава 15. Технология приготовления сложных блюд из овощей и грибов. 15.5. Технологии приготовления сложных блюд из фаршированных овощей в русской кухне.  Оформить отчет. Подготовить сообщение на тему «Приготовление сложных блюд из рубленой массы из овощей в кухне Кавказа.  Оформить отчет. Подготовить сообщение на тему «Приготовление сложных блюд из овощей в грузинской кухне».</p>	7,5	
	<b>Практические занятия</b>	4	
	<b>Практическое занятие № 4.</b> Расчет сырья для приготовления сложных блюд из овощей и грибов на определенное количество порций блюд.	2	2
	<b>Практическое занятие № 5.</b> Составление алгоритма приготовления сложных блюд из овощей и грибов.	2	2
	<p><b>Самостоятельная работа</b>  Оформить отчет. Составить схему приготовления и отпуска сложных блюд из тушеных овощей и грибов (по выбору).  Оформить отчет. Составить схему приготовления и отпуска сложных блюд из рубленых овощей и грибов (по выбору).</p>	2	

1	2	3	4
	<b>Контрольная работа № 4.</b>	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Работа над ошибками, допущенными в контрольной работе.	0,5	
<b>Тема 2.2 Приготовление блюд из сыра</b>		<b>28</b>	
	Основные характеристики сыра. Классификация сыров по содержанию жира. Консистенции и технологии производства. История происхождения сыров и сыроварения на Востоке, в Древней Греции, России и т.д.	2	2
	Основные характеристики и вкусовые особенности национальных сыров. Франции, Италии, Германии и других стран. Требования к качеству различных видов сыров, условия хранения различных видов сыров. Традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром.	2	2
	Подготовка сырья к производству. Правила выбора и подготовка сыра, дополнительных ингредиентов к процессу производства сыра. Основные критерии оценки качества блюд из сыра.	2	2
	Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из сыра. Технология приготовления блюд из сыра.	2	2
	Варианты сочетания сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Варианты оформления блюд из сыра.	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Составить сообщение на тему «История и происхождение сыров и сыроварения» (по выбору). Подготовка сообщения на тему «Технология изготовления сыров». У.И.Р. №1. Глава 16. Подготовка сырья к производству блюд из сыра. Составить технологическую схему и блок-схему, для приготовления блюд из сыра. Описать сервировку для блюд из сыра.	5	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие №6.</b> Расчет сырья для приготовления блюд из сыра на определенное количество порций блюд.	2	2

1	2	3	4
	<b>Самостоятельная работа</b> Оформить отчет, Подготовить сообщение на тему: «Методы приготовления блюд из сыра».	1	
	<b>Лабораторные работы</b>	6	
	<b>Лабораторная работа №8</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из твердого сыра. Оценка качества сырья и кулинарной продукции. 8.1.Подготовка сырья для приготовления блюд из твердого сыра. 8.2.Приготовление блюд из твердого сыра. Оценка качества сырья и кулинарной продукции. 8.3.Отпуск блюд из твердого сыра.	2 2 2	3 3 2
	<b>Лабораторные работы</b>	6	
	<b>Лабораторная работа №9.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из плавленого сыра. Оценка качества сырья и кулинарной продукции. 9.1.Подготовка сырья для приготовления блюд из плавленого сыра. 9.2.Приготовление блюд из плавленого сыра. Оценка качества сырья и кулинарной продукции. 9.3.Отпуск блюд из плавленого сыра.	2 2 2	3 3 2
	<b>Самостоятельная работа</b> Оформить отчет. Составить сообщение на тему «Актуальные направления в приготовлении и подаче блюд из сыра». Оформить отчет. Составить таблицу «Требования к качеству различных видов сыров, сроки их хранения». Оформить отчет. Составить схемы приготовления и отпуска блюд из сыра. Оформить отчет. Составить сообщение на тему «Приготовление фондю и блюд из сыра в европейской кухне». Оформить отчет. Составить ТТК на блюда из сыра в европейской кухне. Оформить отчет. Составить схемы приготовления и отпуска блюд из сыра.	5	
	<b>Практические занятия</b>	2	
	<b>Практическое занятие №7.</b> Расчет сырья для приготовления блюд из плавленого сыра на определенное количество порций блюд.	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Оформить отчет. У.И.Р. №1. Глава 18. Отпуск блюд из сыра.	0,5	

1	2	3	4
	Варианты сочетания сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Основные критерии оценки качества блюд из сыра.	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Составить технологическую карту на блюда из сыра.	2	
<b>Тема 2.3 Приготовление сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</b>		<b>52</b>	
	Подготовка сырья к производству. Характеристика сырья и полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья. Условия хранения, требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки.	2	2
	Варианты сочетания рыбы с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	2	2
	Основные критерии оценки качества сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Условия и сроки хранения сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Требования к качеству рыбных блюд. Виды дефектов рыбных блюд.	2	2
	Методы приготовления сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Характеристика способов тепловой обработки: варка основным способом, варка на решетке, варка паром, припускание целиком, варка (припускание) в СВЧ-аппаратах, жарка на нагретых поверхностях, жарка в жире (фритюре), жарка в жарочных шкафах, жарка на открытом огне, жарка в аппаратах ИК-нагрева, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковородке, жарка на вертеле, томление в горшочке, копчение, запекание в фольге, запекание в соли, запекание в тесте, запекание в промасленной бумаге.	2	2
	Особенности приготовления и определение готовности кнельной массы, запекание изделий из кнельной массы. Ассортимент фаршей и пряностей для фаршированной рыбы.	2	2
	Варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Комбинированная тепловая обработка изделий из рыбы и нерыбного водного сырья: тушение, запекание, комбинация СВЧ- и ИК-нагрева, брезирование. Вспомогательные способы тепловой обработки. Понятие о сотиро-	2	2

1	2	3	4
	вании, приеме запечатывания, папильота, «Бэн Мари».		
	Технология приготовления сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы. Классификация блюд из рыбы в зависимости от способа тепловой обработки. Пищевая ценность рыб и особенности мяса морских рыб, после прохождения тепловой обработки	2	2
	Ассортимент и технология приготовления сложных блюд из отварной, припущенной, жареной, тушеной, запеченной рыбы и нерыбного водного сырья, рубленой массы рыбы и нерыбного водного сырья.	2	2
	Техника нарезки на порции готовых блюд из рубленой массы рыбы в горячем виде. Правила порционирования. Гарниры, заправки, соусы для отдельных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	2	2
	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Подготовить сообщение по теме «Пищевая ценность рыбы частиковых пород» (по выбору).</p> <p>Подготовить сообщение на тему «Требования к качеству рыбных блюд».</p> <p>Оформить таблицу на тему «Виды дефектов рыбных блюд».</p> <p>Подготовить сообщение по теме «Особенности приготовления сложных блюд из фаршированной рыбы» (по выбору).</p> <p>Оформить соответствующие нормативные документы для блюд из рыбы (на выбор).</p> <p>Оформить соответствующие нормативные документы для блюд из нерыбного сырья (на выбор)</p> <p>Составить таблицу «Приготовление полуфабрикатов для варки рыбы».</p> <p>Подготовить ТТК для блюд из морской рыбы.</p> <p>Подготовить ТТК для блюд из морской рыбы.</p>	9	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие №8.</b> Составление калькуляции на блюда из рыбы.	2	2
	<b>Практическое занятие №9.</b> Расчет сырья и определение количества порций блюд из рыбы.	2	2

1	2	3	4
	<p><b>Самостоятельная работа.</b> Оформить отчет. Подготовить сообщение по теме «Особенности подачи блюд из отварной и припущенной рыбы» (по выбору). Оформить отчет. Подготовить презентации по теме « Оформление и способы подачи сложных блюд из отварного нерыбного водного сырья» (по выбору).</p>	2	2
	Отпуск сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Температура подачи и требования к безопасности хранения.	2	2
	<p><b>Самостоятельная работа</b> Составить схему варианта сервировки стола при подаче рыбных блюд.</p>	1	
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>24</b>	
	<p><b>Лабораторная работа №10.</b> Приготовление, оформление и отпуск сложных блюд из отварной, припущенной рыбы и нерыбного водного сырья. 10.1 .Подготовка сырья для приготовления блюд из отварной, припущенной рыбы и нерыбного водного сырья. 10.2. Приготовление и отпуск сложных блюд из отварной, припущенной рыбы и нерыбного водного сырья. 10.3. Отпуск сложных блюд из отварной, припущенной рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	2	3
	<p><b>Лабораторная работа №11.</b> Приготовление, оформление и отпуск сложных блюд из запеченной рыбы и нерыбного водного сырья. 11.1. Подготовка сырья для приготовления блюд из запеченной рыбы и нерыбного водного сырья. 11.2. Приготовление и отпуск сложных блюд из запеченной рыбы и нерыбного водного сырья. 11.3. Отпуск сложных блюд из запеченной рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	2	3
	<p><b>Лабораторная работа №12.</b> Приготовление, оформление и отпуск сложных блюд из жареной рыбы. 12.1 Подготовка сырья для приготовления блюд из жареной рыбы. 12.2 Приготовление и отпуск сложных блюд из жареной рыбы. 12.3 Отпуск сложных блюд из жареной рыбы.</p>	2	3

1	2	3	4
	<p><b>Лабораторная работа №13.</b> Приготовление, оформление и отпуск сложных блюд из котлетной массы рыбы.</p> <p>13.1 Подготовка сырья для приготовления блюд из котлетной массы рыбы.</p> <p>13.2 Приготовление и отпуск сложных блюд из котлетной массы рыбы.</p> <p>13.3 Отпуск сложных блюд из котлетной массы рыбы.</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>3</p> <p>3</p> <p>2</p>
	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Оформить отчет. Законспектировать материал по теме «Требования к качеству рыбных блюд».</p> <p>Оформить отчет. Подготовить сообщение на тему «Особенности приготовления блюд из нерыбного водного сырья» (по выбору).</p> <p>Оформить отчет. Решение ситуационных задач связанных с расчетом гарниров и соусов для отварных сложных блюд из рыбы.</p> <p>Оформить отчет. Составить технико–технологическую карту на блюда из запеченного нерыбного водного сырья.</p> <p>Оформить отчет. Составить технико-технологическую карту на фирменные блюда из котлетной массы рыбы.</p> <p>Оформить отчет. Составить технологическую схему приготовления на блюда из котлетной массы рыбы.</p> <p>Оформить отчет. Законспектировать материал по теме «Обработка и использование рыбных отходов».</p> <p>Оформить отчет. Составить технологическую схему приготовления на блюда из жареной рыбы.</p> <p>Оформить отчет. Разработка новых видов продукции из нерыбного водного сырья.</p> <p>Оформить отчет. Составить технико-технологическую карту на фирменные блюда из жареной рыбы.</p> <p>Оформить отчет. Составить технико-технологическую карту на фирменные блюда из запеченной рыбы.</p> <p>Оформить отчет. Составить технико-технологическую карту на фирменные блюда из котлетной массы рыбы.</p>	<p>12</p>	
	<p><b>Практические занятия</b></p>	<p>2</p>	
	<p><b>Практическое занятие №10.</b> Составление алгоритма приготовления и отпуска блюд из нерыбного водного сырья.</p>	<p>2</p>	<p>2</p>

1	2	3	4
	<p><b>Самостоятельная работа</b> Оформить отчет. Составить технологическую схему приготовления на блюда из запеченной рыбы в фольге.</p>	0,5	
	<p>Условия и сроки хранения сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Требования к качеству рыбных блюд. Виды дефектов рыбных блюд.</p>	2	2
	<p><b>Самостоятельная работа</b> Дать характеристику посуде и приборам используемой для сервировке стола, при отпуске блюд из рыбы и водного сырья.</p>	0,5	
<p><b>Тема 2.4 Приготовление сложных блюд из мяса (в том числе диких животных)</b></p>		<b>60</b>	
	<p>Подготовка сырья к производству, для приготовления сложных блюд из мяса. Характеристика сырья и полуфабрикатов из мяса, условия их хранения. Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из мяса и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки. Варианты сочетания мяса с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из мяса. Основные критерии оценки качества сложных блюд из мяса. Условия и сроки хранения сложных блюд из мяса. Требования к качеству мясных блюд. Виды дефектов мясных блюд.</p>	2	2
	<p>Методы приготовления сложных блюд из отварного, припущенного, тушеного, жареного мяса. Характеристика способов тепловой обработки: варка основным способом, припускание порционным куском, варка (припускание) в СВЧ-аппаратах, варка на пару, жарка крупным и порционным куском на гриле, жарка на нагретых поверхностях, жарка в жире (фритюре), жарка в жарочных шкафах, жарка на открытом огне, жарка в аппаратах ИК-нагрева, жарка в полусферической сковородке, жарка на вертеле.</p>	2	2
	<p>Методы приготовления сложных блюд из запеченного и рубленого мяса. Характеристика способов тепловой обработки: запекание в фольге, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте, запекание изделий из мясной кнельной массы. Варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из мяса. Комбинированная тепловая обработка изделий из мяса и мяса диких животных:</p>	2	2

1	2	3	4
	тушение, запекание, комбинация СВЧ- и ИК-нагрева, брезирование. Вспомогательные способы тепловой обработки.		
	Методы приготовления сложных блюд из мяса диких животных: отварное, припущенное, тушенное, жаренное, запеченное, рубленного.	2	2
	Технология приготовления сложных блюд из мяса. Пищевая ценность и особенности мяса. Классификация блюд из мяса в зависимости от способа тепловой обработки. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса. Ассортимент и технология приготовления сложных блюд из отварного, припущенного, жареного, тушеного, запеченного, рубленного мяса. Примерные нормы выхода и органолептические показатели блюд. Ассортимент стейков из различных видов мяса. Степени прожарки мяса. Техника нарезки на порции готового мяса в горячем виде. Правила порционирования. Гарниры, заправки, соусы для подачи блюд. Приготовление и оформление мучных блюд из мяса из разных видов муки и изделий из теста и мяса разнообразного ассортимента.	2	2
	Отпуск сложных блюд из мяса. Современный декор оформления блюд из мяса. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из мяса. Правила подачи вторых блюд из мяса. Температура подачи и требования к безопасности хранения сложных блюд из мяса.	2	2
	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>УИР №2 «Приготовление блюд из мяса народов Астраханской области». Глава 1. Пищевая ценность мяса в зависимости от вида, сорта, кондиции (по выбору).</p> <p>УИР №2 Глава 2. Составление алгоритма приготовления и отпуска блюд из отварного и жареного мяса в русской кухне (по выбору).</p> <p>УИР №2 Глава 3. Составление технико-технологических карт на блюда из тушеного мяса в горшочке (по выбору).</p> <p>Составить технико-технологические карты для приготовления блюд из диких животных.</p> <p>Составить и зарисовать схему обработки мяса крупного рогатого и мелкого скота (по выбору) Составить таблицу «Ассортимент сложных блюд из мяса: отварного, жареного, запеченного, тушеного» (по выбору).</p>	3	
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>36</b>	
	<b>Лабораторная работа №14.</b> Приготовление, оформление и отпуск сложных блюд		

1	2	3	4
	<p>из отварного мяса.</p> <p>14.1 .Подготовка сырья для приготовления блюд из отварного мяса и мучных блюд из мяса из разных видов муки и изделий из теста и мяса разнообразного ассортимента.</p> <p>14.2. Приготовление и отпуск сложных блюд из отварного мяса и , мучных блюд из мяса из разных видов муки и изделий из теста и мяса разнообразного ассортимента</p> <p>14.3. Отпуск сложных блюд из отварного мяса и, мучных блюд из мяса из разных видов муки и изделий из теста и мяса разнообразного ассортимента.</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>3</p> <p>3</p> <p>2</p>
	<p><b>Лабораторная работа №15.</b> Приготовление, оформление и отпуск сложных блюд из жареного мяса.</p> <p>15.1 .Подготовка сырья для приготовления блюд из жареного мяса.</p> <p>15.2. Приготовление и отпуск сложных блюд из жареного мяса.</p> <p>15.3. Отпуск сложных блюд из жареного мяса.</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>3</p> <p>3</p> <p>2</p>
	<p><b>Лабораторная работа №16.</b> Приготовление, оформление и отпуск сложных блюд из тушеного мяса.</p> <p>16.1 .Подготовка сырья для приготовления блюд из тушеного мяса.</p> <p>16.2. Приготовление и отпуск сложных блюд из тушеного мяса.</p> <p>16.3. Отпуск сложных блюд из тушеного мяса.</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>3</p> <p>3</p> <p>2</p>
	<p><b>Лабораторная работа №17.</b> Приготовление, оформление и отпуск сложных блюд из рубленого мяса.</p> <p>17.1 .Подготовка сырья для приготовления блюд из рубленого мяса.</p> <p>17.2. Приготовление и отпуск сложных блюд из рубленого мяса.</p> <p>17.3. Отпуск сложных блюд из рубленого мяса.</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>3</p> <p>3</p> <p>2</p>
	<p><b>Лабораторная работа №18.</b> Приготовление, оформление и отпуск сложных блюд из запеченного мяса.</p> <p>18.1 .Подготовка сырья для приготовления блюд из запеченного мяса.</p> <p>18.2. Приготовление и отпуск сложных блюд из запеченного мяса.</p> <p>18.3. Отпуск сложных блюд из запеченного мяса.</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>3</p> <p>3</p> <p>2</p>
	<p><b>Лабораторная работа №19.</b> Приготовление, оформление и отпуск сложных национальных блюд из мяса.</p> <p>19.1 .Подготовка сырья для приготовления национальных блюд из мяса.</p>	<p>2</p>	<p>3</p>

1	2	3	4
	19.2. Приготовление и отпуск сложных национальных блюд из мяса. 19.3. Отпуск сложных национальных блюд из мяса.	2 2	3 2
	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Оформить отчет. Подготовить сообщение «Ассортимент и приготовление тушеных блюд из мяса диких животных» (по выбору).</p> <p>Оформить отчет. Решение производственных ситуаций по расчету количества порций блюд из мяса из имеющихся продуктов.</p> <p>Оформить отчет. Решение задач по расчету количества продуктов для приготовления блюд из мяса с гарниром и соусом.</p> <p>Оформить отчет. Составление наряд - заказа на блюда из мяса.</p> <p>Оформить отчет. Составление алгоритмов приготовления и отпуска отдельных сложных блюд из мяса (по выбору).</p> <p>Оформить отчет. Составление технологических карт на блюда из мяса.</p> <p>Оформить отчет. Оформление технологической документации на фирменные блюда из мяса.</p> <p>Оформить отчет. Законспектировать материал по теме «Требования к качеству мясных блюд».</p> <p>Оформить отчет. Законспектировать материал по теме «Соусы к мясным блюдам».</p> <p>Оформить отчет. Подготовить презентацию по теме «Оформление и подача сложных блюд из мяса» (по выбору).</p> <p>Оформить отчет. Составление технологических карт на блюда из отварного мяса.</p> <p>Оформить отчет. Составление технологических карт на блюда из жареного мяса.</p> <p>Оформить отчет. Составление технологических карт на блюда из тушеного мяса.</p> <p>Оформить отчет. Составление алгоритма приготовления блюда из рубленого мяса.</p> <p>Оформить отчет. Составление технологических карт на блюда из запеченного рубленого мяса.</p> <p>Оформить отчет. Составление технологических карт на мучные блюда из мяса.</p> <p>Оформить отчет. Составление алгоритма приготовления блюда из запеченного мяса.</p> <p>Оформить отчет. Составление технологических карт для национальных блюд из мяса.</p>	16	
	<b>Практические занятия</b>	<b>10</b>	

1	2	3	4
	<b>Практическое занятие №11.</b> Составление алгоритма приготовления и отпуска блюд из мяса.	2	2
	<b>Практическое занятие №12.</b> Расчет сырья и определение количества порций блюд из мяса. Разработка новых видов продукции, оформление фирменных блюд.	2	2
	<b>Практическое занятие №13.</b> Составление алгоритма приготовления и отпуска блюд из субпродуктов.	2	2
	<b>Практическое занятие №14.</b> Составление алгоритма приготовления и отпуска блюд из мяса диких животных.	2	2
	<b>Практическое занятие №15.</b> Расчет сырья и определение количества порций блюд из субпродуктов.	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Оформить отчет. Подготовка презентации на тему «Приготовление блюд из мяса говядины в европейской кухне». Оформить отчет. Составление тестов по теме «Приготовление блюд из жареного мяса». Оформить отчет. Подготовить рефераты на тему «Приготовление блюд из субпродуктов» Оформить отчет. Подготовка презентации на тему «Приготовление блюд из мяса диких животных». Оформить отчет. Составить технологическую схему приготовления на блюда из субпродуктов в русской кухне.	5	
	Условия и сроки хранения сложных блюд из мяса. Требования к качеству мясных блюд. Виды дефектов мясных блюд.	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Составить блок – схему и технологическую схему для приготовления сложных блюд из мяса.	1	
<b>Тема 2.5 Приготовление сложных блюд из птицы и кролика</b>		<b>59</b>	

1	2	3	4
	<p>Подготовка сырья к производству, для приготовления блюд из птицы и кролика. Характеристика сырья и полуфабрикатов из птицы, кролика, условия их хранения. Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из птицы, кролика и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки. Варианты сочетания птицы, кролика с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из птицы, кролика. Основные критерии оценки качества сложных блюд из птицы, кролика.</p>	2	2
	<p>Методы приготовления сложных блюд из птицы и кролика. Отварной, припущенной, жареной, тушеной, запеченной и рубленой птицы, кролика. Характеристика способов тепловой обработки: варка на пару и «овощной подушке», припускание, жарка на гриле, жарка на вертеле, тушение с гарниром и без, томление в горшочках, копчение, запекание. Варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из отварной, припущенной и жареной птицы, кролика.</p>	2	2
	<p>Технология приготовления сложных блюд из птицы, кролика. Ассортимент и технология приготовления сложных блюд из отварной, жареной, тушеной, запеченной, рубленой птицы. Ассортимент и технология приготовления сложных блюд из дичи. Ассортимент и технология приготовления сложных блюд из кролика. Особенности приготовления блюд из птицы, дичи, кролика. Примерные нормы выхода и органолептические показатели блюд. Техника нарезки на порции готовой птицы, дичи, кролика в горячем виде. Правила порционирования птицы, дичи, кролика. Гарниры, заправки и соусы для отдельных блюд из птицы, дичи, кролика.</p>	2	2
	<p><b>Самостоятельная работа.</b>  УИР №3, Глава 1. Значение блюд из птицы, дичи, кролика в питании (по выбору).  УИР №3, Глава 2. Изменение белков, жиров при тепловой обработке сырья (по выбору).  УИР №3, Подготовить сообщение «Основные предпочтения и технология приготовления блюд из птицы у различных народов Астраханской области (по выбору).</p>	3	
	<p><b>Лабораторные работы.</b></p>	14	

1	2	3	4
	<p><b>Лабораторная работа №20.</b> Приготовление и отпуск сложных блюд из птицы.</p> <p>20.1. Подготовка сырья для приготовления блюд из отварной птицы.</p> <p>20.2. Приготовление и отпуск сложных блюд из отварной птицы. Оценка качества сырья и готовой продукции. Отпуск сложных блюд из отварной птицы.</p>	<p>2</p> <p>2</p>	<p>3</p> <p>3</p>
	<p><b>Лабораторная работа №21.</b> Приготовление и отпуск сложных блюд из жаренной и тушенной птицы.</p> <p>21.1. Подготовка сырья для приготовления блюд из жаренной и тушенной птицы.</p> <p>21.2. Приготовление и отпуск сложных блюд из жаренной и тушенной птицы. Отпуск сложных блюд из жаренной и тушенной птицы.</p>	<p>2</p> <p>2</p>	<p>3</p> <p>3</p>
	<p><b>Лабораторная работа №22.</b> Приготовление и отпуск сложных блюд из рубленой массы птицы.</p> <p>22.1. Подготовка сырья для приготовления блюд из рубленой массы птицы.</p> <p>22.2. Приготовление и отпуск сложных блюд из рубленой массы птицы. Оценка качества сырья и готовой продукции.</p> <p>22.3. Отпуск сложных блюд из рубленой массы птицы.</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>3</p> <p>3</p> <p>3</p>
	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Оформить отчет. Подготовить сообщение «Оформления и способы подачи сложных блюд из птицы в современной русской кухне» (по выбору).</p> <p>Оформить отчет. Подготовить презентацию на тему «Технология приготовления и дизайн выставочных блюд из птицы жареных целиком» (по выбору).</p> <p>Оформить отчет. Оформить таблицу: «Требования к качеству, сроки реализации сложных блюд, кролика» (по выбору).</p> <p>Оформить отчет. Составление технико-технологических карт на блюда из кролика</p> <p>Оформить отчет. Выписать рецептуры блюд из рубленой массы птицы.</p> <p>Оформить отчет. Решение задач по расчету количества порций из имеющихся продуктов.</p> <p>Оформить отчет. Подготовить презентацию на тему «Технология приготовления и дизайн выставочных блюд из птицы, дичи, кролика жареных целиком» (по выбору).</p>	<p>7</p>	
	<p>Основы приготовления и отпуск сложных блюд из запеченных птицы, кролика.</p>	<p>2</p>	<p>2</p>

1	2	3	4
	<b>Самостоятельная работа</b> Оформить таблицу: «Требования к качеству, сроки реализации сложных блюд из птицы, дичи, кролика» (по выбору).	1	
	<b>Практические занятия</b>	6	
	<b>Практическое занятие №16.</b> Расчет сырья и определение количества порций блюд из птицы, дичи, кролика. Разработка новых видов продукции, оформление фирменных блюд.	2	2
	<b>Практическое занятие №17.</b> Составление калькуляции на блюда из птицы.	2	2
	<b>Практическое занятие №18.</b> Составление алгоритма приготовления и отпуска блюд из кролика.	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Оформить отчет. Составление алгоритма приготовления блюда из жареной мелкими кусками птицы, дичи, кролика. Оформить отчет. Составление технико-технологических карт на блюда из тушеной птицы, дичи, кролика. Оформить отчет. Составление технико-технологических карт на блюда из рубленой массы птицы, дичи, кролика.	3	
	<b>Контрольная работа №5</b>	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Работа над ошибками, допущенными в контрольной работе.	1	
<b>Курсовая работа</b>		<b>30</b>	
	Введение. Роль и задачи общественного питания на современном этапе развития страны.	2	2
	Основная часть. Раскрытие значения данных блюд в питании человека.	2	2
	Подготовка сырья к производству	2	2
	Технологический процесс приготовления блюд.	2	2
	Процессы, формирующие качество готовой продукции.	2	2
	Составление нормативной документации.	2	2
	Правила оформления готовой продукции.	2	2
	Правила подачи.	2	2
	Правила обслуживания.	2	2
	Определение качества готовой продукции.	2	2

1	2	3	4
	Условия и сроки хранения.	2	2
	Предложения по улучшению качества и расширению ассортимента продукции общественного питания.	2	2
	Заключение.	2	2
	Выводы.	2	2
	Защита курсовой работы.	2	2
	<p><b>Самостоятельная работа</b>  Подготовить сообщение по теме «Роль и задачи общественного питания на современном этапе развития страны».  Подготовить сообщение «Роль питания в жизни человека».  Составить алгоритм приготовления блюд из жареного мяса.  Составление технико-технологических карт на фирменные блюда.  Законспектировать материал по теме «Форма нарезки корнеплодов»  Составление рецептур на фирменные блюда из мяса  Составление наряд-заказа.  Подготовить сообщение «Правила подачи рыбных блюд»  Письменная проработка вопросов по теме «Английский, французский и русский способы подачи блюд»  Оформление бракеражного журнала.  Письменная проработка вопросов по теме «Условия и сроки хранения блюд из рубленой массы рыбы».  Решение ситуационных задач по теме «Блюда из жареного мяса».  Решение производственных ситуаций по теме «Блюда из жареной и запеченной птицы».</p>	14	
	Отпуск сложных блюд из запеченной птицы, кролика.	2	2
	<p><b>Самостоятельная работа</b>  Составление технико-технологических карт на блюда из фаршированной птицы.</p>	2	
	<p><b>Самостоятельная внеаудиторная работа при изучении ПМ.03</b>  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам, главам учебных пособий, составленных преподавателем).  Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов.</p>	144	

1	2	3	4
<p><b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составление алгоритмов приготовления и отпуска сложных блюд горячей кулинарной продукции.</li> <li>2. Составление таблиц «Требования к качеству, сроки реализации сложных блюд горячей кулинарной продукции».</li> <li>3. Подготовка сообщений, рефератов по темам.</li> <li>4. Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, нормативной и технологической документацией.</li> <li>5. Подготовка презентаций.</li> <li>6. Письменная проработка вопросов.</li> <li>7. Составление наряд-заказов.</li> <li>8. Учебно-исследовательские работы.</li> <li>9. Решение ситуационных задач и производственных ситуаций по темам.</li> </ol>			
<p><b>Примерная тематика курсовых проектов (работ) по модулю:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Традиции и особенности русской кухни.</li> <li>2. Соусы старинной русской и зарубежной кухни.</li> <li>3. Монастырская кухня.</li> <li>4. Пасхальный стол: традиции и обычаи.</li> <li>5. Рождественский стол: традиции и обычаи.</li> <li>6. Забытые блюда русской кухни.</li> <li>7. Блюда из картофеля и корнеплодов старинной русской и зарубежной кухни.</li> <li>8. Блюда царской кухни.</li> <li>9. Ассортимент и особенности приготовления сложных горячих закусок для банкет – фуршет.</li> <li>10. Ассортимент, приготовление и дизайн банкетных горячих блюд из рыбы.</li> <li>11. Ассортимент, приготовление и дизайн банкетных горячих блюд из нерыбного водного сырья.</li> <li>12. Ассортимент и особенности приготовления сложных горячих закусок.</li> <li>13. Ассортимент, приготовление и дизайн банкетных горячих блюд из мяса.</li> </ol>			

1	2	3	4
	<p>14. Ассортимент, приготовление и дизайн банкетных горячих блюд из птицы.</p> <p>15. Ассортимент и особенности приготовления блюд из жареной рыбы в кухнях народов разных стран.</p> <p>16. Ассортимент и особенности приготовления блюд из жареного мяса в кухнях народов разных стран.</p> <p>17. Особенности приготовления и оформления мясных блюд, жареных на вертеле.</p> <p>18. Ассортимент, приготовление и оформление горячих блюд из рыбы.</p> <p>19. Ассортимент, приготовление и оформление сложных горячих блюд из птицы.</p> <p>20. Ассортимент, особенности приготовления и оформление блюд из морепродуктов.</p> <p>21. Технология приготовления и дизайн выставочных блюд.</p> <p>22. Ассортимент, особенности приготовления и подачи блюд из сыра.</p> <p>23. Вегетарианский стол.</p> <p>24. Ассортимент, приготовление и подача блюд из мяса диких животных.</p> <p>25. Кухня Пушкинской эпохи.</p> <p>26. Технология приготовления кулинарной продукции для обслуживания народного гуляния русской масленицы.</p> <p>27. Искусство карамели на мировом уровне.</p> <p>28. Секреты желирования.</p> <p>29. Люпин – комплекс ингредиентов для продуктов функционального питания</p>		
	<p>Выбор различных способов и приемов приготовления сложных горячих соусов.</p> <p>Участие в разработке ассортимента сложных блюд и овощей, грибов и сыра.</p> <p>Участие в выборе безопасной схемы организации технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>Участие в организации рабочих мест.</p> <p>Выбор и безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>Приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.</p> <p>Контроль, оценка качества и безопасности готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>Осуществление расчетов массы сырья для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>Выбор способов сервировки и оформления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>Выбор температурного режима при подаче и хранении сложных блюд из овощей, грибов и сыра..</p> <p>Оформление технологической документации на сложные блюда из овощей, грибов и сыра..</p>	<b>216</b>	

1	2	3	4
	<p>Принятие организационных решений по процессам приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра..</p> <p>Выбор различных способов и приемов приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>Участие в разработке ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: горячих закусок, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы.</p> <p>Участие в выборе безопасной схемы организации</p> <p>Участие в разработке ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: горячих закусок, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы.</p> <p>Участие в выборе безопасной схемы организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: горячих закусок, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы.</p> <p>Участие в организации рабочих мест.</p> <p>Выбор и безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: горячих закусок, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы.</p> <p>Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции: горячих закусок, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы.</p> <p>Приготовление сложной горячей кулинарной продукции : горячих закусок, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.</p> <p>Контроль, оценка качества и безопасности готовой продукции: горячих закусок, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, различными способами.</p> <p>Осуществление расчетов массы сырья для приготовления сложной горячей кулинарной продукции: горячих закусок, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы.</p> <p>Выбор способов сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции: горячих закусок, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы.</p> <p>Выбор температурного режима при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции: горячих закусок, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы.</p> <p>Оформление технологической документации на сложную горячую кулинарную продукции: горячих закусок, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы.</p> <p>Принятие организационных решений по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции: горячих закусок, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы.</p> <p>Выбор различных способов и приемов приготовления сложной горячей кулинарной продукции: горячих закусок, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы.</p>		

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 задач).

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация программы профессионального модуля осуществляется в учебном кабинете № 113 Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

Оборудование учебного кабинета № 113 Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

- 1 Рабочие места обучающихся (столы, стулья, парты),
- 2 Рабочее место преподавателя (стол, стул)
- 3 Аудиторная доска (меловая, мультимедийная, доска для рисования маркерами)
- 4 Шкаф
- 5 Стенд
- 6 Инвентарь
- 7 Нормативные документы
- 8 Сборники рецептов
- 10 Макеты технологического оборудования
- 11 Муляжи кондитерских изделий

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий,**

Основные источники:

1. Васильева И.В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для СПО - М.: Издательство Юрайт, 2017.-414 с
2. Калачев С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для СПО. – М.: Издательство Юрайт, 2017.- 479с.);
3. Сологубова Г.С. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для академического бакалавриата.-М.: Издательство Юрайт, 2017. - 321с.
4. Пасько О.В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения: Учебное пособие для СПО.- М.: Издательство Юрайт, 2017.- 201с.
5. Пасько О.В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для СПО.- М.: Издательство Юрайт, 2017.-163с.

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

Освоению профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» предшествует получение первичных профессиональных знаний, умений и навыков в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» и изучение следующих общепрофессиональных дисциплин: Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, Физиология питания, Организация хранения и контроль запасов и сырья, Информационные технологии в профессиональной деятельности, Метрология и стандартизация, Правовые основы профессиональной деятельности, Основы экономики, менеджмента и маркетинга, Техническое оснащение предприятий общественного питания, Организация производства.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков, освоение теоретического материала и защита лабораторно-практических занятий. Форма организации профессиональной

практики концентрированная. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной проводится с учетом (ОК на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

**Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):** наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» и специальности «Технология продукции общественного питания».

**Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой**

**Инженерно педагогический состав:** дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов.

**Мастера:** наличие 8-12 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

#### **4.5 Активные и интерактивные методы, применяемые при обучении профессиональному модулю.**

**Деловая игра** используется по темам: Технология приготовления сложных блюд из овощей и грибов; Основные характеристики сыра; Технология приготовления сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья; Технология приготовления сложных блюд из мяса.

**Мозговой штурм** используется по темам: Ассортимент и характеристика сложных горячих закусок; Методы приготовления сложных горячих соусов; Подготовка сырья к технологическому производству; Сырье, классификация, характеристика; Подготовка сырья к производству.

**Просмотр и обсуждение видеофильмов** используется по темам: Основные характеристики и вкусовые особенности национальных сыров; Методы приготовления сложных супов; Отпуск сложных блюд из овощей и грибов; Методы приготовления сложных блюд из отварного, припущенного, тушеного, жареного мяса; Методы приготовления сложных блюд из запеченного и рубленного мяса.

**Лекция - конференция** используется по темам: Безопасность технологических процессов (№3); Методы приготовления сложных блюд из овощей и грибов: припускание, варки (№36); Методы приготовления сложных блюд из овощей и грибов: жарка, запекание, томление.

**Лекция с запланированными ошибками** используется по темам: Методы приготовления сложных супов (25); Организация рабочего места с использованием технологического оборудования и инвентаря в горячем цехе (1); Методы приготовления сложных горячих закусок (6); Технология приготовления, требования к качеству, режимы хранения и реализации сложных горячих закусок из овощей и сыра (7); Расчет сырья и определение количества порций горячих закусок (11); Технология приготовления сложных горячих соусов (17); Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами (24); Технология приготовления сложных блюд из овощей и грибов (41); Отпуск сложных блюд из овощей и грибов (44);

**Упражнения-действия по инструкции** используется по темам: Практическое занятие № 1 Расчет сырья и определение количества порций горячих закусок; Практическое занятие №2. Расчет сырья для приготовления сложных горячих соусов на определенное коли-

чество порций блюд; Практическое занятие №3. Расчет сырья, определение количества порций сложных супов; Практическое занятие № 4. Расчет сырья для приготовления сложных блюд из овощей и грибов на определенное количество порций блюд; Практическое занятие № 5. Составление алгоритма приготовления сложных блюд из овощей и грибов; Практическое занятие №6. Расчет сырья для приготовления блюд из сыра на определенное количество порций блюд; Практическое занятие №7. Расчет сырья для приготовления блюд из плавленого сыра на определенное количество порций блюд; Практическое занятие №8. Составление калькуляции на блюда из рыбы; Практическое занятие №9. Расчет сырья и определение количества порций блюд из рыбы; Практическое занятие №10. Составление алгоритма приготовления и отпуска блюд из нерыбного водного сырья; Практическое занятие №11. Составление алгоритма приготовления и отпуска блюд из мяса; Практическое занятие №12. Расчет сырья и определение количества порций блюд из мяса; Практическое занятие №13. Составление алгоритма приготовления и отпуска блюд из субпродуктов; Практическое занятие №14. Составление алгоритма приготовления и отпуска блюд из мяса диких животных; Практическое занятие №15. Расчет сырья и определение количества порций блюд из субпродуктов; Практическое занятие №16. Расчет сырья и определение количества порций блюд из птицы, дичи, кролика; Практическое занятие №17. Составление калькуляции на блюда из птицы.; Практическое занятие №18. Составление алгоритма приготовления и отпуска блюд из кролика.

#### **4.6.Рекомендации по реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

##### **4.6.1. Наличие соответствующих условий реализации дисциплины**

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления обучающегося дисциплина (профессиональный модуль) реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей); обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходит учебный процесс, размещение на портале ОСП необходимых материалов для теоретической подготовки, для лабораторных работ, материалов для самопроверки знаний (компетенций) и подготовки к контролю знаний по разделам дисциплины (профессионального модуля), другие условия, без которых невозможно или затруднено обучение по дисциплине (профессиональному модулю).

##### **4.6.2. Обеспечение соблюдения общих требований**

При реализации дисциплины (профессионального модуля) на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение занятий для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с другими обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

##### **4.6.3. Доведение информации до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья**

Все локальные нормативные акты ОСП «ВКМРПК» по вопросам реализации дисциплин (профессиональных модулей) доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

#### **4.6.4. Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья**

Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья; продолжительность экзамена, проводимого в письменной форме увеличивается не менее чем на 0,5 часа; продолжительность подготовки обучающегося к ответу на экзамене, проводимом в устной форме, – не менее чем на 0,5 часа; продолжительность ответа обучающегося при устном ответе увеличивается не более чем на 0,5 часа

## 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– критерии выбора безопасных схем организации производственного процесса;</li> <li>– критерии выбора технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>– органолептические показатели качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– критерии выбора способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– критерии рациональности выбора технологических схем приготовления сложных супов;</li> <li>– показатели для проверки соблюдения рецептур;</li> <li>– показатели температурного и временного режима при приготовлении, подаче и хранения сложных супов;</li> <li>– показатели качества заправок для отдельных сложных супов;</li> <li>– показатели качества и безопасности готовой продукции;</li> <li>– показатели качества сервировки, оформления и подачи сложных супов;</li> <li>– реквизиты оформления технологической документации.</li> </ul>	<p>лабораторные работы;  практические занятия;  теоретический и квалификационный экзамены;  производственная практика;  контрольная работа.</p>
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– критерии выбора безопасных схем организации производственного процесса;</li> <li>– критерии выбора технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>– показатели органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– критерии выбора способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– показатели рациональности выбора технологических схем приготовления сложных горячих соусов;</li> <li>– показатели точности соблюдения рецептур;</li> <li>– критерии выбора пищевых добавок</li> </ul>	<p>лабораторные работы;  практические занятия;  теоретический и квалификационный экзамены;  производственная практика;  контрольная работа.</p>

	<p>для приготовления сложных горячих соусов и варианты их использования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– показатели температурного и временного режима при приготовлении, подаче и хранения сложных соусов;</li> <li>– показатели качества заправок для отдельных сложных горячих соусов;</li> <li>– показатели качества и безопасности готовой продукции;</li> <li>– критерии выбора варианта оформления тарелок и блюд сложными горячими соусами;</li> <li>-реквизиты оформления технологической документации.</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>– критерии выбора безопасных схем организации производственного процесса;</li> <li>– критерии выбора технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>– показатели органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– критерии выбора способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– показатели рациональности выбора технологических схем приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>– показатели точности соблюдения рецептур;</li> <li>– критерии выбора пищевых добавок для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра, и варианты их использования;</li> <li>– показатели температурного и временного режима при приготовлении, подаче и хранении сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>– показатели качества и безопасности готовой продукции;</li> <li>– критерии выбора варианта оформления тарелок и сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>-реквизиты оформления технологической документации.</li> </ul>	<p>лабораторные работы;  практические занятия;  теоретический и квалификационный экзамены;  производственная практика;  контрольная работа.</p>

<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>– критерии выбора безопасных схем организации производственного процесса;</li> <li>-критерии выбора технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>– показатели органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– критерии выбора способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– показатели рациональности выбора технологических схем приготовления сложных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи;</li> <li>– показатели точности соблюдения рецептов;</li> <li>– критерии выбора пищевых добавок для приготовления сложных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи и варианты их использования;</li> <li>– показатели температурного и временного режима при приготовлении, подаче и хранения сложных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи;</li> <li>– показатели качества и безопасности готовой продукции;</li> <li>– критерии выбора варианта оформления тарелок и сложных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. мяса, птицы и дичи;</li> <li>-реквизиты оформления технологической документации.</li> </ul>	<p>лабораторные работы;  практические занятия;  теоретический и квалификационный экзамены;  производственная практика;  контрольная работа.</p>
---	---	---

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только формирование профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Проявлять устойчивый интерес к будущей профессии.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях и лабораторных работах, при выполнении работ по производственной практике. Наблюдение и оценка активности обучающегося при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности («День знаний», профессиональные конкурсы, «брейн-ринги» и т.п.)
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Мотивированная обоснованность выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при планировании и организации в профессиональной деятельности; правильность и полнота выполнения профессиональных задач.	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях и лабораторных работах, при выполнении технологических операций приготовления сложной кулинарной продукции на производственной практике.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при выполнении профессиональных задач.	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях и лабораторных работах, при выполнении технологических операций приготовления сложной кулинарной продукции на производственной практике.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного	Оперативность поиска и использования необходимой информации для	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения

1	2	3
выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; широта использования различных источников информации, включая электронные.	образовательной программы на практических занятиях и лабораторных работах, при выполнении домашних заданий, самостоятельных работ, на производственной практике.
ОК 5. Использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Выполнение и демонстрация компьютерной обработки полученных результатов по профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях и лабораторных работах, при выполнении технологических операций приготовления сложной кулинарной продукции, на производственной практике при выполнении самостоятельной работы.
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Коммуникабельность при взаимодействии с обучающимися, преподавателями практики в процессе обучения.	Наблюдение и оценка коммуникативной деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях и лабораторных работах, при выполнении домашних заданий, самостоятельных работ, производственной практике. Наблюдение и оценка использования обучающегося коммуникативных методов и приемов при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Ответственность за результат выполнения заданий; способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы.	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях и лабораторных работах, при работе в малых группах, работ на производственной практике. Наблюдение и оценка уровня ответственности обучающегося за работу членов команды, при проведении учебно-воспитательных мероприятий

1	2	3
		различной тематики. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающегося в выполнении заданий, а также в учебной и общественной деятельности.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Способность: планировать и организовывать задачи профессионального и личностного развития; заниматься самообразованием и осознанно планировать повышение квалификации.	Наблюдение и оценка использования обучающегося методов и приемов личной организации: в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях и лабораторных работах, при выполнении домашних заданий, самостоятельных работ, на производственной практике.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях и лабораторных работах, при выполнении домашних заданий, самостоятельных работ, на производственной практике.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с системой оценки решения задач, ответов на вопросы, выполнения заданий:

- Без ошибок - отлично
- Не более 2х неточностей/ошибок - хорошо
- 3-4 ошибки/неточности - удовлетворительно
- Более 4х ошибок, не раскрытие задания, невыполнение задания - неудовлетворительно.

или

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 ÷ 100	5	ОТЛИЧНО
80 ÷ 89	4	ХОРОШО
70 ÷ 79	3	УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО
МЕНЕЕ 70	2	НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО