


ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО – ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Согласовано


« 23 » 04 20 19

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Самара, 2019

Рассмотрено на заседании
ПЦК Пищевых производств и
обслуживания
Протокол
от « 12 » апреля 20 19

Председатель ПЦК Пищевых
производств и обслуживания
Ю.С. Большакова



Рабочая программа профессионального модуля профессионального учебного цикла разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ Минобрнауки России от 22.07.2014 № 384)

Организация - разработчик: ГБПОУ «СТЭК»

Разработчики: Е.Е. Теркунова, преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт программы профессионального модуля	4
2.	Результаты освоения профессионального модуля	9
3.	Структура и содержание профессионального модуля	10
4.	Условия реализации программы профессионального модуля	20
5.	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (ВПД)	24

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Направлена на присвоение квалификации «Техник - технолог», входящей в состав укрупненной группы профессий: 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии по направлению подготовки 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 модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями и в результате изучения профессионального модуля,- обучающийся 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;
- 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;

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 варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами, подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- 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 блюдам;
- 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

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Максимальной учебной нагрузки - 966 часов.

Самостоятельной работы - 238 часа.

Обязательной учебной нагрузки - 728 часов; включая:

- учебной аудиторной нагрузки – 476 часа;
- учебной практики - 108 часов;
- производственной практики – 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентом видом профессиональной деятельности, том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями

Код	Наименование результатов 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, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), 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		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практическая работа, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1	Раздел 1. Технология приготовления сложных супов.	160	100	68		60			
ПК 3.2	Раздел 2. Технология приготовления сложных горячих соусов.	72	46	18		26			
ПК 3.3	Раздел 3. Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.	166	114	52		52			
ПК 3.4	Раздел 4. Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы.	316	216	100		100			
	Учебная практика	108						108	
	Производственная практика	144							144
	Всего:	966	476			238		108	144

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практическая работа, самостоятельная работа студента	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.		966	
МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.		714	
Раздел 1. Технология приготовления сложных супов.		160	
Тема 1.1. Технология приготовления сложных заправочных супов.	Содержание	32	
	Ассортимент сложных заправочных супов. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления заправочных супов. Основные оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных заправочных супов. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных заправочных супов. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для сложных заправочных супов. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных сложных заправочных супов. Виды технологического оборудования и для приготовления сложных заправочных супов. Технология приготовления сложных заправочных супов. Технология приготовления специальных гарниров к сложным заправочным супам. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных заправочных супов. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных заправочных супов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных заправочных супов. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных заправочных супов. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложных заправочных супов.	10	
	Практическая работа № 1-4:	10	

	Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций супа с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости продуктов Разработка новых видов продукции, подбор рецептуры, установление показателей качества Составление нормативной документации на супы.		
	Лабораторные работы № 1-12: Приготовление щей, гарниров к ним. Сервировка и оформление супов. Приготовление борщей, гарниров к ним. Сервировка и оформление борщей. Приготовление солянок и рассольников, гарниров к ним. Сервировка и оформление супов.	12	
Тема 1.2. Технология приготовления пюреобразных супов	Содержание	26	
	Ассортимент супов пюре, методы организации производства пюреобразных супов. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления пюреобразных супов. Основные оценки качества подготовленных компонентов для приготовления пюреобразных супов. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления пюреобразных супов. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для пюреобразных супов. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных пюреобразных супов. Виды технологического оборудования и для приготовления пюреобразных супов. Технология приготовления пюреобразных супов. Технология приготовления специальных гарниров к пюреобразным супам. Органолептические способы определения степени готовности и качества пюреобразных супов. Варианты сервировки, оформления и способы подачи пюреобразных супов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых пюреобразных супов. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения пюреобразных супов. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения пюреобразных супов.	10	
	Практическая работа № 5- 8:	12	
	Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций супа с учетом сезона, вида, кондиции,		

	совместимости продуктов Разработка новых видов продукции, подбор рецептуры, установление показателей качества Составление нормативной документации на супы.		
	Лабораторная работа № 13 -16: Приготовление пюреобразных супов, гарниров к супам. Сервировка и оформления пюреобразных супов	4	
Тема 1.3. Технология приготовления прозрачных супов	Содержание	22	
	Ассортимент прозрачных супов, методы организации производства прозрачных супов. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления прозрачных супов Основные оценки качества подготовленных компонентов для приготовления прозрачных супов. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных прозрачных супов Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления прозрачных супов. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для прозрачных супов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления прозрачных супов. Технология приготовления прозрачных супов. Технология приготовления специальных гарниров к прозрачным супам Органолептические способы определения степени готовности и качества прозрачных супов. Варианты сервировки, оформления и способы подачи прозрачных супов Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых прозрачных супов. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения прозрачных супов. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения прозрачных супов.	6	
	Практическая работа № 9- 12:	10	
	Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций супа с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости продуктов Разработка новых видов продукции, подбор рецептуры, установление показателей качества Составление нормативной документации на супы.		

	Лабораторная работа № 18- 22: Приготовление прозрачных супов и гарниров к ним. Сервировка и оформления прозрачных супов.	6	
Тема 1.4. Технология приготовления национальных супов	Содержание	20	
	Ассортимент национальных супов, методы организации производства национальных супов. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления национальных супов. Основные оценки качества подготовленных компонентов для приготовления национальных супов. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления национальных супов. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для национальных супов. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных национальных супов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления национальных супов. Технология приготовления национальных супов. Технология приготовления специальных гарниров к национальным супам. Органолептические способы определения степени готовности и качества национальных супов. Варианты сервировки, оформления и способы подачи национальных супов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых национальных супов. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения национальных супов. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения национальных супов.	6	
	Практическая работа № 13 -16:	8	
	Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций супа с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости продуктов Разработка новых видов продукции, подбор рецептуры, установление показателей качества. Составление нормативной документации на супы.		
	Лабораторные работы № 23 -28: Приготовление национальных супов и гарниров к ним. Сервировка и оформления национальных супов.	6	

Раздел 2. Технология приготовления сложных горячих соусов		72	
Тема 2.1. Приготовление сложных горячих соусов.	Содержание	28	
	<p>Ассортимент соусов.</p> <p>Принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция).</p> <p>Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих соусов.</p> <p>Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления горячих соусов.</p> <p>Ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования.</p> <p>Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов.</p> <p>Правила соусной композиции горячих соусов. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов горячих соусов.</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих соусов.</p> <p>Технология приготовления сложных соусов на бульонах.</p> <p>Технология приготовления сложных соусов на отварах, сметанные, молочные, сладкие соусы.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных соусов.</p> <p>Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд.</p> <p>Варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами.</p> <p>Температура подачи сложных горячих соусов. Правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов.</p> <p>Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных соусов</p>		
	Практическая работа № 17- 22:	18	
	<p>Разработка ассортимента красных соусов</p> <p>Разработка ассортимента белых соусов</p> <p>Расчет пищевой и энергетической ценности разработанных соусов</p> <p>Составление нормативно – технологической документации на разработанные соусы.</p>		

	Расчет количества сырья для приготовления горячих соусов Расчет количества порций соуса из имеющегося сырья Расчет количества соуса для приготовления блюд		
Раздел 3. Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра		166	
Тема 3.1. Приготовление сложных блюд из овощей.	Содержание	50	
	Ассортимент блюд из овощей. Классификация овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей. Методы организации производства блюд из овощей. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из овощей. Варианты сочетания овощей с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей. Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из овощей. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из овощей. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из овощей. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из овощей. Температура подачи сложных блюд из овощей. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из овощей. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных блюд из овощей. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложных блюд из овощей.	26	
	Практическая работа № 23- 28:	12	
	Разработка ассортимента горячих блюд из овощей Составление нормативной документации на разработанные блюда Расчёт сырья, определение количества порций блюд и гарниров из овощей, грибов с учётом вида овощей, кондиции, сезона Расчет количества порций блюд из овощей из имеющегося сырья		
	Лабораторная работа № 29- 40: Приготовление сложных блюд из отварных и припущенных (тушеных) овощей Приготовление сложных блюд из жареных и запеченных овощей	12	

Тема 3.2 Приготовление сложных блюд из грибов	Содержание	34	
	Ассортимент сложных блюд из грибов. Классификация грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов. Методы организации производства блюд из грибов. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из грибов Варианты сочетания грибов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из грибов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из грибов. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из грибов Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из грибов. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из грибов Температура подачи сложных блюд из грибов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из грибов. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных блюд из грибов. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложных блюд из грибов.	20	
	Практическая работа № 29- 32:	10	
	Разработка ассортимента блюд из грибов Составление технологических и технико-технологических карт на блюда из грибов. Решение ситуационных задач		
Тема 3.3 Приготовление сложных блюд из сыра	Лабораторная работа № 41 -44:	4	
	Приготовление сложных блюд из грибов		
Тема 3.3 Приготовление сложных блюд из сыра	Содержание	30	
	Ассортимент сложных блюд из сыра. Классификация сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров. Методы организации производства блюд из сыра. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из сыра. Варианты сочетания сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Температурный, санитарный режим и правила приготовления блюд из различных типов сыров. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из сыров. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из сыра. Органолептические	16	

	способы определения степени готовности и качества сложных блюд из сыров. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из сыров Традиционное и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром. Температура подачи сложных блюд из сыра. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из сыра Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных блюд из сыра. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложных блюд из сыра		
	Практическая работа № 33 -36:	10	
	Разработка ассортимента блюд из сыра Составление технологических и технико-технологических карт на блюда из сыра Решение ситуационных задач		
	Лабораторная работа № 45 -48: Приготовление сложных блюд из сыра	4	
Раздел 4. Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы		316	
Тема 4.1. Приготовление сложных блюд из рыбы	Содержание	72	
	Ассортимент сложных блюд из рыбы. Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы. Правила выбора дополнительных ингредиентов для приготовления блюда из рыбы в соответствии с видом тепловой обработки. Основные критерии оценки качества готовых сложных блюд из рыбы. Методы приготовления рыбы для сложных блюд: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле, в воке, на вертеле; запекание в фольге, морской соли, тесте, промасленной бумаге, варка на пару и запеканке изделий из кнельной массы. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из рыбы. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для различных видов сложных блюд из рыбы. Варианты сочетания рыбы с другими ингредиентами. Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из рыбы. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из рыбы. Технология приготовления сложных блюд из отварной рыбы.	40	

	<p>Технология приготовления сложных блюд из жареной рыбы.</p> <p>Технология приготовления сложных блюд из запеченной рыбы.</p> <p>Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из рыбы.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из рыбы.</p> <p>Техника нарезки на порции готовой рыбы в горячем виде.</p> <p>Правила порционирования в зависимости от размера рыбных блюд.</p> <p>Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из рыбы.</p> <p>Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из рыбы.</p> <p>Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из рыбы у различных народов мира. Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления блюд из рыбы</p> <p>Ассортимент сложных блюд из моллюсков и ракообразных</p> <p>Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных блюд из моллюсков и ракообразных.</p> <p>Способы определения веса моллюсков и ракообразных и дополнительных ингредиентов к ним, необходимых при приготовлении сложных блюд</p> <p>Основные критерии оценки качества готовых сложных блюд из моллюсков и ракообразных</p> <p>Методы приготовления моллюсков и ракообразных для сложных блюд: бланширование, варка в воде, припускание, жарка основным способом, на гриле, во фритюре, в воке, паровая конвекция, запекание, затягивание сливками.</p> <p>Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из моллюсков и ракообразных</p> <p>Температурный, санитарный режим и правила приготовления для различных видов сложных блюд из моллюсков и ракообразных</p> <p>Варианты сочетания моллюсков и ракообразных с другими ингредиентами. Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из моллюсков и ракообразных.</p> <p>Технология приготовления сложных блюд из моллюсков и ракообразных: крабов и лангустов отварных, трепангов, гребешков жареных, крабов запеченных целиком, термдора из омаров, мидий припущенных в белом вине (мариньер).</p> <p>Гарниры, заправки, соусы для отдельных блюд из моллюсков и ракообразных.</p> <p>Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из моллюсков</p>		
--	--	--	--

	<p>и ракообразных</p> <p>Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления блюд из моллюсков и ракообразных</p> <p>Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из моллюсков и ракообразных у различных народов мира</p> <p>Требования к безопасности хранения приготовленных моллюсков и ракообразных, предназначенных для последующего использования</p> <p>Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных</p> <p>Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложных блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных</p>		
	Практическая работа № 37 -52:	20	
	<p>Разработка ассортимента блюд из жареной и запеченной рыбы</p> <p>Разработка ассортимента блюд из тушеной и рубленой рыбы</p> <p>Расчет пищевой и энергетической ценности разработанных блюд</p> <p>Составление нормативной документации на разработанные блюда</p> <p>Решение ситуационных задач</p> <p>Расчет сырья, гарниров для приготовления блюд из рыбы.</p> <p>Определение количества порций блюд из рыбы, с учетом сезона, кондиции</p> <p>Определение количества порций блюд нерыбного водного сырья с учетом сезона, кондиции.</p> <p>Составление технологических схем приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>Составление сырьевой ведомости.</p>		
	Лабораторная работа № 49- 60:	12	
	<p>Приготовление сложных блюд из отварной (припущенной) и жареной рыбы.</p> <p>Приготовление сложных блюд из запеченной рыбы и рубленой массы из нее.</p> <p>Приготовление сложных блюд из нерыбного водного сырья.</p>		
Тема 4.2. Приготовление сложных блюд из мяса	Содержание	86	
	<p>Ассортимент сложных блюд из мяса</p> <p>Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из мяса и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки.</p> <p>Правила выбора полуфабрикатов из мяса и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных блюд из</p>	44	

	<p>мяса</p> <p>Способы определения веса полуфабрикатов из мяса и дополнительных ингредиентов к ним, необходимых при приготовлении сложных блюд</p> <p>Основные критерии оценки качества готовых сложных блюд из мяса.</p> <p>Методы приготовления мяса для сложных блюд: жарка крупным и порционным куском различной степени готовности на гриле, в воке, запекание с предварительной обжаркой, в тесте и фольге, тушение крупным куском с гарниром и без, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы</p> <p>Технология приготовления сложных блюд из отварного мяса.</p> <p>Технология приготовления сложных блюд из жареного мяса.</p> <p>Технология приготовления сложных блюд из запеченного мяса.</p> <p>Технология приготовления сложных блюд из субпродуктов.</p> <p>Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из мяса</p> <p>Температурный, санитарный режим и правила приготовления для различных видов сложных блюд из мяса</p> <p>Варианты сочетания мяса с другими ингредиентами.</p> <p>Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из мяса</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из мяса</p> <p>Технология приготовления сложных блюд из мяса.</p> <p>Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из мяса</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из мяса</p> <p>Техника нарезки на порции готового мяса в горячем виде.</p> <p>Правила порционирования в зависимости от размера мясных блюд.</p> <p>Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из мяса</p> <p>Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из мяса</p> <p>Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления блюд из мяса</p> <p>Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из мяса у различных народов мира</p> <p>Ассортимент сложных блюд из мяса диких животных</p> <p>Техника выполнения действий в соответствии с типом дичи: варки на овощной</p>		
--	--	--	--

	<p>подушке, жарки крупным куском на гриле (глубокая и поверхностная), жарки вертеле</p> <p>Технология приготовления сложных блюд из жареного мяса диких животных (кабана жареной крупным куском, корейки оленя маринованной в красном вине и жареной на гриле, жаркое из зайца, заяц, жаренный в сметане, лань и лось жаренные, медвежье мясо жареное, шашлык из мяса лося, олени, дикой козы)</p> <p>Технология приготовления сложных блюд из запеченного мяса диких животных.</p> <p>Технология приготовления сложных блюд из тушеного мяса диких животных (оленины шпигованной тушеной крупным куском, седла косули, филе дикой козы, тушенное с вином и яблоками, медвежати́на тушенная, заяц, тушенный в сметане, кабан тушеный, рагу из зайца)</p> <p>Технология приготовления сложных блюд из отварного мяса диких животных</p> <p>Технология приготовления сложных блюд из рубленого мяса диких животных</p> <p>Технология приготовления сложных блюд из субпродуктов мяса диких животных</p> <p>Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из мяса диких животных</p> <p>Особенности приготовления сложных блюд из мяса в русской кухне</p> <p>Технология приготовления сложных блюд из мяса у народов Поволжья: татарская, башкирская, калмыцкая кухни</p> <p>Технология приготовления сложных блюд из мяса у народов Поволжья: мордовская, чувашская, марийская, удмуртская кухни</p> <p>Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных блюд из мяса</p> <p>Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложных блюд из мяса</p>		
	Практическая работа № 53 -64:	18	
	<p>Разработка ассортимента блюд из жареного и запеченного мяса</p> <p>Разработка ассортимента блюд из тушеного и рубленого мяса</p> <p>Расчет пищевой и энергетической ценности разработанных блюд</p> <p>Составление нормативной документации на разработанные блюда</p> <p>Решение ситуационных задач</p> <p>Расчет сырья, гарниров для приготовления блюд из мяса.</p> <p>Определение количества порций блюд из мяса, с учетом сезона, кондиции</p> <p>Определение количества порций блюд субпродуктов с учетом сезона, кондиции.</p> <p>Составление технологических схем приготовления горячих блюд из мяса и</p>		

	субпродуктов Составление сырьевой ведомости.		
	Лабораторная работа № 61 -84:	24	
	Приготовление сложных блюд из отварного и тушеного мяса, гарниров и соусов к ним Приготовление сложных блюд из жареного мяса, гарниров и соусов к ним Приготовление сложных блюд из запеченного мяса, гарниров и соусов к ним Приготовление сложных блюд из рубленого мяса и субпродуктов, гарниров и соусов к ним		
Тема 4.3 Приготовление сложных блюд из птицы	Содержание	58	
	Ассортимент сложных блюд из птицы. Основные критерии оценки качества готовых сложных блюд из птицы. Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из птицы. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для различных видов сложных блюд из птицы. Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из птицы. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из птицы. Технология приготовления сложных блюд из птицы. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из птицы. Техника нарезки на порции готовой птицы в горячем виде. Правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы) блюд из птицы. Технология приготовления сложных блюд из дичи. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из дичи. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из птицы. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из птицы Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из птицы Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных блюд из птицы Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения	32	

	сложных блюд из птицы		
	Практическая работа № 65 -74:	14	
	Разработка ассортимента блюд из птицы Расчет пищевой и энергетической ценности разработанных блюд Составление нормативной документации на разработанные блюда Решение ситуационных задач Составление технологических схем приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.		
	Лабораторная работа № 85 -96: Приготовление сложных блюд из отварной (припущенной) и жареной птицы. Приготовление сложных блюд из запеченной, тушеной птицы и рубленой массы из нее.	12	
Самостоятельная работа: Составление таблиц «Ассортимент супов в русской национальной и зарубежной кухнях»; Составление таблиц «Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых при приготовлении сложных супов»; Основные критерии оценки качества предварительно подготовленных компонентов для сложных супов и готовых сложных супов; Алгоритм методов приготовления сложных супов : варка, припускание, разваривание, поверхностное обжаривание, тушение, пассерование, смешивание, протирание в пюреобразную массу, томление, осветление бульонов.; Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении супов.; Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных супов Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных супов с учетом техники безопасности при различных способах тепловой обработки; Способы подачи сложных супов; Методы сервировки, способы и температура подачи канapé, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; Варианты сервировки и оформления сложных супов Приготовление, оформление и подача сложных супов. Составление таблиц «Ассортимент соусов в русской национальной и зарубежной кухнях»; Принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция)»; Основные критерии оценки качества предварительно подготовленных компонентов для сложных горячих соусов Правила соусной композиции горячих соусов		238	

<p>Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении сложных горячих соусов</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных горячих соусов</p> <p>Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных горячих соусов с учетом техники безопасности при различных способах тепловой обработки и при взбивании с одновременным загущением, непрерывном размешивании, блендировании, введении эмульгаторов, уваривании, выпаривании, варке на водяной бане, варке при помешивании, растирании яиц и т.д.</p> <p>Основные соусные предпочтения и технологии приготовления горячих соусов у различных народов мира;</p> <p>Составление таблиц «Ассортимент сложных блюд из овощей и грибов в русской национальной и зарубежной кухнях»;</p> <p>Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых при приготовлении сложных блюд из овощей и грибов</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных блюд из овощей и грибов.</p> <p>Основные критерии оценки качества сложных блюд из овощей и грибов.</p> <p>Варианты сочетания овощей и грибов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных блюд из овощей и грибов.</p> <p>Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из овощей и грибов с учетом техники безопасности при различных способах тепловой обработки и при припуске с постепенным добавлением жидкости, варке на пару, протирании, жарке в воке, во фритюре и т.д.</p> <p>Основные соусные предпочтения и технологии приготовления горячих блюд из овощей и грибов у различных народов мира.;</p> <p>Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления блюд из овощей и грибов.</p> <p>Варианты и методы сервировки и оформления сложных блюд из овощей и грибов.</p> <p>Составление таблиц «Ассортимент сложных блюд из мяса в русской национальной и зарубежной кухнях»;</p> <p>Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых при приготовлении сложных блюд из мяса</p> <p>Правила выбора полуфабрикатов из мяса и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных блюд из мяса.</p> <p>Способы определения веса полуфабрикатов из мяса и дополнительных ингредиентов к ним, необходимых при приготовлении сложных блюд</p> <p>Основные критерии оценки качества сложных блюд из мяса.</p>		
---	--	--

<p>Варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из мяса</p> <p>Варианты сочетания мяса с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд</p> <p>Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из мяса</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных блюд из мяса.</p> <p>Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из овощей и грибов с учетом техники безопасности при различных способах тепловой обработки при жарке в воке, во фритюре и т.д.49. Технику приготовления украшений для сложных блюд из мяса</p> <p>Составление таблиц «Ассортимент сложных блюд из рыбы в русской национальной и зарубежной кухнях»;</p> <p>Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых при приготовлении сложных блюд из рыбы</p> <p>Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных блюд из рыбы</p> <p>Способы определения веса полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним, необходимых при приготовлении сложных блюд</p> <p>Основные критерии оценки качества сложных блюд из рыбы</p> <p>Варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из рыбы</p> <p>Варианты сочетания рыбы с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд</p> <p>Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из мяса</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных блюд из рыбы.</p> <p>Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из рыбы с учетом техники безопасности при различных способах тепловой обработки при жарке в воке, во фритюре и т.д.</p> <p>Презентация на тему: « Ассортимент сложных блюд из моллюсков и ракообразных.</p> <p>Основные предпочтения и технологии приготовления горячих блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных у различных народов мира.;</p> <p>Приготовление, оформление и подача сложных блюд из рыбы, моллюсков, ракообразных.</p> <p>Составление таблиц «Ассортимент сложных блюд из птицы и дичи в русской национальной и зарубежной кухнях»;</p> <p>Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из птицы, дичи с учетом техники безопасности при различных способах тепловой обработки при жарке в воке, во фритюре и т.д.</p> <p>Презентация на тему: « Ассортимент сложных блюд из птицы, дичи»</p> <p>Основные предпочтения и технологии приготовления горячих блюд из птицы, дичи у различных народов мира.;</p> <p>Приготовление, оформление и подача сложных блюд из птицы, дичи</p>		
--	--	--

<p>Варианты оформления сложных блюд из дичи, птицы. Подходящие гарниры, заправки, соусы для отдельных блюд из птицы, дичи</p>		
<p>Учебная практика Виды работ: . Ознакомление со структурой горячего цеха, ознакомиться с отделениями для приготовления супов. Изучение примерного ассортимента сырья используемого в суповом отделении горячего цеха, разработка ассортимента супов. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов. Организация технологического процесса приготовления супов с применением различных технологий. Использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении супов. Приготовление сложных супов. Критерии оценки качества готовой кулинарной продукции. Оформление, подача, условия и сроки реализации супов. Разработка ассортимента и организация технологического процесса приготовления соусов, применяя различные технологии. Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложных горячих соусов. Использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных горячих соусов. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных горячих соусов. Ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования. Технология приготовления сложных горячих соусов. Температура подачи, условия и сроки реализации сложных горячих соусов. Разработка ассортимента и организация технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра, применяя различные технологии. Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Использование различных способов и приемов приготовления сложных горячих блюд из овощей. Подача, условия и сроки реализации сложных горячих блюд из овощей. Классификация сыров, и грибов. Условия хранения и требования к качеству различных видов сыров, и грибов. Приготовление сложных горячих блюд из грибов и сыра. Оформление, подача, условия и сроки реализации сложных горячих блюд из грибов и сыра.</p>	<p>108</p>	

<p>Разработка ассортимента и организация технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, применяя различные технологии.</p> <p>Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>Использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки.</p> <p>Правила выбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд.</p> <p>Технология приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности.</p> <p>Оформление, подача, условия и сроки реализации сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы.</p>		
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>Демонстрация организации процесса приготовления сложных супов.</p> <p>Демонстрация расчетов по формулам.</p> <p>Проводить органолептическую оценку качества продуктов для приготовления сложных супов.</p> <p>Демонстрация к требованию качества и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов.</p> <p>Демонстрация владения технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных).</p> <p>Демонстрация владения технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным национальным супам.</p> <p>Демонстрация знаний методов и вариантов комбинирования различных способов приготовления сложных супов.</p> <p>Демонстрация знания вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов.</p> <p>Демонстрация сервировки, оформления и способы подачи сложных супов.</p> <p>Демонстрация знаний к требованию безопасности приготовления хранения и подачи готовых сложных супов.</p> <p>Демонстрация организации процесса приготовления сложных горячих соусов.</p> <p>Демонстрация расчетов по формулам.</p> <p>Демонстрация использование различных способов и приемов приготовления сложной горячей кулинарной продукции.</p> <p>Демонстрация принципов и методов в организации производства соусов в ресторане (соусная станция).</p> <p>Демонстрация знаний правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов.</p> <p>Демонстрация знания правил соусной композиции горячих соусов.</p>	144	

<p>Демонстрация организации процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>Демонстрация расчеты по формулам.</p> <p>Демонстрация основных критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>Демонстрация знаний критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции.</p> <p>Демонстрация знаний вариантов сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.</p> <p>Демонстрация вариантов подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов.</p> <p>Демонстрация приготовления гарниров, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>Демонстрация вариантов сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>Демонстрация традиционных и современных вариантов сочетаемости вина и фруктов с сыром.</p> <p>Демонстрация знаний к требованию к безопасности приготовления хранения и подачи готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>Демонстрация оценки качества и безопасности готовой продукции различными способами.</p> <p>Демонстрация организации процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>Демонстрация расчетов по формулам.</p> <p>Демонстрация методов и вариантов комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>Демонстрация вариантов сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами.</p> <p>Произвести демонстрацию видов технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.</p> <p>Демонстрация гарниров, заправок, соусов для сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы.</p> <p>Продемонстрировать правила подбора горячих соусов к различным группам блюд.</p> <p>Продемонстрировать технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде.</p> <p>Отработка правил порционирования птицы приготовленной целой тушкой.</p> <p>Демонстрация правил охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих блюд.</p> <p>Демонстрация требования к безопасности приготовления и хранения заготовок для сложных горячих блюд в охлажденном и замороженном виде.</p>		
Квалификационный экзамен		
Всего	966	

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 проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОЕКТА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

- 30 посадочных рабочих мест;
- рабочее место преподавателя;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно – методической документации;
- наглядные пособия;

Технические средства оборудования:

- компьютер;

Оборудование лаборатории :

- оборудование: столы производственные (по количеству обучающихся), ванны моечные,
- стеллажи для сушки посуды,
- стеллажи открытые,
- плиты электрические,
- холодильники бытовые,
- весы настольные (электронные).
- -инвентарь и инструменты

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Уч. пос. .-М.:Академия,2015

Дополнительные источники:

1. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. -М: ЗАО Издательский дом «Ресторанные ведомости»,2011.
- .
2. Ковалев Н.И., Куткина М.И., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: ИД Деловая литература, 2012.
3. Липатова Л.П. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум. – М.:ФОРУМ, 2013.
4. Павлова Л.В., Смирнова В.А., Практические занятия по технологии приготовления пищи.- М. ,Экономика, 2012.
5. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из мяса. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.
- 6.Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. – М.: Издательский центр «Академия»,2013.
- 7.Потапова И.И., Корнеева Н.В.Соусы. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. 8.Потапова И.И., Корнеева Н.В.Супы. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. 9.Профессиональные стандарты индустрии питания. -.М.:ЗАО Изд.дом «Ресторанные ведомости», 2012.
- 10.Усов В.В. Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка. М.: Издательский центр «Академия», 2013. 35
- 11.Усов В.В. Основы кулинарного мастерства. –М.: Издательский центр «Академия», 2013.
- 12.Терентьева А.П. Сборник задач по курсу «Технология продукции общественного питания», М. ОЦИКРТ, 2012.

Интернет – ресурсы:

www.gastromag.ru

www.culinar-russia.ru

www.restoran-business.ru

www.restoved.ru

www.catalog.honeca.ru

www.arsenal-moscow.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебных аудиториях, оснащенных необходимым учебным, методическим, информационным, программным обеспечением.

При освоении программы модуля используются лекционно-практические формы проведения занятий, практикум, информационно-коммуникационные технологии, кейс-технологии, игровые технологии.

Консультационная помощь студентам осуществляется в индивидуальной и групповой формах.

Аудиторные занятия и учебная практика в рамках модуля проводятся в кабинетах и лабораториях учебного заведения преподавателями, имеющими соответствующий уровень профессиональной подготовки с соблюдением требований охраны труда, техники безопасности, санитарных и противопожарных норм.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Педагогический состав: дипломированные специалисты- преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Физиология питания»; «Организация хранения и контроль запасов сырья»; «Экономика организации»; «Информационные технологии в профессиональной деятельности».

Обязательная стажировка преподавателей в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 год.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов,	Выполнение практического задания. Экспертная оценка
	организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов	Выполнение практического задания. Экспертная оценка
	безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: -	Выполнение практического задания. Экспертная оценка
	организации производства сложных супов. требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;	Выполнение практического задания. Экспертная оценка
	- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;	Выполнение практического задания. Экспертная оценка
	- технологии приготовления специальных гарниров к сложным	Выполнение практического задания. Экспертная оценка
	пюреобразным, прозрачным, национальным супам; органолептических способов определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;	Выполнение практического задания. Экспертная оценка

	- осуществлять: варианты сервировки, оформления и способы	
	подачи сложных супов требования к безопасности приготовления,	Выполнение практического задания. Экспертная оценка
	хранения и подачи готовых сложных супов риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;	Выполнение практического задания. Экспертная оценка
	методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции	Выполнение практического задания. Экспертная оценка
ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	-демонстрировать правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов; правила соусной композиции горячих соусов;	Выполнение практического задания. Экспертная оценка
	-демонстрировать умения технологии приготовления сложных горячих соусов; гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;	Выполнение практического задания. Экспертная оценка
	-осуществлять: температуру подачи сложных горячих соусов, правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;	Выполнение практического задания. Экспертная оценка
	-демонстрировать навыки технология приготовления сложных горячих соусов; принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);	Выполнение практического задания. Экспертная оценка
ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	- демонстрировать навыки разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра. организации технологического	Выполнение практического задания. Экспертная оценка
	процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;	Выполнение практического задания. Экспертная оценка

	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;	Выполнение практического задания. Экспертная оценка
	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;	Выполнение практического задания. Экспертная оценка
	ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра; классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;	Выполнение практического задания. Экспертная оценка
	классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей; классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов; основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;	Выполнение практического задания. Экспертная оценка
	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;	Выполнение практического задания. Экспертная оценка
	температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров; традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;	Выполнение практического задания. Экспертная оценка
	температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов	Выполнение практического задания. Экспертная оценка

ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: рыбы, мяса и птицы;	Выполнение практического задания. Экспертная оценка
	организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: рыбы, мяса и птицы;	Выполнение практического задания. Экспертная оценка
	проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: рыбы, мяса и птицы; ассортимент сложной горячей кулинарной продукции : рыбы, мяса и птицы; методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;	Выполнение практического задания. Экспертная оценка
	температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;	Выполнение практического задания. Экспертная оценка
	варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами; технологию приготовления блюд из мяса и птицы;	Выполнение практического задания. Экспертная оценка
	требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;	Выполнение практического задания. Экспертная оценка

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы контроля и оценки
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии в процессе освоения образовательной программы и выполнения работ по производственной практике.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося

Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач в области составления и использования бухгалтерской и налоговой отчетности; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач 	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося
ОК 3 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях в области составления и использования бухгалтерской отчетности и нести за них ответственность. 	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося
ОК 4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<ul style="list-style-type: none"> - нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; - использование при решении профессиональных задач различных источников информации, включая электронные. 	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - Демонстрация навыков работы в бухгалтерских и нормативно - справочных программах 	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося
ОК 6 Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> - эффективное взаимодействие обучающихся и преподавателей в ходе обучения 	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> - Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий. - Проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы; 	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать	<ul style="list-style-type: none"> - Владение механизмом планирования, организации, анализа, рефлексии, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности; - Владение способами физического, 	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося

повышение квалификации.	духовного и интеллектуального саморазвития, эмоциональной саморегуляции и самоподдержки;	
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности.	- Проявление интереса к инновациям в области составления и использования бухгалтерской и налоговой отчетности;	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося