

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«АЛАПАЕВСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрена на заседании
методического совета техникума
Протокол № 1 от 27.08.2020 г.

Утверждаю
Директор ГАПОУ СО «АМТ»
« 27 » 2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ
КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

**по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования
- программе подготовки специалистов среднего звена**

19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Программа профессионального модуля **ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология общественного питания» производства

Организация-разработчик: государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования Свердловской области «Алапаевский многопрофильный техникум»

Разработчик:

Попова Елена Викторовна, мастер п\о, ВКК

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	24

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

1.1 Область применения программы

Программа профессионального модуля (рабочая программа) - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса 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.

Программа профессионального модуля может быть использована в углубленной профессиональной подготовке специалистов, способных успешно решать задачи связанной с организацией розничной торговли в рыночных условиях, в дополнительном профессиональном образовании, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования.

1.2 Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля:

С целью 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;
- 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 сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- 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 сыра;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы и с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной кулинарной горячей 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 размера (массы), рыбных, 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, 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 Рекомендуемое количество часов на основании примерной программы профессионального модуля:

Всего - 798 часов, в том числе:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося - 618 часов, включая:

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 412 часов;

Самостоятельной работы обучающегося - 206 часов;

Учебной и производственной практики - 180 часов.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК 2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
ПК 3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
ПК 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 - коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, 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.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3 Структура и примерное содержание профессионального модуля

3.1 Тематический план профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. Учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенной на освоение междисциплинарного курса					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	В т.ч. курсовая работа, часов	Всего, часов	В т.ч. курсовая работа, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1-4	Раздел 1 Организация рабочего места и подбор технологического оборудования для приготовления сложной горячей кулинарной продукции	21	14	2	15	7	15	-	-
ПК 1	Раздел 2 Организация и приготовление сложных супов	132	80	46		40		12	-
ПК 2	Раздел 3 Организация и приготовление сложных горячих соусов	75	46	22		23		6	-
ПК 3	Раздел 4 Организация и приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра	141	82	32		41		18	-
ПК 4	Раздел 5 Организация и приготовление сложных блюд из рыбы и морепродуктов	86	54	26		27		12	-
ПК 4	Раздел 6 Организация и приготовление сложных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	206	121	60		60		24	-
ПК 1-4	Производственная практика	108							108
	Всего	798	412	96	15	206	15	72	108

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

Наименование разделов профессионального модуля и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 1 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		582	
Раздел 1 Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции		21	
Тема 1.1 Оборудование горячего цеха	Содержание	10	2
	1-2 Тепловые процессы. Классификация теплового оборудования. Требования предъявляемые к тепловым аппаратам, опасные факторы при эксплуатации теплового оборудования, способы защиты.		
	3 Виды и назначение варочных аппаратов. Основные технологические требования, предъявляемые к их конструкции.		
	4 Пароварочные аппараты: назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности.		
	5-6 Электросковороды, фритюрницы, жарочные шкафы: устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности.		
	7 Аппараты с ИК - нагревом, аппараты для жарки сосисок и другое настольное жарочное оборудование.		
	8 Микроволновые печи, пароконвектоматы: устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности.		
	9 Плиты электрические, автоматические электрокипяильники: классификация, назначения, правила эксплуатации.		
	10 Аппараты для подогрева и поддержания пищи в горячем состоянии.		
	Лабораторная работа	2	
	11-12 Изучение устройства и технических характеристик теплового оборудования. Освоение правил безопасной эксплуатации.		
Тема 1.2 Организация рабочих мест в горячем цехе	Содержание	2	2
	13-14 Организация рабочих мест в горячем цехе.		
Самостоятельная внеаудиторная работа		7	2
- работа с конспектом, учебной и методической литературой;			
- работа со средствами массовой информации;			
- рефераты на тему «Современные машины для работы в горячем цехе»			
- составление таблиц «Техническая характеристика машин для работы в горячем цехе»			
Раздел 2 Организация и приготовление сложных супов		80	
Тема 2.1. Бульоны	Содержание	4	2
	15 Технологический процесс варки бульонов. их разновидности: Костный и мясо- костный бульон	1	
	16 Бульон из птицы	1	
	17 Рыбный бульон	1	
	18 Грибной отвар.	1	
Тема 2.2. Заправочные супы	Содержание	5	2
	19-20 Классификация. Технологический процесс приготовления. Общие правила варки. Правила отпуска.	1	
	21-22 Щи, борщи ассортимент характеристика, отличительные особенности приготовления и отпуска, требования к качеству, взаимозаменяемость сырья при приготовлении ,режим хранения и реализации.	2	

	23-24	Рассольники, солянки ассортимент характеристика, отличительные особенности приготовления и отпуска, требования к качеству, взаимозаменяемость сырья при приготовлении режим хранения и реализации.	2	
	Практические занятия		6	2
	25	Составление алгоритмов по приготовлению и отпуску супов	1	
	26	Составление технологических схем	1	
	27-28	Работа со сборником	2	
	29-30	Составление технологических карт	2	
	Лабораторные работы		12	3
	31-33	Технология приготовления щей. Ассортимент щей. Правила подачи.	3	
	34-36	Технология приготовления борщей. Ассортимент борщей. Правила подачи.	3	
	37-39	Технология приготовления рассольников. Ассортимент рассольников. Правила подачи.	3	
	40-42	Технология приготовления солянок. Ассортимент солянок. Правила отпуска.	3	
Самостоятельная внеаудиторная работа - работа с конспектом, учебной и методической литературой; работа со средствами массовой информации; - рефераты на тему «Приготовление заправочных супов»			14	
Тема 2.3. Супы картофельные	Содержание		3	3
	43	Супы картофельные, ассортимент. Отличительные особенности. Правила отпуска Требования к качеству. Режим хранения и реализации.	1	
	44-45	Супы картофельные с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями	2	
Тема 2.4. Супы - пюре	Содержание		3	
	46	Супы- пюре. Характеристика, ассортимент. Общие приемы и правила приготовления.	1	
	47-48	Приготовление супов-пюре, супов-кремов из овощей, круп, бобовых, мясных продуктов, отличительные особенности приготовления и отпуска, совместимость и взаимозаменяемость сырья, требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	
Тема 2.5. Прозрачные супы	Содержание		3	
	49	Прозрачные супы. Характеристика и ассортимент. Особенности приготовления и отпуска.	1	
	50	Способы осветлении бульонов. Процессы, происходящие при настаивании оттенки и осветлении бульонов.	1	
	51	Гарниры и прозрачным супам, их приготовление. Требование к качеству , режим хранения и реализации.	1	
Тема 2.6. Супы молочные холодные, сладкие и национальные.	Содержание		3	
	52	Супы молочные, холодные, сладкие. Характеристика. Ассортимент.	1	
	53	Технологический процесс приготовления и отпуска. Отличительные особенности. Требования к качеству. Режим хранения и реализации.	1	
	54	Особенность приготовления национальных супов. Ассортимент. Требования к качеству.	1	
	Практическая работа		6	
	55-56	Составление технологических карт	2	
	57-58	Работа со Сборником рецептов, нормативно-технической документацией	2	
	59-60	Составление технологических карт с использованием сезонных региональных продуктов	2	

Тема 2.7. Приготовление сложных супов	Содержание		10	
	61-62	Заправочные супы. Технология и режимы приготовления: щи из квашенной капусты с осетриной, свежие щи с белыми грибами; борщ с хреном, флотский, сибирский; рассольник с гречневой крупой, грибной; солянка рыбная из лосося, грибная, мясная; супы картофельные с овощами и крупами: суп деревенский, суп картофельный с фрикадельками, суп из овощей, суп гороховый; супы с крупами и макаронными изделиями: суп-харчо, суп-лапша домашняя. Сочетания основных продуктов с другими ингредиентами. Оценка качества и степени готовности продукции. Температурный и временной режим хранения. Бракераж. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи	2	
	63-64	Супы-пюре, кремы. Технология и режимы приготовления: суп-пюре из разных овощей, птицы, кролика, печени; супы кремы: чесночный с шафраном, из шампиньонов, морковный с индейкой, сырный с зеленью. Сочетания основных продуктов с другими ингредиентами. Оформление. Оценка качества и степени готовности продукции. Температурный и временной режим хранения. Бракераж. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи	2	
	65-66	Прозрачные супы. Технология и режимы приготовления: уха наваристая, с расстегаями и кулебякой, куриный бульон с лапшой, бульон с запеченным рисом, бульон с яйцом, пирожками, фрикадельками, пельменями. Сочетания основных продуктов с другими ингредиентами. Оформление. Оценка качества и степени готовности продукции. Температурный и временной режим хранения. Бракераж. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи.	2	
	67-68	Национальные супы. Технология и режимы приготовления: суп гаспачо, кеспе, суп рыбный по-баденски, суп из нута и листовой свеклы, суп из рубца, суп с печеночными кнедликами. Сочетания основных продуктов с другими ингредиентами. Оформление. Оценка качества и степени готовности продукции. Температурный и временной режим хранения. Бракераж. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи.	2	
	69-70	Гарниры к супам: домашняя лапша, запеченный рис, фрикадельки, пельмени, пирожки и пироги, расстегаи, кулебяки. Сочетаемость с супами. Технология приготовления. Оценка качества и степени готовности продукции. Температурный и временной режим хранения. Бракераж. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи.	2	
	Практические занятия		6	
	71-72	Составление технологических карт	2	
	73-74	Работа с нормативными документами (сборник рецептов)	2	
	75-76	Решение ситуационных задач	2	
	Лабораторные работы		16	
	77-79	Технология приготовления ассортимента прозрачных супов. Правила отпуска.	3	
	80-82	Технология приготовления ассортимента молочных супов. Правила отпуска	3	
	83-85	Технология приготовления ассортимента супов-пюре. Правила отпуска.	3	
	86-88	Технология приготовления ассортимента холодных супов. Правила отпуска	3	
89-92	Технология приготовления ассортимента сладких и национальных супов. Правила отпуска	4		
93-94	Контрольная работа	2		
Самостоятельная внеаудиторная работа		26		
-работа с конспектом, учебной и методической литературой; работа со средствами массовой информации; - рефераты на тему «Приготовление национальных супов»				

Учебная практика - разработка ассортимента сложных супов; - приготовление сложных супов применяя различные технологии, оборудование, инвентарь;		12	
Раздел 3 Организация и приготовление сложных горячих соусов		46	
Тема 3.1. Полуфабрикаты для приготовления соусов	Содержание	2	
	95-96 Значение, классификация и ассортимент соусов. Полуфабрикаты, используемые для приготовления соусов. Принцип подбора соусов к блюдам.		
Тема 3.2. Соус красный основной и его производные	Содержание	2	3
	97 Технологический процесс приготовления основного красного соуса, его использование, требования к качеству.	1	
	98 Ассортимент и особенности приготовления и использование производных красного соуса. Требования к качеству. Режим хранения и режим реализации.	1	
	99-100 Красные соусы используемые в детском питании. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству соусов. Условия и сроки хранения.	2	
	Практическая работа	6	3
	101-102 Составление технологических карт	2	
	103-104 Работа со Сборником рецептур, нормативно-технической документацией	2	
105-106 Составление технологических карт с использованием сезонных региональных продуктов	2		
Тема 3.3. Соус белый и его производные	Содержание	4	
	107 Технологический процесс приготовления белого соуса на мясном и рыбном бульонах.	1	
	108 Ассортимент и особенности производных белого соуса на мясном и рыбном бульонах, технологический процесс их приготовления, использование, требования к качеству. Режим хранения и реализации.	1	
	109-110 Белые соусы, используемые в детском и лечебном питании. Ассортимент. Технология приготовления;	2	
Тема 3.4. Соусы грибные, сметанные, молочные.	Содержание	2	
	111 Ассортимент, характеристика, технология приготовления грибного, сметанного, молочных соусов.	1	
	112 Отличительные особенности приготовления производных грибного, сметанного, молочных соусов, их использование, требования к качеству, режим хранения и реализации.	1	
	Практическая работа	6	
	113-114 Составление технологических карт	2	
	115-116 Работа со Сборником рецептур, нормативно-технической документацией	2	
117-118 Составление технологических карт с использованием сезонных региональных продуктов	2		
Тема 3.5. Яично- масляные соусы.	Содержание	3	
	119 Ассортимент, технологический процесс приготовления, отличительные особенности, использование, требования к качеству, режим хранения.	1	
	120 Процессы, происходящие при приготовлении соуса голландского.	1	
121 Масляные смеси. Ассортимент, использование.	1		
Тема 3.6. Салатные заправки	Содержание	3	
	122 Физико-химическая структура заправок. Ассортимент, технологический процесс приготовления	1	
123 Приготовление соусов на уксусе. Ассортимент, использование, требования к качеству, режим хранения и реализации.	1		

	124	Приготовление соуса майонез, особенности приготовления производных	1	
Тема 3.8 Технология приготовления сложных горячих соусов	Содержание		4	
	125-126	Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни - соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демиглас и др.; - масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарнъез, шорон, яичного сладкого и др.; соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных; - соусов на основе овощных соков и шпоре, пенных соусов	2	
	127-128	Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи	2	
	Практические занятия		6	
	129-130	Работа со сборником рецептов	2	
	131-132	Составление технологических карт	2	
	133-134	Решение ситуационных задач	2	
	Лабораторные работы		4	
	135-136	Приготовление горячих соусов	2	
	137-138	Приготовление холодных соусов	2	
	139-140	Контрольная работа	2	
Самостоятельная работа:			16	
1. Подготовка докладов, рефератов на темы: «Приготовление бульонов», «Особенности соусов в национальной кухне»				
2. Проработка записей в тетради				
3. Подготовка презентаций на тему «Соусы»				
4. Составление блок-схем: организация соусного отделения в горячем цехе, технологический процесс приготовления соусов				
Учебная практика			6	
- разработка ассортимента горячих соусов				
- приготовление горячих соусов для сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;				
Раздел 4. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий и овощей			82	
Тема 4.1. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	Содержание		12	3
	141-142	Значение, классификация блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	
	143-144	Технология приготовления каш, блюд из каш. Принцип подбора гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий к блюдам. Общие правила варки каш различной консистенции. Технологический процесс приготовления и отпуска каш и изделий из них (запеканок, крупеника, пудингов, котлет, клецок, манника).	2	
	145-146	Технология приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий. Предварительная подготовка сырья. Правила варки. Требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.	2	
	147-148	Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), пророщенного зерна и семян. Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд	2	
	149-150	Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков. Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных	2	

		ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса.		
	151-152	Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян, макаронных изделий. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	2	
	Практическая работа		6	
	153-154	Составление технологических карт	2	
	155-156	Работа со Сборником рецептур, нормативно-технической документацией	2	
	157-158	Составление технологических карт с использованием сезонных региональных продуктов	2	
Самостоятельная работа: 1.Подготовка докладов, рефератов 2.Проработка записей в тетради 3.Подготовка презентаций 4. Составление блок-схем: технологический процесс приготовления блюд из бобовых			9	
Тема 4.2. Блюда и гарниры из овощей, грибов и сыра	Содержание		22	
	159	Классификация сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров.	1	
	160	Классификация овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей.	1	
	161-162	Классификация грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов.	2	
	163	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей, грибов, гармоничных блюд.	1	
	164-165	Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	2	
	166-167	Ассортимент сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра. Варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.	2	
	168	Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	1	
	169	Традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром.	1	
	170-171	Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра. Температура подачи сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.	2	
	172	Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Виды посуды, используемой для подачи сложных горячих блюд.	1	
	173	Основные критерии оценки качества готовой сложной кулинарной продукции. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из овощей, грибов и сыра. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	1	
	174-175	Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	2	
	176-177	Кулинарное использование овощей в зависимости от их технологических свойств. Взаимозаменяемость овощей при приготовлении блюд ,а также при подборе гарниров к блюдам из мяса, птицы, рыбы.	2	
	178-179	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни	2	
180	Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов.	1		

	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос		
	Практические занятия	8	
	181-182 Составление технологических карт	2	
	183-184 Работа со Сборником рецептов, нормативно-технической документацией	2	
	185-186 Составление технологических карт с использованием сезонных региональных продуктов	2	
	187-188 Решение ситуационных задач	2	
	Лабораторные работы	10	
	189-192 Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	4	
	193-196 Блюда и гарниры из овощей и грибов отварных, припущенных, тушеных	4	
	197-198 Блюда и гарниры из овощей жареных и запеченных	2	
Самостоятельная работа:		20	
	- рефераты по темам «Современные технологии оформления и украшения горячих блюд из овощей, грибов и сыра»		
	- составление таблиц «Требования к качеству сырья, полуфабрикатов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из овощей, грибов и сыра»		
	- составление алгоритмов по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции из овощей, грибов и сыра.		
Тема 4.3. Блюда из яиц, творога, муки сложного ассортимента	Содержание	10	
	199-200 Подготовка сырья. Классификация сырья. Ассортимент, основные характеристики, правила хранения различных видов яиц. Значение блюд из яиц в питании человека. Приготовление блюд из яиц. Ассортимент блюд из яиц. Требования к качеству блюд из яиц и сроки их хранения.	2	
	201-202 Подготовка сырья. Классификация сырья. Ассортимент, основные характеристики, правила хранения различных видов творога. Значение блюд из творога в питании человека. Ассортимент блюд из яиц. Приготовление блюд из творога. Требования к качеству блюд из творога и сроки их хранения.	2	
	203-204 Подготовка сырья. Классификация сырья. Ассортимент, основные характеристики, правила хранения различных продуктов входящих в состав теста, Значение блюд из теста в питании человека. Дрожжевое тесто. Разделка теста и процессы, происходящие при выпечке. Изделия из теста. Бездрожжевое тесто. Приготовление мучных блюд из теста. Ассортимент основных мучных блюд. Приготовление фаршей. Требования к качеству изделий из теста и сроки хранения.	2	
	205-206 Блюда детского, диетического и лечебного - профилактического питания из яиц и творога	2	
	207-208 Ассортимент блюд из яиц, творога сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента. Методы приготовления. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения.	2	
	Практические занятия	8	
	209-210 Составление технологических карт	2	
	211-212 Работа со Сборником рецептов, нормативно-технической документацией	2	
	213-214 Составление технологических карт с использованием сезонных региональных продуктов	2	
	215-216 Решение ситуационных задач	2	
	Лабораторные работы	6	
	217-218 Блюда из яиц	3	
	219-220 Блюда из творога	3	

221-222 Контрольная работа		2	
Самостоятельная работа: Составление технологических схем приготовления. Изучение ассортимента блюд из творога. Систематическая проработка конспектов занятий по изученным темам. Работа с учебником. Составление презентаций «Блюда из творога», «Блюда из яиц.		13	
Учебная практика - разработка ассортимента сложных горячих блюд из грибов и сыра; - приготовление сложных горячих блюд из грибов и сыра, применяя различные технологии, оборудование, инвентарь; - правила подбора сложных горячих соусов.		18	
Раздел 5. Блюда из рыбы		54	
Тема 5.1. Рыбные блюда	Содержание	18	
	223 Ассортимент основных блюд из рыбы Последовательность организации рабочего места	1	
	224 Технология приготовления блюд из отварной рыбы	1	
	225 Технология приготовления блюд из припущенной рыбы	1	
	226 Технология приготовления блюд из жареной рыбы	1	
	227 Технология приготовления блюд из запеченной рыбы	1	
	228 Технология приготовления блюд из тушеной рыбы	1	
	229-230 Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы	2	
	231-232 Блюда детского, диетического и лечебного - профилактического питания из рыбы	2	
	233-234 Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом.	2	
	235-236 Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих блюд из рыбы. Варианты сочетания рыбы с другими ингредиентами.	2	
	237-238 Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы. Температурный, санитарный режим и правила приготовления блюд из рыбы разных видов.	2	
	239 Техника нарезки на порции готовой рыбы в горячем виде. Правила порционирования рыбных блюд.	1	
	240 Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из рыбы. Виды посуды, используемой для подачи сложных горячих блюд.	1	
	Практические занятия	4	
	241-242 Составление и решение ситуационных задач. Работа со Сборником рецептов. Расчет количества продуктов, необходимых для приготовления блюд из рыбы.	2	
	243-244 Расчет сырья, гарниров и определение количества порций при приготовлении блюд из рыбы для разного типа предприятий с учетом взаимозаменяемости сырья, руководствуясь данными Сборника рецептов и нормативных документов.	2	
Тема 5.2. Блюда из нерыбного водного сырья.	Содержание	8	
	245-246 Характеристика нерыбного водного сырья.	2	
	247-248 Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных.	2	
	249-250 Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности	2	

	251-252	Основные критерии оценки качества готовой сложной кулинарной продукции. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из рыбы. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из рыбы.	2	
	Практические занятия		6	
	253-254	Работа со Сборником рецептур, справочником технолога, нормативно - технической документацией	2	
	255-256	Составление технологических карт на блюда из нерыбного водного сырья	2	
	257-258	Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	2	
	Лабораторные работы		16	
	259-262	Блюда из отварной, припущенной рыбы	4	
	263-266	Блюда из жаренной, запеченной рыбы	4	
	267-270	Блюда из рыбной котлетной массы	4	
	271-274	Блюда из нерыбных продуктов	4	
	275-276	Контрольная работа	2	
Самостоятельная работа:			25	
- рефераты по темам «Современные технологии оформления и украшения горячих блюд из рыбы» - составление таблиц «Требования к качеству сырья, полуфабрикатов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции из рыбы» - составление алгоритмов по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции из рыбы.				
Учебная практика			12	
- разработка ассортимента сложных горячих блюд из рыбы; - приготовление сложных горячих блюд из рыбы, применяя различные технологии, оборудование, инвентарь;				
Раздел 6. Организация и приготовление сложных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы			59	
Тема 6.1. Классификация горячих мясных блюд	Содержание		4	
	277	Ассортимент. Рациональное использование и взаимозаменяемость сырья.	1	
	278	Ассортимент сложных блюд из мяса.	1	
	279	Требования к качеству полуфабрикатов из мяса и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления сложных блюд.	1	
	280	Правила выбора полуфабрикатов из мяса и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных блюд из мяса.	1	
Тема 6.2. Блюда из жареного мяса и субпродуктов.	Содержание		6	
	281	Общие правила жарки мясных п/ф. Режим, продолжительность, определение готовности.	1	
	282-283	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из мяса, жаренного крупными, порционными натуральными, мелкими кусками. Температурный режим жарки мясных п/ф. Ассортимент. Характеристика. Отличительные особенности.	2	
	284	Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жаренных субпродуктов.	1	
	285	Рекомендуемые гарниры, соусы, варианты отпуска	1	
	286	Требования к качеству, режим хранения, сроки реализации.	1	
	Практические занятия		6	
	287-288	Решение ситуационных задач. Расчёт сырья, гарниров, определение количества порций блюд из мяса с учетом сезона, вида, кондиции	2	
	289-290	Составление технико-технологических карт.	2	

291-292		Разработка новых видов кулинарной продукции.	2	
Самостоятельная работа:			9	
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технологической литературы Работа со Сборником рецептур и другой нормативно-технологической документацией.				
Подготовка докладов, рефератов по темам изучаемого раздела				
Тема 6.3. Блюда из тушеного мяса и субпродуктов.	Содержание		6	
	293	Общая характеристика.	1	
	294-295	Правила тушения мяса крупными, порционными и мелкими кусками; блюда из мяса, ассортимент, особенности приготовления и отпуска.	2	
	296-297	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из тушеных субпродуктов	2	
	298	Рекомендуемые гарниры и соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации	1	
	Практические занятия		6	
	299-300	Решение ситуационных задач. Расчёт сырья, гарниров, определение количества порций блюд из мяса с учетом сезона, вида, кондиции	2	
	301-302	Составление технико-технологических карт.	2	
	303-304	Разработка новых видов кулинарной продукции.	2	
	Лабораторные работы		6	
	305-307	Блюда из жареного мяса и субпродуктов	3	
	308-310	Блюда из тушеного мяса и субпродуктов	3	
Самостоятельная работа:			7	
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технологической литературы Работа со Сборником рецептур и другой нормативно-технологической документацией.				
Подготовка докладов, рефератов по темам изучаемого раздела				
Тема 6.4 Блюда из запеченного мяса.	Содержание		4	
	311	Ассортимент. Характеристика. Правила запекания мяса.	1	
	312	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из запеченного мяса.	1	
	313	Рекомендуемые гарниры и соусы. Оформление.	1	
	314	Требования к качеству, режим хранения и реализации.	1	
Тема 6.7 Блюда из рубленого мяса.	Содержание		8	
	315	Технологический процесс приготовления натуральной рубленой массы и блюд из нее. Ассортимент. Характеристика.	1	
	316	Технологический процесс приготовления котлетной массы и блюд из нее. Ассортимент. Характеристика.	1	
	317-318	Приготовление блюд. Правила подбора гарнира и соусов к блюдам из натуральной рубленой и котлетной массы	2	
	319-320	Приготовление блюд детского питания, подбор соуса, гарнира	2	
	321-322	Приготовление блюд лечебного и диетического питания. Подбор соуса и гарнира	2	
Тема 6.5 Блюда из мяса диких животных.	Содержание		3	
	323-324	Ассортимент блюд из мяса диких животных, подбор полуфабрикатов	2	
	325	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд, особенности.	1	
	326	Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	1	

	Практические занятия	6	
	327-329 Составление и решение ситуационных задач. Работа со Сборником рецептур. Расчет количества продуктов, необходимых для приготовления блюд из мяса.	3	
	330-332 Расчёт сырья, гарниров и определение количества порций при приготовлении блюд из мяса, мясных продуктов, для разного типа предприятий с учётом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, руководствуясь данными Сборника рецептур и нормативных документов.	3	
	Лабораторные работы	12	
	333-335 Блюда из отварного мяса и мясных продуктов; из мяса жаренного и тушеного крупными кусками	3	
	336-338 Блюда из мяса, жаренного порционными, натуральными и панированными кусками	3	
	339-341 Блюда из мяса и мясных продуктов, жаренных и тушеных мелкими кусками	3	
	342-344 Блюда из запеченного и рубленого мяса	3	
Самостоятельная работа:		21	
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технологической литературы Работа со Сборником рецептур и другой нормативно-технологической документацией.			
Подготовка докладов, рефератов по темам изучаемого раздела			
Тема 6.6 Блюда из сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Содержание	10	
	345 Классификация. Общая характеристика блюд. Рациональное использование. Совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении, отпуске блюд. Общие правила порционирования, оформления и отпуски блюд	1	
	346 Блюда из отварной птицы. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуски. Рекомендуемые гарниры, соусы.	1	
	347 Блюда из жареной птицы, дичи. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуски. Рекомендуемые гарниры, соусы.	1	
	348 Блюда из филе птицы, дичи. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления блюд: котлеты натуральные, фаршированные соусом молочным с грибами, по-киевски, панировочные жаренные, по столичному. Особенности отпуски. Рекомендуемые гарниры, соусы.	1	
	349 Блюда из тушёной птицы. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс, особенность приготовления и отпуски блюд: рагу из птицы, дичи, субпродуктов; птица тушённая в соусе; гусь, утка по домашнему. Требования к качеству, режим хранения и реализации.	1	
	350 Блюда из рубленой птицы, дичи. Ассортимент. Характеристика. Особенности приготовления и отпуски. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режим хранения и реализации.	1	
	351-352 Приготовление блюд детского питания, подбор соуса, гарнира	2	
	353-354 Приготовление блюд лечебного и диетического питания. Подбор соуса и гарнира	2	
	Практические занятия	6	
	355-356 Работа со Сборником рецептур, справочником технолога	2	
	357-358 Решение задач и упражнений по образцу	2	
	359-360 Составление технологических карт	2	
	Лабораторные работы	6	
	361-362 Блюда из отварной птицы.	2	
	363-364 Блюда из жареной птицы	2	
	365-366 Блюда из филе птицы	2	

367-368 Контрольная работа		2		
Самостоятельная работа: 1. Подготовка докладов, рефератов «Блюда из мяса диких животных», «Блюда из мяса в современной интерпретации», «Экзотические фрукты и овощи к мясным блюдам и т.д.» 2. Подготовка презентаций «Мясные блюда» 3. Составление таблиц «Требование к качеству блюд из мяса и мясных продуктов»		11		
Тема 6.7 Организация приготовления сложных блюд из мяса и птицы	Содержание	15		
	369	Ассортимент сложных блюд из мяса.	1	
	370	Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из мяса и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки. Основные критерии оценки качества готовых сложных блюд из мяса.	1	
	371	Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из мяса. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для различных видов сложных блюд из мяса	1	
	372	Варианты сочетания мяса с другими ингредиентами. Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из мяса	1	
	373	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из мяса	1	
	374	Технология приготовления сложных блюд из мяса. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из мяса	1	
	375	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из мяса	1	
	376	Техника нарезки на порции готового мяса в горячем виде. Правила порционирования в зависимости от размера мясных блюд.	1	
	377	Ассортимент сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы	1	
	378	Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из сельскохозяйственной (домашней) птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки.	1	
	379	Технология приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы	1	
	380	Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из мяса	1	
	381	Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из мяса	1	
	382	Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных блюд из мяса	1	
	383	Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложных блюд из мяса	1	
		Практические занятия	6	2
		384-386	Решение ситуационных задач. Расчет сырья, гарниров, определение количества порций с учётом сезона, вида, кондиции.	3
		387-389	Разработка новых видов продукции.	3
		Лабораторная работа	6	2
		390-392	Приготовление сложных блюд из мяса.	3
		393-395	Приготовление сложных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	3
		396-397	Дифференцированный зачет	2
Курсовое проектирование	398-412	Выбор темы курсовой работы. Организация и проведение технологического процесса приготовления	15	

	<p>прозрачных супов.</p> <p>Организация и проведение технологического процесса приготовления пюреобразных супов.</p> <p>Организация и проведение технологического процесса приготовления национальных супов.</p> <p>Организация и проведение технологического процесса приготовления гарниров для сложных супов.</p> <p>Организация и проведение технологического процесса приготовления сложных горячих соусов.</p> <p>Организация и проведение технологического процесса приготовления сложных холодных соусов.</p> <p>Организация и проведение технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей.</p> <p>Организация и проведение технологического процесса приготовления сложных блюд из сыра</p> <p>Организация и проведение технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы.</p> <p>Организация и проведение технологического процесса приготовления сложных блюд из морепродуктов.</p> <p>Организация и проведение технологического процесса приготовления сложных блюд из мяса.</p> <p>Организация и проведение технологического процесса приготовления сложных блюд из домашней птицы.</p> <p>Организация и проведение технологического процесса приготовления сложных блюд из дичи и кролика.</p> <p>Организация и проведение технологического процесса приготовления гарниров для сложных горячих блюд из овощей.</p>			
Орг	анизация и проведение технологического процесса приготовления сложных горячих и холодных соусов.			
	<p>Самостоятельная работа:</p> <p>Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям.</p> <p>4. Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур горячих блюд для лабораторных работ.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела</p> <p>7. Написание пояснительной записки по курсовой работе</p>	15		
Учебная практика	<p>Изучение первичного инструктажа по правилам техники безопасности на рабочих местах</p> <p>Правила производственной санитарии и личной гигиены.</p> <p>Разработка ассортимента горячих сложных блюд из мяса и птицы;</p> <p>Подготовка продуктов к первичной обработке.</p> <p>Приготовление горячих сложных блюд из мяса и птицы, применяя различные технологии, оборудование, инвентарь;</p>	72	3	
Производственная практика	<p>Знакомства с организацией работы соусного и горячего цехов, оборудованием, инвентарем, персоналом, ассортиментом. Изучение инструктажа по правилам техники безопасности на рабочих местах в соусном отделении и горячего цеха, правил производственной санитарии и личной гигиены.</p> <p>Знакомство с ассортиментом поступающего сырья, нормативно-технологической документацией на сырье. Совершенствование навыков по приготовлению сложных соусов блюд и гарниров из овощей, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мяса птицы, дичи, кролика, яиц и творога, круп, бобовых и макаронных изделий.</p>	108	3	
Примерная тематика курсовой работы (проекта) по модулю:				

1	.Технологический процесс приготовления и приготовление прозрачных супов на мясо-костном (мясном, костном) бульоне.		
2	Технологический процесс приготовления и приготовление прозрачных супов на рыбном бульоне.		
3	Технологический процесс приготовления и приготовление прозрачных супов на бульоне из птицы.		
4	Технологический процесс приготовления и приготовление пореобразных супов из овощей.		
5	Технологический процесс приготовления и приготовление пюреобразных супов из мяса.		
6	Технологический процесс приготовления и приготовление пореобразных супов из мясных субпродуктов.		
7	Технологический процесс приготовления и приготовление пореобразных супов из грибов.		
8	Технологический процесс приготовления и приготовление пюреобразных супов из морепродуктов.		
9	Технологический процесс приготовления и приготовление национальных супов русской кухни.		
11	Организация процесса приготовления и приготовление гарниров, пирожков и гренков для сложных супов.		
12	Технологический процесс приготовления и приготовление сложных горячих блюд из припущенных овощей и грибов.		
13	Технологический процесс приготовления и приготовление сложных горячих блюд из отварных овощей и грибов.		
14	Технологический процесс приготовления и приготовление сложных горячих блюд из паровых овощей и грибов.		
15	Технологический процесс приготовления и приготовление сложных горячих блюд из жареных овощей и грибов.		
16	Технологический процесс приготовления и приготовление сложных горячих блюд из тушеных и томленых овощей и грибов.		
17	Технологический процесс приготовления и приготовление сложных горячих блюд из запеченных овощей и грибов.		
18	Технологический процесс приготовления и приготовление сложных горячих закусок из овощей и грибов.		
19	Технологический процесс приготовления и приготовление сложных горячих блюд из сыра.		
20	Технологический процесс приготовления и приготовление сложных горячих блюд из отварной и припущенной рыбы.		
21	Технологический процесс приготовления и приготовление сложных горячих блюд из жареной рыбы основным способом.		
22	Технологический процесс приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы жареной во фритюре.		
23	Технологический процесс приготовления и приготовление сложных горячих блюд из запеченной рыбы.		
24	Технологический процесс приготовления и приготовление сложных горячих блюд из тушеной рыбы.		
25	Технологический процесс приготовления и приготовление сложных горячих блюд из морепродуктов.		
26	Технологический процесс приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса вареного различными способами.		
27	Технологический процесс приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса, жаренного крупным куском.		
28	Технологический процесс приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса, жаренного порционным куском.		
29	Технологический процесс приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса, жаренного порционным куском на гриле.		
30	Технологический процесс приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса, жаренного в сковороде «вок».		
31	Технологический процесс приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса, запеченного крупным куском.		
32	Технологический процесс приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса, запеченного в тесте.		
33	Технологический процесс приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса в фольге.		
34	Технологический процесс приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса тушеного и томленого в горшочке.		
35	Технологический процесс приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рубленого мяса.		
36	Технологический процесс приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса диких животных.		
37	Технологический процесс приготовления и приготовление сложных горячих блюд из отварной птицы.		
38	Технологический процесс приготовления и приготовление сложных горячих блюд из отварной дичи и кролика.		
39	Технологический процесс приготовления и приготовление сложных горячих блюд из птицы, жареной целиком.		
40	Технологический процесс приготовления и приготовление сложных горячих жареных блюд из дичи жареной целиком.		
41	Технологический процесс приготовления и приготовление сложных горячих жареных блюд из кролика, жареного целиком.		
42	Технологический процесс приготовления и приготовление сложных горячих блюд из птицы, жаренной порционным куском.		
43	Технологический процесс приготовления и приготовление сложных горячих блюд из дичи, жаренной порционным куском.		
44	Технологический процесс приготовления и приготовление сложных горячих блюд из кролика, жаренного порционным куском.		

45 Технологический процесс приготовления и приготовление сложных горячих блюд из птицы, запеченной целиком.		
46 Технологический процесс приготовления и приготовление сложных горячих блюд из дичи, запеченной целиком.		
47 Технологический процесс приготовления и приготовление сложных горячих блюд из птицы, приготовленной мелким куском.		
48 Технологический процесс приготовления и приготовление сложных горячих блюд из дичи, приготовленной мелким куском.		
49 Технологический процесс приготовления и приготовление сложных горячих блюд из кролика, приготовленного мелким куском.		
Всего	798	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля происходит в учебных кабинетах: «Технологии приготовления пищи и кондитерского производства», учебная кулинарная и кондитерская мастерская.

Кабинет технологии приготовления пищи и кондитерского производства

Учебное оборудование: ученические столы - 15; стулья - 30; кафедра - 1; доска классная - 1

Комплект дидактических материалов к урокам (плакаты, муляжи сложных холодных и горячих десертов, натуральные образцы продуктов, карточки- задания обучающего и контролирующего характера, опорные схемы-конспекты).

Комплект оценочных средств (тесты; тестовые задания и контрольные работы).

Видео- и аудиоматериалы. **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета**

учебная кулинарная и кондитерская мастерская

Учебное оборудование: столы для обучающихся (обеденные) шт.; стулья для обучающихся-стол15; стол преподавателя - 1; стул преподавателя-1 шт.; доска классная - 1 шт.; шкаф для хранения дидактического материала-2 шт.; шкаф для спецодежды- 1 шт.; шкаф для сменной обуви-1 шт.; противопожарные средства-1шт.; аптечка-1шт..

Оборудование:

ВНЦ-3 шт.; ванна производственная ВСМ-1шт.; раковина для мытья кухонной посуды-3 шт.; микроволновая печь-1шт.; шкаф жарочный электрический-2 шт.; шкаф холодильный среднетемпературный-1 шт.; универсальный привод «Белка»-1шт.; электромясорубка-1 шт.; машина протирочно-резательная-1шт.; плита электрическая без жарочного шкафа-2 шт.; стеллаж для растойки-1шт.; стол разделочно - производственный-6 шт.; производственный стол-тумба с дверцами «купе»; ванна для обработки яиц-1 шт.; овоскоп-1 шт.; стеллаж для посуды-1 шт.

Инструмент, приспособления, инвентарь.

Комплект учебно-методического обеспечения и средств оценивания

Средства вычислительной техники.

Реализация программы модуля включает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно на предприятиях общественного питания города.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы Основные источники

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для сред. проф. образования / Н.А.Анфимова, Л.Л. Татарская. - М.: ИЦ «Академия», 2005.
2. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие для сред. проф.образования / Г.Г. Дубцов. - М.: ИЦ «Академия», 2002.
3. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.Г. Дубцов. - М.:ИЦ «Академия», 2004.
4. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие /С.Н. Козлова. - М.: ИЦ « Академия», 2006.
5. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. - М.: ИЦ « Академия», 2004.
6. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий /Н.Э. Харченко. - М.: Академия, 2006. -

Дополнительные источники:

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебное пособие /В.И. Богушева. - Ростов н/Д: Феникс, 2007.
2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебное пособие /З.П. Матюхина. - М.: ИЦ «Академия», 2006.
3. Крамм Д Холодные и горячие закуски. - М.: Изд-во «Мой мир».
4. Семиряжко Т.К. Кулинария. Контрольные материалы: учебное пособие /Т.К. Семиряжко. - М.: ИЦ «Академия». 2008.
5. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. - М.: ИЦ «Академия», 2005.
6. . Сборник изысканных рецептов 20 века для предприятий общественного питания. -СПб: Изд-во «ПРОФИКС», 2007.
7. Профессиональный журнал «Питание и общество»
 1. Интернет - ресурсы
www.povara.ru
<http://d000.ru>
<http://www.edatoday.ru>
<http://www.eda-info.ru>
<http://eda-server.ru/>
<http://eda.ucoz.ru>

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к комплексному экзамену по профессиональному модулю является выполнение всех практических заданий, сдача зачетов по каждому из разделов профессионального модуля, прохождение учебной и производственной практики, выполнение курсовой работы.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофильных дисциплин: «Технология продукции общественного питания»; «Организация производства»; «Товароведение продовольственных товаров»; «Информационные технологии профессиональной деятельности»; «Оборудование предприятий общественного питания»; «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»; «Физиология питания»; «Метрология, стандартизация и подтверждение качества».

Мастера: наличие 4-6 квалификационного раздела с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
Организовывать и проводить приготовление сложных супов	<ul style="list-style-type: none"> - рациональная разработка ассортимента сложных супов; - правильный расчет массы сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных горячих супов; - оптимальная организация технологического процесса сложных горячих супов; - четкое соблюдение технологии приготовления сложных горячих супов в соответствии со сборником рецептур, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - эффективный контроль качества и безопасности сложных горячих супов 	<ul style="list-style-type: none"> - тестирование; зачет на практической работе; - зачет по практической работе; - зачет по практической и лабораторной работе, практике; - устный экзамен; - зачет по лабораторной работе; - зачет по практической работе. <p align="center">Оценка деятельности на учебной практике;</p>
Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	<ul style="list-style-type: none"> - рациональная разработка ассортимента сложных горячих соусов; - правильный расчет массы сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных горячих соусов; - оптимальная организация технологического процесса приготовления сложных горячих соусов; - четкое соблюдение технологии приготовления сложных горячих соусов в соответствии со сборником рецептур, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - эффективный контроль качества и безопасности сложных горячих соусов 	<ul style="list-style-type: none"> - тестирование; - зачет по практической работе; - тестирование, зачет по практической работе, устный экзамен; - зачет по лабораторной работе; - зачет по практической работе.
Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	<ul style="list-style-type: none"> - рациональная разработка ассортимента сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра; - правильный расчет массы сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра; - оптимальная организация технологического процесса сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра; - четкое соблюдение технологии приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии со сборником рецептур, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - эффективный контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра 	<ul style="list-style-type: none"> - тестирование; зачет по практической работе. - зачет по практической работе; - зачет по практической, лабораторной работе, практике, устный экзамен; - зачет по лабораторной работе - зачет по практической работе. <p align="center">Оценка деятельности на учебной практике;</p>
Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	<ul style="list-style-type: none"> - рациональная разработка ассортимента сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - правильный расчет массы сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - оптимальная организация технологического процесса сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - четкое соблюдение технологии приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии со сборником рецептур, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - эффективный контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы 	<ul style="list-style-type: none"> - тестирование; зачет по практической работе; - зачет по практической работе; - зачет по практической, лабораторной работе, практике, устный экзамен; -зачет по практической, лабораторной работе, практике, - зачет по практической работе. <p align="center">Оценка деятельности на учебной и производственной практике;</p>

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- активная демонстрация интереса к будущей профессии через - конкурсы профессионального мастерства, - участие в тренингах, недели специдисциплин, - активное участие на уроках	- создание портфолио - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- правильный выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - качественная оценка эффективности и качества выполнения	- зачет по практической работе, участие в деловых играх, отчет по решению ситуационных задач, отчет по моделированию производственных ситуаций
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- рациональное решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области производства полуфабрикатов	- зачет по практической работе, участие в деловых играх, отчет по решению ситуационных задач, отчет по моделированию производственных ситуаций
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации; - эффективное использование различных источников, включая электронные	- отчет по решению ситуационных задач, отчет по моделированию производственных ситуаций
Использовать информационно - коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.	- рациональное и эффективное использование различных технических средств в своей профессиональной деятельности для обмена информацией;	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики в ходе обучения	- наблюдение, отчет по выполнению командных заданий, наблюдение за участием в лабораторных работах
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- качественный самоанализ и коррекция результатов собственной работы	- наблюдение, отчет по выполнению командных и индивидуальных заданий, наблюдение за участием в лабораторных работах
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностно развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- оптимальная организация самостоятельной работы при изучении профессионального модуля	- отчет по выполненным рефератам, отчет по поиску необходимой информации
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- качественный анализ инноваций в области производства полуфабрикатов для сложных блюд	- отчет по поиску новых технологий в сфере приготовления пищи
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- эффективное получение практических навыков, которые могут быть использованы при прохождении военной службы	- Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках