

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ОГАПОУ «Ульяновский авиационный колледж–Межрегиональный центр компетенций»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

для специальности СПО

**19.02.10** Технология продукции общественного питания


Базовая подготовка

Ульяновск  
2017

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального Государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) с учётом Профессионального стандарта и Стандарта компетенций WorldSkills Russia базовой подготовки 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ Министерства образования и науки РФ № 384 от 22.04.2014 года) – ред.3, изм. 10%


РЕКОМЕНДОВАНА

На заседании ЦМК  
коммерции, товароведения и  
общественного питания  
Председатель ЦМК

  
\_\_\_\_\_ Н.М. Пронина  
*подпись*

Протокол № 11 от «14» июня 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по учебно-  
методической работе

  
\_\_\_\_\_ Л.Н. Подкладкина  
*подпись*

«15» июня 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по  
учебно-производственной работе

  
\_\_\_\_\_ Р.М. Баскаков  
*подпись*

«15» июня 2017 г.

ОРГАНИЗАЦИЯ-РАЗРАБОТЧИК: УАвиаК – МЦК

РАЗРАБОТЧИКИ: Буйнова Г.А., преподаватель общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей ОГБОУ СПО Ульяновского технического колледжа.  
Кулешова И.В.,  
Пронина Н.М.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	30
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	33

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) в соответствии с ФГОС по специальности СПО базовой подготовки 19.02.10 Технология продукции общественного питания 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 Организация и проведение приготовления сложных супов.

ПК 3.2 Организация и проведение приготовления горячих сложных соусов.

ПК 3.3 Организация и проведение приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4 Организация и проведение приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при освоении профессии «Повар, кондитер», в рамках профессионального образования, профессиональной подготовки, профильного обучения

## 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

**ПО 1** разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

**ПО 2** организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

**ПО 3** приготовления сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

**ПО 4** сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

**ПО 5** контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции

**ПО 6** *подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов (с учётом WSR)*

**ПО 7** *приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации разнообразного ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом WSR)*

**уметь:**

**У1** органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

**У2** принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

**У3** проводить расчёты по формулам;

**У4** безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

**У5** выбирать различные способы и приёмы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

**У6** выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

**У7** оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами

- У8** *Готовить региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам (с учётом WSR)*
- У9** *Планировать и устраивать мероприятия по рекламированию блюд (с учётом WSR)*
- У10** *Применять энергосберегающие методы при использовании поварского оборудования (с учётом WSR)*
- У11** *Подготавливать рабочий план для изготовления блюд и составлять тайминг для их реализации (с учётом WSR)*
- У12** *Применять инновационные методы приготовления (с учётом WSR)*
- У13** *Готовить перед клиентами (с учётом WSR)*
- У14** *Продемонстрировать соответствие между продуктом, методом приготовления и сервировки (с учётом WSR)*
- У15** *Привести в соответствие метод приготовления и гастрономический уровень*
- У16** *Подготовка рецептов (с учётом WSR)*

**знать:**

- З1** ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- З2** классификацию сыров, условия ранения и требования к качеству различных видов сыров;
- З3** классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- З4** классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- З5** методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- З6** принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- З7** требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- З8** требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- З9** основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- З10** основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- З11** методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- З12** варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- З13** варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- З14** ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- З15** правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- З16** правила соусной композиции горячих соусов;
- З17** температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных видов сыров;
- З18** варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- З19** варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами, подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;

- 320 виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- 321 технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- 322 технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- 323 гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- 324 органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- 325 правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- 326 технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- 327 правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- 328 варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- 329 традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- 330 варианты оформления тарелок и блюд с горячими соусами;
- 331 температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- 332 правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- 333 требования безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- 334 требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлаждённом и замороженном виде;
- 335 риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- 336 методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции.
- 337 *региональные блюда (и готовить их) (с учётом WSR)*
- 338 *представление о различных культурных традициях, связанных с едой (с учётом WSR)*
- 339 *представление о специальных приспособлениях, использовать их согласно инструкции (с учётом WSR)*

### **1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки студентов 531 час, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов 354 часа;  
самостоятельной работы студента -177 часов;  
учебной и производственной практики - 180/108 часов

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных 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, сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи и кролика.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
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 ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.

#### 3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование профессионального модуля	Всего часов	Объём времени, отведенный на освоение Междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента			Самостоятельная работа студента		Учебная	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего	в т.ч. лабораторные и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего	в т.ч. курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1	<b>Раздел 1</b> Приготовление сложных супов  Тепловая кулинарная обработка продуктов.	24	16	3		8		-	
	Технология приготовления сложных супов.	60	40	24/4		20		24	18
ПК 3.2	<b>Раздел 2</b> Приготовление сложных соусов.	45	30	6/3		15		12	6
ПК 3.3	<b>Раздел 3</b> Приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	45	30	12/3		15		30	12
	Технология приготовления сложных блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.	25	17	6/3		8		24	12



ПК 3.4	<b><u>Раздел 4</u></b> Приготовление сложных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи и кролика. Технология приготовления сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	<b>60</b>	<b>40</b>	<b>12/4</b>		<b>20</b>		<b>30</b>	<b>18</b>
	Технология приготовления сложных блюд из мяса и субпродуктов.	<b>90</b>	<b>60</b>	<b>24/5</b>		<b>30</b>		<b>24</b>	<b>18</b>
	Технология приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.	<b>60</b>	<b>40</b>	<b>12/4</b>		<b>20</b>		<b>12</b>	<b>6</b>
	Технология приготовления блюд из яиц и творога.	<b>16</b>	<b>11</b>	<b>6/2</b>		<b>6</b>		<b>12</b>	<b>6</b>
	Технология приготовления блюд диетического и лечебного питания.	<b>63</b>	<b>42</b>	6/10		<b>21</b>		6	<b>6</b>
	Технология приготовления блюд детского и лечебного питания.	<b>42</b>	<b>28</b>	6/10		<b>14</b>		<b>6</b>	<b>6</b>
	<b><u>Всего по МДК</u></b>			<b>120/57</b>					
	<b>531</b>	<b>354</b>	<b>177</b>	<b>20</b>	<b>177</b>				
	<b><u>Итого по модулю</u></b>		<b>354</b>	<b>177</b>	<b>20</b>	<b>177</b>		<b>180</b>	<b>108</b>

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем.	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов курсовая работа (проект)	Макс. Объем часов	Аудит Объем часов	Сам. раб	Уровень освоения
<b>РАЗДЕЛ 1 ПМ.03</b> Приготовление сложных супов		<b>24</b>	<b>16</b>	<b>8</b>	<b>2</b>
<b>МДК 03. 01.</b> <b>Технология приготовления сложной кулинарной продукции.</b>	<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной кулинарной продукции;</li> <li>- проводить расчёты по формулам;</li> <li>- безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- выбирать различные способы и приёмы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;</li> <li>- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;</li> <li>- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;</li> <li>- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;</li> </ul>				

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);</li> <li>- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;</li> <li>- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;</li> <li>- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- методы и варианты комбинирования различных сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; способов приготовления</li> <li>- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;</li> <li>- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;</li> <li>- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;</li> <li>- правила соусной композиции горячих соусов;</li> <li>- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных видов сыров;</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</li> <li>- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами, подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;</li> <li>- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;</li> <li>- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра,</li> </ul>			
--	---	--	--	--

	<p>рыбы, мяса и птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;</li> <li>- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;</li> <li>- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;</li> <li>- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;</li> <li>- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;</li> <li>- варианты оформления тарелок и блюд с горячими соусами;</li> <li>- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;</li> <li>- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;</li> <li>- требования безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;</li> <li>- риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции.</li> </ul>				
Тема 1.1. Технологические способы кулинарной обработки пищевых продуктов.	Введение. Технологический цикл производства продукции общественного питания.	<b>1</b>	<b>1</b>	-	2
	Влияние обработки на качество продукции	<b>1</b>	<b>1</b>		2
	Механические, гидромеханические, химические и биохимические способы	<b>1</b>	<b>1</b>		2
	Термические способы обработки продуктов	<b>1</b>	<b>1</b>		2
	Виды тепловой обработки, их характеристики и значение	<b>1</b>	<b>1</b>		2
	Требования к тепловой обработке	<b>1</b>	<b>1</b>		2
	Влияние тепловой обработки на качество готовой продукции	<b>1</b>	<b>1</b>		2
	Температурный режим и продолжительность приготовления на качество готовой продукции.	<b>1</b>	<b>1</b>		2
	<b>Практические занятия</b>				
<b>ПЗ №1</b> Пробная варка продукта	<b>1</b>	<b>1</b>	-	2	

Тема 1.2 Процессы, формирующие качество продукции общественного питания.	Основные процессы, формирующие качество продукции: (диффузия, осмос, набухание, адгезия, термомассоперенос).	1	1		2
	Изменение белков мышечных и соединительных тканей мяса, рыбы и птицы.	1	1		2
	Изменение белков яиц, молока, овощей, фруктов, зерномучных продуктов.				
	Изменение углеводов (сахаров).	1	1		2
	Изменение углеводов клеточных стенок.				
	Изменение углеводов (крахмала).	1	1		2
	Изменение жиров при варке.	1	1		2
	Изменение жиров при жарке основным способом и во фритюре.				
	Изменение витаминов, цвета, массы, формирование вкуса и аромата	1	1		2
	<b>Практические занятия</b>				
<b>ПЗ №2</b> Исследование изменений происходящих в продуктах при тепловой обработке.	1	1			
<b>Самостоятельная работа</b> Составить таблицу питательных веществ, содержащихся в продуктах. Провести анализ по изменениям веществ при тепловой обработке. Провести анализ влияния тепловой обработки на продукты.	8			2 3 3	
<b>Раздел 2 ПМ 03 Технология приготовления сложных супов.</b>		<b>60</b>	<b>40</b>	<b>20</b>	
Тема 2.1 Приготовление бульонов. Общие правила варки супов.	<b>Уметь:</b> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных супов, - принимать организационные решения по процессам приготовления сложных супов, - проводить расчёты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов. - выбирать различные способы и приёмы приготовления сложных супов. - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных горячих супов. - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; <b>Знать:</b> - ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов. - классификацию супов. - методы организации производства сложных супов. - требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов. - основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для				

	<p>приготовления сложных супов.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные критерии оценки качества готовых сложных супов.</li> <li>- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов.</li> <li>- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении супов.</li> <li>- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов.</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов.</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных супов.</li> <li>- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных).</li> <li>- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;</li> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных супов.</li> <li>- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов.</li> <li>- требования безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов.</li> <li>- риски в области безопасности процессов приготовления и готовых сложных супов.</li> <li>- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовых сложных супов.</li> </ul> <p>Значение бульонов и супов в питании.</p> <p>Организация производства сложных бульонов и супов.</p> <p>Виды теплового оборудования используемого для приготовления супов.</p> <p>Автоматизация приёмов приготовления бульонов.</p> <p>Правила варки бульонов и супов, критерии оценки компонентов для приготовления бульонов и супов.</p> <p>Сочетания основных продуктов для приготовления гармоничных бульонов и супов.</p> <p>Безопасные способы приготовления, хранения и подачи готовых сложных бульонов, супов.</p> <p>Возможные риски в области безопасности при приготовлении, хранении сложных</p>				
--	--	--	--	--	--

	бульонов и супов. Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления сложных бульонов и супов.				
<b>Тема 2.2.</b> <b>Технологический процесс приготовления сложных заправочных супов щей, борщей.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ассортимент, приготовление, оформление и отпуск щей.</li> <li>• Ассортимент, приготовление, оформление и отпуск борщей.</li> <li>• Ресурсосберегающие технологии, применяемые при приготовлении щей и борщей.</li> <li>• Правила приготовления русских национальных щей.</li> </ul>	<b>1</b>	<b>1</b>		2
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Оценка компонентов для приготовления щей и борщей, варианты сочетания основных продуктов для приготовления сложных, гармоничных щей, борщей: критерии</li> <li>• Безопасные способы приготовления, хранения и подачи готовых супов.</li> <li>• Риски в области безопасности при приготовлении, хранении сложных щей и борщей.</li> <li>• Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления щей и борщей.</li> </ul>	<b>1</b>	<b>1</b>		
	<p><u>Самостоятельные работы:</u></p> <p>Составить алгоритм по приготовлению и отпуску сложных супов (щей, борщей)</p> <p>Составить технологические карты по технологии приготовления щей и борщей.</p> <p>Составить таблицу: «Требование к качеству щей и борщей, сроки реализации.</p> <p>Работа со сборником рецептур, справочной литературой, нормативно-технологической литературой.</p>	4		<b>1</b> <b>2</b> <b>1</b>	2
<b>Тема 2.3</b> <b>Технологический процесс приготовления сложных заправочных супов: рассольников, солянок, супов с крупами.</b>	Ассортимент, приготовление, оформление и отпуск рассольников. Ассортимент, приготовление, оформление и отпуск солянок.	<b>1</b>	<b>1</b>		2
	Ассортимент, приготовление, оформление и отпуск супов с крупами. Ассортимент супов приготавливаемых для питания спортсменов. Оценка компонентов для приготовления рассольников, солянок, супов с крупами, варианты сочетания основных продуктов для приготовления сложных, гармоничных рассольников, солянок, супов с крупами.	<b>1</b>	<b>1</b>		

	<p>Безопасные способы приготовления, хранения и подаче готовых супов</p> <p>Риски в области безопасности при приготовлении, хранении сложных рассольников, солянок, супов с крупами</p> <p>Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления рассольников, солянок, супов с крупами</p>	<b>1</b>	<b>1</b>		
	<p><u>Самостоятельные работы:</u></p> <p>Составить алгоритм по приготовлению и отпуску сложных заправочных супов (солянок, рассольников, супов с крупами)</p> <p>Составить технологические карты по технологии приготовления солянок, рассольников, супов с крупами.</p> <p>Составить таблицу: «Требование к качеству солянок, рассольников, супов с крупами, сроки реализации.</p> <p>Работа со сборником рецептур, справочной литературой, нормативно-технологической литературой.</p>	<b>3</b>		<b>1</b>	<b>2</b>
<b>Тема 2.4 Технологический процесс приготовления сложных заправочных супов овощных, из бобовых, макаронных изделий.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ассортимент, приготовление, оформление и отпуск супов овощных.</li> <li>• Ассортимент, приготовление, оформление и отпуск супов из бобовых.</li> <li>• Ассортимент, приготовление, оформление и отпуск супов с макаронными изделиями.</li> <li>• Оценка компонентов для приготовления супов овощных, супов из бобовых, супов с макаронными изделиями. варианты сочетания основных продуктов для приготовления сложных, гармоничных супов овощных, супов с бобовыми и макаронными изделиями.</li> <li>• Безопасные способы приготовления, хранения и подачи готовых супов</li> <li>• Риски в области безопасности при приготовлении, хранении сложных супов овощных, супов из бобовых и макаронных изделий.</li> <li>• Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления супов овощных, супов из бобовых и макаронных изделий.</li> </ul>	<b>1</b>	<b>1</b>		<b>2</b>
	<b>Практические занятия</b>				
	<b>ПЗ №3</b> Расчёт сырья для приготовления заправочных супов с учётом сезона.	<b>1</b>	<b>1</b>		<b>3</b>
	<b>ЛЗ №1</b> 1 Определение органолептическим способом качества и оборудования соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 2 Подбор инвентаря, посуды для приготовления и подачи заправочных супов,	<b>6</b>	<b>6</b>		<b>3</b>



	<p>безопасное приготовление сложных заправочных супов.</p> <p>3 Приготовление, оформление и способы подачи супов заправочных, сервировка при подаче.</p> <p>4 Оформление документации (сырьевых ведомостей, технологических карт, плана меню, плана заявки).</p> <p>5 Проведение бракеража.</p>				
	<p><b>ЛЗ №2</b></p> <p>1 Определение органолептическим способом качества и оборудования соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>2 Подбор инвентаря, посуды для приготовления и подачи заправочных супов, безопасное приготовление сложных заправочных супов.</p> <p>3 Приготовление, оформление и способы подачи супов заправочных, сервировка при подаче.</p> <p>4 Оформление документации (сырьевых ведомостей, технологических карт, плана меню, плана заявки).</p> <p>5 Проведение бракеража.</p>	<b>6</b>	<b>6</b>		3
	<p><u>Самостоятельные работы:</u></p> <p>Составить алгоритм по приготовлению и отпуску сложных заправочных супов (супов овощных, супов из бобовых, супов с макаронными изделиями.)</p> <p>Составить технологические карты по технологии приготовления супов овощных, супов из бобовых, супов с макаронными изделиями.</p> <p>Составить таблицу: «Требование к качеству супов овощных, супов из бобовых, супов с макаронными изделиями, сроки реализации.</p> <p>Работа со сборником рецептов, справочной литературой, нормативно-технологической литературой.</p>	<b>4</b>		<b>1</b> <b>1</b> <b>1</b> <b>1</b>	2
<p><b>Тема 2.5.</b> <b>Технологический процесс приготовления сложных супов сладких, супов-пюре.</b></p>	<p>Ассортимент, приготовление, оформление и отпуск супов сладких.</p> <p>Ассортимент, приготовление, оформление и отпуск супов- пюре.</p> <p>Автоматизированные приёмы приготовления сладких супов, супов-пюре</p>	<b>1</b>	<b>1</b>		2

	<p>Оценки компонентов для приготовления супов сладких, супов- пюре, варианты сочетания основных продуктов для приготовления сложных, гармоничных супов сладких, супов- пюре.</p> <p>Ресурсосберегающие технологии при приготовлении сладких супов, супов – пюре.</p> <p>Технология приготовления специальных гарниров пюреобразных.</p> <p>Требования к безопасности приготовления, хранения и подаче готовых супов.</p> <p>Риски в области безопасности при приготовлении, хранении сложных супов сладких, супов-пюре.</p> <p>Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления супов сладких, супов-пюре</p>	<b>1</b>	<b>1</b>		
	<p><u>Самостоятельные работы:</u></p> <p>Составить алгоритм по приготовлению и отпуску сложных супов (супов сладких, супов-пюре).</p> <p>Составить технологические карты по технологии приготовления супов сладких, супов-пюре.</p> <p>Составить таблицу: «Требование к качеству супов сладких, супов-пюре, сроки реализации.</p> <p>Работа со сборником рецептур, справочной литературой, нормативно-технологической литературой.</p>	<b>3</b>		1 1 1	2
Тема 2.6. Технологический процесс приготовления сложных супов молочных и прозрачных.	<p>Ассортимент, приготовление, оформление и отпуск супов молочных.</p> <p>Ассортимент, приготовление, оформление и отпуск супов прозрачных.</p> <p>Технология приготовления специальных гарниров для прозрачных супов.</p> <p>Оценка компонентов для приготовления супов молочных, супов прозрачных</p> <p>варианты сочетания основных продуктов для приготовления сложных, гармоничных супов молочных, супов прозрачных</p>	<b>1</b>	<b>1</b>		2
	<p><u>Самостоятельные работы:</u></p> <p>Составить алгоритм по приготовлению и отпуску сложных супов (супов молочных, супов прозрачных.).</p> <p>Составить технологические карты по технологии приготовления супов молочных, супов прозрачных..</p> <p>.Составить таблицу: «Требование к качеству супов молочных, супов прозрачных, сроки реализации.</p> <p>Работа со сборником рецептур, справочной литературой, нормативно-технологической литературой.</p>	<b>3</b>		1 1 1	2

Тема 2.7. Технологический процесс приготовления сложных супов холодных, из концентратов, национальных.	Ассортимент, приготовление, оформление и отпуск супов холодных. Ассортимент, приготовление, оформление и отпуск супов из концентрата. Ассортимент, приготовление. Оформление и отпуск супов национальных. Изыски мировой кулинарии. Оценка компонентов для приготовления супов холодных, из концентрата, национальных супов, варианты сочетания основных продуктов для приготовления сложных, гармоничных супов холодных, из концентратов национальных. Технология приготовления специальных гарниров для национальных супов.	1	1		2
	Подбор пряностей и приправ при приготовлении национальных супов: варианты Безопасные способы приготовления, хранения и подачи готовых супов. Риски в области безопасности при приготовлении, хранении сложных супов холодных, из концентратов, национальных. Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления супов холодных, из концентратов, национальных.	1	1		2
	<b>Практическое занятие №4</b> Расчет сырья с учётом сезонности для ЛПР № 3;4	1	1		3
	<b>Лабораторно-практическая работа №3</b> 1 Определение органолептическим способом качества и оборудования соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 2 Подбор инвентаря, посуды для приготовления и подачи пюреобразных, молочных, национальных, разных супов, безопасное приготовление сложных пюреобразных, молочных, национальных, разных супов. 3 Приготовление, оформление и способы подачи пюреобразных, молочных, национальных супов, сервировка при подаче. 4 Оформление документации (сырьевых ведомостей, технологических карт, плана меню, плана заявки). 5 Проведение бракеража.	6	6		3
<b>Лабораторно-практическая работа №4</b> 1 Определение органолептическим способом качества и оборудования соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 2 Подбор инвентаря, посуды для приготовления и подачи пюреобразных, молочных, национальных, разных супов, безопасное приготовление сложных пюреобразных, молочных, национальных, разных супов. 3 Приготовление, оформление и способы подачи пюреобразных, молочных,	6	6		3	

	<p>национальных супов, сервировка при подаче.  4 Оформление документации (сырьевых ведомостей, технологических карт, плана меню, плана заявки).  5 Проведение бракеража.</p>				
	<p><u>Самостоятельные работы:</u>  Составить алгоритм по приготовлению и отпуску сложных супов (супов холодных, из концентратов, национальных).  Составить технологические карты по технологии приготовления супов холодных, из концентратов, национальных.  .Составить таблицу: «Требование к качеству супов холодных, из концентратов, национальных, сроки реализации.  Работа со сборником рецептов, справочной литературой, нормативно-технологической литературой</p>	3		1  1  1	2
<p><b>Учебная практика</b>  <b>Виды работ</b>  <b>1.Приготовление бульонов и супов заправочных.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>• Организация рабочего места;</li> <li>• Выбор и подготовка кухонной посуды и инвентаря;</li> <li>• Подготовка технологического оборудования;</li> <li>• Варка бульонов: костного концентрированного, с желатином, куриного и мясного;</li> <li>• Приготовление заправочных супов: щей ( боярских, суточных, зеленых рахманинских); борщей ( московского, украинского, флотского); рассольников (домашнего и московского); солянок ( донской и сборной из субпродуктов); супов картофельных с овощами, крупой ( уха рыбацкая, суп крестьянский); супов из макаронных изделий и бобовых ( суп-харчо, суп-лапша домашняя).</li> <li>• Соблюдение санитарно-гигиенических требований и правил техники безопасности.</li> <li>• Проведение бракеража бульонов и отваров;</li> </ul> <p>Хранение бульонов и отваров.</p> <p><b>Приготовление супов молочных, прозрачных, супов-пюре.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Выбор ассортимента молочных супов, супов-пюре, прозрачных;</li> <li>• Выбор продуктов к приготовлению молочных супов, супам-пюре, прозрачным;</li> <li>• Приготовление супов-пюре (суп-крем из тыквы, супы-биски); молочных супов (суп молочный с овощами); прозрачных супов (бульон борщок, куриный прозрачный) с гарнирами (острыми гренками, гренками «пай», профитролями, блинчиками-селистин).</li> </ul>		24			

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Организация рабочего места: подбор кухонной посуды и инвентаря;</li> <li>• Подготовка электротеплового оборудования;</li> <li>• Приготовление молочных супов: с крупой, с макаронными изделиями, с овощами;</li> <li>• Подбор столовой посуды для отпуска;</li> <li>• Порционирование и оформление супов молочных;</li> <li>• Проведение бракеража;</li> <li>• Реализация молочных изделий.</li> </ul> <p><b>Приготовление супов сладких и холодных супов.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Выбор ассортимента супов сладких и холодных.</li> <li>• Выбор основных продуктов и органолептическая оценка качества сырья;</li> <li>• Подбор фруктовых отваров, овощных отваров, хлебного кваса.</li> <li>• Организация рабочего места: подбор кухонной посуды, инвентаря, соблюдение санитарно-гигиенических требований и правил техники безопасности;</li> <li>• Подготовка электрических, холодильных шкафов;</li> <li>• Приготовление холодных супов (окрошки сборной мясной, ботвиньи, борща холодного); сладких супов (из цитрусовых, из ревеня, кураги и яблок).</li> <li>• Подбор столовой посуды для отпуска супов;</li> <li>• Порционирование и оформление сладких супов;</li> <li>• Порционирование и оформление холодных супов, различными вариантами подачи;</li> <li>• Проведение бракеража;</li> </ul> <p>Хранение и реализация супов;</p>		
<p><b>Производственная практика</b>  <b>Виды работ</b></p> <p>1. Приготовление бульонов и супов заправочных</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление бульонов: костного концентрированного, с желатином, куриного и мясного.</li> <li>- Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов: щей ( боярских, суточных, зеленых рахманинских); борщей ( московского, украинского, флотского); рассольников (домашнего и московского); солянок ( донской и сборной из субпродуктов); супов картофельных с овощами, крупой ( уха рыбацкая, суп крестьянский); супов из макаронных изделий и бобовых ( суп-харчо, суп-лапша домашняя).</li> </ul> <p>2. Приготовление супов-пюре, прозрачных, молочных.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре (суп-крем из тыквы, супы-биски); молочных супов ( суп молочный с овощами); прозрачных супов ( бульон борщок, куриный прозрачный) с гарнирами ( острыми гренками, гренками «пай», профитролями, блинчиками-селистин).</li> </ul>	<b>18</b>	

.3. Приготовление супов холодных, сладких. - Приготовление холодных супов (окрошки сборной мясной, ботвиньи, борща холодного); сладких супов (из цитрусовых, из ревеня, кураги и яблок).					
<b>Раздел 3 ПМ 03</b> <b>Технология приготовления и оформления сложных соусов.</b>		<b>45</b>	<b>30</b>	<b>15</b>	
<b>МДК 03 01</b> <b>Технология приготовления сложной кулинарной продукции.</b>	<p style="text-align: center;"><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных горячих соусов.</li> <li>- принимать организационные решения по процессам приготовления сложных соусов.</li> <li>- проводить расчёты по формулам;</li> <li>- безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: соусов.</li> <li>- выбирать различные способы и приёмы приготовления сложных соусов.</li> <li>- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных соусов.</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции:., соусов.</li> <li>- методы организации производства сложных соусов.</li> <li>- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);</li> <li>- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных горячих соусов;</li> <li>- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных соусов.</li> <li>- основные критерии оценки качества готовой сложных соусов.</li> <li>- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих соусов.</li> <li>- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;</li> <li>- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;</li> <li>- правила соусной композиции горячих соусов;</li> <li>- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов</li> </ul>				

	<p>сложных горячих соусов.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных соусов.</li> <li>- технологию приготовления сложных соусов.</li> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных соусов.</li> <li>- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;</li> <li>- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных соусов.</li> <li>- варианты оформления тарелок и блюд с горячими соусами;</li> <li>- температуру подачи сложных горячих соусов.</li> <li>- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов.</li> <li>- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним.</li> <li>- риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложных соусов.</li> <li>- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложных соусов.</li> </ul>				
<p>Тема 3.1. Технология приготовления полуфабрикатов для приготовления соусов. Общие правила приготовления соусов.</p>	<p>Значение соусов в питании, их классификация. Сырьё и полуфабрикаты для приготовления соусов. Правила варки соусов. Организация производства соусов: принципы и методы</p>	<b>1</b>	<b>1</b>		2
	<p>Комбинирование различных способов приготовления сложных соусов: методы и варианты Подбор пряностей и приправ при приготовлении соусов. Вкусовые добавки к сложным горячим соусам. Подбор вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов. Подбор горячих соусов к различным группам блюд.</p>	<b>1</b>	<b>1</b>		
	<p>Оформление тарелки и блюд горячими соусами: варианты оформления. Контроль безопасности продуктов, процессов при приготовлении и хранении готовых соусов.</p>	<b>1</b>	<b>1</b>		

	<p><b><u>Самостоятельные работы:</u></b>  Составить алгоритм по приготовлению и отпуску сложных соусов.  Составить технологические карты по технологии приготовления соусов.  .Составить таблицу: «Требование к качеству соусов, сроки реализации».  Работа со сборником рецептов, справочной литературой, нормативно - технологической литературой.  Разработка новых видов соусов.</p>	3		1 1 1	2
<p><b>Тема 3.2. Технология приготовления соусов красных (на мясных бульонах).</b></p>	<p>Ассортимент, приготовление, оформление и способы подачи соусов красных и их производных.  Сырьё и полуфабрикаты для приготовления соусов красных и их производных.  Организация производства соусов: принципы и методы.  Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных соусов красных и его производных.  Комбинирование различных способов приготовления сложных соусов: методы и варианты  Подбор пряностей и приправ при приготовлении соусов.</p>	1	1		2
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Подбор пряностей и приправ при приготовлении соусов красных и его производных.</li> <li>• Подбор горячих соусов к различным группам блюд.</li> </ul>	1	1		2
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Оформление тарелки и блюд соусами красными: варианты оформления</li> <li>• Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых красных соусов</li> </ul>	1	1		2



	<p><b><u>Самостоятельные работы:</u></b>  Составить алгоритм по приготовлению и отпуску сложных соусов красных на мясном бульоне.  Составить технологические карты по технологии приготовления соусов красных на мясном бульоне.  .Составить таблицу: «Требование к качеству красных соусов, сроки реализации».  Работа со сборником рецептур, справочной литературой, нормативно-технологической литературой.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Разработка новых видов соусов.</li> </ul>	3		1  1	
<b>Тема 3.3. Технология приготовления Соусов белых на мясных и рыбных бульонах.</b>	Ассортимент, приготовление, оформление и способы подачи соусов белых на мясных и рыбных бульонах и их производных. Сырьё и полуфабрикаты для приготовления соусов белых на мясных и рыбных бульонах и их производных	1	1		2
	Организация производства соусов: принципы и методы Подбор вина и других алкогольных напитков для сложных белых соусов на мясных и рыбных бульонах и их производных.	1	1		
	Подбор белых соусов на мясных и рыбных бульонах и их производных, к различным группам блюд. Оформление тарелки и блюд горячими белыми соусами на мясных и рыбных бульонах и его производных. Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых белых соусов на мясных и рыбных бульонах и его производных	1	1		2
	<b>Практическое занятие №5</b> Расчёт сырья для приготовления соусов с учётом сезонности. Разработка новых видов соусов, составление технологических карт.	1	1		3
	<p><b><u>Самостоятельные работы:</u></b>  Составить алгоритм по приготовлению и отпуску сложных соусов белых на мясном и рыбном бульоне.  Составить технологические карты по технологии приготовления соусов белых на мясном и рыбном бульоне.  .Составить таблицу: «Требование к качеству белых соусов, сроки реализации».  Работа со сборником рецептур, справочной литературой, нормативно - технологической литературой.  Разработка новых видов соусов.</p>	3		1  1  1	2

Тема 3.4. Технология приготовления соусов грибных, молочных, сметанных.	Ассортимент, приготовление, оформление и способы подачи соусов грибных, молочных, сметанных. Сырьё и полуфабрикаты для приготовления соусов грибных молочных, сметанных. Организация производства соусов: принципы и методы.	1	1		2
	Комбинирование различных способов приготовления сложных соусов грибных, молочных, сметанных; методы и варианты. Подбор вина и других алкогольных напитков для сложных соусов грибных, молочных, сметанных. Подбор пряностей и приправ при приготовлении соусов грибных, молочных, сметанных. Вкусовые добавки к сложным горячим соусам грибными, молочными, сметанными: ассортимент.	1	1		2
	Подбор белых соусов грибных, молочных, сметанных к различным группам блюд. Оформление тарелки и блюд горячими соусами грибными, молочными, сметанными Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых соусов грибных, молочных, сметанных	1	1		2
	<b><u>Самостоятельные работы:</u></b> Составить алгоритм по приготовлению и отпуску сложных соусов. грибных, молочных, сметанных. Составить технологические карты по технологии приготовления соусов грибных, молочных, сметанных. Составить таблицу: «Требование к качеству грибных, молочных, сметанных соусов, сроки реализации».	3		1 1 1	
Тема 3.5. Технология приготовления соусов сладких, яично-маслянных, масляных смесей.	Ассортимент, приготовление, оформление и способы подачи соусов сладких, яично-маслянных, масляных смесей. Сырьё и полуфабрикаты для приготовления соусов сладких, яично-маслянных,	1	1		2
	Организация производства соусов: принципы и методы. Комбинирование различных способов приготовления сложных соусов сладких, яично-маслянных, масляных смесей: методы и варианты	1	1		2

	<p>Вкусовые добавки к сложным соусам сладким, яично-маслянным, масляным смесей: ассортимент.</p> <p>Подбор вина и других алкогольных напитков для сложных соусов сладких, яично-маслянных, масляных смесей.</p> <p>Подбор белых соусов сладких, яично-маслянных, масляных смесей к различным группам блюд.</p>	1	1		2
	<p>Оформление тарелки и блюд соусами сладкими, яично-маслянными, масляными смесями</p> <p>Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых соусов сладких, яично-маслянных, масляных смесей.</p>	1	1		2
	<p><b><u>Самостоятельные работы:</u></b></p> <p>Составить алгоритм по приготовлению и отпуску сложных соусов сладких, яично-маслянных, масляных смесей.</p> <p>Составить технологические карты по технологии приготовления соусов сладких, яично-маслянных, масляных смесей.</p> <p>.Составить та блицу: «Требование к качеству грибных, молочных, сметанных соусов, сроки реализации».</p>	3		1 1 1	2
<p><b>Тема 3.6.</b> <b>Технология приготовления соусов холодных, салатных заправок, соусов-дипов.</b></p>	<p>Ассортимент, приготовление, оформление и способы подачи соусов холодных, салатных заправок, соусов-дипов.</p> <p>Сырьё и полуфабрикаты для приготовления соусов холодных, салатных заправок, соусов-дипов.</p> <p>Подбор пряностей и приправ при приготовлении соусов холодных, салатных заправок, соусов-дипов.</p>	1	1		2

	<p>Организация производства соусов: принципы и методы.          Комбинирование различных способов приготовления сложных соусов холодных, салатных заправок, соусов-дипов          Подбор пряностей и приправ при приготовлении соусов холодных, салатных заправок, соусов-дипов.          Вкусовые добавки к сложным соусам холодным, салатным заправкам, соусам-дипам.          Подбор вина и других алкогольных напитков для сложных соусов холодных, салатных заправок, соусов-дипов.</p>	1	1		2
	<p>Подбор белых соусов холодных, салатных заправок, соусов-дипов к различным группам блюд.          Оформление тарелки и блюд соусами холодными, салатными заправками, соусами-дипами.          Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых соусов холодных, салатных заправок, соусов-дипов.</p>	1	1		
	<p><b>Практическое занятие №6:</b>  <b>Расчёт сырья для лабораторно-практической работы № 5</b></p>	2	2		3
	<p><b>Лабораторно-практическая работа №5 по теме: «Приготовление соусов».</b>          1 Определение органолептическим способом качества и оборудования соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов.          2 Подбор инвентаря, посуды для приготовления и подачи соусов.          3 Приготовление, оформление и способы подачи соусов, сервировка при подаче.          4 Оформление документации (сырьевых ведомостей, технологических карт, плана меню, плана заявки).          5 Проведение бракеража.</p>	6	6		3

<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b> <b>Приготовление горячих соусов</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Выбор ассортимента горячих соусов :</li> <li>• Выбор продуктов и полуфабрикатов для соусов, органолептическая оценка качества их;</li> <li>• Организация рабочего места: подбор кухонной посуды, инвентаря, подготовка электротеплового оборудования;</li> <li>• Приемка сырья, бульонов, отваров, полуфабрикатов для соусов;</li> <li>• Приготовление горячих сложных соусов: <ul style="list-style-type: none"> <li>- красных (пикантный, охотничий, мадера, робер);</li> <li>- белых (паровой, сюпрем, русский, матросский);</li> <li>- молочный с луком (субиз), грибной, кисло-сладкий, соус, сметанный с хреном (лефор), сметанный с томатом и луком);</li> <li>- яично-масляные ( голландский с каперсами, сухарный).</li> </ul> </li> <li>- подбор столовой посуды для отпуска соусов;</li> <li>- Порционирование и оформление , различными вариантами подачи соусов к блюдам;</li> <li>-проведение бракеража;</li> </ul> -хранение и реализация соусов;		<b>12</b>			
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ</b> <b>1. Приготовление сложных горячих соусов .</b> Приготовление, подбор пряностей, оформление и способы подачи к различным группам блюд горячих сложных соусов: <ul style="list-style-type: none"> <li>- красных ( пикантный, охотничий, мадера, робер);</li> <li>- белых ( паровой, сюпрем, русский, матросский);</li> <li>- молочный с луком ( субиз), грибной, кисло-сладкий, соус сметанный с хреном (лефор), сметанный с томатом и луком);</li> <li>- яично-масляные ( голландский с каперсами, сухарный).</li> </ul>		<b>6</b>			
<b>Раздел 4 ПМ 03 Технология приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра.</b>		<b>45</b>	<b>30</b>	<b>15</b>	
<b>МДК 03. 01 Технология приготовления</b>	<b>Уметь:</b> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра.				

<p><b>сложной горячей кулинарной продукции.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать организационные решения по процессам приготовления сложных блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра.</li> <li>- проводить расчёты по формулам;</li> <li>- безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра.</li> <li>- выбирать различные способы и приёмы приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</li> <li>- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра.</li> <li>- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;</li> <li>- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;</li> <li>- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;</li> <li>- методы организации производства сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра.</li> <li>- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- основные критерии оценки качества готовых сложных блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра.</li> <li>- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;</li> <li>- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;</li> <li>- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных различных видов сыров;</li> </ul>				
---	---	--	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</li> <li>- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.</li> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра.</li> <li>- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных овощей, грибов и сыра;</li> <li>- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;</li> <li>- температуру подачи сложных блюд из сыра, овощей и грибов;</li> <li>- требования безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</li> <li>- риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра.</li> <li>- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции: блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра.</li> </ul>				
<b>Тема 4.1. Общие правила при приготовлении блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра.</b>	<p>Значение блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра.</p> <p>Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей, грибов и сыра.</p> <p>Критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>Ассортимент, классификация блюд из овощей, грибов и сыра</p>	<b>1</b>	<b>1</b>		<b>2</b>
	<p>Сочетание овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.</p> <p>Подбор горячих соусов к блюдам из овощей, грибов и сыра.</p> <p>Оформление и способы подачи блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>Традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром</p>	<b>1</b>	<b>1</b>		

	<p>Безопасные способы приготовления и хранения готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p>	<b>1</b>	<b>1</b>		
<p><b>Тема 4.2.</b> <b>Технология приготовления блюд и гарниров из отварных овощей.</b></p>	<p>Ассортимент блюд и гарниров блюд и гарниров из овощей и грибов.</p> <p>Основные критерии оценки качества продуктов и полуфабрикатов для приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра.</p> <p>Критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<b>1</b>	<b>1</b>		
	<p>Сочетание овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.</p> <p>Подбор горячих соусов к блюдам из овощей, грибов отварных.</p> <p>Оформление и способы подачи блюд из овощей, грибов отварных.</p> <p>Безопасные способы приготовления и хранения готовых сложных блюд из овощей, грибов отварных.</p> <p>Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p>	<b>1</b>	<b>1</b>		



	<p><b><u>Самостоятельные работы:</u></b>  Составить алгоритм по приготовлению и отпуску блюд из овощей, грибов отварных.  Составить технологические карты по технологии приготовления, блюд из овощей, грибов , отварных.  .Составить та блицу: «Требование к качеству блюд из овощей, грибов отварных, сроки реализации».</p>	3		1 1 1	2
<b>Тема 4.3.  Технология приготовления блюд и гарниров из припущенных овощей, грибов.</b>	<p>Ассортимент, классификация блюд из овощей, грибов припущенных.  Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из овощей, грибов припущенных.  Сочетание овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.  Подбор горячих соусов к блюдам из овощей, грибов припущенных.  Оформление и способы подачи блюд из овощей, грибов припущенных.</p>	1	1		2
	<p>Безопасные способы приготовления и хранения готовых сложных блюд из овощей, грибов припущенных.  Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных горячих блюд из овощей, грибов припущенных.  Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных блюд из овощей, грибов припущенных</p>	1	1		
	<p><b><u>Самостоятельные работы:</u></b>  Составить алгоритм по приготовлению и отпуску блюд из овощей, грибов припущенных.  Составить технологические карты по технологии приготовления, блюд из овощей, грибов , припущенных.  .Составить та блицу: «Требование к качеству блюд из овощей, грибов припущенных, сроки реализации».</p>	3		1 1 1	2

Тема 4.4. Технология приготовления блюд и гарниров из тушёных овощей, грибов.	Ассортимент, классификация блюд из овощей, грибов тушёных. Критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из овощей, грибов тушёных. Сочетание овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.	1	1		2
	Подбор горячих соусов к блюдам из овощей, грибов тушёных. Оформление и способы подачи блюд из овощей, грибов тушёных. Безопасные способы приготовления и хранения готовых сложных блюд из овощей, грибов тушёных.	1	1		2
	Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных горячих блюд из овощей, грибов тушёных. Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных блюд из овощей, грибов тушёных.	1	1		2
	<b>Практическое занятие №7</b> Расчёт сырья для приготовления блюд из овощей с учётом сезонности.	1	1		3
	<b><u>Самостоятельные работы:</u></b> Составить алгоритм по приготовлению и отпуску блюд из овощей, грибов тушёных. Составить технологические карты по технологии приготовления, блюд из овощей, грибов , тушёных. .Составить та блицу: «Требование к качеству блюд из овощей, грибов тушёных, сроки реализации».	3		1 1 1	2
	Ассортимент, классификация блюд из овощей, грибов и сыра жареных. Критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра жареных.	1	1		2
	Сочетание овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Подбор горячих соусов к блюдам из овощей, грибов и сыра жареных.	1	1		

	<p>Оформление и способы подачи блюд из овощей, грибов и сыра жареных.          Безопасные способы приготовления и хранения готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра жареных.          Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра жареных.          Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра жареных.</p>	<b>1</b>	<b>1</b>		
	<p><b>Практическое занятие №8</b>  <b>Расчёт сырья для лабораторно-практической работы № 6; 7</b>  <b>Составление сырьевых ведомостей.</b></p>	1	1		3
	<p><b><u>Самостоятельные работы:</u></b>          Составить алгоритм по приготовлению и отпуску блюд из овощей, грибов жареных.          Составить технологические карты по технологии приготовления, блюд из овощей, грибов , жареных.          .Составить та блицу: «Требование к качеству блюд из овощей, грибов жареных, сроки реализации».</p>	3		1 1 1	2
<p><b>Тема 4.6.</b>  <b>Технология приготовления блюд и гарниров из запечённых и фаршированных овощей, грибов и сыра.</b></p>	<p>Ассортимент, классификация блюд из овощей, грибов и сыра запечённых и фаршированных.          Критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра запечённых и фаршированных.</p>	<b>1</b>	<b>1</b>		2

	<p>Сочетание овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.          Подбор горячих соусов к блюдам из овощей, грибов и сыра запечённых и фаршированных.          Оформление и способы подачи блюд из овощей, грибов и сыра запечённых и фаршированных</p>	1	1	
	<p>Безопасные способы приготовления и хранения готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра запечённых и фаршированных.          Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра запечённых и фаршированных.          Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра запечённых и фаршированных.</p>	1	1	
	<p><b>Лабораторно-практическая работа № 6 по теме: «Приготовление и оформление блюд из овощей, грибов отварных и припущенных».</b>          1 Определение органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов.          2 Подбор производственного инвентаря и оборудования, посуды для приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра отварных и припущенных.          3 Приготовление, оформление и способы подачи ассортимента блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра отварных и припущенных.          4 Правила подачи блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра отварных и припущенных.          5 Составление и оформление сырьевых ведомостей, технологических карт, технико-технологических карт.          6 Проведение бракеража.</p>	6	6	3
	<p><b>Лабораторно-практическая работа № 7 по теме: «Приготовление и оформление блюд из овощей, грибов и сыра тушёных, жареных, запечённых и фаршированных».</b>          1 Определение органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов.          2 Подбор производственного инвентаря и оборудования, посуды для приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов тушёных, жареных, запечённых и фаршированных.          3 Приготовление, оформление и способы подачи ассортимента блюд и гарниров</p>	6	6	3

	<p>из овощей, грибов и сыра тушёных, запечённых и фаршированных.  4 Правила подачи блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра тушёных, жареных, запечённых и фаршированных.  5 Составление и оформление сырьевых ведомостей, технологических карт.  6 Проведение бракеража.</p>			
	<p><b><u>Самостоятельные работы:</u></b>  Составить алгоритм по приготовлению и отпуску блюд из овощей, грибов сыра фаршированных.  Составить технологические карты по технологии приготовления, блюд из овощей, грибов ,сыра фаршированных.  .Составить та блицу: «Требование к качеству блюд из овощей, грибов сыра, фаршированных, сроки реализации.»</p>	3		2  1  1  1
<p><b>Учебная практика</b>  <b>Виды работ</b>  <b>1.Приготовление блюд из вареных, припущенных, тушеных овощей, грибов.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Организация рабочего места в горячем цеху:  -ознакомление с технологическим и электротепловым оборудованием,-  -производственным инвентарем, кухонной посудой.</li> <li>• Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: отварных (картофель в молоке, спаржа, артишоки отварные); припущенных (овощи в молочном соусе, сметанном соусе); тушеных (рагу из овощей, грибы, тушеные с картофелем).</li> <li>• Подбор посуды для подачи.</li> <li>• Подбор и использование соусов к овощным блюдам.</li> <li>• Порционирование и оформление готовых блюд и гарниров.</li> <li>• Проведение бракеража.</li> <li>• Реализация и соблюдение режима хранения готовых блюд.</li> </ul> <p><b>Приготовление блюд из жареных и запеченных овощей, грибов и сыра.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Организация рабочего места в горячем цеху:  -ознакомление с технологическим и электротепловым оборудованием,  -производственным инвентарем, кухонной посудой.</li> <li>• Приготовление блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра: из жареных ( овощи фри, котлеты из овощей, крокеты и зразы картофельные); из запеченных ( овощные запеканки, суфле овощное, овощи фаршированные, грибы запеченные).</li> </ul>		30		

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Подбор соусов и специй к овощным блюдам.</li> <li>• Приготовление фондю из сыра.</li> <li>• Подбор посуды для подачи.</li> <li>• Подбор и использование соусов к овощным блюдам.</li> <li>• Порционирование и оформление готовых блюд и гарниров.</li> <li>• Проведение бракеража.</li> </ul> <p>Реализация и соблюдение режима хранения готовых блюд.</p>				
<p><b>Производственная практика</b> <b>Виды работ</b></p> <p>1. Приготовление, оформление сложных блюд и гарниров из вареных, припущенных и тушеных овощей, грибов. - Приготовление, оформление и различные приемы отпуска блюд и гарниров из овощей и грибов: отварных (картофель в молоке, спаржа, артишоки отварные); припущенных (овощи в молочном соусе, сметанном соусе); тушеных (рагу из овощей, грибы, тушеные с картофелем).</p> <p>2. Приготовление, оформление сложных блюд и гарниров из жареных и запеченных овощей, грибов и сыра. - Приготовление, оформление и различные приемы отпуска блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра: из жареных (овощи фри, котлеты из овощей, крокеты и зразы картофельные); из запеченных (овощные запеканки, суфле овощное, овощи фаршированные, грибы запеченные). - Подбор соусов и специй к овощным блюдам. - Приготовление фондю из сыра.</p>	<b>12</b>			
<p><b>Раздел 5 ПМ 03</b> <b>Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.</b></p>	<b>25</b>	<b>17</b>	<b>8</b>	
<p><b>МДК 03. 01</b> <b>Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.</li> <li>- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной кулинарной продукции;</li> <li>- проводить расчёты по формулам;</li> <li>- безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.</li> <li>- выбирать различные способы и приёмы приготовления сложных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.</li> <li>- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных блюд и гарниров</li> </ul>			

	<p>из круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.</li> <li>- классификацию круп, бобовых, макаронных изделий.</li> <li>- методы организации производства сложных блюд и гарниров из круп. Бобовых и макаронных изделий.</li> <li>- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.</li> <li>- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.</li> <li>- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.</li> <li>- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.</li> <li>- варианты сочетания круп, бобовых и макаронных изделий с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;</li> <li>- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.</li> <li>- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.</li> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.</li> <li>- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд из бобовых и макаронных изделий.</li> <li>- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.</li> <li>- температуру подачи сложных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.</li> </ul>				
--	---	--	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.</li> <li>- риски в области безопасности процессов приготовления и готовых сложных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.</li> <li>- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовых сложных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.</li> </ul>				
<b>Тема 5.1</b> <b>Общие правила приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.</b>	Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Ассортимент, классификация блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Процессы, происходящие при тепловой обработке круп, бобовых и макаронных изделий	<b>1</b>	<b>1</b>		2
	Критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Сочетание круп, бобовых и макаронных изделий с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Подбор горячих соусов к блюдам из круп, бобовых и макаронных изделий. Оформление и способы подачи блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Безопасные способы приготовления и хранения готовых сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	<b>1</b>	<b>1</b>		
	Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	<b>1</b>	<b>1</b>		2
	Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.				
	<b>Практическое занятие №9</b> <b>Расчёт сырья для лабораторно-практической работы № 8</b> <b>Составление сырьевых ведомостей</b>	<b>1</b>	<b>1</b>		3



	<p><b><u>Самостоятельная работа</u></b>  Составить алгоритм приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.  Составление технологических карт.  Работа со сборником рецептур с целью определения процента привара круп, бобовых и макаронных изделий.  Составить таблицу: «Требование к качеству блюд из круп, бобовых макаронных изделий.</p>	3		1 1 1	2
<b>Тема 5.2. Технология приготовления блюд и гарниров из круп и бобовых.</b>	<p>Ассортимент, классификация блюд и гарниров из круп и бобовых.  Критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд и гарниров из круп и бобовых.  Сочетание круп и бобовых с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.</p>	1	1		2
	<p>Расчёт жидкости и круп для приготовления каш различной консистенции.</p>	1	1		
	<p>Подбор горячих соусов к блюдам и гарнирам из круп и бобовых.  Оформление и способы подачи блюд и гарниров из круп и бобовых.  Безопасные способы приготовления и хранения готовых сложных блюд и гарниров из круп и бобовых.  Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных горячих блюд и гарниров из круп и бобовых.  Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных блюд и гарниров из круп и бобовых</p>	1	1		
	<p><b><u>Самостоятельная работа</u></b>  Составить алгоритм приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых.  Составление технологических карт.  Работа со сборником рецептур с целью определения процента привара круп, бобовых.  Составить таблицу: «Требование к качеству блюд из круп, бобовых.</p>	3		1 1 1	2

<b>Тема 5.3</b> <b>Технология</b> <b>приготовления блюд</b> <b>и гарниров из</b> <b>макаронных</b> <b>изделий.</b>	Ассортимент, классификация блюд и гарниров из макаронных изделий. Критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий. Сочетание макаронных изделий с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.	<b>1</b>	<b>1</b>		<b>2</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Расчёт жидкости и макаронных изделий для приготовления блюд различной консистенции.</li> </ul>	<b>1</b>	<b>1</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Подбор горячих соусов к блюдам и гарнирам из круп и бобовых.</li> <li>• Оформление и способы подачи блюд и гарниров из круп и бобовых.</li> <li>• Безопасные способы приготовления и хранения готовых сложных блюд и гарниров из круп и бобовых..</li> </ul>	<b>1</b>	<b>1</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Безопасность приготовления и хранения готовых сложных блюд и гарниров из макаронных изделий.</li> <li>• Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных горячих блюд и гарниров из макаронных изделий.</li> <li>• Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных блюд и гарниров из макаронных изделий.</li> </ul>				

	<p><b>Практическое занятие №10</b>  <b>Расчет процента привара круп, бобовых и макаронных изделий.</b></p>	1	1		3
	<p><b>Лабораторно-практическая работа № 8 по теме: «Приготовление и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий».</b>  1 Определение органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов.  2 Подбор производственного инвентаря и оборудования, посуды для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.  3 Приготовление, оформление и способы подачи ассортимента блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.  4 Отработка <b>правил</b> подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.  5 Составление и оформление сырьевых ведомостей, технологических карт.  6 Проведение бракеража.</p>	6	6		3
	<p><b><u>Самостоятельная работа</u></b>  Составить алгоритм приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий.  Составление технологических карт.  Работа со сборником рецептур с целью определения процента привара макаронных изделий.  Составить таблицу: «Требование к качеству блюд и гарниров из макаронных изделий»</p>	2		1 1	2

<p><b>Учебная практика</b>  <b>Виды работ</b>  <b>1.Приготовление блюд из круп и бобовых.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Приемка и подготовка круп: гречневой, пшеничной, рисовой, перловой, ячневой, овсяной, манной; бобовых (горох, фасоль, бобы, чечевица), кукурузы. Организация рабочего места в горячем цехе:</li> <li>- ознакомление с технологическим и электротепловым оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при работе, Санитарно-гигиенических требований.</li> <li>• Расчет количества жидкости для варки каш различной консистенции.</li> <li>• Выполнение тепловой обработки: приготовление каш(рассыпчатых, вязких, жидких) из круп (гречневой, пшеничной, рисовой, перловой, ячневой, овсяной, манной) и бобовых.</li> <li>• Варка бобовых для приготовления блюд и гарниров.</li> <li>• Приготовление блюд из круп: приготовление каш и ассортимента из них (каша боярская, каши с черносливом и морковью; запеканки с творогом, крупеник, пудинг манный, котлеты рисовые, биточки пшеничные); из бобовых ( бобовые с мясо-копченостями, бобовые в соусе).</li> <li>• Подбор посуды для подачи.</li> <li>• Подбор и использование соусов для отпуска.</li> <li>• Порционирование готовых блюд и гарниров. Проведение бракеража.</li> <li>• Соблюдение режима реализации готовых блюд из круп, бобовых.</li> </ul> <p><b>2.Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Подготовка макаронных изделий к варке.</li> <li>• Выполнение варки макаронных изделий различными способами.</li> <li>• Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из макаронных изделий: макароны с сыром, макароны с томатом и овощами, макароны отварные с грибами, макаронник, лапшевник с творогом.</li> </ul> <p>Использование соусов для подачи блюд из макаронных изделий.</p>	<p><b>24</b></p>	
---	------------------	--

<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ</b> .1. Приготовление, оформление сложных блюд из круп, бобовых. - Приготовление, оформление, подбор соусов и способы подачи блюд из круп: приготовление каш и ассортимента из них (каша боярская, каши с черносливом и морковью; запеканки с творогом, крупеник, пудинг манный, котлеты рисовые, биточки пшеничные); из бобовых ( бобовые с мясо-копченостями, бобовые в соусе). 2. Приготовление сложных блюд и гарниров из макаронных изделий - Варка макаронных изделий различными способами. - Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из макаронных изделий: макароны с сыром, макароны с томатом и овощами, макароны отварные с грибами, макаронник, лапшевник с творогом.		<b>12</b>		
<b>Раздел 6 ПМ 03</b> <b>Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</b>		<b>60</b>	<b>40</b>	<b>20</b>
<b>МДК 03 01</b> <b>Технология приготовления сложных горячих кулинарных блюд.</b>	<p style="text-align: center;"><b>уметь</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.</li> <li>- принимать организационные решения по процессам приготовления сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.</li> <li>- проводить расчёты по формулам;</li> <li>- безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: рыбы и нерыбного водного сырья.</li> <li>- выбирать различные способы и приёмы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.</li> <li>- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки.</li> <li>- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной</li> </ul>			

	<p>продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.</li> <li>- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных блюд из рыбы разных видов, и нерыбного водного сырья.</li> <li>- варианты сочетания рыбы и нерыбного водного сырья с другими ингредиентами, подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.</li> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- технику нарезки на порции готовой рыбы, в горячем виде;</li> <li>- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных блюд;</li> <li>- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.</li> <li>- требования безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.</li> <li>- риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции.</li> </ul>				
<p><b>Тема 6.1 Общие правила приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Значение блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.</li> <li>• Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы, нерыбного водного сырья.</li> <li>• Правила выбора и требование к качеству полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки.</li> </ul>	<b>1</b>	<b>1</b>		<b>2</b>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.</li> <li>• Температурный, санитарный режим и правила приготовления разных видов блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.</li> <li>• Сочетание рыбы и нерыбного водного сырья с другими ингредиентами.</li> <li>• Подбор пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.</li> </ul>	1	1	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Порционирование рыбы приготовленной целой тушкой.</li> <li>• Безопасность приготовления, хранения и подачи готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.</li> <li>• Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.</li> <li>• Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</li> </ul>	1	1	
	<b>Практическое занятие №11</b> <b>Расчет % отходов при обработке рыбы в зависимости от массы и вида.</b>	2	2	3
<b>Тема 6.2 Технология приготовления блюд из отварной рыбы и нерыбного водного сырья.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ассортимент, классификация блюд из отварной рыбы и нерыбного водного сырья.</li> <li>• Комбинирование различных способов приготовления блюд из отварной рыбы и нерыбного водного сырья: методы и варианты</li> </ul>	1	1	2
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Температурный, санитарный режим и правила приготовления разных видов блюд из отварной рыбы и нерыбного водного сырья.</li> <li>• Сочетание отварной рыбы и нерыбного водного сырья с другими ингредиентами.</li> </ul>	1	1	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Подбор пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из отварной рыбы и нерыбного водного сырья.</li> <li>• Порционирование отварной рыбы приготовленной целой тушкой.</li> <li>• Безопасные способы приготовления, хранения и подачи готовых блюд из отварной рыбы и нерыбного водного сырья.</li> </ul>	1	1		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых блюд из отварной рыбы и нерыбного водного сырья.</li> <li>• Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых блюд из отварной рыбы и нерыбного водного сырья.</li> </ul>	1	1		
	<p><u>Самостоятельная работа</u></p> <p>Составление алгоритма приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Составление технологических карт на блюда из рыбы и нерыбного водного сырья. Подготовка рефератов: « Блюда из нерыбного водного сырья».</p>	4		1 1 2	2
<b>Тема 6.3 Технология приготовления блюд из припущенной рыбы и нерыбного водного сырья.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ассортимент, классификация блюд из припущенной рыбы и нерыбного водного сырья.</li> <li>• Комбинирование различных способов приготовления блюд из припущенной рыбы и нерыбного водного сырья: методы и варианты.</li> <li>• Температурный, санитарный режим и правила приготовления разных видов блюд из припущенной рыбы и нерыбного водного сырья.</li> </ul>	1	1		2
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Сочетание припущенной рыбы и нерыбного водного сырья с другими ингредиентами.</li> <li>• Подбор пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из припущенной рыбы и нерыбного водного сырья.</li> <li>• Порционирование припущенной рыбы приготовленной целой тушкой.</li> </ul>	1	1		



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Безопасные способы приготовления, хранения и подачи готовых блюд из припущенной рыбы и нерыбного водного сырья.</li> <li>• Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых блюд из припущенной рыбы и нерыбного водного сырья.</li> </ul>	<b>1</b>	<b>1</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых блюд из припущенной рыбы и нерыбного водного сырья.</li> </ul>	<b>1</b>	<b>1</b>		2
	<p><b><u>Самостоятельная работа</u></b></p> <p>Составление алгоритма приготовления блюд из рыбы припущенной и нерыбного водного сырья.</p> <p>Составление технологических карт на блюда из рыбы припущенной и нерыбного водного сырья.</p> <p>Подготовка рефератов: « Блюда из рыбы припущенной».</p>			1 1 2	2
<p><b>Тема 6.4.</b> <b>Технология приготовления блюд из жареной рыбы и нерыбного водного сырья.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ассортимент, классификация блюд из жареной рыбы и нерыбного водного сырья.</li> <li>• Комбинирование различных способов приготовления блюд из жареной рыбы и нерыбного водного сырья: методы и варианты.</li> <li>• Температурный, санитарный режим и правила приготовления разных видов блюд из жареной рыбы и нерыбного водного сырья.</li> </ul>	<b>1</b>	<b>1</b>		2
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Сочетание жареной рыбы и нерыбного водного сырья с другими ингредиентами.</li> <li>• Подбор пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из жареной рыбы и нерыбного водного сырья.</li> </ul>	<b>1</b>	<b>1</b>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Порционирование жареной рыбы приготовленной целой тушкой.</li> <li>• Безопасные способы приготовления, хранения и подачи готовых блюд из жареной рыбы и нерыбного водного сырья</li> <li>• Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых блюд из жареной рыбы и нерыбного водного сырья.</li> <li>• Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых блюд из жареной рыбы и нерыбного водного сырья.</li> </ul>	1	1		
	<p><b><u>Самостоятельная работа</u></b></p> <p>Составление алгоритма приготовления блюд из рыбы жареной и нерыбного водного сырья.</p> <p>Составление технологических карт на блюда из рыбы жареной и нерыбного водного сырья.</p> <p>Подготовка рефератов: « Блюда из рыбы жареной».</p>	3		1 1 1	2
<b>Тема 6.5 Технология приготовления блюд из тушёной рыбы и нерыбного водного сырья.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ассортимент, классификация блюд из тушёной рыбы и нерыбного водного сырья.</li> <li>• Комбинирование различных способов приготовления блюд из тушёной рыбы и нерыбного водного сырья: методы и варианты.</li> <li>• Температурный, санитарный режим и правила приготовления разных видов блюд из тушёной рыбы и нерыбного водного сырья.</li> <li>• Сочетание тушёной рыбы и нерыбного водного сырья с другими ингредиентами.</li> </ul>	1	1		2
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Подбор пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из тушёной рыбы и нерыбного водного сырья.</li> <li>• Порционирование тушёной рыбы приготовленной целой тушкой</li> </ul>	1	1		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Безопасные способы приготовления, хранения и подачи готовых блюд из тушёной рыбы и нерыбного водного сырья.</li> <li>• Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых блюд из тушёной рыбы и нерыбного водного сырья.</li> </ul>	1	1		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых блюд из тушёной рыбы и нерыбного водного сырья.</li> </ul>	1	1		2

	<p><b><u>Самостоятельная работа</u></b>  Составление алгоритма приготовления блюд из рыбы тушёной и нерыбного водного сырья.  Составление технологических карт на блюда из рыбы тушёной и нерыбного водного сырья.  Подготовка рефератов: « Блюда из рыбы тушёной».</p>	3		1 1 1	2
<p><b>Тема 6.6. Технология приготовления блюд из запеченной рыбы и нерыбного водного сырья.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ассортимент, классификация блюд из запеченной рыбы и нерыбного водного сырья.</li> </ul>				2
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Комбинирование различных способов приготовления блюд из запечённой рыбы и нерыбного водного сырья: методы и варианты.</li> <li>• Температурный, санитарный режим и правила приготовления разных видов блюд из запечённой рыбы и нерыбного водного сырья.</li> </ul>				
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Сочетание запечённой рыбы и нерыбного водного сырья с другими ингредиентами.</li> <li>• Подбор пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из запечённой рыбы и нерыбного водного сырья.</li> </ul>		1		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Порционирование запеченной рыбы приготовленной целой тушкой.</li> </ul>				
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Безопасные способы приготовления, хранения и подачи готовых блюд из запечённой рыбы и нерыбного водного сырья.</li> <li>• Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых блюд из запечённой рыбы и нерыбного водного сырья.</li> </ul>				
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых блюд из запечённой рыбы и нерыбного водного сырья.</li> </ul>				2
	<p><b><u>Самостоятельная работа</u></b>  Составление алгоритма приготовления блюд из рыбы запечённой и нерыбного водного сырья.  Составление технологических карт на блюда из рыбы запечённой и нерыбного водного сырья.  Подготовка рефератов: « Блюда из рыбы запечённой».</p>	3		1 1 1	2

<b>Тема 6.7 Технология приготовления блюд из рубленой рыбы.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ассортимент, классификация блюд из рубленой рыбы.</li> <li>• Комбинирования различных способов приготовления блюд из рубленой рыбы: методы и варианты.</li> <li>• Температурный, санитарный режим и правила приготовления разных видов блюд из рубленой рыбы.</li> <li>• Сочетания рубленой рыбы с другими ингредиентами</li> </ul>	<b>1</b>	<b>1</b>		<b>2</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Подбор пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из рубленой рыбы.</li> <li>• Безопасные способы приготовления, хранения и подачи готовых блюд из рубленой рыбы.</li> </ul>	<b>1</b>	<b>1</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых блюд из рубленой рыбы.</li> <li>• Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых блюд из рубленой рыбы.</li> </ul>	<b>1</b>	<b>1</b>		
	<p><b>Практическое занятие №12</b> Расчёт сырья для лабораторно-практических работ № 9; 10 Составить сырьевые ведомости.</p>	<b>2</b>	<b>2</b>		<b>3</b>
	<p><b>Лабораторно-практическая работа №9 по теме: «Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья отварного, припущенного, жареного».</b> 1 Определение органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 2 Подбор производственного инвентаря и оборудования, посуды для приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья отварных, припущенных, жареных. 3 Приготовление, оформление и способы подачи ассортимента блюд из отварной, припущенной, жареной рыбы и нерыбного водного сырья . 4 Правила подачи блюд из отварной, припущенной, жареной рыбы и нерыбного водного сырья. 5 Составление и оформление сырьевых ведомостей, технологических карт. 6 Проведение бракеража.</p>	<b>6</b>	<b>6</b>		<b>3</b>

	<p><b>Лабораторно-практическая работа № 10 по теме: «Приготовление блюд из тушёной, запеченной, рубленой, фаршированной рыбы и нерыбного водного сырья».</b></p> <p>1 Определение органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>2 Подбор производственного инвентаря и оборудования, посуды для приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья тушённых, запечённых, рубленых, фаршированных.</p> <p>3 Приготовление, оформление и способы подачи ассортимента блюд из тушёной, запечённой, рубленой, фаршированной рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>4 Правила подачи блюд из тушённой, запечённой, рубленой, фаршированной рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>5 Составление и оформление сырьевых ведомостей, технологических карт.</p> <p>6 Проведение бракеража.</p>	<b>6</b>	<b>6</b>		<b>3</b>
	<p><b><u>Самостоятельная работа</u></b></p> <p>Составление алгоритма приготовления блюд рубленой массы из рыбы.</p> <p>Составление технологических карт на блюда рубленой массы из рыбы.</p> <p>Подготовка рефератов: « Блюда из рубленой массы».</p>	<b>3</b>		<b>1</b> <b>1</b> <b>1</b>	

	<p><b>Учебная практика</b>  <b>Виды работ</b></p> <p>1. Приготовление сложных блюд из отварной, припущенной рыбы.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Варка рыбы порционным куском, филе, целыми тушками.</li> <li>- Приготовление и оформление различными способами блюд из отварной рыбы (рыбы отварная с соусом польским, голландским) с гарниром и соусом.</li> <li>- Приготовление рыбы целиком, звеньями, порционным куском.</li> <li>- Приготовление блюд из припущенной рыбы, оформление различными способами с гарниром и соусом( рыба паровая, в соусе белое вино, в соусе рассол, рыба фаршированная).</li> </ul> <p>.2. Приготовление сложных блюд из жареной рыбы.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление блюд из жареной рыбы основным способом, оформление и варианты подачи блюд ( рыба жареная миньер, судак с зеленым маслом(кольбер), рыба грилье, рыба на вертеле).</li> </ul> <p>Приготовление, оформление различными способами блюд из рыбы жареной во фритюре ( рыбы жареная в тесте (орли)). Подбор гарнира и соусов для подачи.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 3.Приготовление сложных блюд из запеченной и тушеной рыбы.</li> <li>- Приготовление, оформление и различные варианты подачи блюд из запеченной рыбы ( солянка на сковороде, рыба по-московски, в томатном соусе с грибами(агротен));</li> <li>- Приготовление, оформление блюд из тушеной рыбы (рыба тушенная в томате с овощами, в молоке с луком).</li> </ul> <p>4. Приготовление сложных блюд из рубленой рыбы.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление и оформление блюд из рубленой рыбы (котлеты рыбные любительские, биточки жареные фри, зразы с черносливом по-российски, тельное, рулет из рыбы), подбор гарнира и соуса.</li> </ul> <p>5. Приготовление сложных блюд из нерыбного водного сырья.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление и оформление блюд из нерыбного водного сырья (мидии запеченные под томатным соусом, устрицы в соусе белое вино, солянка из кальмаров, запеканка картофельная с трепангами, омлет из морской капусты).</li> </ul>	<b>30</b>		
--	---	-----------	--	--

<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ</b> 2. Приготовление сложных блюд из отварной, припущенной рыбы. - Варка рыбы порционным куском, филе, целыми тушками. - Приготовление и оформление различными способами блюд из отварной рыбы ( рыбы отварная с соусом польским, голландским) с гарниром и соусом. - Приготовление рыбы целиком, звеньями, порционным куском. - Приготовление блюд из припущенной рыбы, оформление различными способами с гарниром и соусом( рыба паровая, в соусе белое вино, в соусе рассол, рыба фаршированная). .2. Приготовление сложных блюд из жареной рыбы. - Приготовление блюд из жареной рыбы основным способом, оформление и варианты подачи блюд ( рыба жареная миньер, судак с зеленым маслом(кольбер), рыба грилье, рыба на вертеле). Приготовление, оформление различными способами блюд из рыбы жареной во фритюре ( рыбы жареная в тесте (орли)). Подбор гарнира и соусов для подачи. - 3.Приготовление сложных блюд из запеченной и тушеной рыбы. - Приготовление, оформление и различные варианты подачи блюд из запеченной рыбы ( солянка на сковороде, рыба по-московски, в томатном соусе с грибами(агротен)); - Приготовление, оформление блюд из тушеной рыбы (рыба тушенная в томате с овощами, в молоке с луком). 4. Приготовление сложных блюд из рубленой рыбы. - Приготовление и оформление блюд из рубленой рыбы (котлеты рыбные любительские, биточки жареные фри, зразы с черносливом по-русски, тельное, рулет из рыбы), подбор гарнира и соуса. 5. Приготовление сложных блюд из нерыбного водного сырья. - Приготовление и оформление блюд из нерыбного водного сырья (мидии запеченные под томатным соусом, устрицы в соусе белое вино, солянка из кальмаров, запеканка картофельная с трепангами, омлет из морской капусты).		18		
<b>Раздел 7 ПМ 03</b> <b>Приготовление блюд из мяса и субпродуктов.</b>		<b>90</b>	<b>40</b>	<b>30</b>
<b>МДК 03. 01.</b> <b>Технология приготовления сложной горячей кулинарной</b>	<b>Уметь</b> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - принимать организационные решения по процессам приготовления сложной кулинарной продукции;			

<p><b>продукции.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить расчёты по формулам;</li> <li>- безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: мяса и субпродуктов;</li> <li>- выбирать различные способы и приёмы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции:, блюд из мяса и субпродуктов.</li> <li>- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из мяса и субпродуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;</li> <li>- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из мяса и субпродуктов.</li> <li>- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных горячих блюд из мяса и субпродуктов.</li> <li>- варианты сочетания мяса и субпродуктов с другими ингредиентами, подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</li> <li>- технологию приготовления горячих блюд из мяса и субпродуктов.</li> <li>- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из мяса и субпродуктов.</li> <li>- технику нарезки на порции готового мяса в горячем виде;</li> <li>- правила порционирования мяса приготовленного крупным куском в зависимости от размера мясных блюд;</li> <li>- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд мяса и субпродуктов.</li> <li>- требования безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из мяса и субпродуктов.</li> <li>- риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции.</li> </ul>				
--------------------------	---	--	--	--	--



<b>Тема 7.1. Общие правила приготовления блюд из мяса и субпродуктов.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Значение мясных блюд и блюд из субпродуктов в питании, их классификация.</li> <li>• Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса, субпродуктов.</li> </ul>	<b>1</b>	<b>1</b>		2
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Правила выбора полуфабрикатов из мяса и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки.</li> <li>• Комбинирование различных способов приготовления горячих блюд из мяса и субпродуктов: методы и варианты</li> </ul>	<b>1</b>	<b>1</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Подбор пряностей и приправ при приготовлении блюд из мяса и субпродуктов.</li> <li>• Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных горячих блюд из мяса и субпродуктов.</li> <li>• Сочетание мяса и субпродуктов с другими ингредиентами.</li> <li>• Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из мяса и субпродуктов.</li> </ul>	<b>1</b>	<b>1</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из мяса и субпродуктов.</li> <li>• Техника нарезки на порции готового мяса в горячем виде.</li> </ul>	<b>1</b>	<b>1</b>		2
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Порционирование мяса приготовленного крупным куском.</li> <li>• Сервировка, оформления и способы подачи сложных блюд из мяса и субпродуктов.</li> <li>• Безопасные способы приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из мяса и субпродуктов.</li> <li>• Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых блюд из мяса и субпродуктов.</li> <li>• Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых блюд из мяса и субпродуктов.</li> </ul>	<b>1</b>	<b>1</b>		
	<b>Практическое занятие №13</b> <b>Определение % отходов при обвалке мяса, в зависимости от вида и сорта.</b> <b>Решение ситуационных задач.</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		3

<b>Тема 7.2.Технология приготовления блюд из отварного мяса и субпродуктов.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ассортимент и классификация блюд из отварного мяса и субпродуктов.</li> <li>• Комбинирование различных способов приготовления горячих блюд из мяса отварного и субпродуктов: методы и варианты.</li> <li>• Подбор пряностей и приправ при приготовлении блюд из мяса отварного и субпродуктов.</li> <li>• Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных горячих блюд из мяса отварного и субпродуктов.</li> </ul>	1	1		2
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Сочетание мяса отварного и субпродуктов с другими ингредиентами.</li> <li>• Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из мяса отварного и субпродуктов.</li> <li>• Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из мяса отварного и субпродуктов.</li> <li>• Техника нарезки на порции готового мяса отварного в горячем виде.</li> </ul>	1	1		2
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Порционирование мяса отварного приготовленного крупным куском.</li> <li>• Сервировка, оформления и способы подачи сложных блюд из мяса отварного и субпродуктов.</li> </ul>	1	1		2
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Безопасные способы приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из мяса отварного и субпродуктов.</li> <li>• Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых блюд из мяса отварного и субпродуктов.</li> <li>• Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых блюд из мяса отварного и субпродуктов.</li> </ul>	1	1		2
	<p><b><u>Самостоятельная работа</u></b>  Составление алгоритма приготовления и отпуска блюд из мяса и субпродуктов.  Составление технологических карт на блюда из мяса и субпродуктов.  Работа со сборником рецептов и нормативными документами.  Разработка новых видов фирменных блюд из мяса и субпродуктов.</p>	6		2 2 2	2
	<b>Тема 7.3. Технология приготовления блюд из жареного мяса и субпродуктов.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ассортимент и классификация блюд из жареного мяса и субпродуктов.</li> <li>• Комбинирование различных способов приготовления горячих блюд из мяса жареного и субпродуктов: методы и варианты.</li> <li>• Подбор пряностей и приправ при приготовлении блюд из мяса жареного и субпродуктов.</li> </ul>	1	1	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных горячих блюд из мяса жареного и субпродуктов.</li> <li>• Сочетание мяса жареного и субпродуктов с другими ингредиентами.</li> </ul>	<b>1</b>	<b>1</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из мяса жареного и субпродуктов.</li> </ul>	<b>1</b>	<b>1</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Определение степени готовности и качества сложных блюд из мяса жареного и субпродуктов, органолептическими способами</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Техника нарезки на порции готового мяса жареного в горячем виде.</li> <li>• Порционирование мяса жареного приготовленного крупным куском.</li> <li>• Сервировка, оформления и способы подачи сложных блюд из мяса жареного и субпродуктов</li> <li>• Безопасные способы приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из мяса жареного и субпродуктов.</li> <li>• Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых блюд из мяса жареного и субпродуктов.</li> <li>• Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых блюд из мяса жареного и субпродуктов.</li> </ul>	1	1		
<p><b>Практическое занятие №14</b>  <b>Определение % у жарки при приготовлении блюд из жареного мяса.</b></p>	<b>2</b>	<b>2</b>		<b>3</b>
<p><b>Лабораторно-практическая работа № 11 по теме: «Приготовление блюд из отварного, жареного порционным и мелким куском».</b>  1 Определение органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов.  2 Подбор производственного инвентаря и оборудования, посуды для приготовления блюд из мяса отварного, жареного порционным и мелким куском.  3 Приготовление, оформление и способы подачи ассортимента блюд из мяса отварного и жареного порционным и мелким куском.  4 Правила подачи блюд из мяса отварного, жареного порционными мелким куском.  5 Составление и оформление сырьевых ведомостей, технологических карт.  6 Проведение бракеража.</p>	<b>6</b>	<b>6</b>		<b>3</b>

	<p><b><u>Самостоятельная работа</u></b></p> <p>Составление алгоритма приготовления и отпуска блюд из мяса жареного и субпродуктов.</p> <p>Составление технологических карт на блюда из мяса жареного и субпродуктов.</p> <p>Работа со сборником рецептов и нормативными документами.</p> <p>Разработка новых видов фирменных блюд из мяса жареного и субпродуктов.</p>	6		2 2 2	2
<p><b>Тема 7. 4.</b></p> <p><b>Технология приготовления блюд из тушёного мяса и субпродуктов.</b></p> <p><b>ОК. 8</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ассортимент и классификация блюд из тушёного мяса и субпродуктов.</li> <li>• Комбинирование различных способов приготовления горячих блюд из мяса тушёного и субпродуктов: методы и варианты.</li> <li>• Подбор пряностей и приправ при приготовлении блюд из мяса тушёного и субпродуктов.</li> </ul>	1	1		2
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных горячих блюд из мяса тушёного и субпродуктов.</li> <li>• Сочетание мяса тушёного и субпродуктов с другими ингредиентами.</li> <li>• Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из мяса тушёного и субпродуктов.</li> </ul>	1	1		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Определение степени готовности и качества сложных блюд из мяса тушёного и субпродуктов, органолептическим способом.</li> <li>• Техника нарезки на порции готового мяса тушёного в горячем виде.</li> <li>• Порционирование мяса тушёного приготовленного крупным куском.</li> </ul>	1	1		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Сервировка, оформления и способы подачи сложных блюд из мяса тушёного и субпродуктов.</li> </ul>	1	1		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Безопасные способы приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из мяса тушёного и субпродуктов</li> <li>• Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых блюд из мяса тушёного и субпродуктов.</li> <li>• Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых блюд из мяса тушёного и субпродуктов.</li> </ul>				

	<b><u>Практическое занятие №15</u></b> Составление технологических карт, сырьевых ведомостей. Решение ситуационных задач	2	2		3
	<b><u>Самостоятельная работа</u></b> Составление алгоритма приготовления и отпуска блюд из мяса тушёного и субпродуктов. Составление технологических карт на блюда из мяса тушёного и субпродуктов. Работа со сборником рецептов и нормативными документами. Разработка новых видов фирменных блюд из мяса тушёного и субпродуктов.	6		2	2
<b>Тема 7.5. Технология приготовления блюд из запеченного мяса.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ассортимент и классификация блюд из запеченного мяса.</li> <li>• Комбинирование различных способов приготовления горячих блюд из мяса, запечённого: методы и варианты.</li> <li>• Подбор пряностей и приправ при приготовлении блюд из мяса запечённого.</li> <li>• Комбинирование различных способов приготовления горячих блюд из мяса, запечённого: методы и варианты.</li> <li>• Подбор пряностей и приправ при приготовлении блюд из мяса запечённого.</li> </ul>	1	1		2
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Порционирование мяса запечённого приготовленного крупным куском.</li> <li>• Сервировка, оформления и способы подачи сложных блюд из мяса запечённого.</li> <li>• Безопасные способы приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из мяса запечённого</li> </ul>	1	1		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых блюд из мяса запечённого.</li> <li>• Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых блюд из мяса запечённого.</li> </ul>	1	1		
	<b><u>Самостоятельная работа</u></b> Составление алгоритма приготовления и отпуска блюд из мяса запечённого. Составление технологических карт на блюда из мяса запечённого. Работа со сборником рецептов и нормативными документами. Разработка новых видов фирменных блюд из мяса запечённого.	6		2	2

<b>Тема 7.6. Технология приготовления блюд из рубленого мяса.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ассортимент и классификация блюд из рубленого мяса.</li> <li>• Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления горячих блюд из мяса рубленого.</li> <li>• Подбор пряностей и приправ при приготовлении блюд из мяса рубленого.</li> </ul>	1	1		2
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных горячих блюд из мяса рубленого.</li> <li>• Сочетание мяса рубленого с другими ингредиентами.</li> <li>• Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из мяса рубленого.</li> </ul>	1	1		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Определение степени готовности и качества сложных блюд из мяса рубленого: органолептическими способами.</li> <li>• Сервировка, оформления и способы подачи сложных блюд из мяса рубленого.</li> <li>• Безопасные способы приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из мяса рубленого.</li> </ul>	1	1		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых блюд из мяса рубленого.</li> <li>• Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых блюд из мяса рубленого.</li> </ul>	1	1		
	<p><b><u>Самостоятельная работа</u></b></p> <p>Составление алгоритма приготовления и отпуска блюд из рубленого мяса.</p> <p>Составление технологических карт на блюда из рубленого мяса.</p> <p>Работа со сборником рецептур и нормативными документами.</p> <p>Разработка новых видов фирменных блюд из рубленого мяса.</p>	6		2 2	2
<b>Тема 7.7. Технология приготовления блюд из мяса диких животных.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ассортимент и классификация блюд из мяса диких животных.</li> <li>• Комбинирование различных способов приготовления горячих блюд из мяса диких животных: методы и варианты.</li> </ul>	1	1		2

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Подбор пряностей и приправ при приготовлении блюд из мяса диких животных.</li> <li>• Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных горячих блюд из мяса диких животных.</li> <li>• Сочетание мяса диких животных с другими ингредиентами</li> </ul>	1	1		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из мяса диких животных.</li> <li>• Определение степени готовности и качества сложных блюд из мяса диких животных: органолептическими способами.</li> <li>• Сервировка, оформление и способы подачи сложных блюд из мяса диких животных.</li> </ul>	1	1		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Безопасные способы приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из мяса диких животных.</li> <li>• Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых блюд из мяса диких животных.</li> <li>• Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых блюд из мяса диких животных.</li> </ul>	1	1		
	<p><b>Практическое занятие №16</b>  <b>Расчет сырья для лабораторно-практической работы № 12; 13; 14</b></p>	2	2		3
	<p><b>Лабораторно-практическая работа № 12 по теме: «Приготовление блюд из мяса тушёного, запеченного».</b>  1 Определение органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов.  2 Подбор производственного инвентаря и оборудования, посуды для приготовления блюд мяса тушёного, запеченного.  3 Приготовление, оформление и способы подачи ассортимента блюд из тушёного, запеченного мяса.  4 Правила подачи блюд из тушёного, запеченного.  5 Составление и оформление сырьевых ведомостей, технологических карт.  6 Проведение бракеража.</p>	6	6		3
	<p><b>Лабораторно-практическая работа № 13 по теме: «Приготовление блюд из</b></p>				3

	<p>натуральной рубки и котлетной массы из мяса».</p> <p>1 Определение органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>2 Подбор производственного инвентаря и оборудования, посуды для приготовления блюд из натуральной рубки и котлетной массы из мяса.</p> <p>3 Приготовление, оформление и способы подачи ассортимента блюд из натуральной рубки и котлетной массы из мяса.</p> <p>4 Правила подачи блюд из натуральной рубки и котлетной массы из мяса.</p> <p>5 Составление и оформление сырьевых ведомостей, технологических карт.</p> <p>6 Проведение бракеража.</p>	6	6	
	<p><b>Лабораторно-практическая работа № 14 по теме: «Приготовление банкетных блюд из мяса особосложного приготовления».</b></p> <p>1 Определение органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>2 Подбор производственного инвентаря и оборудования, посуды для приготовления банкетных блюд из мяса особосложного приготовления.</p> <p>3 Приготовление, оформление и способы подачи банкетных блюд из мяса особосложного приготовления.</p> <p>4 Правила подачи банкетных блюд из мяса особосложного приготовления.</p> <p>5 Составление и оформление сырьевых ведомостей, технологических карт.</p> <p>6 Проведение бракеража.</p>	6	6	3
<p><b>Учебная практика</b></p>	<p><b>Виды работ</b></p> <p><b>Приготовление блюд из отварного и жареного мяса, мяса диких животных.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Выбор ассортимента блюд из мяса отварного и жареного</li> <li>– Выбор основных полуфабрикатов из мяса, дополнительных продуктов</li> <li>– Приемка и органолептическая оценка качества сырья для мясных блюд;</li> <li>– Организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, подготовка электротеплового оборудования (установка температурного режима нагрева), соблюдение санитарно-гигиенических требований, правил техники безопасности;</li> <li>– Варка мясных полуфабрикатов, мясопродуктов,</li> <li>– Приготовление блюд из отварного мяса, , диких животных (баранина с овощами (айриштю), языки отварные, котлеты, рубленные телячьи паровые, почки жаренные в сухарях),</li> <li>– Подбор гарниров и соусов для подачи блюд из отварного мяса;</li> </ul>	24		



<ul style="list-style-type: none"> <li>– Подбор столовой посуды для подачи блюд;</li> <li>– Жарка мяса крупным куском, порционным;</li> <li>– Приготовление блюд из жареного мяса (ростбиф, грудинка фаршированная, оленина или лосятина жареные, котлеты фаршированные,</li> <li>– Подбор гарниров и соусов для жареных блюд из мяса;</li> <li>– Подбор столовой посуды, оформление различными вариантами;</li> <li>– Проведение бракеража готовых блюд;</li> <li>– Хранение и реализация готовых блюд</li> </ul> <p><b>Приготовление блюд из тушеного и запеченного мяса, мяса диких животных.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Выбор ассортимента блюд из тушеного, запеченного мяса</li> <li>– Выбор сырья, полуфабрикатов, дополнительных ингредиентов для приготовления блюд</li> <li>– Приемка и органолептическая оценка сырья;</li> <li>– Организация рабочего места: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, подготовка электротеплового - оборудования;</li> <li>– Соблюдение санитарно-гигиенических требований;</li> <li>– Приготовление блюд из тушеного мяса, диких животных (мясо, шпигованное с овощами, чанахи, говядина, тушенная с черносливом, почки по-русски, медвежатина тушенная, тушеное мясо кабана,</li> <li>– Подбор гарниров, соусов. Оформление различными способами тушенных мясных блюд</li> <li>– Приготовление, оформление, подбор гарнира и соуса для блюд из запеченного мяса (котлеты натуральные, запеченные в соусе, форшмак).</li> <li>– -проведение бракеража готовых блюд</li> </ul> <p>-хранение и реализация готовых блюд</p> <p><b>Приготовление, блюд из рубленого мяса и котлетной массы</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Выбор ассортимента блюд из рубленого мяса и котлетной массы;</li> <li>– Выбор сырья, полуфабрикатов, дополнительных ингредиентов для приготовления блюд;</li> <li>– Приемка и органолептическая оценка сырья для мясных блюд;</li> <li>– Организация рабочего места в мясном цехе;</li> <li>– Соблюдение санитарно-гигиенических требований;</li> <li>– Приготовление, оформление блюд из рубленого мяса и котлетной массы, подбор гарнира и соуса (люля-кебаб, котлеты, запеченные под молочным соусом, биточки под сметанным соусом, биточки, оладьи из печени.</li> <li>– Подбор столовой посуды для подачи блюд;</li> <li>– Проведение бракеража готовых блюд;</li> </ul> <p>Хранение и реализация готовых блюд</p>		
--	--	--

<b>Производственная практика</b>		<b>Виды работ</b>			18					
<p>1. Приготовление сложных блюд из отварного, жареного, тушёного, запеченного мяса, мяса диких животных и субпродуктов.</p> <p>- Приготовление, оформление блюд из отварного мяса диких животных, подбор гарнира и соуса (баранина с овощами(айриштю), языки отварные, котлеты рубленые телячьи паровые, й, котлеты натуральные, почки жаренные в сухарях),</p> <p>2. Приготовление, оформление, подбор гарнира и соуса для блюд из жареного мяса ( ростбиф, грудинка фаршированная, оленина или лосятина жареные, котлеты фаршированные, Приготовление, оформление блюд из тушеного мяса диких животных, подбор гарнира и соуса ( мясо, шпигованное с овощами, чанахи, говядина, тушенная с черносливом, почки по-русски, медвежатина тушеная, тушеное мясо кабана.)</p> <p>- Приготовление, оформление, подбор гарнира и соуса для блюд из запеченного мяса (котлеты натуральные, запеченные в соусе, форшмак).</p> <p>3. Приготовление сложных блюд из рубленого мяса и котлетной массы-</p> <p>Приготовление, оформление блюд из рубленого мяса и котлетной массы, подбор гарнира и соуса ( люля-кебаб, котлеты, запеченные под молочным соусом, биточки под сметанным соусом, , фаршированные шампиньонами, , оладьи из печени, котлеты полтавские).</p>										
<b>Раздел 8 ПМ 03</b>		<b>Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.</b>			60			40		
<b>МДК 03.01</b>		<b>Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.</b>						30		
		<p><b>уметь</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной кулинарной продукции;</li> <li>- проводить расчёты по формулам;</li> <li>- безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: птицы, пернатой дичи и кролика.</li> <li>- выбирать различные способы и приёмы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: птицы, дичи и кролика.</li> </ul>								

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;</li> <li>- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;</li> <li>- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных птицы, дичи и кролика.</li> <li>- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из птицы, дичи и кролика.</li> <li>- технологию приготовления сложных блюд птицы, дичи и кролика.</li> <li>- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из птицы, дичи и кролика.</li> <li>- технику нарезки на порции готовой птицы, дичи и кролика.</li> <li>- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы).</li> <li>- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из птицы, дичи и кролика.</li> <li>- требования безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из птицы, дичи и кролика.</li> <li>- риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции.</li> </ul>				
<p><b>Тема 8.1.</b> <b>Общие правила приготовления блюд из сельскохозяйственно й птицы, пернатой дичи и кролика.</b></p>	<p><b>ОК.9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика в профессиональной деятельности.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Значение блюд из птицы, пернатой дичи и кролика в питании, их классификация.</li> <li>• Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы, пернатой дичи и кролика.</li> <li>• Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции из птицы, пернатой дичи и кролика.</li> <li>• Правила выбора полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки, требование к качеству</li> </ul>	1	1		2

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Комбинирование различных способов приготовления блюд из птицы, пернатой дичи и кролика: методы и варианты.</li> <li>• Подбор пряностей, приправ при приготовлении блюд из птицы, пернатой дичи, кролика.</li> <li>• Температурный, санитарный режим и правила приготовления блюд из птицы, пернатой дичи, кролика.</li> <li>• Сочетание птицы, пернатой дичи, кролика с другими ингредиентами.</li> </ul>	1	1		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из птицы, пернатой дичи, кролика.</li> <li>• Техника нарезки на порции готовой птицы, дичи, кролика.</li> <li>• Подбор горячих соусов для подачи блюд из птицы, дичи, кролика.</li> <li>•</li> </ul>	1	1		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Техника нарезки на порции готовой птицы, дичи, кролика.</li> <li>• Подбор горячих соусов для подачи блюд из птицы, дичи, кролика.</li> <li>• Порционирование птицы, дичи, кролика приготовленных целой тушкой в зависимости от размера.</li> <li>• Сервировка, оформление и способы подачи сложных блюд из птицы, дичи, кролика.</li> <li>• Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных блюд из птицы, дичи, кролика.</li> <li>• Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых блюд из птицы, дичи, кролика.</li> </ul>	1	1		
<p><b>Практическое занятие №17</b>  <b>Расчёт % отходов при обработке сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика при холодной обработке.</b></p>	<b>1</b>	<b>1</b>		<b>3</b>

	<p><u>Самостоятельная работа</u>  Составление технологических карт на блюда из птицы, пернатой дичи и кролика.  Составить алгоритм приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.  Работа со сборником рецептур.</p>	6		2 2 2	2
<p>Тема 8. 2.  Приготовление блюд из отварной и припущенной птицы, дичи, кролика.</p>	<p><b>ОК.9.</b> Ориентироваться в условиях частой смены технологий приготовления блюд из отварной сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика в профессиональной деятельности</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции из птицы, пернатой дичи и кролика отварных припущенных.</li> <li>• Выбор полуфабрикатов из отварной, припущенной птицы, пернатой дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки.</li> <li>• Комбинирование различных способов приготовления блюд из отварной, припущенной птицы, пернатой дичи и кролика: методы и варианты.</li> </ul>	1	1		2
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Подбор пряностей, приправ при приготовлении блюд из отварной, припущенной птицы, пернатой дичи, кролика.</li> <li>• Температурный, санитарный режим и правила приготовления блюд из отварной, припущенной птицы, пернатой дичи, кролика.</li> <li>• Сочетания отварной, припущенной птицы, пернатой дичи, кролика с другими ингредиентами</li> </ul>	1	1		2

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из отварной, припущенной птицы, пернатой дичи, кролика.</li> <li>• Нарезка на порции готовой отварной, припущенной птицы, дичи, кролика.</li> <li>• Подбор горячих соусов для подачи блюд из отварной, припущенной птицы, дичи, кролика</li> </ul>	1	1		2
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Порционирование птицы, дичи, кролика приготовленных целой тушкой в зависимости от размера.</li> <li>• Подбор горячих соусов для подачи блюд из отварной, припущенной птицы, дичи, кролика</li> <li>• Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных блюд из отварной, припущенной птицы, дичи, кролика.</li> <li>• Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых блюд из отварной, припущенной птицы, дичи, кролика.</li> </ul>	1	1		2
	<p><u>Самостоятельная работа</u></p> <p>Составление технологических карт на блюда из отварной птицы, пернатой дичи и кролика.</p> <p>Составить алгоритм приготовления блюд из отварной сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.</p> <p>Работа со сборником рецептур.</p>	6		2 2 2	2
Тема 8.3. Технология приготовления блюд из жареной птицы, пернатой дичи, кролика.	<p><b>ОК.9.</b> Ориентироваться в условиях частой смены технологий приготовления блюд из жареной сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика в профессиональной деятельности</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции из жареной птицы, пернатой дичи и кролика.</li> <li>• Выбор полуфабрикатов из жареной птицы, пернатой дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки.</li> </ul>	1	1		2

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Комбинирование различных способов приготовления блюд из жареной птицы, пернатой дичи и кролика: методы и варианты.</li> <li>• Подбор пряностей, приправ при приготовлении блюд из жареной птицы, пернатой дичи, кролика.</li> <li>• Температурный, санитарный режим и правила приготовления блюд из жареной птицы, пернатой дичи, кролика</li> </ul>	1	1		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Сочетание жареной птицы, пернатой дичи, кролика с другими ингредиентами.</li> <li>• Техника нарезки на порции готовой жареной птицы, дичи, кролика.</li> <li>• Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из жареной птицы, пернатой дичи, кролика.</li> </ul>	1	1		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Подбор горячих соусов для подачи блюд из жареной птицы, дичи, кролика.</li> <li>• Порционирование жареной птицы, дичи, кролика приготовленных целой тушкой в зависимости от размера.</li> <li>• Сервировка, оформление и способы подачи сложных блюд из жареной птицы, дичи, кролика.</li> </ul>	1	1		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных блюд из жареной птицы, дичи, кролика.</li> </ul>	1	1		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых блюд из жареной птицы, дичи, кролика</li> </ul>				
	<p><b><u>Практическое занятие №18</u></b> Решение ситуационных задач. Составление технологических карт</p>	1	1		3

	<p><u>Самостоятельная работа</u></p> <p>Составление технологических карт на блюда из жареной птицы, пернатой дичи и кролика.</p> <p>Составить алгоритм приготовления блюд из жареной сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.</p> <p>Работа со сборником рецептур.</p>	4		2 1 1	2
<p>Тема 8.4. Технология приготовления блюд из тушёной, рубленой птицы, дичи, кролика</p>	<p><b>ОК.9.</b> Ориентироваться в условиях частой смены технологий приготовления блюд из тушёной, рубленой сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика в профессиональной деятельности</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции из тушёной, рубленой птицы, пернатой дичи и кролика .</li> <li>• Выбор полуфабрикатов из тушёной рубленой птицы, пернатой дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки</li> </ul>	1	1		2
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Комбинирование различных способов приготовления блюд из тушёной, рубленой птицы, пернатой дичи и кролика: методы и варианты.</li> <li>• Подбор пряностей, приправ при приготовлении блюд из тушёной, рубленой птицы, пернатой дичи, кролика.</li> </ul>	1	1		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Температурный, санитарный режим и правила приготовления блюд из тушёной, рубленой птицы, пернатой дичи, кролика.</li> <li>• Сочетание тушёной, рубленой птицы, пернатой дичи, кролика с другими ингредиентами.</li> </ul>	1	1		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из тушёной, рубленой птицы, пернатой дичи, кролика.</li> <li>• Техника нарезки на порции готовой тушёной, рубленой птицы, дичи, кролика.</li> </ul>	1	1		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Подбор горячих соусов для подачи блюд из тушёной, рубленой птицы, дичи, кролика.</li> <li>• Порционирование тушёной птицы, дичи, кролика приготовленных целой тушкой в зависимости от размера</li> <li>• Сервировка, оформление и способы подачи сложных блюд из тушёной, рубленой птицы, дичи, кролика.</li> </ul>	1	1		



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных блюд из тушёной, рубленой птицы, дичи, кролика.</li> <li>• Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых блюд из тушёной, рубленой птицы, дичи, кролика.</li> </ul>	1	1		
	<b>Практическое занятие №19</b> <b>Расчёт сырья для лабораторно-практической работы № 15; 16; 17</b> <b>Решение ситуационных задач.</b>	1	1		3
	<u>Самостоятельная работа</u> Составление технологических карт на блюда из тушёной, рубленой птицы, пернатой дичи и кролика. Составить алгоритм приготовления блюд из тушёной, рубленой сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. <u>Работа со сборником рецептов</u>	4		2 2	2
	<b>Лабораторно-практическая работа № 15 по теме: «Приготовление блюд из отварной и припущенной птице, дичи, кролика ».</b> 1 Определение органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 2 Подбор производственного инвентаря и оборудования, посуды для приготовления блюд из отварной птицы, дичи, кролика. 3 Приготовление, оформление и способы подачи блюд из отварной птицы, дичи, кролика. 4 Правила подачи банкетных блюд из отварной птицы, дичи, кролика. 5 Составление и оформление сырьевых ведомостей, технологических карт. 6 Проведение бракеража.	6	6		3

	<p><b>Лабораторно-практическая работа № 16 по теме: «Приготовление блюд из жареной, тушёной, рубленой птицы, дичи, кролика».</b></p> <p>1 Определение органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>2 Подбор производственного инвентаря и оборудования, посуды для приготовления блюд из жареной, тушёной, рубленой птицы, дичи, кролика.</p> <p>3 Приготовление, оформление и способы подачи блюд из жареной, тушёной, рубленой птицы, дичи, кролика.</p> <p>4 Правила подачи банкетных блюд из жареной, тушёной, рубленой птицы, дичи, кролика.</p> <p>5 Составление и оформление сырьевых ведомостей, технологических карт.</p> <p>6 Проведение бракеража.</p>	<b>6</b>	<b>6</b>		3
	<p><b>Лабораторно-практическая работа № 17 по теме: «Приготовление банкетных блюд из птицы и дичи особосложного приготовления»</b></p> <p>1 Определение органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>2 Подбор производственного инвентаря и оборудования, посуды для приготовления банкетных блюд из птицы и дичи особосложного приготовления.</p> <p>3 Приготовление, оформление и способы подачи банкетных блюд из птицы и дичи особосложного приготовления.</p> <p>4 Отработка правил подачи банкетных блюд из птицы и дичи особосложного приготовления.</p> <p>5 Составление и оформление сырьевых ведомостей, технологических карт.</p> <p>6 Проведение бракеража.</p>	<b>6</b>	<b>6</b>		3
<p><b>Учебная практика</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p><b>Приготовление блюд из отварной и жареной птицы, кролика, пернатой дичи.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Выбор ассортимента блюд из птицы и кролика отварного и жареного</li> <li>– Выбор основных полуфабрикатов из птицы, дополнительных продуктов</li> <li>– Приемка и органолептическая оценка качества сырья для блюд;</li> <li>– Организация рабочего места в горячем цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, подготовка электротеплового оборудования (установка температурного режима нагрева), соблюдение санитарно-гигиенических требований, правил техники безопасности;</li> <li>– Приготовление блюд из отварного мяса птицы, кролика, приготовление котлеты натуральных из филе</li> </ul>		<b>12</b>			

<p>птицы под соусом паровым с грибами,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Подбор гарниров и соусов для подачи блюд из птицы и кролика;</li> <li>– Подбор столовой посуды для подачи блюд;</li> <li>– Приготовление блюд из жареных: жареные, гусь, утка фаршированные, цыплята-табака, котлеты фаршированные, котлеты по-киевски, птица или кролик по-столичному);</li> <li>– Подбор гарниров и соусов для жареных блюд;</li> <li>– Подбор столовой посуды, оформление различными вариантами;</li> <li>– Проведение бракеража готовых блюд;</li> <li>– Хранение и реализация готовых блюд</li> </ul> <p><b>Приготовление блюд из тушеного и запеченного мяса птицы и кролика .</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Выбор ассортимента блюд из тушеного, запеченного мяса</li> <li>– Выбор сырья, полуфабрикатов, дополнительных ингредиентов для приготовления блюд</li> <li>– Приемка и органолептическая оценка сырья;</li> <li>– Организация рабочего места: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, подготовка электротеплового - оборудования;</li> <li>– Соблюдение санитарно-гигиенических требований;</li> <li>– Приготовление блюд из тушеного мяса, птицы :гусь, утка по-домашнему, чахохбили).</li> <li>– Подбор гарниров, соусов. Оформление различными способами тушеных блюд</li> <li>– Приготовление, оформление, подбор гарнира и соуса для блюд из запеченного мяса (котлеты натуральные, запеченные в соусе,.</li> <li>– -проведение бракеража готовых блюд</li> </ul> <p>-хранение и реализация готовых блюд</p> <p><b>Приготовление, блюд из рубленого мяса и котлетной массы</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Выбор ассортимента блюд из рубленого мяса и котлетной массы;</li> <li>– Выбор сырья, полуфабрикатов, дополнительных ингредиентов для приготовления блюд;</li> <li>– Приемка и органолептическая оценка сырья для блюд;</li> <li>– Организация рабочего места в мясном цехе;</li> <li>– Соблюдение санитарно-гигиенических требований;</li> <li>– Приготовление, оформление блюд из рубленого мяса и котлетной массы, подбор гарнира и соуса, котлеты, запеченные под молочным соусом, биточки под сметанным соусом, биточки, рубленные из птицы, фаршированные шампиньонами, кнели из птицы паровые,</li> <li>– Подбор столовой посуды для подачи блюд;</li> <li>– Проведение бракеража готовых блюд;</li> <li>– Хранение и реализация готовых блюд</li> </ul>		
---	--	--

<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ</b> 1. Приготовление сложных блюд из отварного, жареного мяса, птицы,, пернатой дичи, кролика.  - Приготовление, оформление блюд из отварной птицы, , подбор гарнира и соуса, кролик отварной, котлеты натуральные из филе птицы под соусом паровым с грибами, - Приготовление, оформление, подбор гарнира и соуса для блюд из жареного, гуся , утки фаршированной ; гусь, утка по-домашнему, чахохбили). котлеты фаршированные, котлеты по-киевски, птица или кролик по-столичному). Приготовление, оформление, подбор гарнира и соуса блюд запеченных из птицы и кролика (котлеты натуральные, запеченные в соусе,). - Приготовление, оформление блюд из рубленого мяса и котлетной массы, подбор гарнира и соуса (, котлеты, запеченные под молочным соусом, биточки под сметанным соусом, биточки рубленные из птицы, фаршированные шампиньонами, кнели из птицы паровые,		<b>6</b>		
<b>Раздел 9 Приготовление блюд из яиц и творога.</b>		<b>16</b>	<b>11</b>	<b>5</b>
<b>МДК 03.01</b> <b>Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.</b>	<p style="text-align: center;"><b>Уметь</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной кулинарной продукции;</li> <li>- проводить расчёты по формулам;</li> <li>- безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: блюд из яиц и творога.</li> <li>- выбирать различные способы и приёмы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент сложных горячих блюд из яиц и творога.</li> <li>- методы организации производства сложных блюд из яиц и творога.</li> <li>- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из яиц и творога.</li> </ul>			

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из яиц и творога.</li> <li>- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных блюд из яиц и творога.</li> <li>- варианты сочетания яиц и творога с другими ингредиентами, подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из яиц и творога.</li> <li>- температуру подачи сложных блюд из яиц и творога.</li> <li>- требования безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из яиц и творога.</li> <li>- риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции.</li> </ul>			
<p><b>Тема 9. 1 Общие правила приготовления блюд из яиц и творога.</b></p> <p><b>ОК.3.</b></p>	<p><b>ОК.3.</b> <i>Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях при приготовлении блюд из яиц и творога.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Значение блюд из яиц и творога в питании, ассортимент блюд из яиц и творога.</li> <li>• Процессы, происходящие при тепловой обработке яиц и творога.</li> <li>• Выбор продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления блюд из яиц и творога.</li> <li>• Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из яиц и творога.</li> </ul>	2	2	2

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Комбинирование различных способов приготовления сложных блюд из яиц и творога: методы и варианты</li> <li>• Подбор пряностей и приправ при приготовлении сложных блюд из яиц и творога.</li> <li>• Температурный, санитарный режим и правила приготовления блюд из яиц и творога.</li> </ul>	1	1		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Определение степени готовности и качества сложных блюд из яиц и творога: органолептическим способом.</li> <li>• Оформление и способы подачи сложных блюд из яиц и творога.</li> <li>• Безопасные способы приготовления хранения и подачи готовых сложных блюд из яиц и творога.</li> <li>• Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных блюд из яиц и творога.</li> <li>• Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных блюд из яиц и творога.</li> </ul>	1	1		
	<p><b>Практическое занятие №20</b>  <b>Решение ситуационных задач.</b>  <b>Расчёт сырья для лабораторно-практической работы № 18</b></p>	1	1		3
	<p><b><u>Самостоятельная работа</u></b>  Составить алгоритм приготовления блюд из яиц и творога.  Составить технологические карты по приготовлению блюд из яиц и творога.  Работа со сборником рецептур и нормативной документацией.</p>	6		2 2 2	2
	<p><b>Лабораторно- практическая работа № 18 по теме: « Приготовление блюд из яиц и творога»</b>  1 Определение органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов.  2 Подбор инвентаря, оборудования, посуды для приготовления и подачи блюд из яиц и творога.  3 Приготовление, оформление и способы подачи блюд из яиц и творога.  4 Оформление документации (сырьевой ведомости, технологических карт, технико-технологических карт, плана – меню).  5 Проведение бракеража.</p>	6	6		3

<b>Учебная практика.</b> <b>Виды работ</b> 1.Приготовление сложных блюд из яиц. - Варка яиц. - Приготовление, оформление блюд из яиц: яйца, фаршированные помидорами, запеченные под молочным соусом, драчена, рулет яичный с морковью. 2.Приготовление сложных блюд из творога - Приготовление, оформление блюд из творога: сырники с овощами ( картофелем, морковью), запеканка творожная, пудинг творожный, вареники с творогом, творожники « Пряженые» ( с морковью, сыром).		<b>12</b>			
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ</b> <b>Приготовление блюд из яиц и творога.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Варка яиц и приготовление блюд из отварных яиц.</li> <li>• Приготовление, оформление блюд из яиц: яйца, фаршированные помидорами, запеченные под молочным соусом, драчена, рулет яичный с морковью.</li> <li>• Подготовка творога для приготовления блюд.</li> <li>• Приготовление, оформление блюд из творога: сырники с овощами ( картофелем, морковью), запеканка творожная, пудинг творожный, вареники с творогом, творожники « Пряженые» ( с морковью, сыром).</li> <li>• Приготовление холодных блюд из творога.</li> </ul> Соблюдение режима реализации и хранения готовых блюд.		<b>6</b>			
<b>Тема 9.2 Технология приготовления блюд диетического и лечебного питания.</b>		<b>63</b>	<b>42</b>	<b>21</b>	<b>2</b>
<b>ОК.3. ОК.6.</b>	<b>ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях при приготовлении блюд из яиц и творога.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Теоретические основы лечебного питания.</li> </ul>	<b>1</b>	<b>1</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Характеристика и назначение диет с 1 по 15.</li> </ul>	<b>2</b>	<b>2</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Назначение диет</li> </ul>	<b>1</b>	<b>1</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Правила составления меню диетического питания</li> </ul>	<b>1</b>	<b>1</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Характеристика и способы приготовления супов для диетического питания.</li> </ul>	<b>1</b>	<b>1</b>		
	<b>Практическое занятие №21</b> <b>Расчёты карточек-раскладок на первые блюда.</b>	<b>1</b>	<b>1</b>		

<b><u>Самостоятельная работа</u></b>	<b>3</b>		<b>2</b>
• Оформление карточек – раскладок			<b>1</b>
• Оформление меню – порционника			
• Характеристика соусов	<b>1</b>	<b>1</b>	
• Характеристика блюд и гарниров из овощей	<b>1</b>	<b>1</b>	
<b>Практическое занятие №22</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	
<b>Расчет карточек – раскладок на соусы и блюда из овощей</b>			
<b><u>Самостоятельная работа</u></b>	<b>2</b>		<b>1</b>
• Оформление карточек – раскладок			<b>1</b>
• Оформление меню – порционника			
• Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	<b>1</b>	<b>1</b>	
• Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья	<b>1</b>	<b>1</b>	
• Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья	<b>1</b>	<b>1</b>	
<b>Практическое занятие №23</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	
<b>Расчет меню – порционника для ЛПЗ №1</b>			
<b><u>Самостоятельная работа</u></b>	<b>2</b>		<b>1</b>
• Оформление сырьевой ведомости			<b>1</b>
• Оформление бракеражного журнала			
• <b>Лабораторно практическое занятие №1</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	
1 Определение органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов.			
2 Подбор инвентаря, оборудования, посуды для приготовления и подачи блюд диетического и лечебного питания.			
3 Приготовление, оформление и способы подачи блюд диетического и лечебного питания.			
4 Оформление документации (сырьевой ведомости, технологических карт, технико-технологических карт, плана – меню).			
5 Проведение бракеража.			
• Блюда из мяса	<b>2</b>	<b>2</b>	
<b>Практическое занятие №24</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	
<b>Расчет карточек – раскладок на блюда из мяса</b>			
• Блюда из птицы и кролика	<b>2</b>	<b>2</b>	
• Блюда из яиц и творога	<b>1</b>	<b>1</b>	



• Холодные блюда и закуски	2	2	
<u>Самостоятельная работа</u>			2
• Оформление сырьевой ведомости	3		1
• Оформление бракеражного журнала			
<b>Практическое занятие №25</b>	1	1	
<b>Расчет карточек – раскладок на блюда из яиц, творога и закуски</b>			
• Сладкие блюда	1	1	
<u>Самостоятельная работа</u>			1
• Оформление карточек – раскладок	3		2
• Оформление меню – порционника			
• Горячие и холодные напитки	1	1	
• Блюда и изделия из муки	1	1	
• Принципы лечебного питания	1	1	
• Оформление бракеражного журнала	1	1	
• Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	1	1	
• Приготовление сдобного теста и изделий из него	1	1	
• Приготовление бисквитного теста и изделий из него	1	1	
• Приготовление изделий из теста пониженной калорийности	1	1	
<u>Самостоятельная работа</u>			2
• Оформление карточек – раскладок	4		2
• Оформление меню – порционника			
•			
• Использование сухих смесей при приготовлении кондитерских изделий	1	1	
• Ресурсосберегающие технологии при приготовлении блюд диетического питания.	1	1	
• Автоматизированные системы технологических процессов.	1	1	
<u>Самостоятельная работа</u>			2
• Оформление сырьевой ведомости	4		2
• Оформление бракеражного журнала			
• Блюда быстрого питания для диетического и лечебного питания	1	1	

<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>1. Приготовление блюд диетического питания (диеты 1,2,7, 10, 5, 8)</p> <p>-супов, блюд из мяса, птицы, рыбы, овощей, круп.</p> <p>-подбор соусов и гарниров</p> <p>-приготовление холодных и горячих напитков,</p> <p>-приготовление мучных кондитерских изделий пониженной калорийности</p>	<b>6</b>			
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>1. Приготовление блюд диетического питания (диеты 1,2,7, 10, 5, 8)</p> <p>-супов, блюд из мяса, птицы, рыбы, овощей, круп.</p> <p>-подбор соусов и гарниров</p> <p>-приготовление холодных и горячих напитков,</p> <p>-приготовление мучных кондитерских изделий пониженной калорийности</p>	<b>6</b>			
<p><b>9.3 Технология приготовления Блюд детского и лечебного питания</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>ассортимент диетической кулинарной продукции;</i></li> <li>• требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления диетической кулинарной продукции;</li> <li>• органолептические способы определения степени готовности и качества диетической кулинарной продукции;</li> <li>• варианты комбинирования различных способов приготовления диетической кулинарной продукции;</li> <li>• правила сочетаемости продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления диетической кулинарной продукции;</li> <li>• виды технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>• технологию приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы, диетических блюд: холодных блюд и закусок, супов, горячих блюд из рыбы, мяса, птицы, овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, мучных, из яиц и творога, мучных, сладких, напитков;</li> <li>• требования к безопасности приготовления и хранения готовой диетической кулинарной продукции;</li> </ul>	<b>42</b>	<b>28</b>	<b>14</b>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• формы документов, порядок их заполнения;</li> <li>• порядок оформления табеля учета рабочего времени;</li> <li>• принципы и правила составления меню для различных категорий потребителей с учетом вида диет;</li> <li>• методы контроля физиологической полноценности питания;</li> <li>• назначение специального и высокотехнологичного оборудования, используемого при организации диетического питания;</li> <li>• традиционные и современные технологии приготовления диетической кулинарной продукции;</li> <li>• принципы организации технологии производства в диетическом (лечебном) питании;</li> <li>• обязанности диетической службы лечебно-профилактических и санаторно-курортных учреждений.</li> </ul>				
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Введение</li> <li>• Теоретические основы технологии детского и лечебного питания</li> </ul>	1	1		2
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья: овощей, мяса, рыбы, полуфабрикаты из них</li> </ul>	1	1		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Технологические процессы механической кулинарной обработки птицы, кролика и полуфабрикаты из них.</li> </ul>	1	1		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Технологические процессы приготовления заправочных супов в детском питании.</li> </ul>	1	1		
	<p align="center"><b><u>Практическое занятие №26</u></b></p> <p><b>Решение ситуационных задач с учетом сезона</b></p>	2	2		
	<p>Самостоятельная работа</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Составить технологическую схему супов-пюре, молочных, сладких.</li> <li>• Составить технологические схемы приготовления соусов.</li> </ul>	2		1 1	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Технологические процессы приготовления супов в детском питании, особенности приготовления.</li> </ul>	1	1		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Технологические процессы приготовления соусов в детском и лечебном питании, особенности применения.</li> </ul>	1	1		
	<p align="center"><b><u>Практическое занятие №27.</u></b></p> <p><b>Решение ситуационных задач с учетом сырья по сезону</b></p>	1	1		

	Самостоятельная работа Работа со сборником рецептов. Определение процентов отхода и выхода. Работа с таблицей взаимозаменяемости продуктов	2		1	
	• Технология приготовления блюд и гарниров из овощей.	1	1		2
	<b>Практическое занятие №28</b> Расчет сырья для приготовления количества порций гарнира с учетом сезона	1	1		
	• Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	1	1		
	<b>Практическая работа.№29</b> Расчет сырья, воды, соли для приготовления блюд и составления сырьевой ведомости	1	1		
	• <b>Лабораторно практическое занятие №2</b> 1 Определение органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 2 Подбор инвентаря, оборудования, посуды для приготовления и подачи блюд детского и лечебного питания. 3 Приготовление, оформление и способы подачи блюд детского и лечебного питания. 4 Оформление документации (сырьевой ведомости, технологических карт, технико-технологических карт, плана – меню). 5 Проведение бракеража.	6	6		
	Технологический процесс приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	1	1		2
	<b><u>Практическое занятие №30.</u></b> <b>Решение ситуационных задач.</b> <b>Определение процента отходов при холодной обработке рыбы.</b>	1	1		
	• Технологический процесс приготовления блюд из мяса и полуфабрикаты из него.	1	1		
	• Технологический процесс приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика.	1	1		
	<u>Самостоятельная работа</u> • Оформление сырьевой ведомости • Оформление бракеражного журнала	4		2 2	
	• Технологический процесс приготовления блюд из яиц и творога.	1	1		

	Самостоятельная работа Работа со сборником рецептов. Определение процентов отхода и выхода. Работа с таблицей взаимозаменяемости продуктов.	4		2 2	2
	• Технологический процесс приготовления холодных блюд в детском питании.	1	1		
	• Технологический процесс приготовления сладких блюд.	1	1		
	<u>Самостоятельная работа</u> • Оформление сырьевой ведомости • Оформление бракеражного журнала	2		1 1	
	• Технологический процесс приготовления горячих и холодных напитков для детского и лечебного питания.	1	1		2
	• Технологический процесс приготовления изделий и блюд из муки для детского и лечебного питания.	1	1		
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b> 1. Приготовление блюд для детей дошкольного и школьного возраста из всех видов сырья с учётом возрастной категории. 2.приготовление блюд диетического питания для детей дошкольного и школьного возраста с учётом характеристик диет №1,2,7,10,8.		6			
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ</b> 1. Приготовление блюд для детей дошкольного и школьного возраста из всех видов сырья с учётом возрастной категории. 2.приготовление блюд диетического питания для детей дошкольного и школьного возраста с учётом		18			

характеристик диет №1,2,7,10,8.		
---------------------------------	--	--

## **4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличия *учебного кабинета и лаборатории*:

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

- классная доска, столы, стулья, информационные стенды, шкафы для хранения муляжей, посуды, инвентаря и рабочий стол преподавателя.

**Технические средства обучения:** ноутбук, программное обеспечение, диапроектор, экран

**Оборудование лабораторий и рабочих мест лаборатории:** производственные столы, электрические плиты, жарочный шкаф, холодильный шкаф, электрическая мясорубка, миксер, блендер.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную практику, которая проходит на действующих рабочих местах в предприятиях общественного питания.

#### **Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест в предприятиях общественного питания:**

- производственные столы, холодильные шкафы, пароконвектомат, электроплиты, жарочный шкаф, весы,

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

#### **Основные источники; нормативные документы:**

1 Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи -М.: Деловая литература, 2010

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **Дополнительные источники:**

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

#### **Интернет-ресурсы:**

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

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

[www.good-cook.ru](http://www.good-cook.ru)  
[www.vkusnosti.com](http://www.vkusnosti.com)  
[www.gotovim-doma.ru](http://www.gotovim-doma.ru)  
[www.kulina.ru](http://www.kulina.ru)  
[www.kuking.net](http://www.kuking.net)  
[www.souz-kulinarov.ru](http://www.souz-kulinarov.ru)  
[www.1001-recept.com](http://www.1001-recept.com)  
[www.gotovim-edim.ru](http://www.gotovim-edim.ru)  
[www.povarenok.ru](http://www.povarenok.ru)  
[www.pokushay.ru](http://www.pokushay.ru)  
[www.eda-server.ru](http://www.eda-server.ru)  
[www.iamcook.ru](http://www.iamcook.ru)



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

Освоение профессионального модуля складывается из теоретического курса, учебной и производственной практики. Учебным планом предусмотрено проведение консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные).

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико – ориентированную подготовку студентов. При реализации ОПОП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная практика (производственное обучение) и производственная практика.

Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля реализуется концентрированно в несколько периодов. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.

Аттестация по итогам теоретического курса заканчивается экзаменом. Изучение профессионального модуля завершается экзаменом квалификационным.

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

Реализация программы профессионального модуля должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

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

РЕЗУЛЬТАТЫ (ОСВОЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ)		ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТА	ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ
ПК.3.1 ОРГАНИЗОВЫВАТЬ И ПРОВОДИТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ СУПОВ	Органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных супов	оценивает органолептически качество продуктов для приготовления сложных супов	Экспертная оценка выполнения практических заданий на лаб.раб№1,2,3,4; УП, ПП, ЭЖ
	принимать организационные решения по процессам приготовления сложных супов	организовывает технологический процесс приготовления сложных супов	экспертное наблюдение лабораторной работы№1.2,3,4;УП,ПП,Э, ЭЖ
	проводить расчёты по формулам	рассчитывает количество сырья и проценты отходов с учётом сезонности	экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторной работы№1.2,3,4;УП, ПП, Э,ЭЖ
	безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов	пользуется в совершенстве производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложных супов	экспертный анализ при выполнении лабораторной работы№1.2,3,4;УП, ПП, ЭЖ
	выбирать различные способы и приёмы приготовления сложных супов	применяет различные способы и приёмы приготовления сложных супов	экспертный анализ при выполнении лабораторной работы№1.2,3,4,УП,ПП,Э, ЭЖ
	выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных горячих супов	выбирает температурный режим оптимальный при подаче и хранении сложных супов	экспертная оценка выполнения лабораторной работы№1.2,3,4,УП, ПП, Э,ЭЖ

	оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами	оценивает качество и безопасность готовой продукции.	экспертная оценка выполнения лаб. раб №1,2,3,4; УП,ПП, Э,ЭК
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных соусов.	<p>- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных горячих соусов.</p> <p>- принимать организационные решения по процессам приготовления сложных соусов.</p> <p>- проводить расчёты по формулам;</p> <p>- безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: соусов.</p> <p>- выбирать различные способы и приёмы приготовления сложных соусов.</p> <p>- выбирать температурный режим при подаче и хранении</p>	<p>оценивает органолептически качество продуктов для приготовления сложных соусов</p> <p>организовывает технологический процесс приготовления сложных соусов</p> <p>рассчитывает количество сырья и проценты отходов с учётом сезонности</p> <p>пользуется в совершенстве производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложных соусов</p> <p>применяет различные способы и приёмы приготовления сложных соусов</p> <p>выбирает температурный режим оптимальный при</p>	<p>экспертная оценка выполнения лаб. раб №5, УП,ПП, ЭК</p> <p>экспертное наблюдение лабораторной работы №5, УП,ПП, Э,ЭК</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторной работы №5, УП,ПП, Э,ЭК</p> <p>экспертный анализ при выполнении лабораторной работы №5, УП,ПП, ЭК</p> <p>экспертный анализ при выполнении лабораторной работы №5, УП,ПП, Э,ЭК</p> <p>экспертная оценка выполнения лабораторной работы №5 УП,ПП, Э,ЭК</p>

	<p>сложных соусов.</p> <p>- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами</p>	<p>подаче и хранении сложных соусов</p> <p>оценивает качество и безопасность готовой продукции.</p>	<p>экспертная оценка выполнения лабор. раб. №5, УП, ППЭЖ</p>
<p>ПК.3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра.</p> <p>принимать организационные решения по процессам приготовления сложных блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра.</p> <p>проводить расчёты по формулам;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>выбирать различные способы и приёмы приготовления</p>	<p>оценивает органолептически качество продуктов для приготовления сложных блюд и гарниров из овощей грибов и сыра</p> <p>организовывает технологический процесс приготовления сложных блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра.</p> <p>рассчитывает количество сырья и проценты отходов с учётом сезонности</p> <p>пользуется в совершенстве производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложных блюд и гарниров из овощей, грибов и сыра.</p> <p>применяет различные способы и приёмы приготовления сложных блюд и</p>	<p>экспертная оценка выполнения практического задания №6-8, УП, ПП, ЭЖ</p> <p>экспертное наблюдение лабораторной работы №6.7.8, УП, ПП, Э, ЭЖ</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторной работы №6.7.8 УП, ПП, Э, ЭЖ</p> <p>экспертный анализ при выполнении лабораторной работы №6.7.8 УП, ПП ЭЖ</p> <p>экспертный анализ при выполнении лабораторной работы №6.7.8 УП, ПП, ЭЖ</p>

	<p>сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</p>	<p>гарниров из овощей, грибов и сыра.</p> <p>выбирает температурный режим оптимальный при подаче и хранении сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>оценивает качество и безопасность готовой продукции.</p>	<p>экспертная оценка выполнения лабораторной работы №6.7.8 УП,ПП,Э,ЭЖ</p> <p>экспертная оценка выполнения лабораторной работы №6.7.8 УП, ПП ЭЖ</p>
<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи и кролика.</p>	<p>- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной кулинарной продукции;</p> <p>- проводить расчёты по формулам;</p> <p>- безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной</p>	<p>оценивает органолептически качество продуктов для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса, птицы, дичи.</p> <p>организовывает технологический процесс приготовления сложных блюд из рыбы, мяса, птицы, дичи.</p> <p>рассчитывает количество сырья и проценты отходов</p> <p>пользуется в совершенстве производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса, птицы,</p>	<p>Экспертная оценка выполнения практического задания №11-30, УП,ПП,ЭЖ</p> <p>экспертное наблюдение лабораторной работы №11-20 Экспертная оценка выполнения лабораторной работы №6.7.8 УП,ПП,Э,ЭЖ</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторной работы №11-20 УП,ПП,Э,ЭЖ</p> <p>экспертный анализ при выполнении лабораторной работы №11-20 УП,ПП, ЭЖ</p>

	<p>продукции: мяса и субпродуктов;</p> <p>- выбирать различные способы и приёмы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами</p>	<p>дичи.</p> <p>применяет различные способы и приёмы приготовления сложных блюд и гарниров из рыбы, мяса, птицы, дичи. выбирает температурный режим оптимальный при подаче и хранении сложных блюд из рыбы, мяса, птицы, дичи</p> <p>оценивает качество и безопасность готовой продукции.</p>	<p>экспертный анализ при выполнении лабораторной работы №11-20 УП,ПП,Э,ЭК</p> <p>экспертная оценка выполнения лабораторной работы №11-20 УП,ПП,Э,ЭК</p> <p>экспертная оценка выполнения лабораторной работы №11-20 УП,ПП,ЭК</p>
ЭКЗАМЕН ПО МДК 03			
ЭКЗАМЕН КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ			

Э – экзамен по МДК

ЭК – Экзамен квалификационный

**Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.**

<b>Процент результативности (правильных ответов)</b>	<b>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений</b>	
	<b>балл (отметка)</b>	<b>вербальный аналог</b>
90 - 100	5	отлично
80 - 89	4	хорошо
70 - 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

Оценка результатов обучения проводится на всех этапах освоения профессионального модуля, включая экзамен квалификационный, и позволяет 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 и методы контроля и оценки
<b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость специальности и квалификации техник-технолог, проявлять к ней устойчивый интерес	проявление интереса к своей будущей профессии	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной практики.
<b>ОК 2.</b> Организовывать процессы и виды тепловой обработки, выбирать ресурсосберегающие технологии при формировании качества продукции	- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
<b>ОК 3.</b> Принимать решения в стандартных и не стандартных ситуациях при приготовлении сложной кулинарной продукции.	- адекватность принятия решений	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике .
<b>ОК 4.</b> Нахождение и использование информации о новых видах ресурсосберегающих технологий и автоматизированных способах приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	нахождение и использование информации. При выполнении тех или иных видов работ.	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
<b>ОК 5</b> Проявление навыков использования ИКТ в профессиональной деятельности	- проявление навыков использования ИКТ в профессиональной деятельности	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
<b>ОК 6</b> Взаимодействие с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с коллегами, руководством, потребителями; - проявление ответственности; - развитие лидерских качеств.	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
<b>ОК 7.</b> Проявлять	- проявлять	- экспертное наблюдение и

<p><i>ответственность при технологическом процессе не только за себя, но и за членов команды и оценивать результат выполненных заданий.</i></p>	<p>ответственность</p>	<p>оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.</p>
<p><b>ОК 8.</b> <i>Планирование, повышение личностного и квалификационного уровня при выполнении технологических процессов</i></p>	<p>- планирование повышения личностного и квалификационного уровня</p>	<p>- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.</p>
<p><b>ОК 9.</b> <i>Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.</i></p>	<p>- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.</p>	<p>- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.</p>



## **ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ**

1. Ассортимент и приготовление банкетных холодных блюд.
2. Ассортимент и приготовление блюд из мясного фарша.
3. Ассортимент и приготовление блюд из сыра в современной кухне.
4. Ассортимент и приготовление бутербродов.
5. Ассортимент и приготовление первых блюд в старинной кухне.
6. Блюда из сёмги в современной кухне.
7. Вегетарианский стол.
8. Волшебный мир коктейлей.
9. Декор в кулинарии.
10. Детское питание.
11. Диета – режим жизни.
12. Дизайн и оформление холодных блюд.
13. Древняя русская кухня.
14. Забытые блюда русской кухни.
15. Изысканные салаты.
16. Испанская кухня.
17. Использование приправ в кулинарии.
18. Использование сои в кулинарии.
19. Использование экзотических плодов.
20. Кулинария под открытым небом.
21. Кулинарные изыски Европы.
22. Кулинарные фантазии из рыбы.
23. Кухня пушкинской эпохи.
24. Медовая кулинария.
25. Монастырская кухня.
26. Национальная (региональная кухня).
27. Пасхальный стол: традиции и обычаи.
28. Обрядовая кухня России.
29. Петровская кухня.
30. Питание космонавтов.
31. Постный стол русской кухни.
32. Приготовление блюд в пароварке.
33. Приготовление блюд в ресторанах г. Москвы.
34. Разработка ассортимента блюд для банкета-фуршета.
35. Разработка фирменных блюд из мяса.
36. Кухня Пушкинской эпохи.
37. Разработка фирменных блюд из птицы.
38. Рождественский стол: традиции и обычаи.
39. Современные десерты. Технология приготовления и оформления.
40. Соусы в современной кухне.
41. Соусы старинной русской кухни.
42. Соусы французской кухни.
43. Традиции и искусство китайской кухни.
44. Традиции Японской кухни.
45. Функциональное питание.
46. Цветная диета.
47. Кулинарный антураж в драматургии.
48. Блюда из нерыбного водного сырья.
49. Новое в приготовлении бисквитного теста и изделий из него.
50. Новые виды декора в оформлении декора.