

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Омской области "Павлоградский техникум
сельскохозяйственных и перерабатывающих технологий"

СОГЛАСОВАНО:

ООО «Прованс»


Л.А. Зарипова

"28" 08 2019 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор БПОУ ПТС и ПТ


Л.В. Терещенко

"28" 08 2019 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Павлоградка 2019 г.

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.03**
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Организация разработчик:
бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области "Павлоградский техникум сельскохозяйственных и перерабатывающих технологий"

Разработчики:

Богомолова Л.И. – заместитель директора БПОУ ПТСиПТ;

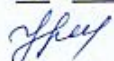
Берковская Н.А. - преподаватель I квалификационной категории;

Зарипова Л.А. – индивидуальный предприниматель ООО «Прованс»

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ

на заседании методической комиссии:

Протокол № 1 от «08» 08 2019 г.

Председатель МК: 

Н.А. Берковская

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	32
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	37

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, разработанной в соответствии с ФГОС по специальности СПО19.02.10 Технология продукции общественного питания, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и картофеля

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов

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

Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции для различных категорий потребителей.

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, блюд из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога, рыбы и морепродуктов, мяса и птицы, соусов, сладких блюд и напитков.

- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, блюд из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога, рыбы и морепродуктов, мяса и птицы, соусов, сладких блюд и напитков.

- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции

- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, блюд из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога, рыбы и морепродуктов, мяса и птицы, соусов, сладких блюд и напитков.

- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- проводить расчеты по формулам;

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

- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

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

- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, блюд из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога, рыбы и морепродуктов, мяса и птицы, соусов, сладких блюд и напитков.

-классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;

-классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;

-классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;

-методы организации производства супов, блюд из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога, рыбы и морепродуктов, мяса и птицы, соусов, сладких блюд и напитков.

-принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);

-требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;

-требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;

-основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога, рыбы и морепродуктов, мяса и птицы, соусов, сладких блюд и напитков.

-основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;

-методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;

-варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;

-варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;

-ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;

-правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;

-правила соусной композиции горячих соусов;

-температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов супов, блюд из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога, рыбы и морепродуктов, мяса и птицы, соусов, сладких блюд и напитков;

-варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;

-варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;

-правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

-технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;

-технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;

-гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

-органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;

-правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;

-технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;

-правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;

-варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов;

-традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;

-варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;

-температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;

-правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;

-требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога, рыбы и морепродуктов, мяса и птицы, соусов, сладких блюд и напитков.

- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;

-риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;

-методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 819 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 615 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 410 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 205 часов;

учебной практики – 102 часа

производственной практики – 102 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и картофеля
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
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
ОК5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов Профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 3.1	Раздел 1. Организация процесса приготовления, оформления и реализации сложной горячей кулинарной продукции	51	18		9	12	12
ПК 3.2	Раздел 2. Приготовление сложных горячих супов	156	80	42	40	18	18
ПК 3.3	Раздел 3. Приготовление сложных горячих соусов	128	64	34	32	16	16
ПК 3.4	Раздел 4. Приготовление сложных	160	80	42	40	20	20

	горячих блюд из овощей, грибов и сыра						
ПК 3.4	Раздел 5. Приготовление сложных горячих блюд из рыбы	125	62	32	31	16	16
ПК 3.4	Раздел 6. Приготовление сложных горячих блюд из мяса и птицы	190	100	52	53	20	20
	Экзамен	6	6				
	Всего:	819	410	202	205	102	102

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции			
Раздел 1. Организация процесса приготовления, оформления и реализации сложной горячей кулинарной продукции		27/18/9	
Тема 1.1 Введение	Содержание учебного материала	2	2
	1. Цели и задачи, структура профессионального модуля.		

	2.	Последовательность освоения профессиональных компетенций по модулю.		
	3.	Требования к уровню предварительных знаний и умений.		
	4.	Термины и определения в общественном питании.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Оформить терминологический словарь.		1	
Тема 1.2 Организация контроля качества кулинарной продукции	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Основные операции по контролю качества кулинарной продукции.		
	2.	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции.		
	3.	Правила ведения бракеражного журнала.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Заполнить образец бракеражного журнала (https://papinian.com/.../obrazec-zapolneniya-brakerazhnogo-zhurnala-gotovoj-produ...).		1	
Тема 1.3 Способы кулинарной обработки сырья и их классификация	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Классификация способов кулинарной обработки сырья в зависимости от вида и использования.		
	2.	Характеристика способов кулинарной обработки сырья.		
	3.	Основные способы и приемы кулинарной обработки сырья.		

	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с нормативной и технологической документацией (tourlib.net/books_tourism/radchenko4-5.htm).	1	
Тема 1.4 Процессы формирующие качество кулинарной продукции	Содержание учебного материала	2	2
	1. Изменения, происходящие с продуктами в процессе приготовления кулинарной продукции.		
	2. Показатели качества кулинарной продукции.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Заполнить таблицу «Изменение пищевых веществ в процессе тепловой обработки»(scicenter.online/pischevaya.../izmenenie-pischevyih-veschestv-protssesse-124402.html).	1	
Тема 1.5 Документационное оформление поступления сырья	Содержание учебного материала	2	2
	1. Документация поступления сырья на производство и отпуск готовой продукции.		
	2. Учет сырья на производстве в предприятиях общественного питания.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Порядок оформления накладных (www.tbm.ru/news/files/Pril_A.)	1	
Тема 1.6 Технологическая документация	Содержание учебного материала	2	2
	1. Технологические документы на горячую кулинарную продукцию.		
	2. Правила расчёта выхода горячей кулинарной продукции, гарниров,		

		соусов к ним.		
	3.	Соотношение массы гарнира, соуса с массой основного продукта.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить схему «Технологический цикл производства кулинарной продукции» (tehnologicheskiiy-tsikl-proizvodstva-kulinarnoy-produktsii.html).		1	
Тема 1.7 Организация работы и техническое оснащение горячего цеха	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Организация работы горячего цеха.		
	2.	Технологические линии и участки по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции, общие правила организации рабочих мест повара.		
	3.	Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Зарисовать схему горячего цеха супового отделения (sigarety.ru/knigi/1/5-11.html).		1	
Тема 1.8 Методы контроля горячей кулинарной продукции	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Условия и сроки реализации горячей кулинарной продукции.		
	2.	Требования к безопасности, риски в области безопасности процессов		

		приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции.		
	3.	Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Заполнить таблицу «Хранение готовых блюд – сроки и нормы» (https://menunedeli.ru/2011/12/xranenie-gotovyx-blyud-sroki-i-normy/).		1	
Тема 1.9 Технологическое оборудование и производственный инвентарь горячего цеха	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Виды технологического оборудования.		
	2.	Ассортимент и назначение производственного инвентаря.		
	3.	Безопасное использование.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить реферат на одну из тем: «Классификация и ассортимент супов», «Супы. История появления и виды», «Полезные свойства супов», «Тонкости приготовления супов» (www.aif.ru/food/products/13694 ; polzaverd.ru/jagody/poleznye-svoystva-supov.html).		1	
Раздел 2. Приготовление сложных супов			120/80/40	
Тема 2.1 Значение,	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Значение супов в питании человека.		

классификация и ассортимент супов				
	2.	Классификация супов.		
	3.	Ассортимент супов.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить таблицу классификации супов « https://studfiles.net/preview/3289571/page:3/ »).		1	
Тема 2.2	Содержание учебного материала		2	2
Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов	1.	Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении супов.		
	2.	Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами при приготовлении, хранении и подаче.		
	3.	Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Конспект «Качество пищевых продуктов и методы его определения» (Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов, стр.24-32).		1	
Тема 2.3	Содержание учебного материала		2	2

Изменения, происходящие с основными пищевыми веществами при тепловой обработке продуктов	1.	Тепловая обработка продуктов.		
	2.	Виды тепловой обработки продуктов.		
	3.	Процессы происходящие при тепловой обработке белков, жиров, с углеводами.		
	4.	Изменения экстрактивных, ароматических и красящих веществ при тепловой обработке.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление таблицы: «Органолептическая оценка супов» (www.matrixplus.ru/tooa80.htm).		1	
Тема 2.4	Содержание учебного материала		2	2
Технология приготовления бульонов	1.	Технологический процесс варки бульонов: мясного, мясо-костного, костного, куриного, рыбного, грибного и овощного отвара.		
	2.	Основные правила варки.		
	3.	Требования к качеству бульонов.		
	4.	Сроки и правила хранения.		
	Самостоятельная работа обучающихся:		1	

	Подготовить презентацию на тему: «Оформление и подача первых блюд» (rollerquest.ru/index.php/organizatsiya.../pravila-i-tehnika-podachi-pervykh).		
Лабораторная работа № 1. Расчет сырья для приготовления бульонов	Работа со сборником рецептов: рассчитать необходимое количество сырья для приготовления мясо-костного бульона, определить количество порций. Составить технологическую карту приготовления бульонов - мясного, мясо-костного, костного, куриного, рыбного.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить схему приготовления рыбного бульона (https://www.edimdoma.ru ›... › Кулинарные советы › Инструкция к применению).	1	
Практическая работа № 1. Приготовление бульонов	Приготовление мясного, мясо-костного, костного, куриного, рыбного Оценка качества. Проведение бракеража.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа со сборником рецептов блюд Н.Э.Харченко.	1	
Тема 2.5 Заправочные супы	Содержание учебного материала	2	2
	1. Классификация заправочных супов.		
	2. Правила подготовки продуктов для приготовления супов.		
	3. Общие правила варки.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Конспект «Правила варки супов» (Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская,	1	

	учебник: Кулинария, стр.102-103).		
Лабораторная работа № 2. Расчет себестоимости продукции	Расчет себестоимости продукции на бульоны , заправочные супы.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» (www.internet-law.ru/gosts/gost/208).	1	
Тема 2.6 Технология приготовления щей	Содержание учебного материала 1. Ассортимент щей. Технологический процесс приготовления. 2. Отличительные особенности приготовления и отпуска. 3. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами. 4. Температурный и санитарный режимы при приготовлении. 5. Требования к качеству готовых щей.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить алгоритм приготовления щей с грибами и рыбой (https://lifehacker.ru/kak-prigotovit-shhi/).	1	

<p>Лабораторная работа № 3.</p> <p>Расчет сырья с учетом сезона, определение количества порции</p>	<p>Работа со сборником рецептов: расчет необходимого количества сырья для приготовления щей с учетом сезона, определить количество порций. Составить технологическую карту приготовления щей.</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»</p> <p>(https://ohranatruda.ru/ot_biblio/norma/242053/).</p>	1	
<p>Практическая работа № 2.</p> <p>Приготовление щей</p>	<p>Приготовление щей. Требования к качеству готовых щей. Проведение бракеража.</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Заполнить бракеражный журнал.</p>	1	
<p>Тема 2.7</p> <p>Технология приготовления</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ассортимент борщей. 2. Отличительные особенности приготовления и отпуска. 	2	2

борщей	3.	Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами.		
	4.	Температурный и санитарный режимы при приготовлении.		
	5.	Требования к качеству готовых борщей.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа со сборником рецептов кулинарных блюд и изделий Н.Э.Харченко, стр. Рассчитать необходимое количество соли и специй для приготовления 30порций супа по 250 гр.		1	
Лабораторная работа № 4. Расчет сырья с учетом сезона, определение количества порции	Работа со сборником рецептов: расчет необходимого количества сырья для приготовления борщей с учетом сезона, определить количество порций. Составить технологическую карту приготовления борща.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Решение ситуационных задач (методические указания).		1	
Практическая работа № 3. Приготовление борщей	Приготовление борщей. Требования к качеству готовых щей. Проведение бракеража.		2	

	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Составить схему приготовления борща (Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская, учебник: Кулинария, стр.107).</p>	1	
<p>Тема 2.8</p> <p>Технология приготовления рассольников</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	2	2
	1. Ассортимент рассольников.		
	2. Отличительные особенности приготовления и отпуска.		
	3. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами.		
	4. Температурный и санитарный режимы при приготовлении.		
	5. Требования к качеству готовых рассольников.		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Составить алгоритм приготовления рассольника с мясом и грибами по-русски (https://www.kulina.ru/articles/rec/pervyebyuda/rassolniki/).</p>	1	
<p>Лабораторная работа № 5.</p> <p>Расчет сырья с учетом сезона, определение количества порции</p>	<p>Работа со сборником рецептур: расчет необходимого количества сырья для приготовления рассольников с учетом сезона, определить количество порций. Составить технологическую карту приготовления рассольника.</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p>	1	

	Доработать технологическую карту.		
Практическая работа № 4. Приготовление рассольников	Приготовление рассольников. Требования к качеству готовых рассольников. Проведение бракеража.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию на тему: «Особенности приготовления солянки» (edamd.com/solyanka-retseptyi/solyanka-osobennosti-prigotovleniya/).	1	
Тема 2.9 Технология приготовления солянок	Содержание учебного материала	2	2
	1. Ассортимент солянок.		
	2. Отличительные особенности приготовления и отпуска.		
	3. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами.		
	4. Температурный и санитарный режимы при приготовлении.		
	5. Требования к качеству готовых солянок.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Рассчитать себестоимость солянки (smartcapital.com.ua/blog/restaurant-cost-calculation/).	1	

<p>Лабораторная работа № 6.</p> <p>Расчет сырья, определение количества порции</p>	<p>Работа со сборником рецептов: расчет необходимого количества сырья для приготовления солянок, определить количество порций.</p>	<p>2</p>	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Составить технологическую карту приготовления солянки.</p>	<p>1</p>	
<p>Практическая работа № 5.</p> <p>Приготовление солянок</p>	<p>Приготовление солянок. Требования к качеству готовых солянок. Проведение бракеража.</p>	<p>2</p>	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Подготовить реферат на одну из тем: «Ассортимент картофельных супов», «Показатели качества готовых супов», «Вегетарианский картофельный суп» (https://yogavedi.ru/.../sup-kartofelnyj-vegetarianskij-na-kazhdyj-den.html; https://foodteor.ru/konspekt-lektsij-po.../151-prigotovlenie-supov-kartofelnyh.html).</p>	<p>1</p>	
<p>Тема 2.10</p> <p>Технология приготовления супов</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Технологический процесс приготовления супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями.</p>	<p>2</p>	<p>2</p>

картофельных	2.	Отличительные особенности приготовления и отпуска.		
	3.	Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами.		
	4.	Температурный и санитарный режимы при приготовлении.		
	5.	Требования к качеству готовых супов.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить схему приготовления супа картофельного с овощами, бобовыми, крупой.		1	
Лабораторная работа № 7. Расчет сырья, определение количества порции	Работа со сборником рецептов: расчет необходимого количества сырья для приготовления супов картофельных, определить количество порций.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технико-технологическую карту приготовления картофельного супа.		1	
Практическая работа № 6. Приготовление супов картофельных	Приготовление супов картофельных. Требования к качеству готовых супов. Проведение бракеража.		2	

	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Заполнить таблицу «Органолептические показатели картофельных супов (0020 poznayka.org/s76105t1.html).</p>	1	
<p>Тема 2.11</p> <p>Технология приготовления супов</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Технологический процесс приготовления супов с крупами, бобовыми и макаронными изделиями.</p> <p>2. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами.</p> <p>3. Температурный и санитарный режимы при приготовлении.</p> <p>4. Требования к качеству готовых супов.</p>	2	2
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» (docs.cntd.ru/document/gost-r-53106-2008).</p>	1	
<p>Лабораторная работа № 8.</p> <p>Расчет сырья, определение количества порции</p>	<p>Работа со сборником рецептов: расчет необходимого количества сырья для приготовления супов с крупами, бобовыми и макаронными изделиями, определить количество порций.</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p>	1	

	Составить технико-технологическую карту приготовления супа.		
Практическая работа № 7. Приготовление супов	Приготовление супов с крупами, бобовыми и макаронными изделиями. Требования к качеству готовых супов. Проведение бракеража.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию на тему: «Приготовление пюреобразных супов» (https://ppt-online.org/78889).	1	
Тема 2.12 Технология приготовления пюреобразных супов	Содержание учебного материала 1. Технологический процесс приготовления супов-пюре из овощей, птицы, печени, крупы, зеленого горошка. 2. Отличительные особенности приготовления и отпуска. 3. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами. 4. Температурный и санитарный режимы при приготовлении. 5. Требования к качеству готовых супов.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить схему приготовления супа-пюре из печени (https://eda.ru/recepty/supy/sup-pjure-iz-pecheni-16494).	1	

Лабораторная работа № 9. Расчет сырья, определение количества порции	Работа со сборником рецептов: расчет необходимого количества сырья для приготовления пюреобразных супов, определить количество порций. Составить технико-технологическую карту приготовления супа-пюре.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Рассчитать себестоимость пюреобразных супов из птицы, овощей (https://fishki.net/1889904-skolko-stoit-tarelka-supa-dlja-sebja-samogo.html).	1	
Практическая работа № 8. Приготовление пюреобразных супов	Приготовление пюреобразных супов. Требования к качеству готовых супов-пюре. Проведение бракеража.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить алгоритм приготовления супа-пюре из зеленого горошка (www.povarenok.ru/recipes/show/65016/).	1	
Тема 2.13	Содержание учебного материала	2	2

Технология приготовления пюреобразных супов	1.	Технологический процесс приготовления супов-пюре из шампиньонов, рыбы, морепродуктов, спаржи, тыквы с трюфелями.		
	2.	Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами.		
	3.	Температурный и санитарный режимы при приготовлении.		
	4.	Требования к качеству готовых супов.		
		Самостоятельная работа обучающихся: Проработать элементы подачи супа, доработать алгоритм приготовления и отпуска супа- пюре из морепродуктов (www.woman.ru/home/culinary/article/83466/).	1	
Тема 2.14	Содержание учебного материала		2	2
Технология приготовления кремообразных супов	1.	Технологический процесс приготовления крем-супа из сыра, фасоли, курицы, картофеля, креветок, грибов, томатный с рыбой, из тыквы, нута.		
	2.	Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами.		
	3.	Температурный и санитарный режимы при приготовлении.		
	4.	Требования к качеству готовых супов.		
		Самостоятельная работа обучающихся: Составить алгоритм приготовления крем-супа из сыра (https://eda.ru/recepty/supy/krem-sup-s-plavlenim-sirom-i-kartofelem-52976).	1	

<p>Лабораторная работа № 10.</p> <p>Расчет сырья, определение количества порции</p>	<p>Работа со сборником рецептов: расчет необходимого количества сырья для приготовления кремообразных супов, количество порций.</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Составить технико - технологическую карту супа «Крем – суп из различных овощей» (https://eda.ru/recepty/supy/italjanskij-ovoshhnoj-krem-sup-45982).</p>	1	
<p>Практическая работа № 9.</p> <p>Приготовление кремообразных супов</p>	<p>Приготовление кремообразных супов. Требования к качеству готовых кремообразных супов. Проведение бракеража.</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить реферат на одну из тем: «Осветление бульона», «Гарниры к прозрачным супам», «Подача и оформление прозрачных супов» (gotovimsup.com/prozrachnye-supy.html; bestdish.com/soups/hot_soups/clear_soups/).</p>	1	
<p>Тема 2.15</p> <p>Технология</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Технологический процесс приготовления супов и гарниров к ним.</p>	2	2

приготовления прозрачных супов				
	2.	Отличительные особенности приготовления и отпуска. Способы осветления бульонов.		
	3.	Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами.		
	4.	Температурный и санитарный режимы при приготовлении.		
	5.	Требования к качеству готовых супов.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить схему осветления бульона с помощью «оттяжки» (Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская, учебник: Кулинария, стр.122-123).		1	
Лабораторная работа № 11. Составление технико-технологических карт на прозрачные супы	Составление технико-технологических карт на прозрачные супы: уха, бульон с пельменями, бульон с фрикадельками.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Доработать технико-технологические карты.		1	
Тема 2.16	Содержание учебного материала		2	2
Технология приготовления молочных и сладких	1.	Характеристика. Ассортимент.		
	2.	Технологический процесс приготовления супов.		

супов	3.	Отличительные особенности приготовления и отпуска.		
	4.	Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами.		
	5.	Требования к качеству готовых супов.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Рассчитать количество сырья для приготовления молочных супов по взаимозаменяемости молока. Работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, стр.111-112.		1	
Тема 2.17	Содержание учебного материала		2	2
Характеристика. Ассортимент национальных супов	1.	Характеристика. Ассортимент.		
	2.	Отличительные особенности приготовления супов.		
	3.	Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Дополнить терминологический словарь.		1	
Тема 2.18	Содержание учебного материала		2	2
Технология приготовления национальных супов	1.	Технологический процесс приготовления сложных супов: консоме, супа-гуляша, супа овощного томленого в горшочке, супа горячего на кефире, окрошки на кефире, минестроне зимнего, шурпы, лагмана.		
	2.	Подбор специальных гарниров.		
	3.	Варианты оформления и способы подачи.		
	4.	Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		

	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Составить алгоритм приготовления сложного национального супа на выбор.</p>	1		
<p>Практическая работа № 10.</p> <p>Приготовление национальных супов</p>	<p>Приготовление сложных супов: консоме, супа-гуляша, супа овощного томленного в горшочке, супа горячего на кефире, окрошки на кефире, минестроне зимнего, шурпы, лагмана. Требования к качеству готовых супов. Проведение бракеража.</p>	2		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Заполнить таблицу «Показатели качества национальных супов» (https://www.gotovim.ru/library/soups/soups.shtml).</p>	1		
<p>Тема 2.19</p> <p>Технология приготовления гарниров к сложным супам</p>	<p>Содержание учебного материала</p>		2	2
	1.	<p>Технология приготовления гарниров к сложным супам: клецок из овощной массы, кнельной мясной, кнельной рыбной, кнельной массы из ракообразных, кнельной массы из дичи, кнельной массы из домашней птицы; гренки запеченных; чипсов.</p>		
	2.	<p>Требования к качеству.</p>		
	3.	<p>Способы подачи.</p>		

	4.	Нормы выхода готовых супов.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Повторить раздел 2.		1	
Раздел 3. Приготовление сложных горячих соусов			96/64/32	
Тема 3.1 Организация рабочего места и подготовка сырья для приготовления сложных горячих соусов	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Организация рабочего места в горячем цехе соусного отделения.		
	2.	Принципы и методы организации производства соусов.		
	Самостоятельная работа обучающихся: ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия» (https://studopedia.su/12_71858_urok--organizatsiya-tehnologicheskogo-protssesa-pri).		1	
Практическая работа № 11.	Подбор оборудования и инвентаря для соусного отделения по нормам оснащения. Составить схему рабочего места повара соусного отделения.		2	

Организация работы соусного отделения			
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Подготовить реферат на одну из тем: «Значение горячих соусов в питании», «Ассортимент горячих сложных соусов», «Соусы русской и зарубежной кухни» (https://otherreferats.allbest.ru/manufacture/00496874_0.html; https://xreferat.com/46/465-1-sousy-russkoiy-i-zarubezhnoiy-kuhni.html).</p>	1	
Тема 3.2	Содержание учебного материала	2	2
Классификация и ассортимент сложных горячих соусов	1. Значение горячих соусов в питании.		
	2. Классификация горячих соусов.		
	3. Актуальный ассортимент горячих соусов для современного предприятия индустрии питания.		
	4. Порядок разработки ассортимента сложных горячих соусов.		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Изучение стандартов для предприятий общественного питания (www.pompred.ru/nd_op.php).</p>	1	
Тема 3.3	Содержание учебного материала	2	2
Правила выбора продуктов и дополнительных	1. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости.		
	2. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и		

ингредиентов		дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов.		
	3.	Принцип подбора соусов к блюдам и оформление тарелок.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить таблицу подбора соусов к различным блюдам (https://studfiles.net/preview/3203325/).		1	
Лабораторная работа № 12. Расчет взаимозаменяемости продуктов	Расчет взаимозаменяемости продуктов по формуле.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение на тему: «Ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам», «Варианты использования вкусовых добавок», «Соусная композиция» (https://studopedia.ru/7_29848_tema-assortiment-siry-a-i-organizatsiya-rabocheho-mes).		1	
Тема 3.4 Ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам	Содержание учебного материала		2	
	1.	Ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования.		
	2.	Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов.		
	3.	Правила соусной композиции горячих соусов.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Законспектировать «Ассортимент вкусовых добавок и правила выбора		1	

	вина для приготовления сложных горячих соусов» (https://revolution.allbest.ru/cookery/00570196_0.html ; teamdesk.ru/blyuda-pod.../vkusovye-dobavki-k-slozhnym-goryachim-sousam.html).		
Тема 3.5	Содержание учебного материала	2	2
Организация производства соусов в ресторане	1. Характеристика современных кулинарных технологий, используемых при приготовлении сложных горячих соусов.		
	2. Принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция).		
	3. Правила подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить реферат на одну из тем: «Современная кухня XXI века», «Молекулярное направление и современные тренды в кулинарии» (spb.menu.ru/people/show/id/903533 ; https://kitchenmag.ru/posts/599-nevozmoznaya-eda-molekulyarnaya-kukhnya).	1	
Тема 3.6	Содержание учебного материала	2	2
Приготовление полуфабрикатов для соусов	1. Правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов.		
	2. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных соусов. Выбор температурного режима варки соусов.		
	3. Формирование вкуса и аромата в процессе варки соусов, процессы, происходящие при варке соусов.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Законспектировать подготовку и приготовление полуфабрикатов для	1	

	соусов (https://foodteor.ru/lektcii-po.../376-polufabrikaty-dlja-prigotovlenija-sousov.html ; https://studopedia.su/20_66326_sire-i-polufabrikati-dlya-prigotovleniya-sousov.html).		
Тема 3.7	Содержание учебного материала	2	2
Соус красный основной и его производные	1. Технологический процесс приготовления основного красного соуса, его использование.		
	2. Ассортимент и особенности приготовления и использование производных красного соуса.		
	3. Требования к качеству.		
	4. Режим хранения и режим реализации.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить схему приготовления соуса красного основного (Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская, Кулинария, стр.136-137).	1	
Лабораторная работа № 13. Расчет количества порций соуса	Расчет количества соуса, изготавливаемого из заданного количества сырья. Проводить расчеты по формулам.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую карту приготовления соуса красного с луком и огурцами (Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская, Кулинария, стр.137-138).	1	

<p>Практическая работа № 12.</p> <p>Приготовление соуса красного основного и его производных</p>	<p>Приготовление соуса красного основного и его производных. Варианты оформления. Требования к качеству готовых соусов. Проведение бракеража.</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Заполнить таблицу «Показатели качества соусов мясных красных» (https://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii.../39-trebovanija-k-kachestvu-sousov.html)</p>	1	
<p>Тема 3.8</p> <p>Соус белый основной и его производные</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологический процесс приготовления основного белого соуса, его использование. 2. Ассортимент и особенности приготовления и использование производных белого соуса. 3. Требования к качеству. 4. Режим хранения и режим реализации. 	2	2
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Расчет себестоимости соусов белых (kbrbank.ru/kak-rasschitat-sebestoimost-bljuda/).</p>	1	
<p>Лабораторная работа № 14.</p>	<p>Работа со сборником рецептов: расчет количества сырья для приготовления соусов белых производных.</p>	2	

Расчет количества сырья для приготовления соусов			
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технико-технологическую карту приготовления соуса белого основного.	1	
Практическая работа № 13. Приготовление соуса белого основного и его производных	Приготовление соуса белого основного и его производных. Варианты оформления. Требования к качеству готовых соусов. Проведение бракеража.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Зарисовать варианты оформления тарелок соусами (https://mir24.tv/news/15067141).	1	
Тема 3.9 Соусы грибные, молочные, сметанные	Содержание учебного материала	2	2
	1. Ассортимент, характеристика, технология приготовления соусов.		
	2. Отличительные особенности приготовления соусов, использование.		
	3. Требование к качеству.		
	4. Режим хранения.		
	Самостоятельная работа обучающихся:	1	

	Решение задач на взаимозаменяемость сырья (Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, стр. 677 – 685).		
Лабораторная работа № 15. Составление технико-технологических карт	Составление технико-технологических карт на приготовление соусов: грибных, молочных, сметанных.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Доработать технико-технологические карты.	1	
Практическая работа № 14. Приготовление соусов	Приготовление соусов: грибных, молочных, сметанных. Варианты оформления. Требования к качеству готовых соусов. Проведение бракеража.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию на тему: «Приготовление яично-масляных смесей» (mrmarker.ru/p/page.php?id=1017).	1	
Тема 3.10	Содержание учебного материала	2	2
	1. Ассортимент соусов яично-масляных, смесей масляных.		

Соусы без муки	<p>2. Технология приготовления соусов.</p> <p>3. Требование к качеству.</p> <p>4. Режим хранения.</p>		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Законспектировать технологию приготовления соусов без муки (https://otherreferats.allbest.ru/cookery/00029637_0.html).</p>	1	
<p>Лабораторная работа № 16. Расчет сырья для приготовления соусов без муки</p>	Работа со сборником рецептов: расчет количества сырья для приготовления соусов яично-масляных, смесей масляных; расчет количества порций из заданного сырья.	2	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую карту приготовления соуса яично-масляного или смесей масляных на выбор (Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская, Кулинария, стр. 144-146).</p>	1	
<p>Практическая работа № 15.</p>	Приготовление соусов яично-масляных, смесей масляных. Варианты оформления. Требования к качеству готовых соусов. Проведение бракеража.	2	

Приготовление соусов без муки			
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Заполнить таблицу показателей качества соусов без муки (scicenter.online/pischevaya.../trebovaniya-kachestvu-sousov-sroki-124439.html).</p>	1	
<p>Тема 3.11</p> <p>Соусы сладкие, промышленного производства и пищевые концентраты</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технология приготовления сладких соусов. 2. Ассортимент соусов промышленного производства и их назначение. 3. Ассортимент и приготовление соусов из пищевых концентратов. 4. Требование к качеству. 5. Режим хранения. 	2	2
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Подготовить реферат на одну из тем: «Производство пищевых концентратов кулинарных соусов», «Назначение ягодных соусов», «Фруктово-ягодные соусы» (msd.com.ua/pishhevye.../proizvodstvo-pishhevyx-koncentratov-kulinarnyx-sousov/; https://www.gotovim.ru/recepts/sauce/frukty/; https://kedem.ru/gotovim/sousy-iz-yagod/).</p>	1	
Лабораторная работа № 17.	Работа со сборником рецептов: расчет количества сырья для приготовления соусов сладких; расчет количества порций из заданного	2	

Расчет сырья для приготовления соусов сладких	сырья. Составление технико-технологических карт на соусы сладкие.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Конспект –технология приготовления фруктово-ягодных соусов и их назначение(https://www.greeninfo.ru/artcafe/cookery/exotic_foods.html/Article/_aID/4365).	1	
Практическая работа № 16. Приготовление соусов сладких	Приготовление соусов сладких. Варианты оформления. Требования к качеству готовых соусов. Проведение бракеража.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию на тему: «Приготовление дип- соусов для фондю» (https://otherreferats.allbest.ru/cookery/00540604.html).	1	
Тема 3.12 Технология приготовления дипов, фондю	Содержание учебного материала	2	2
	1. Приготовление дипа из баклажан, томатов, кабачков, печеных перцев, приготовление фондю сырного, шоколадного (в ассортименте).		
	2. Правила подбора к различным группам блюд. Способы подачи.		
	3. Требования к качеству.		
	4. Условия и сроки хранения.		

	Самостоятельная работа обучающихся: Законспектировать технологию приготовления дипов и фондю (kakchto.com/fondyu/ ; https://www.kulina.ru/articles/rec/vtorii_bluda/fondyu/ ; https://www.gastronom.ru/recipe/group/1573/sous-dip).	1	
Лабораторная работа № 18. Расчет сырья для приготовления дипов, фондю	Расчет количества сырья для приготовления дипов, фондю.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление технико-технологических карт для приготовления дипов и фондю.	1	
Практическая работа № 17. Приготовление дипов, фондю	Приготовление дипов, фондю. Варианты оформления. Требования к качеству готовых соусов. Проведение бракеража.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить таблицу показателей качества дипов, фондю (www.mmenu.com/journal/mm_journal_20140327_sir.pdf).	1	
Тема 3.13	Содержание учебного материала	2	2

Технология приготовления сложных горячих соусов	1.	Технологический процесс приготовления соуса голландского (с добавлением белого соуса и без) и его производных (соуса с соком апельсина, соуса с вином, соуса с взбитыми сливками); соуса яичного сладкого.		
	2.	Правила подбора к различным группам блюд.		
	3.	Варианты оформления тарелки и блюд, способы подачи.		
	4.	Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Конспект - Особенности приготовления горячих соусов и их подачи (edimsup.ru/sousy/osobennosti-prigotovleniya-goryachikh-sousov-i-ikh-podachi.html).		1	
Лабораторная работа № 19. Расчет сырья на заданное количество порций	Работа со сборником рецептов: расчет сырья для приготовления сложных горячих соусов и на заданное количество порций.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление технико-технологических карт на соус голландский.		1	
Практическая работа № 18. Приготовление сложных горячих	Приготовление соуса голландского (с добавлением белого соуса и без) и его производных (соуса с соком апельсина, соуса с вином, соуса с взбитыми сливками); соуса яичного сладкого. Варианты оформления. Требования к качеству готовых соусов. Проведение бракеража.		2	

соусов			
	Самостоятельная работа обучающихся: Решение задач на взаимозаменяемость сырья.	1	
Тема 3.14	Содержание учебного материала	2	2
Разработка новых видов соусов	1. Разработка новых видов соусов.		
	2. Разработка сопроводительной документации для новых видов продукции.		
	3. Технологическая инструкция. Рецептура.		
	4. Правила оформления.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить алгоритм приготовления соуса, разработанного самостоятельно.	1	
Тема 3.15	Содержание учебного материала	2	2
Правила хранения готовых сложных горячих соусов	1. Требования к безопасности хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде.		
	2. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых соусов.		

	3.	Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых соусов.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Заполнить таблицу «Требования к качеству соусов и сроки их хранения» (https://www.pitportal.ru/school_lunch/foodcost_treatment/section386/6324.h).		1	
Лабораторная работа № 20. Расчет себестоимости продукции на горячие соусы	Расчет себестоимости продукции на горячие соусы.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Повторить раздел 3.		1	
Раздел 4. Приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра			120/80/40	
Тема 4.1 Классификация и ассортимент сложных горячих	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Значение блюд из овощей и грибов в питании.		
	2.	Классификация и ассортимент блюд из овощей, грибов для современного предприятия индустрии питания, кулинарное		

блюды из овощей и грибов		назначение.		
	3.	Порядок разработки ассортимента сложных горячих блюд из овощей, грибов.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить реферат на одну из тем: «Организация работы овощного цеха», «Назначение оборудования овощного цеха», «Санитарные требования к овощному цеху» (tourlib.net/books_tourism/radchenko5-4.htm ; https://www.pitportal.ru/samples_docs/equip_rec/14460.html ; медпортал.com/gigiena...733/sanitarnyie-trebovaniya-predpriyatiam-58419.html).		1	
Тема 4.2	Содержание учебного материала		2	2
Технологическое оборудование овощного цеха	1.	Виды технологического оборудования для приготовления сложных блюд из овощей.		
	2.	Виды производственного инвентаря для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.		
	3.	Правила техники безопасности при приготовлении сложных блюд из овощей.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Законспектировать - правила эксплуатации и техника безопасности при работе на оборудовании в овощном цехе (www.eda-server.ru/referat/cokery1010.htm ; studbooks.net/1965774/tovarovedenie/		1	

	bezopasnost_ohrana_truda_ovoschnom_tsehe).		
Практическая работа № 19. Организация работы овощного цеха	Подбор оборудования и инвентаря для овощного цеха по нормам оснащения. Составление схемы – планировки цеха.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Правила безопасности использования инвентаря, охрана труда и техника безопасности (helpiks.org/2-6503.html).	1	
Тема 4.3 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении блюд из овощей и грибов	Содержание учебного материала 1. Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и гарниров из овощей, грибов в соответствии с принципами сочетаемости, взаимозаменяемости, технологической совместимости, соответствия рецептуре. 2. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. 3. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из овощей, грибов.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Заполнить таблицу «Применение специй в кулинарии» (https://vsadu.ru/post/kakie-specii-ispolzovat-v-prigotovlenii.html).	1	
Тема 4.4 Технология	Содержание учебного материала 1. Технологический процесс приготовления, рецептуры, оформление и	2	2

приготовления блюд из отварных, припущенных, паровых овощей		отпуск горячих блюд из отварных, припущенных, паровых овощей.		
	2.	Правила варки в воде и на пару экзотических и редких видов овощей. Варка мини овощей. Особенности варки зелёных овощей.		
	3.	Овощные пюре: приготовление, оформление и отпуск, комбинирование различных пюре в блюде.		
	4.	Варианты подбора соусов к блюдам из отварных, припущенных, паровых овощей, овощного пюре.		
	5.	Требования к качеству, температура подачи, условия и сроки хранения и реализации готовых блюд.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить алгоритм приготовления блюд из отварных, припущенных, паровых овощей, овощного пюре на выбор.		1	
Лабораторная работа № 21. Расчет сырья и выхода готовых блюд	Работа со сборником рецептов: расчёт количества сырья, выхода готовых горячих блюд из отварных, припущенных, паровых овощей.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление технологических карт блюд из отварных, припущенных, паровых овощей.		1	

<p>Практическая работа № 20.</p> <p>Приготовление блюд из овощей</p>	<p>Приготовление блюд из отварных, припущенных, паровых овощей. Варианты оформления. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража.</p>	2									
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Подготовить доклад на одну из тем: « Инновационные кулинарные технологии, «Гастрономические тренды» (restoranoff.ru › Главная › Продукты; https://sibac.info/studconf/science/xvii/68490).</p>	1									
<p>Тема 4.5</p> <p>Технология приготовления блюд из овощных масс</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <table border="1" data-bbox="521 754 1738 1129"> <tr> <td data-bbox="521 754 582 874">1.</td> <td data-bbox="582 754 1738 874">Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска блюд из овощных масс.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="521 874 582 946">2.</td> <td data-bbox="582 874 1738 946">Приготовление овощных муссов, суфле, пудингов, оладьев.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="521 946 582 1018">3.</td> <td data-bbox="582 946 1738 1018">Варианты подбора соусов.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="521 1018 582 1129">4.</td> <td data-bbox="582 1018 1738 1129">Требования к качеству, температура подачи, условия и сроки хранения и реализации готовых блюд.</td> </tr> </table>	1.	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска блюд из овощных масс.	2.	Приготовление овощных муссов, суфле, пудингов, оладьев.	3.	Варианты подбора соусов.	4.	Требования к качеству, температура подачи, условия и сроки хранения и реализации готовых блюд.	2	2
1.	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска блюд из овощных масс.										
2.	Приготовление овощных муссов, суфле, пудингов, оладьев.										
3.	Варианты подбора соусов.										
4.	Требования к качеству, температура подачи, условия и сроки хранения и реализации готовых блюд.										
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Заполнить таблицу: «Показатели качества блюд из овощных масс» (https://www.pitportal.ru/school_lunch/foodcost_treatment/section386/6317.html).</p>	1									
<p>Лабораторная работа № 22.</p>	<p>Работа со сборником рецептов: расчёт количества сырья, выхода готовых горячих блюд и кулинарных изделий из овощных масс.</p>	2									

Расчет сырья, выхода готовых блюд и изделий			
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление технологических карт на блюда из овощных масс.	1	
Практическая работа № 21. Приготовление блюд из овощных масс	Приготовление блюд и кулинарных изделий из овощных масс: муссов, суфле, пудингов, оладьев. Подбор соусов. Варианты оформления. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию на тему: «Значение АРТ-ВИЗАЖА блюд в современной кулинарии» (www.informio.ru/.../Znachenie-ART-VIZAZhA-blyud-v-sovremennoi-kulinarii).	1	
Тема 4.6	Содержание учебного материала	2	2
Технология приготовления блюд из тушеных, жареных и запеченных овощей	1. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска блюд из тушеных, жареных и запеченных овощей.		
	2. Варианты подбора пряностей и приправ, соуса в зависимости от вида овощей.		
	3. Требования к качеству, температура подачи, условия и сроки хранения и реализации.		
	Самостоятельная работа обучающихся:	1	

	Составить алгоритм приготовления по одному блюду на выбор из тушеных, жареных и запеченных овощей (Н.А.Анфимова, Л.Л.Тарская, Кулинария, стр.175-185.		
Лабораторная работа № 23. Расчет сырья, выхода готовых блюд	Работа со сборником рецептов: расчёт количества сырья, выхода готовых горячих блюд из овощей. Составление технологических карт.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Дополнить терминологический словарь.	1	
Практическая работа № 22. Приготовление блюд из овощей	Приготовление блюд из тушеных, жареных и запеченных овощей. Подбор соусов. Варианты оформления. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Записать выводы по практической работе с указанием допущенных ошибок (что и почему не получилось и как можно исправить).	1	
Тема 4.7	Содержание учебного материала	2	2
Технология приготовления сложных блюд из овощей	1. Приготовление овощного ризотто, картофеля Бек, мисо из овощей, лука-поррея фаршированного, спагетти из кабачков, овощей в тесте, огурцов жареных, овощей томленных в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, корня		

	лотоса отварного или жаренного; пудингов/муссов паровых и запеченных в формах; изделий из кнельной массы.		
	2. Варианты оформления и способы подачи.		
	3. Требования к качеству, температура подачи, условия и сроки хранения и реализации готовых блюд.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Зарисовать способы оформления сложных блюд из овощей (https://ablexur.ru/assorti/narezka-ovoshhej/).	1	
Лабораторная работа № 24. Составление технико-технологических карт	Составление технико-технологических карт для приготовления сложных блюд из овощей.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Доработать технико-технологические карты.	1	
Практическая работа № 23. Приготовление сложных блюд из овощей	Приготовление сложных блюд из овощей. Подбор соусов. Варианты оформления. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию на тему: «Карвинг из овощей. Украшение	1	

		блюд», «Цветы из овощей» (https://www.youtube.com/watch?v=TItdMk4; www.povarenok.ru/recipes/category/207/; https://takprosto.cc/cvety-iz-ovosh).		
Тема 4.8 Разработка новых видов продукции из овощей	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Разработка новых видов продукции из овощей.		
	2.	Разработка сопроводительной документации для новых видов продукции.		
	3.	Технологическая инструкция. Рецептура. Правила оформления.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технико-технологическую карту на блюдо из овощей, разработанное самостоятельно.		1	
Тема 4.9 Классификация грибов, условия и сроки хранения	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Классификация грибов, условия и сроки хранения.		
	2.	Требования к качеству различных видов грибов.		
	3.	Методы организации производства блюд из грибов.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Заполнить таблицу «Условия хранения, сроки годности грибов» (https://vuzlit.ru/.../klassifikatsiya_gribov_usloviya_hraneniya_trebovaniya_kachestvu...).		1	
Тема 4.10 Технология приготовления блюд	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска блюд из грибов: картофельный рулет с грибами; крокеты		

из грибов		картофельные с грибами; сморчки со сливками, грибы шиитаке.		
	2.	Варианты подбора соусов.		
	3.	Требования к качеству, температура подачи.		
	4.	Условия и сроки хранения и реализации.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить алгоритм приготовления блюда из грибов на выбор (Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская, учебник «Кулинария», стр.185-186; https://kedem.ru/recipe/dishes/blyuda-iz-gribov/).		1	
Лабораторная работа № 25. Расчет сырья по взаимозаменяемости продуктов	Расчет сырья для приготовления блюд из грибов по взаимозаменяемости продуктов (белые грибы на шампиньоны, свежие грибы на сушеные). Составление технико-технологических карт.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Доработать технико-технологические карты.		1	
Практическая работа № 24. Приготовление блюд из грибов	Приготовление блюд из грибов: жульен с курицей и грибами, фаршированные шампиньоны, грибы в кляре, грибные котлеты, спагетти с грибами под сливочным соусом. Варианты оформления. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся:		1	

	Составить схему приготовления блюда «Спагетти с грибами под сливочным соусом» (www.tveda.ru/recepty/spagetti-s-gribami-v-slivochnom-souse/).		
Тема 4.11	Содержание учебного материала	2	2
Разработка новых видов продукции из грибов	1. Разработка новых видов продукции из грибов.		
	2. Разработка сопроводительной документации для новых видов продукции.		
	3. Технологическая инструкция. Рецепттура.		
	4. Правила оформления.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Законспектировать тему: «Критерии оценки качества свежих и переработанных белых грибов» (www.dissercat.com/.../kriterii-otsenki-kachestva-svezhikh-i-pererabotannykh-belykh).	1	
Лабораторная работа № 26. Составление технико-технологических карт	Составление технико-технологических карт для приготовления сложных горячих блюд из грибов.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа со сборником рецептур. Рассчитать сырье для приготовления блюд из грибов по таблице «Нормы взаимозаменяемости продуктов при	1	

	приготовлении блюд» (свежие грибы на сушеные).		
Практическая работа № 25. Приготовление сложных горячих блюд из грибов	Приготовление сложных горячих блюд из грибов. Варианты оформления. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Заполнить таблицу показателей качества блюд из грибов (https://studopedia.su/9_81404_pokazateli-kachestva-i-bezopasnosti.html).	1	
Тема 4.12 Варианты сервировки и способы подачи блюд из овощей и грибов	Содержание учебного материала 1. Правила сервировки, оформления и способы подачи блюд из овощей, грибов. 2. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей и грибов. 3. Нормы выхода готовых блюд.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию на тему: «Классификация и ассортимент сыров» (www.edka.ru/food/klaccifikacia-i-accortiment-cyrov0).	1	

Тема 4.13 Классификация сыров	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Классификация сыров.		
	2.	Условия хранения сыров.		
	3.	Требования к качеству различных видов сыров.		
		Самостоятельная работа обучающихся: Изучить ГОСТ Р 52686-2006. Сыры. Общие технические условия (docs.cntd.ru/document/gost-r-52686-2006).	1	
Тема 4.14 Классификация, ассортимент сложных горячих блюд из сыра	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Значение блюд из сыра в питании.		
	2.	Классификация основных и сложных горячих блюд из сыра.		
	3.	Актуальный ассортимент сложных горячих блюд из сыра для современного предприятия индустрии питания, кулинарное назначение.		
	4.	Порядок разработки ассортимента сложных горячих блюд из сыра.		
		Самостоятельная работа обучающихся: Заполнить таблицу: «Классификация сыров» (fromage.narod.ru/class.htm; www.cheesemania.ru).	1	
Тема 4.15 Технология	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Приготовление закусок из сыра, сырной тарелки/подноса, сыра		

приготовления сложных блюд из сыра		жаренного, шариков из сырной массы жаренных во фритюре, гренок в жидком фондю из сыра, овощей в жидком фондю из сыра.		
	2.	Варианты сочетания сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.		
	3.	Варианты оформления и способы подачи.		
	4.	Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить алгоритм приготовления блюд из сыра: шариков из сырной массы жаренных во фритюре, овощей в жидком фондю из сыра (https://www.youtube.com/watch?v=t1qKITHTfQ ; https://eda.ru/recepty/zakuski/sirnoe-fondju-s-ovoschami-20053).		1	
Лабораторная работа № 27. Расчет сырья	Работа со сборником рецептур: расчёт количества сырья, выхода готовых блюд из сыра.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление технико-технологических карт приготовления блюд из сыра.		1	
Практическая работа № 26. Приготовление сложных блюд из	Приготовление сложных блюд из сыра: сырной тарелки/подноса, сыра жаренного, шариков из сырной массы жаренных во фритюре, гренок в жидком фондю из сыра, овощей в жидком фондю из сыра. Варианты оформления. Требования к качеству готовых блюд. Проведение		2	

сыра	бракеража.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Записать выводы по практической работе с указанием допущенных ошибок (что и почему не получилось и как можно исправить).	1	
Тема 4.16	Содержание учебного материала	2	2
Технология приготовления сложных блюд из сыра	1. Технологический процесс приготовления шампиньонов в жидком фондюиз сыра, супа из сыра, сырного соуса, копченого сыра.		
	2. Варианты сочетания сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.		
	3. Варианты оформления и способы подачи.		
	4. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Законспектировать технологию приготовления блюд из сыра (www.wday.ru/cooking/main_courses/cheese/ ; https://www.gastronom.ru/recipe/group/3268/blyuda-is-syra).	1	
Лабораторная работа № 28. Расчет себестоимости	Расчет себестоимости продукции на блюда из сыра.	2	

продукции			
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Составить схему приготовления шампиньонов в жидком фондю из сыра, супа из сыра (https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=100101; https://eda.ru/recepty/supy/gribnoj-sup-pjure-s-plavlenim-sirom-46410).</p>	1	
<p>Практическая работа № 27.</p> <p>Приготовление сложных блюд из сыра</p>	<p>Приготовление шампиньонов в жидком фондю из сыра, супа из сыра, сырного соуса, копченого сыра. Варианты оформления. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража.</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Составление заявки на получение необходимого сырья, продуктов и полуфабрикатов (studbooks.net/.../sostavlenie_zayavok_poluchenie_neobhodimogo_syrya_produktoy).</p>	1	
<p>Тема 4.17</p> <p>Разработка новых видов продукции из сыра</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Разработка новых видов продукции из сыра. 2. Разработка сопроводительной документации для новых видов продукции. 3. Технологическая инструкция. Рецептура. 	2	2

	4. Правила оформления.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Оформления накладной на отпуск товара по форме № ОП-04 (https://assistentus.ru/forma/op-4-nakladnaya-na-otpusk-tovara/).	1	
Лабораторная работа № 29. Расчет набора продуктов	Расчет набора продуктов для приготовления блюд с сыром.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Оформить «План-меню» по форме № ОП-2 (obrazec.org/42/plan_menju_unificirovannaja_forma_n_op_2_obr.htm0).	1	
Лабораторная работа № 30. Составление технико-технологических карт	Составление технико-технологических карт для приготовления сложных блюд из сыра.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Оформить - требование в кладовую (форма №ОП-3)	1	

	(https://znaytovar.ru/s/Dokumentaciya-na-proizvodstve.html).		
Практическая работа № 28. Приготовление сложных горячих блюд из сыра	Приготовление сложных горячих блюд из сыра. Варианты оформления. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Оформить - ведомость учета движения посуды и приборов (форма №ОП-9); https://znaytovar.ru/s/Dokumentaciya-na-proizvodstve.html .	1	
Тема 4.18 Традиционные современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром	Содержание учебного материала 1. Правила подбора сыра к вину. 2. Сочетание вина и фруктов. 3. Правила подачи, оформление.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Оформить контрольный расчетрасхода специй и соли(форма n оп-13) (obrazec.org/32/kontrolnyj_raschet_rashoda_specij_i_soli_un1.htm).	1	

Тема 4.19 Правила хранения готовых сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Требования к безопасности хранения и подачи готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра.		
	2.	Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.		
	3.	Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых блюд.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Конспект по теме «Правила хранения готовых сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра» (А.Т.Васюкова, Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, стр.223-228).		1	
Лабораторная работа № 31. Расчет количества порций	Расчет количества порций из определенного количества сырья для приготовления блюд из овощей, грибов, сыра и с сыром.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Повторить раздел 4.		1	
Раздел 5. Приготовление сложных горячих блюд из рыбы			93/62/31	
Тема 5.1	Содержание учебного материала		2	2

Классификация и ассортимент блюд из рыбы	1.	Значение блюд из рыбы в питании.		
	2.	Классификация основных и сложных горячих блюд из рыбы.		
	3.	Актуальный ассортимент сложных горячих блюд из рыбы для современного предприятия общественного питания, кулинарное назначение.		
	4.	Порядок разработки ассортимента сложных горячих блюд из рыбы.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию на тему: «Классификация сложных горячих блюд из рыбы» (studbooks.net/.../assortiment_Klassifikatsiya_slozhnyh_goryachih_blyud_moreproduk...).		1	
Тема 5.2 Технологическое оборудование рыбного отделения	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Виды технологического оборудования для приготовления сложных блюд из рыбы.		
	2.	Виды производственного инвентаря для приготовления сложных блюд из рыбы.		
	3.	Правила техники безопасности при приготовлении сложных блюд из рыбы.		
	Самостоятельная работа обучающихся: ГОСТы - Рыба и рыбные продукты (https://engenegr.ru/kgs/ryba-i-rybnye-produkty).		1	

<p>Практическая работа № 29.</p> <p>Организация работы рыбного цеха</p>	<p>Подбор оборудования и инвентаря для рыбного цеха по нормам оснащения. Составление схемы рыбного цеха с расстановкой оборудования.</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Подготовить реферат на одну из тем: «Инвентарь и посуда рыбного цеха», «Организация работы рыбного цеха», «Оборудование рыбного цеха» (studbooks.net/1202563/bzhd/ustroystvo_oborudovanie_rybnogo_tseha: tourlib.net/books_tourism/radchenko5-7.htm; foodbay.com/search/rybnaja-industrija/inventar-dla-rybnogo-ceha/).</p>	1	
<p>Тема 5.3</p> <p>Правила выбора полуфабрикатов из рыбы</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки. 2. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами. 3. Ассортимент вкусовых добавок, пряностей, приправ и варианты их использования. 	2	2
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Заполнить таблицу показателей качества рыбных полуфабрикатов (https://foodteor.ru/.../50-trebovanija-k-kachestvu-polufabrikatov-iz-ryby.html).</p>	1	
<p>Тема 5.4</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	2	2

Технология приготовления блюд из рыбы	1.	Технологический процесс приготовления блюд из рыбы: отварная - целыми тушками, порционными кусками, звеньями.		
	2.	Порционирование готовой рыбы в горячем виде.		
	3.	Варианты оформления и способы подачи.		
	4.	Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологическую карту приготовления блюда из отварной рыбы на выбор (https://supercook.ru/zz235-09.html).		1	
Лабораторная работа № 32. Расчет сырья	Работа со сборником рецептур: расчёт количества сырья для приготовления горячих блюд из рыбы. Составление технологических карт.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Зарисовать порционные куски рыбы после разделки (филе с кожей и костями; филе с кожей, рёберными костями и позвоночником; куски с кожей и рёберными костями; куски с кожей, без рёберных и позвоночных костей; филе без кожи и костей) (https://nourriture.ru/kak-pravilno-gotovit/9033/).		1	
Практическая работа № 30. Приготовление блюд	Приготовление блюд из рыбы: отварная - целыми тушками, порционными кусками, звеньями. Подбор соусов. Варианты оформления. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража.		2	

из рыбы			
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Подготовить сообщение на тему: «Рыба: польза и вред» (vredpolza.ru/pitanie/item/28-riba-polza-i-vred.html).</p>	1	
Тема 5.5	Содержание учебного материала	2	2
Технология приготовления блюд из рыбы	1. Технологический процесс приготовления рыбы припущенной, припущенной с соусом белым и рассолом, припущенной по-русски, припущенной с соусом белое вино, припущенная паровая.		
	2. Порционирование готовой рыбы в горячем виде.		
	3. Варианты оформления и способы подачи.		
	4. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Рассчитать калорийность блюд из припущенной рыбы.</p>	1	
Лабораторная работа № 33. Расчет сырья	Работа со сборником рецептов: расчёт количества сырья для приготовления горячих блюд из припущенной рыбы. Составление технологических карт.	2	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Произвести расчет количества порций из заданного количества сырья.</p>	1	

<p>Практическая работа № 31.</p> <p>Приготовление блюд из рыбы</p>	<p>Приготовление блюд из рыбы: припущенной, припущенной с соусом белым и рассолом, припущенной по-русски, припущенной с соусом белое вино, припущенная паровая. Подбор соусов. Варианты оформления. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража.</p>	2									
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Подготовить презентацию на одну и тем: «Виды рыб и особенности их приготовления», «Способы жарки рыбы» www.zapokupkami.com/issues/vidy-ryb-i-osobennosti-ikh-prigotovleniya; https://gurmel.ru/ryba-zharenaya-10-sekretov-prigotovleniya/).</p>	1									
<p>Тема 5.6</p> <p>Технология приготовления блюд из рыбы</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <table border="1" data-bbox="577 802 1738 1174"> <tr> <td data-bbox="577 802 600 954">1.</td> <td data-bbox="600 802 1738 954">Технологический процесс приготовления рыбы жареной, жареной с луком по- ленинградски, во фритюре, жарка рыбы на вертеле, с зеленым маслом, жареная в тесте, зразы донские.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="577 962 600 1034">2.</td> <td data-bbox="600 962 1738 1034">Порционирование готовой рыбы в горячем виде.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="577 1042 600 1114">3.</td> <td data-bbox="600 1042 1738 1114">Варианты оформления и способы подачи.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="577 1121 600 1174">4.</td> <td data-bbox="600 1121 1738 1174">Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</td> </tr> </table>	1.	Технологический процесс приготовления рыбы жареной, жареной с луком по- ленинградски, во фритюре, жарка рыбы на вертеле, с зеленым маслом, жареная в тесте, зразы донские.	2.	Порционирование готовой рыбы в горячем виде.	3.	Варианты оформления и способы подачи.	4.	Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	2	2
1.	Технологический процесс приготовления рыбы жареной, жареной с луком по- ленинградски, во фритюре, жарка рыбы на вертеле, с зеленым маслом, жареная в тесте, зразы донские.										
2.	Порционирование готовой рыбы в горячем виде.										
3.	Варианты оформления и способы подачи.										
4.	Требования к качеству. Условия и сроки хранения.										
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Составить алгоритм приготовления блюд из рыбы: жареной с луком по- ленинградски, во фритюре(https://ds04.infourok.ru/uploads/doc/03ad/000435e4-44c08f6d.docx).</p>	1									

Лабораторная работа № 34. Расчет сырья	Работа со сборником рецептур: расчёт количества сырья для приготовления горячих блюд из жареной рыбы.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление технологических карт приготовления блюд из рыбы.	1	
Практическая работа № 32. Приготовление блюд из рыбы	Приготовление блюд из рыбы: жареной с луком по- ленинградски, во фритюре, жарка рыбы на вертеле, с зеленым маслом, жареная в тесте, зразы донские. Подбор соусов. Варианты оформления. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Записать выводы по практической работе с указанием допущенных ошибок (что и почему не получилось и как можно исправить).	1	
Тема 5.7 Технология приготовления блюд из рыбы	Содержание учебного материала 1. Технологический процесс приготовления рыбы запеченной с картофелем по- русски, в сметанном соусе, под молочным соусом, в сметанном соусе с грибами по-московски, солянки из рыбы на сковороде.	2	2

	2.	Порционирование готовой рыбы в горячем виде.		
	3.	Варианты оформления и способы подачи.		
	4.	Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Законспектировать технологию приготовления блюд из рыбы.		1	
Лабораторная работа № 35. Расчет сырья	Работа со сборником рецептов: расчёт количества сырья для приготовления горячих блюд из запеченной рыбы. Составление технологических карт.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Доработать технологические карты.		1	
Практическая работа № 33. Приготовление блюд из рыбы	Приготовление блюд из рыбы: запеченной с картофелем по- русски, в сметанном соусе, под молочным соусом, в сметанном соусе с грибами по- московски, солянки из рыбы на сковороде. Подбор соусов. Варианты оформления. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Заполнить таблицу «Органолептические показатели блюд из рыбы»		1	

	(https://foodteor.ru/tekhnologiya.../60-trebovanija-k-kachestvu-rybnyh-bljud.ht).		
Тема 5.8	Содержание учебного материала	2	2
Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы	1. Технологический процесс приготовления блюд из рыбной котлетной массы: котлеты, биточки, тефтели, тельное, фрикадельки с томатным соусом, рулет, хлебцы, шницель натуральный.		
	2. Варианты оформления и способы подачи.		
	3. Требования к качеству.		
	4. Условия и сроки хранения.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить схему приготовления рыбной котлетной массы и блюд из нее (https://foodteor.ru/...po.../106-prigotovlenie-polufabrikatov-iz-kotletnoj-massy.html).	1	
Лабораторная работа № 36. Составление технико-технологических карт	Составление технико-технологических карт на приготовление блюд из рыбной котлетной массы.	2	

	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Работа со Сборником рецептур. Произвести расчет сырья для приготовления блюд из рыбной котлетной массы (Сборник рецептур, стр. 258-271).</p>	1	
<p>Тема 5.9 Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	2	2
	1. Приготовление осетрины отварной (целиком и крупным звеном): лосося припущенного; осетрины на вертеле; лосося, запеченного в фольге; карпа, запеченного в соли.		
	2. Порционирование готовой рыбы в горячем виде.		
	3. Варианты оформления и способы подачи.		
	4. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Составить алгоритм приготовления сложного горячего блюда из рыбы на выбор.</p>	1	
<p>Тема 5.10 Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	2	2
	1. Приготовление форели, запеченной в тесте; филе камбалы, запеченной в промасленной бумаге; лосося жаренного на решетке гриля; поджарки из осетрины в воке; осетрины в горшочке; осетра холодного копчения.		
	2. Порционирование готовой рыбы в горячем виде.		

	3.	Варианты оформления и способы подачи.	
	4.	Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	
	Самостоятельная работа обучающихся: Разработать технико-технологическую карту на блюдо из экзотических видов рыб (studbooks.net/.../sostavlenie_tehniko-tehnologicheskikh_kart_slozhnye_vtorye_goryac).		1
Лабораторная работа № 37. Расчет сырья	Работа со сборником рецептов: расчёт количества сырья для приготовления сложных горячих блюд из рыбы. Составление технологических карт.		2
	Самостоятельная работа обучающихся: Доработать технологические карты.		1
Практическая работа № 34. Приготовление сложных горячих блюд из рыбы	Приготовление сложных горячих блюд из рыбы: форели, запеченной в тесте; филе камбалы, запеченной в промасленной бумаге; лосося жаренного на решетке гриля; поджарки из осетрины в воке; осетрины в горшочке. Подбор соусов. Варианты оформления. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража.		2
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить алгоритм приготовления форели, запеченной в тесте;		1

	поджарки из осетрины в воке (https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=12109 ; povar.ru/recipes/losos_v_voke-27697.html).		
Тема 5.11 Технология приготовления сложных блюд из рыбы	Содержание учебного материала	2	2
	1. Приготовление окуня горячего копчения; рулета из судака горячего копчения; рулет из щуки; тельного из судака запеченного в пергаменте.		
	2. Порционирование готовой рыбы в горячем виде.		
	3. Варианты сервировки, оформления и способы подачи.		
	4. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Конспект по теме «Технология приготовления сложных блюд из рыбы».	1	
Лабораторная работа № 38. Расчет количества порций	Расчет количества порций из определенного количества сырья для приготовления блюд из рыбы. Составление технологических карт.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию на тему : «Фаршированная рыба» (https://www.edimdoma.ru); https://www.gastronom.ru/recipe/group/	1	

	1264/farshirovannaya-ryba).		
Тема 5.12	Содержание учебного материала	2	2
Технология приготовления сложных блюд из рыбы	1. Технологический процесс приготовления щуки, фаршированной кнельной массой, фаршированной рыбы в беконной корочке, фаршированные рыбные кольца на овощной подушке, фаршированной рыбы в ассортименте (каarp, кефаль, толстолобик, стерлядь, треска, горбуша, судак, дорадо, сазан).		
	2. Порционирование готовой рыбы в горячем виде.		
	3. Варианты сервировки, оформления и способы подачи.		
	4. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить схему приготовления сложного горячего блюда на выбор.	1	
Лабораторная работа № 39. Расчет сырья	Работа со сборником рецептов: расчёт количества сырья для приготовления сложных горячих блюд из рыбы. Составление технологических карт.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Доработать технологические карты.	1	
Практическая работа № 35.	Приготовление сложных горячих блюд: щуки, фаршированной кнельной массой, фаршированной рыбы в беконной корочке, фаршированные рыбные кольца на овощной подушке, фаршированной рыбы в	2	

Приготовление сложных горячих блюд из рыбы	ассортименте (каarp, кефаль, толстолобик, стерлядь, треска, горбуша, судак, дорадо, сазан. Подбор соусов. Варианты оформления. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Заполнить таблицу: «Показатели качества сложных горячих блюд из рыбы» (практическая работа № 35).	1	
Тема 5.13	Содержание учебного материала	2	2
Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из рыбы	1. Подбор специальных гарниров, заправок, соусов в зависимости от тепловой обработки для готовых блюд из рыбы.		
	2. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из рыбы.		
	3. Нормы выхода готовых блюд.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить и заполнить таблицу, указав ассортимент рыбных блюд, рекомендуемые соусы и гарниры (ektsii.com/3-93922.htm).	1	
Лабораторная работа № 40. Расчет себестоимости продукции	Расчет себестоимости продукции на блюда из рыбы.	2	

	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Составить схему приготовления блюда из рыбы, разработанного самостоятельно (https://www.scienceforum.ru/2018/3106/1943).</p>	1	
<p>Тема 5.14 Разработка новых видов продукции из рыбы</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	2	2
	1. Разработка новых видов продукции из рыбы.		
	2. Разработка сопроводительной документации для новых видов продукции.		
	3. Технологическая инструкция. Рецептура.		
	4. Правила оформления.		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов" (www.tehbez.ru/docum/documshow_documid_544.html).</p>	1	
<p>Тема 5.15 Правила хранения готовых сложных горячих блюд из рыбы</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	2	2
	1. Требования к безопасности хранения и подачи готовых сложных блюд из рыбы.		
	2. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных горячих блюд из рыбы.		

	3.	Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых блюд.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Повторить раздел 5.		1	
Раздел 6. Приготовление сложных горячих блюд из мяса и птицы			150/100/50	
Тема 6.1	Содержание учебного материала		2	2
Классификация и ассортимент блюд из мяса	1.	Значение блюд из мяса в питании.		
	2.	Классификация основных и сложных горячих блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов.		
	3.	Актуальный ассортимент сложных горячих блюд из мяса, мясных продуктов для современного предприятия питания, кулинарное назначение.		
	4.	Порядок разработки ассортимента.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию на тему: «Организация работы в мясном цехе» (https://otherreferats.allbest.ru/cookery/00628850_0.html).		1	

Тема 6.2	Содержание учебного материала		2	2
Технологическое оборудование мясного цеха	1.	Виды технологического оборудования для приготовления сложных блюд из мяса.		
	2.	Виды производственного инвентаря для приготовления сложных блюд из мяса.		
	3.	Правила техники безопасности при приготовлении сложных блюд из мяса.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Ознакомление с инструкций по эксплуатации оборудования для мясного цеха (www.admuvelka.ru/roo/Materials/povar.doc)		1	
Практическая работа № 36. Организация работы мясного цеха	Подбор оборудования и инвентаря для мясного цеха по нормам оснащения. Составление схемы мясного цеха с расстановкой оборудования		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с нормативной документацией: «О требованиях к мясу и мясопродуктам, их производству и обороту» (docs.cntd.ru/document/1200051214).		1	
Тема 6.3	Содержание учебного материала		2	2
Правила выбора	1.	Правила выбора основных видов сырья и дополнительных		

основных видов сырья и дополнительных ингредиентов		ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с технологией приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости.		
	2.	Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Конспект на тему « Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов»		1	
Лабораторная работа № 41. Расчет сырья по взаимозаменяемости продуктов	Расчет сырья для приготовления блюд из мяса по взаимозаменяемости продуктов (мясные полуфабрикаты на мясо, колбасные изделия на мясо, мясные консервы).		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение на тему: «Сочетаемость приправ и пряностей при приготовлении блюд из мяса» (kulinariya.lichnorastu.ru/spetsii-i-pryanosti-sochetaemost-s-drugimi-produktami-i-ih-t).		1	
Тема 6.4	Содержание учебного материала		2	2
Варианты подбора пряностей и приправ	1.	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов.		
	2.	Способы маринования и панирования мяса с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ.		
	Самостоятельная работа обучающихся:		1	

	ГОСТ 31936-2012: Полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы. Общие технические условия (https://fintender.ru/star/gost/31936-2012).		
Тема 6.5	Содержание учебного материала	2	2
Правила выбора полуфабрикатов из мяса	1. Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из мяса и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить таблицу «Изготовление полуфабрикатов из мяса» (https://www.pitportal.ru/school_lunch/foodcost_treatment/section383/6327.html).	1	
Тема 6.6	Содержание учебного материала	2	2
Технология приготовления блюд из мяса	1. Технологический процесс приготовления блюд из мяса, жаренного крупным, порционным и мелким куском на сковороде, в жарочном шкафу, на гриле различной степени прожарки; мяса, жаренного в воке мелкими кусочками; мяса, запечённого в горшочках с гарниром и без, запечённого «под шубой», в фольге, в тесте, обёрнутого беконом.		
	2. Правила порционирования мясных блюд.		
	3. Варианты оформления и способы подачи.		
	4. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		

	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Подготовить презентацию на тему: «Блюда из мяса в современной интерпретации» (mrmarker.ru/p/page.php?id=12554).</p>	1	
<p>Лабораторная работа № 42.</p> <p>Расчет сырья</p>	<p>Работа со сборником рецептов: расчёт количества сырья для приготовления блюд из мяса.</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Составление технологической карты приготовления мяса, запечённого «под шубой».</p>	1	
<p>Практическая работа № 37.</p> <p>Приготовление блюд из мяса</p>	<p>Приготовление сложных горячих блюд из мяса: жаренного крупным, порционным и мелким куском на сковороде, в жарочном шкафу, на гриле различной степени прожарки; мяса, жаренного в воке мелкими кусочками; мяса, запечённого в горшочках с гарниром и без, запечённого «под шубой», в фольге, в тесте, обёрнутого беконом. Подбор соусов. Варианты оформления. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража.</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Подготовить презентацию на одну из тем: «Выбор и подготовка мяса для стейка», «Виды и степени прожарки мяса», «Соусы к мясным блюдам» (кулинар.org/stepeni-prozharki-myasa-na-russkom-ot-kulinar-org/; trendymen.ru/blogs/steaklovers/1392/; https://polzavred.ru/sousy-k-myasnym-blyudam-luchshie-recepty.html).</p>	1	
Тема 6.7	Содержание учебного материала	2	2

<p>Технология</p> <p>приготовления сложных блюд из мяса</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Технологический процесс приготовления, рецептуры и отпуск сложных горячих блюд из мяса: телячьей или говяжьей вырезки жареной целиком до различной степени готовности; стейков, жаренных на гриле до различной степени готовности; ростбифа, жаренного на гриле; буженины запеченной; каре из ягненка; миньона из ягненка; тушеной рульки телячьей или свиной. 2. Правила порционирования мясных блюд. 3. Варианты оформления и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. 		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Конспект по теме «Технология приготовления сложных блюд из мяса».</p>	1	
<p>Лабораторная работа № 43.</p> <p>Расчет сырья</p>	<p>Работа со сборником рецептов: расчёт количества сырья для приготовления сложных горячих блюд из мяса.</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Составление технологических карт для приготовления стейков, жаренных на гриле до различной степени готовности; ростбифа, жаренного на гриле</p>	1	
<p>Практическая работа № 38.</p> <p>Приготовление</p>	<p>Приготовление сложных горячих блюд из мяса. Подбор соусов. Варианты оформления. Требования к качеству готовых блюд. Проведение</p>		

сложных горячих блюд из мяса	бракеража.		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Составить алгоритм приготовления буженины запеченной, тушеной рульки телячьей.</p>		
Тема 6.8	Содержание учебного материала		
Технология приготовления сложных блюд из мяса	1. Технологический процесс приготовления поросёнка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса.		
	2. Правила порционирования мясных блюд.		
	3. Варианты оформления и способы подачи.		
	4. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Подготовить презентацию по теме: « Оформление и декорирование сложных горячих блюд из мяса» (studbooks.net/.../oformlenie_dekorirovanie_slozhnyh_goryachih_blyud_svininy; https://allbest.ru/o-3c0a65635a3bc78b5d43b89421306c27.html).</p>		
<p>Лабораторная работа № 44.</p> <p>Расчет сырья и количество порций</p>	Работа со сборником рецептов: расчёт количества сырья для приготовления сложных горячих блюд из мяса, количества порций из заданного количества сырья.		

	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Решение производственных задач (методические указания).</p>		
<p>Лабораторная работа № 45.</p> <p>Составление технико-технологических карт</p>	<p>Составление технико-технологических карт на приготовление сложных горячих блюд из мяса.</p>		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Работа со Сборником рецептур. Решение задач на взаимозаменяемость сырья по таблице (стр.348-357).</p>		
<p>Практическая работа № 39.</p> <p>Приготовление сложных горячих блюд из мяса</p>	<p>Приготовление сложных горячих блюд из мяса. Подбор соусов. Варианты оформления. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража.</p>		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Составить схему приготовления сложного горячего блюда из мяса на выбор.</p>		
<p>Тема 6.9</p>	<p>Содержание учебного материала</p>		

<p>Технология приготовления блюд из субпродуктов</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Технологический процесс приготовления, рецептуры, оформление и отпуск блюд из мясных субпродуктов: языка отварного, почек по – русски, печени жареной, печени по – строгановски, сердце в соусе. 2. Варианты оформления и способы подачи. 3. Требования к качеству. 4. Условия и сроки хранения. 		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Конспект по теме «Технология приготовления блюд из субпродуктов».</p>		
<p>Лабораторная работа № 46. Расчет сырья и количество порций</p>	<p>Работа со сборником рецептов: расчёт количества сырья для приготовления блюд из субпродуктов, количества порций из заданного количества сырья.</p>		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение на одну из тем: «Классификация и пищевая ценность субпродуктов», «Субпродукты по категориям», «Технологическое значение субпродуктов», «Показатели качества субпродуктов» (https://xreferat.com/46/768-1-pokazатели-kachestva-subproduktov.html; www.2vg.ru/kulinariya_i_produkty_pitaniya/subprodukty_i3.html; https://foodteor.ru/konspekt-lektsij-po-predmetu.../122-obrabotka-subproduktov.html).</p>		

<p>Лабораторная работа № 47.</p> <p>Составление технико-технологических карт</p>	<p>Составление технико-технологических карт на приготовление блюд из мясных субпродуктов.</p>						
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Доработать технико-технологические карты на приготовление блюд из мясных субпродуктов.</p>						
<p>Практическая работа № 40.</p> <p>Приготовление блюд из субпродуктов</p>	<p>Приготовление блюд из субпродуктов: языка отварного, почек по – русски, печени жареной, печени по – строгановски, сердце в соусе. Подбор соусов. Варианты оформления. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража.</p>						
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Составить алгоритмы приготовления блюд из субпродуктов.</p>						
<p>Тема 6.10</p> <p>Технология приготовления блюд из рубленого мяса</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <table border="1" data-bbox="584 1171 1738 1398"> <tr> <td data-bbox="584 1171 584 1331">1.</td> <td data-bbox="584 1171 1738 1331">Технологический процесс приготовления, рецептуры и отпуск сложных горячих блюд из рубленого мяса: рулеты, люля-кебаб, колбаски, бифштекс, шницель натуральный и т.д.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="584 1331 584 1398">2.</td> <td data-bbox="584 1331 1738 1398">Варианты оформления и способы подачи.</td> </tr> </table>	1.	Технологический процесс приготовления, рецептуры и отпуск сложных горячих блюд из рубленого мяса: рулеты, люля-кебаб, колбаски, бифштекс, шницель натуральный и т.д.	2.	Варианты оформления и способы подачи.		
1.	Технологический процесс приготовления, рецептуры и отпуск сложных горячих блюд из рубленого мяса: рулеты, люля-кебаб, колбаски, бифштекс, шницель натуральный и т.д.						
2.	Варианты оформления и способы подачи.						

	3.	Требования к качеству.		
	4.	Условия и сроки хранения.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Заполнить таблицу показателей качества полуфабрикатов из рубленого мяса (https://studopedia.ru/2_3246_trebovaniya-k-kachestvu-i-hraneniyu-blyud-iz-myasa).			
Лабораторная работа № 48. Расчет сырья и количество порций	Работа со сборником рецептов: расчёт количества сырья для приготовления блюд из рубленого мяса, количества порций из заданного количества сырья.			
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить схему приготовления блюд из рубленого мяса: рулет, люля-кебаб (https://vsadu.ru/post/ljulya-kebab-tehnologiya-i-sekrety-prigotovleniya.html).			
Лабораторная работа № 49. Составление технико-технологических карт	Составление технико-технологических карт на приготовление блюд из рубленого мяса.			

	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Доработать технико-технологические карты на блюда из рубленого мяса.</p>		
<p>Практическая работа № 41.</p> <p>Приготовление блюд из рубленого мяса</p>	<p>Приготовление блюд из рубленого мяса: рулеты, люля-кебаб, колбаски, бифштекс, шницель натуральный и т.д. Подбор соусов. Варианты оформления. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража.</p>		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Рассчитать калорийность блюда из рубленого мяса на выбор.</p>		
<p>Тема 6.11</p> <p>Технология приготовления блюд из котлетной массы</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологический процесс приготовления, рецептуры и отпуск сложных горячих блюд из котлетной массы: зразы, рулеты, тефтели, биточки, мясные шарики и т.д. 2. Варианты оформления и способы подачи. 3. Требования к качеству. 4. Условия и сроки хранения. 		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Составить алгоритм приготовления блюда из котлетной массы на выбор.</p>		
<p>Лабораторная работа № 50.</p>	<p>Работа со сборником рецептов: расчёт количества сырья для приготовления блюд из котлетной массы.</p>		

Расчет сырья			
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Составление технологических карт на блюда из котлетной массы (sch544.edusite.ru/DswMedia/tehn_karta.doc).</p>		
<p>Практическая работа № 42.</p> <p>Приготовление блюд из котлетной массы</p>	<p>Приготовление блюд из котлетной массы: зразы, рулеты, тефтели, биточки, мясные шарики и т.д. Подбор соусов. Варианты оформления. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража.</p>		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Заполнить таблицу «Показатели качества блюд из котлетной массы» (https://www.pitportal.ru/school_lunch/foodcost_treatment/section386/6345.html).</p>		
<p>Тема 6.12</p> <p>Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из мяса</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подбор специальных гарниров, заправок, соусов для сложных горячих блюд из мяса. 2. Варианты сервировки, оформления готовых блюд. 3. Кулинарные приёмы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование. 		

	Самостоятельная работа обучающихся: Дополнить терминологический словарь.			
Тема 6.13 Классификация и ассортимент блюд из сельскохозяйственной птицы	Содержание учебного материала			
	1.	Значение блюд из птицы в питании.		
	2.	Классификация основных и сложных горячих блюд кулинарных изделий из птицы.		
	3.	Актуальный ассортимент сложных горячих блюд из птицы для современного предприятия питания, кулинарное назначение.		
	4.	Порядок разработки ассортимента сложных горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию на тему: «Ассортимент и особенности приготовления блюд из птицы» (https://works.doklad.ru/view/0CbX91D4sQ.html).			
Тема 6.14 Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов	Содержание учебного материала			
	1.	Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с технологией приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости.		

	2.	Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд из птицы Самостоятельная работа обучающихся:		
Тема 6.15	Содержание учебного материала			
Варианты подбора пряностей и приправ	1.	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из птицы.		
	2.	Способы маринования птицы с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ.		
	Самостоятельная работа обучающихся:			
Тема 6.16	Содержание учебного материала			
Правила выбора полуфабрикатов из птицы	1.	Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки.		
	2.	Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами.		
	Самостоятельная работа обучающихся:			

Тема 6.17	Содержание учебного материала			
Технология приготовления блюд из птицы	1.	Технологический процесс приготовления, рецептуры, оформление и отпуск основных и сложных горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы: птицы, жаренной целой тушкой основным способом, на вертеле, порционным и мелким куском на сковороде, на гриле; жаренной мелкими кусочками в воке.		
	2.	Правила порционирования птицы целой тушкой.		
	3.	Варианты оформления и способы подачи.		
	4.	Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить схему приготовления птицы, жаренной порционным и мелким куском на сковороде.			
Лабораторная работа № 51. Расчет сырья	Работа со сборником рецептов: расчёт количества сырья для приготовления блюд из птицы.			
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление технологической карты приготовления птицы, жаренной мелкими кусочками в воке.			
Практическая	Приготовление блюд из птицы: птицы, жаренной целой тушкой основным			

<p>работа № 43. Приготовление блюд из птицы</p>	<p>способом, порционным и мелким куском на сковороде, на гриле; жаренной мелкими кусочками в воке. Подбор соусов. Варианты оформления. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража.</p>		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию на тему: «Приготовление блюд из птицы» (https://ppt4web.ru/tekhnologija/prigotovlenie-bljud-iz-pticy.html).</p>		
<p>Тема 6.18 Технология приготовления блюд из птицы</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологический процесс приготовления, рецептуры, оформление и отпуск основных и сложных горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы: птицы тушёной, запечённой в горшочках, с гарниром и без. 2. Варианты оформления и способы подачи. 3. Требования к качеству. 4. Условия и сроки хранения. 		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Составить алгоритм приготовления птицы, запечённой в горшочках (povar.ru/menu/kurica_v_gorshochkah/; https://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=70,925).</p>		
<p>Лабораторная</p>	<p>Расчет сырья, гарниров и определения количества порций при</p>		

<p>работа № 52. Расчет сырья</p>	<p>приготовлении блюд из птицы для разного типа предприятий с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, руководствуясь данными Сборника рецептур и нормативных документов.</p>		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Дополнить терминологический словарь.</p>		
<p>Практическая работа № 44. Приготовление блюд из птицы</p>	<p>Приготовление блюд из птицы: птицы тушёной, запечённой в горшочках, с гарниром и без. Подбор соусов. Варианты оформления. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража.</p>		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Расчет сырья с учетом взаимозаменяемости, руководствуясь данными Сборника рецептур и нормативных документов.</p>		
<p>Тема 6.19 Технология приготовления блюд из птицы</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологический процесс приготовления утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения. 2. Правила порционирования птицы целой тушкой. 3. Варианты оформления и способы подачи. 		

	4.	Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа со Сборником рецептур, справочником технолога.			
Лабораторная работа № 53. Расчет сырья и количество порций	Работа со сборником рецептур: расчёт количества сырья для приготовления блюд из птицы, количества порций из заданного количества сырья.			
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить алгоритм приготовления блюда из утки на выбор (https://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=1055).			
Лабораторная работа № 54. Составление технико-технологических карт	Составление технико-технологических карт на приготовление блюд из птицы.			
	Самостоятельная работа обучающихся: Доработать технико-технологические карты.			
Практическая работа № 45.	Приготовление утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной			

Приготовление блюд из птицы	целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки. Варианты оформления. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить схему приготовления блюда из птицы на выбор (https://knowledge.allbest.ru/cookery/2c0a65635a2ac69a4d43a88521306c26_1.html).		
Тема 6.20	Содержание учебного материала		
Технология приготовления блюд из птицы	1. Технологический процесс приготовления, рецептуры, оформление и отпуск сложных горячих блюд из птицы, фаршированной кашами, кнельной массой, яблоками и др.		
	2. Варианты оформления и способы подачи.		
	3. Требования к качеству.		
	4. Условия и сроки хранения.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Рассчитать себестоимость блюда «Фаршированная птица» (smartcapital.com.ua/blog/restaurant-cost-calculation/).		
Тема 6.21	Содержание учебного материала		
Технология	1. Технологический процесс приготовления, рецептуры, оформление и		

приготовления блюд из птицы	отпуск сложных горячих блюд из филе птицы, из рубленого мяса птицы (кнелей куриных, кнельной массы, отварной на пару, суфле, рулетов из кнельной массы).		
	2. Варианты оформления и способы подачи.		
	3. Требования к качеству.		
	4. Условия и сроки хранения.		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Составить алгоритм приготовления блюда из рубленого мяса птицы на выбор (bestdish.com/poultry_dishes/cooking_meals_from.../dishes_of_minced_poultry).</p>		
<p>Лабораторная работа № 55.</p> <p>Расчет сырья и количество порций</p>	Работа со сборником рецептур: расчёт количества сырья для приготовления блюд из птицы, количества порций из заданного количества сырья.		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Составить технологическую карту приготовления блюда из птицы на выбор (restopen.ru/tekhnologicheskie-karty-blyud/).</p>		
<p>Практическая работа № 46.</p> <p>Приготовление блюд из птицы</p>	Приготовление сложных горячих блюд из филе птицы, рубленой птицы (кнелей куриных, кнельной массы, отварной на пару, суфле, рулетов из кнельной массы). Варианты оформления. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража.		

	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Подготовить презентацию на тему: «Варианты оформления блюд из птицы» (allrefs.net/c42/1neuq/p10/; vkusno.mirtesen.ru/blog/43085621459/Iskusstvo-ukrasheniya-blyud).</p>		
<p>Тема 6.22</p> <p>Соусы, гарниры к блюдам из птицы</p>	<p>Содержание учебного материала</p>		
	1. Подбор соусов, гарниров к блюдам из птицы		
	2. Варианты сервировки, оформления готовых блюд.		
	3. Температурный режим.		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Подготовить доклад на тему: «Разработка фирменных блюд из птицы» (https://allbest.ru/k-2c0a65635b2ac69a5c53a88421216d27.html).</p>		
<p>Тема 6.23</p> <p>Разработка новых видов продукции из птицы</p>	<p>Содержание учебного материала</p>		
	1. Разработка новых видов продукции из птицы.		
	2. Разработка сопроводительной документации для новых видов продукции.		
	3. Технологическая инструкция. Рецептура.		
	4. Правила оформления.		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>Работа со сборником рецептов: составить план-меню обеда на 85 человек.</p>		

Тема 6.24 Правила хранения готовых сложных горячих блюд из мяса и птицы	Содержание учебного материала			
	1.	Требования к безопасности хранения и подачи готовых сложных блюд из рыбы.		
	2.	Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных горячих блюд из рыбы.		
	3.	Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых блюд.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Повторить разделы 1-6.		4	
Экзамен			6	
Учебная практика Виды работ: 1.Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов. 2.Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра. 3.Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы. 4.Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из мяса и птицы. 5. Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: соусов. 6.Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной			102	

<p>продукции: супов.</p> <p>7. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>8. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы.</p> <p>9. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из мяса и птицы.</p> <p>10. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: соусов</p> <p>11. Приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь.</p> <p>12. Сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции.</p>		
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов</p> <p>2. Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>3. Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из мяса, птицы,</p>	102	

<p>рыбы и соусов.</p> <p>4. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов</p> <p>5. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>6. Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из мяса, птицы, рыбы и соусов.</p>		
<p>ВСЕГО:</p>	<p>819</p>	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы модуля предполагает наличие кабинета Технологического оборудования и кулинарного производства; учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологии кулинарного производства:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно–методической документации по темам модуля;
- комплект учебных заданий для самостоятельной работы по темам модуля. Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:
- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания, организуемая после раздела модуля.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции учеб. пособие для студ. сред. проф. образования - 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 176 с.

Нормативные документы:

ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от

22.12.2008 N 268-ФЗ)

1. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от

3. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

4. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

5. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана. 10.5.2007 6)

6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2005. 2007. Сборник технологических нормативов.

7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания. - М.: Хлебпродинформ, 2005. Сборник технологических нормативов.

8. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий, ч.5.- М.: Хлебпродинформ, 2010, 2012. Сборник технологических нормативов.

9. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»

10. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

11. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».

12. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».

13. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

14.ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

15.ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

16.СП 2.3.6.1079-01, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Дополнительные
источники: Учебники и
учебные пособия:

1. Татарская Л. Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. – М.: Академия, 2011 г.
2. Семиряжко Т.Г. Кулинария: контрольные материалы. – М.: Академия, 2012 г.
3. Качурина Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2007 г.
4. Татарская Л. А. Сборник дидактических материалов по курсу «Кулинария». – М.: Высшая школа, 2008 г.

Периодические издания:

1. Журнал «Шеф повар».
2. Журнал «Ресторатор».
3. Журнал «Самый вкус».
4. Журнал «Питание и общество».
5. Журнал «Гастроном».
6. Журнал «Коллекция рецептов».
7. Журнал «Кулинарный практикум».

Профессиональные информационные системы:

1. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.
2. Фильмы по приготовлению различных блюд.

Интернет ресурсы:

- 1.www.irkzan.ru
- 2.www.o-urok.ru/prof_p.php
- 3.www.fartov.com

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебном кабинете Технологического оборудования и кулинарного производства, учебном кулинарном и кондитерском цехе, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся.

Теоретические занятия носят практико – ориентированный характер. Учебную практику рекомендуется проводить по завершению изучения теоретической части каждого раздела модуля. Рекомендуется группу обучающихся делить на бригады, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Учебная практика организуется в учебном кулинарном и кондитерском цехе.

При изучении модуля с обучающимися организуются консультации, которые могут организовываться как со всей группой, так и индивидуально.

Для организации самостоятельной работы обучающихся необходимо создать условия в читальном зале библиотеки или компьютерном классе с выходом в сеть Интернет для выполнения презентаций и подготовки к лабораторным работам.

Производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля реализуется концентрировано после завершения изучения теоретической части и прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

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

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: высшее образование. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	Готовит различные виды сложных супов в соответствии с технологией	Наблюдение за технологическим процессом приготовления различных видов супов. Органолептическая оценка готовой продукции. Сравнение с технологической картой.
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	Готовит различные виды сложных горячих соусов в соответствии с технологией	Наблюдение за технологическим процессом приготовления различных видов горячих соусов. Органолептическая оценка готовой продукции. Дегустация блюда Сравнение с технологической картой.
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	Готовит сложные горячие блюда из грибов, овощей и сыра в соответствии с технологией	Наблюдение за технологическим процессом приготовления блюд. Органолептическая оценка готовой продукции. Дегустация блюда Сравнение с технологической картой.
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Готовит сложные горячие блюда из рыбы Готовит сложные горячие блюда из мяса Готовит сложные горячие блюда из сельскохозяйственной птицы	Наблюдение за технологическим процессом приготовления блюд . Органолептическая оценка готовой продукции. Дегустация блюда Сравнение с технологической картой.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость специальности «Техник-технолог», проявлять устойчивый интерес	Демонстрирует понимание сущности и социальной значимости профессии Знает: -основные функции	Текущий контроль: Психологическое анкетирование, наблюдение, собеседование,

	<p>специалиста техника-технолога, -Определяет место специалиста техника-технолога в производственном процессе –Участвует в олимпиадах профессионального мастерства, в выставках профессионального творчества, в конкурсах по специальности</p>	<p>ролевые игры Наблюдение за качеством выполнения заданий</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>Организовывает собственную деятельность. Своевременно проходит текущую и промежуточную аттестации. Владеет различными способами и видами профессиональной деятельности. Владеет методикой самооценки эффективности выполненной работы.</p>	<p>Текущий контроль: Наблюдение за организацией деятельности в стандартной ситуации Результаты освоения учебных дисциплин и профессиональных модулей согласно срокам установленным учебным графиком Итоговый контроль: Уровень освоения ОПОП Экспертная оценка защиты выпускной квалификационной работы</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Анализирует рабочую ситуацию. Осуществляет текущий и итоговый самоконтроль. Принимает решения оперативно Оценивает и корректирует собственную деятельность. Несет ответственность за качество готовой кулинарной продукции.</p>	<p>Текущий контроль: Наблюдение за процессом аналитической деятельности Итоговый контроль: Составление аналитической справки Экспертная оценка аналитической справки</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>Использует в работе различные источники информации, в том числе Интернет-ресурсы Владеет системой поиска информации из источников периодической печати и профессиональной литературы Умеет выбирать, анализировать необходимую информацию, применять ее в своей профессиональной деятельности, оформлять текущую документацию соблюдая технологию</p>	<p>Текущий контроль: Наблюдение за организацией работы с информацией Экспертная оценка результата работы с информацией</p>

	<p>приготовления блюд Умеет оформлять необходимую информацию для ее дальнейшего представления</p>	
<p>ОК 5. Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Использует в работе и общении различные современные средства коммуникации Знает возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности. Применяет Интернет – технологии в поиске профессиональной информации. Использует технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах. Использует в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения</p>	<p>Текущий контроль: Наблюдение за процессом использования средств коммуникации</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;</p>	<p>Эффективно взаимодействует с субъектами профессиональной деятельности в соответствии с нормами межличностного общения Соблюдает этические нормы при общении с потребителями</p>	<p>Текущий контроль: Наблюдение за организацией коллективной деятельности, общением с клиентами, руководством</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>Умеет формулировать, анализировать поставленную цель и достигнутый результат. Соотносит поставленные цели и достигнутый результат</p> <p>Осуществляет оценку проделанной работы, знает пути самосовершенствования профессиональной деятельности</p> <p>Проводит самоанализ и коррекцию результатов собственной работы</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>

<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>Формулирует цели и задачи профессионального и личностного саморазвития</p> <p>Проводит самостоятельные занятия при изучении профессионального модуля</p>	<p>Текущий контроль: Наблюдение за процессом аналитической деятельности, за способностью видеть пути самосовершенствования, стремление к повышению квалификации.</p> <p>Итоговый контроль: Портфолио, экспертные оценки, журналы обучающихся, выпускная квалификационная работа</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Анализирует инновации в области технологии приготовления блюд, оборудования технологических процессов</p> <p>Оперативность использования профессиональной информации, ее оформления и внедрения в производство</p>	<p>Текущий контроль: Наблюдение за процессами аналитической деятельности</p> <p>Итоговый контроль: портфолио, экспертные оценки, журналы обучающихся, выпускная квалификационная работа</p>
<p>ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>Участствует в мероприятиях по физической подготовке, гражданской обороне и ЧС</p>	<p>Наблюдение за участием в мероприятиях</p>