

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ  
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

## **БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ**

Рассмотрено и одобрено  
на заседании МО  
кулинарного и торгового профиля  
протокол № 8 от **02.06.2023** г.

Утверждено  
приказом №255/1 от **16.06.2023** 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

нормативный срок обучения 3 года и 10 месяцев

на базе основного общего образования

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания с получением среднего профессионального образования (СПССЗ), Министерства образования и науки РФ № 1569 от 12 декабря 2016 г.

Организация-разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчик:

Дедкова Ю.С., преподаватель спец. дисциплин, ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>6</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>19</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>30</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК). Программа учебной дисциплины может быть реализована с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий:

1. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих супов.
2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
3. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.
4. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: повар иностранной кухни и т.д.

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

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

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

**знать:**

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане;
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;

- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для различных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы различных видов, мяса и птицы, различных видов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для сочетания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелок и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

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

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

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

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 902 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента - 578 часов, включая:

- обязательную аудиторную учебную нагрузку студента - 388 часов;

- самостоятельную работу студента - 190 часов;

- учебной практики - 180 часов

- производственной практики - 108 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и птицы
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.



### **3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Тематический план профессионального модуля**

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 студента			Самостоятельная работа студента, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Курсовые работы (проекты)			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 3.1	Раздел 1. Общая характеристика технологических процессов производства кулинарной продукции.	23	6	0	30	3		
ПК 3.2	Раздел 2. Организация и техническое оснащение технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции	9	4	0		2		
ПК 3.3	Раздел 3. Приготовление, оформление и реализация основных супов и супов сложного ассортимента	103	50	34		23		

ПК 3.4	Раздел 4. Разработка и приготовление сложных горячих соусов.	66	24	2		12		
ПК 3.4	Раздел 5. Разработка и приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра	129	66	40		33		
	Раздел 6. Технология приготовления сложных горячих блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога	71	32	18		16		
	Раздел 7. Приготовление, оформление и реализация основных и сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы Приготовление сложных блюд из моллюсков и ракообразных. (ПС) Приготовление сложных блюд из дичи. (ПС)	361	206	114		105		
	Производственная практика часов	108						180
<b>Всего:</b>		<b>902</b>	<b>388</b>	<b>208</b>	<b>30</b>	<b>190</b>	<b>144</b>	<b>180</b>

### 3.2. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>МДК03.01</b> Технология приготовления горячей кулинарной продукции			
Раздел 1. Общая характеристика технологических процессов производства кулинарной продукции			
Тема 1.1 Основные понятия кулинарной обработки продуктов. Характеристика тепловой обработки продуктов.	<b>Содержание учебного материала</b>	9	
	1   Способы кулинарной обработки продуктов (механическая, гидромеханическая, массообменная, химическая, биохимическая, микробиологическая обработка).	2	
	2   Значение и классификация способов тепловой обработки		
	3   Современные подходы к тепловой обработке продуктов		
	<b>Лабораторные работы</b>	0	
	<b>Практические занятия</b>	0	
	<b>Контрольная работа</b>	0	
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Работа с учебным материалом. 2 Работа с технологическими и технико-технологическими картами	1	
Тема 1.2 Процессы, формирующие качество готовой продукции	<b>Содержание учебного материала</b>	3	
	1   Значение белков в кулинарных рецептурах. Гидратация, дегидратация, денатурация и деструкция белков. Пенообразование.	4	
	2   Жиры и их изменение при варке, припускание, жарке основным способом, во фритюре. Влияние тепловой обработки на пищевую ценность жира.		
	3   Углеводы. Изменение сахаров (процессы брожения, карамелизация, меланоидинообразование). Изменение крахмала (набухание, клейстеризация, гидролиз крахмала).		
	4   Теплофизические и массово-обменные свойства сырья		
	<b>Лабораторные работы</b>	0	

	<b>Практические занятия</b>	0	
	<b>Контрольная работа</b>	0	
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Работа с учебным материалом. 2. Подготовить сообщение на тему: «Пароконвектомат. Виды, принцип работы, преимущества и недостатки»	2	
<b>МДК03.01</b> <b>Технология</b> <b>приготовления</b> <b>сложной</b> <b>горячей</b> <b>кулинарной</b> <b>продукции</b>			
Раздел 2. Организация и техническое оснащение технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции			
Тема 2.1 Организация работы горячего цеха на предприятиях общественного питания.	<b>Содержание учебного материала</b>	3	
	1   Организация работы горячего цеха	2	
	2   Суповое отделение		
	3   Соусное отделение		
	4   Организация рабочего места повара в горячем цехе		
	Санитарные требования и техника безопасности к организации работы горячего цеха		
	<b>Лабораторные работы</b>	0	
	<b>Практические занятия</b>	0	
	<b>Контрольная работа</b>	0	
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Работа с учебным материалом.	1	
Тема 2.2 Инновационные виды оборудования и технологии в технологическом приготовлении блюд	<b>Содержание учебного материала</b>	3	
	1   Оборудование горячего цеха	2	
	2   Технология Cook&Chill, Стефан-гриль, Установка Cookvac		
	3   Технология Sous-vide, Пакоджетинг, Термомиксинг, Ароматистилляция		
	<b>Лабораторные работы</b>	0	
	<b>Практические занятия</b>	0	
	<b>Контрольная работа</b>	0	
<b>Самостоятельная работа</b> 1. Работа с учебным материалом. 2. Подготовить презентацию на тему: «Молекулярная кухня»	1		

<b>МДК03.01</b> <b>Технология</b> <b>приготовления</b> <b>сложной</b> <b>горячей</b> <b>кулинарной</b> <b>продукции</b>			
Раздел 3. Приготовление, оформление и реализация основных супов и супов сложного ассортимента			
Тема 3.1      Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов	<b>Содержание учебного материала</b>		3
	1	Значение супов в питании	2
	2	Классификация супов	
	3	Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов.	
	<b>Лабораторные работы</b>		0
	<b>Практические занятия</b>		0
	<b>Контрольная работа</b>		0
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Работа с учебным материалом		1
Тема 3.2      Организация технологического процесса приготовления сложных заправочных супов	<b>Содержание учебного материала</b>		18
	1	Ассортимент заправочные супов.	4
	2	Общие правила приготовления заправочных супов.	
	3	Особенности приготовления сложных заправочных супов.	
	<b>Лабораторные работы</b>		6
	1	Приготовление сложных горячих заправочных супов	2
	<b>Практические занятия</b>		
	1	Расчет используемого сырья и заполнение технологических карт по приготовлению заправочных супов	
	<b>Контрольная работа</b>		0
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Работа с учебным материалом. 2. Доклад на тему: «		6
Тема 3.3      Организация технологического процесса приготовления супов-пюре и супов-кремов из различных продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>		18
	1	Классификация и ассортимент пюреобразных супов	4
	2	Технология приготовления пюреобразных супов. Супы-биски.	
	3	Требования к качеству, условия и сроки хранения, нормы отпуска и подачи	
	<b>Лабораторные работы</b>		6
	1	Приготовление сложных горячих пюреобразных супов	2
<b>Практические занятия</b>			

	1	Расчет используемого сырья и заполнение технологических карт по приготовлению пореобразных супов		
	<b>Контрольная работа</b>		0	
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Работа с учебным материалом. 2. Расчет технологических карт для приготовления холодных блюд и закусок 3. Подготовка материала к лабораторной работе		6	
Тема 3.4 Организация технологического процесса приготовления прозрачных супов	<b>Содержание учебного материала</b>		18	
	1	Классификация и ассортимент прозрачных супов	4	
	2	Технология приготовления прозрачных супов		
	3	Гарниры к прозрачным супам. Технология приготовления и особенности отпуска. Требования к качеству, подача, условия и сроки хранения.		
	<b>Лабораторные работы</b>		6	
	1	Приготовление сложных горячих прозрачных супов		
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1	Расчет используемого сырья и заполнение технологических карт по приготовлению прозрачных супов и гарниров к ним.		
	<b>Контрольная работа</b>		0	
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Работа с учебным материалом.		6	
Тема 3.5 Организации технологического процесса приготовления супов зарубежных кухонь	<b>Содержание учебного материала</b>		15	
	1	Классификация и ассортимент национальных супов	2	
	2	Технология приготовления национальных супов		
	3	Требования к качеству, срокам и условиям хранения. Температура подачи, нормы выхода.		
	<b>Лабораторные работы</b>		6	
	1	Приготовление сложных горячих национальных супов		
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1	Расчет используемого сырья и заполнение технологических карт по приготовлению национальных супов		
	<b>Контрольная работа</b>		0	
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Работа с учебным материалом. 2. Подготовить презентацию на тему:		5	
Раздел 4. Разработка и приготовление сложных горячих соусов.				

Тема 4.1 Ассортимент и методы организации производства сложных соусов	<b>Содержание учебного материала</b>		3	
	1	Значение соусов в питании человека	2	
	2	Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов		
	3	Принцип подбора соусов к блюдам		
	<b>Лабораторные работы</b>		0	
	<b>Практические занятия</b>		0	
	<b>Контрольная работа</b>		0	
<b>Самостоятельная работа</b> 1. Работа с учебным материалом.		1		
Тема 4.2 Организация технологического процесса приготовления красных соусов	<b>Содержание учебного материала</b>		3	
	1	Технологический процесс приготовления и использования основного красного соуса и его производных.	2	
	2	Требования к качеству. Режим хранения и реализации.		
	3	Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов		
	<b>Лабораторные работы</b>		0	
	<b>Практические занятия</b>		0	
	<b>Контрольная работа</b>		0	
<b>Самостоятельная работа</b> 1. Работа с учебным материалом. 2. Работа с нормативной документацией 3. Разработка технологических карт для лабораторной работы		1		
Тема 4.3 Организация технологического процесса приготовления белых мясных соусов	<b>Содержание учебного материала</b>		3	
	1	Технологический процесс приготовления и использование основного белого соуса на мясном бульоне и его производных.	2	
	2	Требования к качеству, сроки и условия хранения. Температура подачи		
	<b>Лабораторные работы</b>		0	
	<b>Практические занятия</b>		0	
	<b>Контрольная работа</b>		0	
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Работа с учебным материалом. 2. Подготовить доклад на тему: «Популярные соусы различных кухонь мира»		1	
Тема 4.4 Организация технологического процесса приготовления белых соусов	<b>Содержание учебного материала</b>		6	
	1	Технологический процесс приготовления белого основного соуса на бульоне («Велюте») и его производных	2	
	2	Технологический процесс приготовления соуса «Бешамель» и его производных.		
	<b>Лабораторные работы</b>		0	

	<b>Практические занятия</b>	2	
	1   Решение ситуационных задач		
	<b>Контрольная работа</b>	0	
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	
	1. Работа с учебным материалом		
Тема 4.5 Организация технологического процесса приготовления белых рыбных соусов	<b>Содержание учебного материала</b>	3	
	1   Технологический процесс приготовления и использования основного белого соуса на рыбном бульоне и его производных.	2	
	2   Требования к качеству		
	3   Режим хранения и реализации		
	<b>Лабораторные работы</b>	0	
	<b>Практические занятия</b>	0	
	<b>Контрольная работа</b>	0	
	<b>Самостоятельная работа</b>	1	
	1. Работа с учебным материалом		
Тема 4.6 Организация технологического процесса приготовления грибных, молочных, сметанных соусов	<b>Содержание учебного материала</b>	3	
	1   Ассортимент, приготовление и использование грибных, молочных, сметанных соусов различной консистенции	2	
	2   Требования к качеству		
	3   Режим хранения и реализации		
	<b>Лабораторные работы</b>	0	
	<b>Практические занятия</b>	0	
	<b>Контрольная работа</b>	0	
	<b>Самостоятельная работа</b>	1	
	1. Работа с учебным материалом		
Тема 4.7 Организация технологического процесса приготовления яично-масляных соусов	<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	1   Ассортимент, приготовление, использование соуса польского, сухарного.	4	
	2   Технологический процесс приготовления масляных соусов. Технология приготовления масляных соусов: бьор бланк, икорный соус, соус бьор фондю, бьорнуазет, бьор нуар.		
	3   Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов		
	<b>Лабораторные работы</b>	0	
	<b>Практические занятия</b>	0	
	<b>Контрольная работа</b>	0	
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	
	1. Работа с учебным материалом		
Тема 4.8 Организация технологического процесса	<b>Содержание учебного материала</b>	3	
	1   Особенности приготовления и подачи голландских соусов: на белом вине, «московит», беарнский.	2	



приготовления сложных яично- масляных соусов	2	Подбор алкогольных напитков к соусам		
	3	Требования к качеству		
	<b>Лабораторные работы</b>		0	
	<b>Практические занятия</b>		0	
	<b>Контрольная работа</b>		0	
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Работа с учебным материалом.		1	
Тема 4.9 Организация технологического процесса приготовления сложных современных соусов	<b>Содержание учебного материала</b>		3	
	1	Технологический процесс приготовления соусов: «Рататуй», «Капучино», из протёртого картофеля, из тунца	2	
	2	Требования к качеству		
	<b>Лабораторные работы</b>		0	
	<b>Практические занятия</b>		0	
	<b>Контрольная работа</b>		0	
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Работа с учебным материалом.		1	
Тема 4.10 Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним	<b>Содержание учебного материала</b>		3	
	1	Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде	2	
	2	Возможные виды дефектов и способы их устранения. Требования к качеству.		
	3	Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции.		
	<b>Лабораторные работы</b>		0	
	<b>Практические занятия</b>		0	
	<b>Контрольная работа</b>		0	
<b>Самостоятельная работа</b> 1. Работа с учебным материалом.		1		
Раздел 5 Разработка и приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.				
Тема 5.1 Ассортимент блюд из овощей, грибов. Организация производства сложных горячих блюд из овощей, грибов	<b>Содержание учебного материала</b>		6	
	1	Классификация овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей.	4	
	2	Классификация блюд из овощей.		
	3	Кулинарное использование овощей в зависимости от их технологических свойств. Общие правила варки овощей.		
	4	Ассортимент и отличительные особенности приготовления блюд и гарниров		
	<b>Лабораторные работы</b>		0	

	<b>Практические занятия</b>	0	
	<b>Контрольная работа</b>	0	
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Работа с учебным материалом.	2	
Тема 5.2 Методы организации производства сложных блюд из отварных и припущенных овощей	<b>Содержание учебного материала</b>	18	
	1   Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей.	2	
	2   Оформление блюд.		
	3   Рекомендуемые соусы и заправки.		
	4   Требования к качеству.		
	<b>Лабораторные работы</b>	6	
	1   Приготовление блюд из отварных и припущенных овощей.		
	<b>Практические занятия</b>	4	
	1   Решение ситуационных задач	2	
	2   Составление технологических карт для приготовления блюд из овощей	2	
	<b>Контрольная работа</b>	0	
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Работа с учебным материалом.	6	
	Тема 5.3 Методы организации производства сложных блюд из жареных овощей	<b>Содержание учебного материала</b>	3
1   Технологический процесс приготовления и отпуска, требования к качеству блюд из жареных овощей.		2	
2   Используемые соусы и заправки.			
3   Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов			
<b>Лабораторные работы</b>		0	
<b>Практические занятия</b>		0	
<b>Самостоятельная работа</b> 1. Работа с учебным материалом. 2. Подготовить конспект на тему:		1	
Тема 5.4 Методы организации производства сложных блюд из жареного картофеля	<b>Содержание учебного материала</b>	18	
	1   Технологический процесс приготовления и отпуска картофеля жаренного различных видов.	2	
	2   Процессы, происходящие при жарке картофеля.		
	3   Требования к качеству, условия и сроки хранения		
	<b>Лабораторные работы</b>	6	
	1   Приготовление блюд из жареных овощей		
	<b>Практические занятия</b>	4	
1   Составление технологических карт для приготовления блюд из грибов и сыра	2		

	2	Выдача тем курсовых работ	2	
	<b>Контрольная работа</b>		0	
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Работа с учебным материалом.		6	
Тема 5.5 Методы организации производства сложных блюд из запеченных овощей, грибов	<b>Содержание учебного материала</b>		3	
	1	Приготовление, отпуск, отличительные особенности, требования к качеству блюд из запеченных овощей.	2	
	2	Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из овощей, грибов.		
	<b>Лабораторные работы</b>		0	
	<b>Практические занятия</b>		0	
	<b>Контрольная работа</b>		0	
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Работа с учебным материалом.		1	
Тема 5.6 Методы организации производства сложных гарниров из овощей	<b>Содержание учебного материала</b>		18	
	1	Гарниры из овощей и грибов: лук-шалот в масле, хрустящий лук-порей, кабачковые ленточки с мятой, кабачки, запечённые в кольце, шарики из огурцов, соте из тропических фруктов, фруктово-ягодное соте и др.	4	
	2	Гарниры из овощей и грибов: сельдерейный дюшес, суфле из шпината, фигурные шампиньоны для гарнира (карбованные, фаршированные), пончики из цветной капусты и др.		
	3	Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из овощей, грибов		
	<b>Лабораторные работы</b>		6	
	1	Приготовление блюд из запеченных и тушеных овощей.		
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1	Составление технологических карт для приготовления блюд из запеченных и тушеных овощей		
	<b>Контрольная работа</b>		0	
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Работа с учебным материалом.		6	
	<b>Содержание учебного материала</b>		15	
	Тема 5.7 Методы организации производства сложных блюд из грибов	1	Классификация грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов.	2
2		Приготовление, отпуск, отличительные особенности, требования к качеству блюд из грибов.		
3		Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов.		
<b>Лабораторные работы</b>		6		
1		Приготовление блюд из грибов.		
<b>Практические занятия</b>		2		
1		Составление технологических карт для приготовления блюд из грибов		
<b>Контрольная работа</b>		0		
<b>Самостоятельная работа</b>		5		

	1. Работа с учебным материалом.		
Тема 5.8 Классификация сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров	<b>Содержание учебного материала</b>	18	
	1	Значение сыров, способы производства.	2
	2	Классификация сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров.	
	3	Варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из сыра.	
	<b>Лабораторные работы</b>	6	
	1	Приготовление блюд из сыра	
	<b>Практические занятия</b>	4	
	1	Составление технологических карт для приготовления горячих блюд из сыра	2
	2	Объяснение написания курсовых работ	2
	<b>Контрольная работа</b>	0	
	<b>Самостоятельная работа</b>	6	
	1. Работа с учебным материалом.		
Тема 5.9 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря	<b>Содержание учебного материала</b>	3	
	1	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	2
	2	Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	
	<b>Лабораторные работы</b>	0	
	<b>Практические занятия</b>	0	
	<b>Контрольная работа</b>	0	
	<b>Самостоятельная работа</b>	1	
	1. Работа с учебным материалом.		
Раздел 6. Технология приготовления сложных горячих блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога			
Тема 6.1 Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: блюдо и гарниров из круп	<b>Содержание учебного материала</b>	3	
	1	Ассортимент и классификация круп.	2
	2	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из круп, каш различной консистенции.	
	3	Особенности приготовления гарниров из круп в ресторанной кухне.	
	<b>Лабораторные работы</b>	0	
	<b>Практические занятия</b>	0	
	<b>Контрольная работа</b>	0	
	<b>Самостоятельная работа</b>	1	

	1. Работа с учебным материалом.		
Тема 6.2 Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: гарниры из круп, блюд с проростками	<b>Содержание учебного материала</b>		6
	1	Гарниры из риса, поленты, кускуас, кинуа: ассортимент (дикий (коричневый) рис припущенный, рис в кокосовом молочке, рис отварной (с карри, куркумой или шафраном; с овощами (морковью, сладким перцем, кабачками), ризотто	4
	2	Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления блюд с проростками.	
	3	Требования к качеству	
	<b>Лабораторные работы</b>		0
	<b>Практические занятия</b>		0
	<b>Контрольная работа</b>		0
	<b>Самостоятельная работа</b>		2
	1. Работа с учебным материалом.		
Тема 6.3 Организация производства сложных горячих блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий	<b>Содержание учебного материала</b>		18
	1	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий.	2
	2	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции	
	<b>Лабораторные работы</b>		6
	1	Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	
	<b>Практические занятия</b>		4
	1	Составление технологических карт для приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	2
	2	Требования к оформлению и содержанию курсовых работ	2
	<b>Контрольная работа</b>		0
	<b>Самостоятельная работа</b>		6
		1. Работа с учебным материалом.	
Тема 6.4 Технология приготовления сложных горячих блюд из яиц и творога	<b>Содержание учебного материала</b>		18
	1	Пищевая ценность блюд из яиц	4
	2	Блюда из яиц. Блюда из отварных яиц: яичная кашка, чайные яйца с имбирём, мраморные яйца, пряные яйца в красном вине, яйца в маринаде с соусом; яйца-пашот, французский пашот. Яйца – кокот.	
	3	Омлеты-муссы, омлеты-суфле.	
	4	Блюда из творога	
	5	Требования к качеству, сроки реализации	
	<b>Лабораторные работы</b>		6
	1	Приготовление блюд из яиц и творога	
	<b>Практические занятия</b>		2
	1	Составление технологических карт для приготовления блюд из яиц и творога	

	<b>Контрольная работа</b>	0	
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Работа с учебным материалом. 2.	6	
Раздел 7. Приготовление, оформление и реализация основных и сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы Приготовление сложных блюд из моллюсков и ракообразных. (ПС) Приготовление сложных блюд из дичи. (ПС)			
Тема 7.1 Организация производства сложных горячих блюд из отварной рыбы	<b>Содержание учебного материала</b>	21	
	1   Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции из рыбы. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из отварной и припущенной рыбы.	4	
	2   Гарниры и соусы к припущенной рыбе. Оформление блюд.		
	3   Требования к качеству, сроки реализации.		
	<b>Лабораторные работы</b>	6	
	1   Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы		
	<b>Практические занятия</b>	4	
	1   Составление технологических карт для приготовления блюд из отварных и припущенных рыб	2	
	2   Обзор информационных источников для написания курсовой работы	2	
	<b>Контрольная работа</b>	0	
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Работа с учебным материалом. 2.	7	
Тема 7.2 Организация производства сложных горячих блюд из жареной рыбы	<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	1   Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из рыбы.	4	
	2   Технологический процесс приготовления, отпуска, требования к качеству блюд из рыбы, жаренной основным способом, во фритюре и жаренной на открытом огне.		
	3   Требования к качеству, условия и сроки хранения, нормы отпуска и подачи блюд		
	<b>Лабораторные работы</b>	0	
	<b>Практические занятия</b>	0	

		<b>Контрольная работа</b>	0	
		<b>Самостоятельная работа</b> 1. Работа с учебным материалом. 2.	2	
Тема 7.3 Организация производства сложных горячих блюд из запеченной рыбы	<b>Содержание учебного материала</b>		21	
	1	Приготовление, отпуск, требования к качеству блюд из запеченной рыбы.	4	
	2	Способы запекания: в пергаментной бумаге, в фольге, в рукаве из жаропрочного пластика, в пищевой термостойкой плёнке, в «солёной рубашке», в раковинах.		
	3	Требования к качеству, условия и сроки хранения, нормы отпуска и подачи		
	<b>Лабораторные работы</b>		6	
	1	Приготовление блюд из жаренной и запеченной рыбы		
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1	Составление технологических (технико-технологических) карт для приготовления блюд жаренной и запеченной рыбы	2	
	2	Актуальность и обоснование выбранной темы	2	
	<b>Контрольная работа</b>		0	
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Работа с учебным материалом. 2.		7	
	Тема 7.4 Организация производства сложных горячих блюд из тушеной рыбы	<b>Содержание учебного материала</b>		3
1		Ассортимент блюд. Правила подачи. Рекомендуемые гарниры и соусы. Нормы отпуска.	2	
2		Методы и приёмы, применяемые в ресторанной кухне для тушения рыбы на плите, в жарочном шкафу, в горшочках, в сковороде вок.		
3		Требования к качеству, условия и сроки хранения, нормы отпуска и подачи		
<b>Лабораторные работы</b>		0		
<b>Практические занятия</b>		0		
<b>Контрольная работа</b>		0		
<b>Самостоятельная работа</b> 1. Работа с учебным материалом. 2.		1		
Тема 7.5 Организация производства сложных горячих блюд из рыбной котлетной массы	<b>Содержание учебного материала</b>		21	
	1	Ассортимент блюд. Приготовление, отпуск, требования к качеству блюд из рыбной котлетной массы. Сроки реализации.	4	
	2	Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных блюд из рыбы.		

	<b>Лабораторные работы</b>	6	
	1   Технология приготовления блюд из тушеной рыбы и рыбной котлетной массы		
	<b>Практические занятия</b>	4	
	1   Составление технологических карт для приготовления блюд из тушеной и рыбной котлетной массы	2	
	2   Структура и содержание теоретической части	2	
	<b>Контрольная работа</b>	0	
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Работа с учебным материалом. 2.	7	
Тема 7.6 Организация производства сложных горячих блюд из фаршированной рыбы	<b>Содержание учебного материала</b>	3	
	1   Технологический процесс приготовления блюд из фаршированной рыбы. Блюда из рыбы, фаршированной различными способами.	2	
	2   Техника нарезки на порции готовой рыбы в горячем виде; правила порционирования рыбных блюд.		
	<b>Лабораторные работы</b>	0	
	<b>Практические занятия</b>	0	
	<b>Контрольная работа</b>	0	
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Работа с учебным материалом. 2.	1	
Тема 7.7 Правила приготовления сложных блюд из моллюсков и ракообразных.	<b>Содержание учебного материала</b>	21	
	1   Варианты сочетания рыбы моллюсков и ракообразных с другими ингредиентами.	4	
	2   Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных.		
	3   Способ приготовления и подачи «фьюжн», в технике «этажер».		
	<b>Лабораторные работы</b>	6	
	1   Приготовления блюд из моллюсков и ракообразных.		
	<b>Практические занятия</b>	4	
	1   Составление технологических карт для приготовления блюд из моллюсков и ракообразных	2	
	2   Структура и содержание теоретической части	2	
	<b>Контрольная работа</b>	0	
<b>Самостоятельная работа</b> 1. Работа с учебным материалом. 2.	7		
Тема 7.8 Приготовление сложных горячих блюд из	<b>Содержание учебного материала</b>	3	
	1   Значение блюд из мяса в питании человека	2	



мяса	2	Ассортимент сложных горячих блюд из мяса.			
	3	Требования к качеству			
	<b>Лабораторные работы</b>		0		
	<b>Практические занятия</b>		0		
	<b>Контрольная работа</b>		0		
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Работа с учебным материалом. 2.		1		
Тема 7.9 Технология приготовления сложных блюд из отварного и припущенного мяса	<b>Содержание учебного материала</b>		21		
	1	Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции из мяса. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из отварного и припущенного мяса.	4		
	2	Гарниры и соусы к мясу. Оформление блюд.			
	3	Требования к качеству, сроки реализации.			
	<b>Лабораторные работы</b>		6		
	1	Приготовление сложных горячих блюд из отварного и припущенного мяса.			
	<b>Практические занятия</b>		4		
	1	Составление технологических (техничко-технологических) карт для приготовления сложных горячих блюд из отварного и припущенного мяса.	2		
	2	Структура и содержание теоретической части	2		
	<b>Контрольная работа</b>		0		
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Работа с учебным материалом.		7		
	Тема 7.10 Технология приготовления сложных блюд из жареного мяса	<b>Содержание учебного материала</b>		18	
		1	Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из мяса.	4	
2		Технологический процесс приготовления, отпуска, требования к качеству блюд из мяса, жаренного крупным, мелким и порционным куском			
3		Требования к качеству, условия и сроки хранения, нормы отпуска и подачи блюд			
<b>Лабораторные работы</b>		6			
1		Приготовления сложных горячих блюд из жареного мяса			
<b>Практические занятия</b>		2			
1		Составление технологических карт для приготовления горячих блюд из жареного мяса			
<b>Контрольная работа</b>		0			
<b>Самостоятельная работа</b> 1. Работа с учебным материалом		6			
Тема 7.11 Организация производства приготовления блюд из тушеного и		<b>Содержание учебного материала</b>		21	
	1	Ассортимент блюд из тушеного и запеченного мяса	4		
	2	Технологический процесс приготовления блюд из мяса. Особенности приготовления и отпуск			

запеченного мяса.	3	Рекомендуемые гарниры и соусы		
	<b>Лабораторные работы</b>		6	
	1	Приготовления блюд из тушеного и запеченного мяса		
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1	Составление технологических карт для приготовления блюд из тушеного и запеченного мяса	2	
	2	Структура и содержание теоретической части	2	
	<b>Контрольная работа</b>		0	
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Работа с учебным материалом		7	
Тема 7.12 Организация производства приготовления блюд из рубленного мяса	<b>Содержание учебного материала</b>		6	
	1	Технологический процесс приготовления натуральной рубленной массы и блюд из нее. Ассортимент. Характеристика	4	
	2	Правила жарки п/ф из рубленного мяса.		
	3	Правила подбора гарнира и соусов к блюдам из рубленного мяса		
	<b>Лабораторные работы</b>		0	
	<b>Практические занятия</b>		0	
	<b>Контрольная работа</b>		0	
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Работа с учебным материалом		2	
Тема 7.13 Организация производства приготовления блюд из котлетного мяса	<b>Содержание учебного материала</b>		21	
	1	Технологический процесс приготовления котлетной массы и блюд из нее. Ассортимент. Характеристика.	4	
	2	Правила жарки п/ф из котлетного мяса.		
	3	Правила подбора гарнира и соусов к блюдам из котлетного мяса		
	<b>Лабораторные работы</b>		6	
	1	Приготовление блюд из рубленной и котлетной массы		
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1	Составление технологических карт для приготовления блюд из рубленной и котлетной массы	2	
	2	Структура и содержание теоретической части	2	
	<b>Контрольная работа</b>		0	
<b>Самостоятельная работа</b> 1. Работа с учебным материалом		7		
Тема 7.14 Технология приготовления сложных блюд из мяса диких животных	<b>Содержание учебного материала</b>		6	
	1	Ассортимент блюд из мяса диких животных	4	
	2	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд, особенности		

	3	Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
	<b>Лабораторные работы</b>		0	
	<b>Практические занятия</b>		0	
	<b>Контрольная работа</b>		0	
	<b>Самостоятельная работа</b>		2	
	1.Работа с учебным материалом			
	2			
Тема 7.15 Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции из птицы	<b>Содержание учебного материала</b>		9	
	1	Классификация. Общая характеристика блюд.	4	
	2	Технологический процесс приготовления блюд из отварной и припущенной птицы		
	3	Рекомендуемые гарниры и соусы. Правила отпуска		
	<b>Лабораторные работы</b>		0	
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1	Структура и содержание теоретической части		
	<b>Контрольная работа</b>		0	
	<b>Самостоятельная работа</b>		3	
	1.Работа учебным материалом			
Тема 7.16 Технология приготовления сложных блюд из птицы.	<b>Содержание учебного материала</b>		21	
	1	Технологический процесс приготовления блюд из жареной птицы и дичи	4	
	2	Рекомендуемые гарниры и соусы. Правила отпуска		
	3	Требования к качеству		
	<b>Лабораторные работы</b>		6	
	1	Приготовление блюд из жареной птицы		
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1	Составление технологических карт для блюд из жареной птицы	2	
	2	Выводы и заключения	2	
	<b>Контрольная работа</b>		0	
	<b>Самостоятельная работа</b>		7	
	1.Работа учебным материалом			
Тема 7.17 Технология приготовления сложных блюд из тушеной и запечённой птицы и дичи	<b>Содержание учебного материала</b>		18	
	1	Технологический процесс приготовления блюд из	4	
	2	Рекомендуемые гарниры и соусы. Правила отпуска		
	3	Требования к качеству		
	<b>Лабораторная работа</b>		6	
	1	Приготовление блюд из тушеной и запечённой птицы		
	<b>Практические занятия</b>		2	

	1	Составление технологических карт для приготовления блюд из тушеной и запечённой птицы		
	<b>Контрольная работа</b>		0	
	<b>Самостоятельная работа</b>		6	
	1. Работа учебным материалом			
	2			
Тема 7.18 Технология приготовления сложных блюд из фаршированной птицы	<b>Содержание учебного материала</b>		6	
	1	Технологический процесс приготовления блюд из	2	
	2	Рекомендуемые гарниры и соусы. Правила отпуска		
	3	Требования к качеству		
	<b>Лабораторные работы</b>		0	
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1	Приложение (таблицы, схемы)		
	<b>Контрольная работа</b>		0	
	<b>Самостоятельная работа</b>		2	
	1. Работа с учебным материалом			
	2.			
Тема 7.19 Организация производства приготовления блюд из рубленой и котлетной массы	<b>Содержание учебного материала</b>		27	
	1	Технологический процесс приготовления натуральной рубленой массы из птицы и блюд из нее. Ассортимент. Характеристика	4	
	2	Технологический процесс приготовления блюд из котлетной массы		
	2	Правила жарки п/ф из рубленой и котлетной массы.		
	3	Правила подбора гарнира и соусов к блюдам из рубленой и котлетной массы		
	<b>Лабораторные работы</b>		6	
	1	Приготовление блюд из птицы (рубленая и котлетная масса)		
	<b>Практические занятия</b>		8	
	1	Составление технологических карт для приготовления блюд из птицы	2	
	2	Защита курсовой работы	4	
	3	Зачетное занятие	2.	
	<b>Контрольная работа</b>		0	
	<b>Самостоятельная работа</b>		9	
	1. Работа с учебным материалом			
Курсовые работы (проекты)			30	
<b>Учебная практика</b> Виды работ: Организация процесса приготовления и технология приготовления блюд из жареных овощей, грибов и сыра; - технология приготовления блюд из тушеных овощей, грибов; - технология приготовления запечённых нефаршированных овощей;				

<ul style="list-style-type: none"> <li>- технология приготовления запечённых фаршированных овощей, грибов;</li> <li>- технология приготовления отварных припущенных блюд из рыбы и морепродуктов</li> <li>- технология приготовления блюд из жареной рыбы и морепродуктов и жареных фигурных полуфабрикатов</li> <li>- технология приготовления блюд из запеченной рыбы и морепродуктов в съедобной и несъедобной оболочке</li> <li>- технология приготовления блюд из рубленой рыбной массы</li> <li>- технология приготовления рыбы барбекю, соте</li> <li>-технология приготовления запечённых блюд из сыра.</li> <li>-технология приготовления блюд их мяса жаренного крупными кусками, порционными и мелкими кусками.</li> <li>-технология приготовления запеченных блюд из мяса</li> <li>-технология приготовления блюд из жареной птицы целиком.</li> <li>-технология приготовления блюд из птицы жареной порционными кусками.</li> <li>-технология приготовления блюд из запеченной птицы.</li> </ul>	<b>144</b>	
<p><b>Производственная практика</b>  Виды работ:  Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих супов  Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов  Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра  Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы  Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса и птицы</p>	<b>180</b>	
<b>Итого</b>	388	

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

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

Для реализации программы модуля имеются:

- учебный кабинет технологии кулинарного производства
- учебная Мастерская по компетенции Поварское дело.

Оборудование учебный кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства:

- рабочие места на 30 студентов;
- рабочее место преподавателя;

-технические средства обучения (компьютер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации);

- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (муляжи блюд).

Оборудование Мастерская по компетенции Поварское дело: индукционные электроплиты, пароконвектоматы, блендеры, термомикс, смокиган, , фритюрница электрическая, сушка для овощей и фруктов. весы, СММ, печь СВЧ, производственные столы, моечные ванны, доски разделочные, ножи поварские, карбовочный нож, фигурная выемка для шариков, фигурная выемка для спирали, нож для гофрирования, выемка округлая, кастрюли емкостью 1-3 л, веселка деревянная, сито, венчики, протирачные машины, сковороды чугунные, сковороды порционные, лопатки металлические, противни, разливная ложка емкость 2 50-100 мл, сервировочные тарелки, глубокие и мелкие столовые тарелки, банкетные овальные блюда, вилки столовые, ножи столовые, соусники емкость 50-100 мл, порционные сковороды, комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

Реализация профессионального модуля включает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно.

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

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

#### **Основные источники:**

1. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента: учеб. Для студ. Учреждений сред.проф.образования/ Т.А. Качурина.- М.: Издательский центр «Академия»,2018-240с.

### **Дополнительные источники:**

1. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. учебное пособие для проф. образования / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко- 4-е изд., стер.- М.: Изд. центр «Академия», 2010.
2. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для сред.проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов.- 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Изд. центр «Академия», 2012.
3. Дубровская Н.И. Кулинария лабораторный практикум : учеб.пособие для проф. образования М.: Издательский центр «Академия », 2011
4. Татарская Л.Л. Лабораторно – практические работы для поваров: учеб. пособие для проф. образования М.: Издательский центр «Академия », 2012
5. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб.пособие для проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – 3-е изд., испр. – М.: Академия, 2012.
6. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : учеб.пособие для образоват. учреждений проф. образования / Н.Э. Харченко.- 4- е изд., стер. – М.: Академия, 2010
7. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебник для сред.проф. образование / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов.- 5-е изд., стер. – М.: Изд. центр «Академия», 2016.
8. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для проф. образования /В.П. Золин.- 9е изд., стер.- М.: Изд. центр Академия, 2012.
9. Радченко Л.А. « Организация производства на предприятиях общественного питания» Ростов н/Д :Феникс, 2017- 373
10. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник / Н.И. Ковалева М.Н. Куткина В.А. Кравцова; под ред. М.А. Николаевой.- М.: Изд. центр Деловая литература, 2012.
11. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учеб. Пособие для сред. проф. образования - М.: Изд. центр Академия, 2015.
12. Потапова И.И, Н.В. Корнеева «Супы», непрерывное профессиональное образование повар базовый уровень изд., Москва издательский центр «Академия», 2014
13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для сред.проф. образования / В.В. Усов.- 8-е изд., стер.- М.: «Академия», 2010.
14. Усов В.В. Русская кухня : учеб.пособие для студентов сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия »,2011
15. Усов В.В. Рыбная кухня : учеб.пособие для студентов сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия »,2011

16. Усов В.В. Технология производства продукции общественного питания : учеб.пособие для студентов сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия »,2011

17. Усов В.В. Технология производства продукции общественного питания рыба и рыбные товары : учеб.пособие для студентов сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия »,2011

### **Интернет ресурсы**

1. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания /

<http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm>

2. Главный портал индустрии гостеприимства и питания/  
<http://www.horeca.ru/>

3. Весь общепит России /<http://www.pitportal.ru/>

4. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание/ [www.edu.ru](http://www.edu.ru) –Режим доступа:

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/oknpo/mi/36/p/page.html>

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

Для освоения данного модуля изучаются основные разделы общепрофессиональных дисциплин: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания», «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Производственная практика организуется после усвоения всего междисциплинарного курса концентрировано.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю разрабатываются и доводятся до сведения студентов не позднее начала двух месяцев от начала обучения. Текущий контроль освоения модуля осуществляется в форме контрольных работ по разделам МДК, тестирования, защиты практических и лабораторных работ, дифференцированного зачета.

Во время освоения профессионального модуля студенты выполняют курсовую работу.

На последнем этапе производственной практики предусматривается сдача зачета. Зачет включает теоретическую часть (тестирование) и выполнение комплексного практического задания по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции. Контрольное задание выполняется каждым студентом самостоятельно.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.



#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие среднего и высшего профессионального образования, стаж работы не менее 3 лет на предприятиях индустрии питания.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: представители администрации образовательного учреждения, сотрудники предприятий индустрии питания, мастера производственного обучения.

Опыт деятельности на предприятиях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Педагогические работники: дипломированные специалисты – преподаватели специальных дисциплин, мастера производственного обучения

Мастера производственного обучения имеют 4-5 разряд по профессии рабочего. Обязательным условием для педагогических работников, отвечающих за реализации профессионального модуля, является прохождение стажировки на предприятиях индустрии питания не реже одного раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 3.1.Организовывать и проводить приготовление сложных горячих супов.	-демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места; -определение органолептическим способом качество необходимых ингредиентов для приготовления бульонов и сложных супов;	наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях и во время производственной практики (заполнение контрольной ведомости студентов);

	<p>-осуществление расчета необходимого количества продуктов для приготовления бульонов и сложных супов;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование;</p> <p>-демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении сложных супов;</p> <p>-соблюдение правил и условий хранения готовых сложных супов;</p>	<p>мониторинг умений при самооценке студента (отчёт студента);</p> <p>тестирование;</p> <p>устный опрос</p>
<p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов</p>	<p>-демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места;</p> <p>-осуществление расчета необходимого количества продуктов для приготовления сложных горячих соусов;</p> <p>-определение органолептическим способом качество необходимых компонентов;</p> <p>осуществление расчета необходимого количества продуктов для приготовления компонентов для сложных горячих соусов;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование;</p> <p>-демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении компонентов для сложных горячих соусов;</p> <p>-соблюдение правил и условий хранения компонентов для сложных горячих соусов;</p>	<p>наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях и во время производственной практики (заполнение контрольной ведомости студентов);</p> <p>мониторинг умений при самооценке студента (отчёт студента);</p> <p>письменный опрос;</p> <p>тестирование</p>
<p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p>	<p>-демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места;</p> <p>-определение органолептическим способом</p>	<p>наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях и во время производственной</p>

	<p>качество сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>-осуществление расчета необходимого количества продуктов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование;</p> <p>-демонстрация последовательности технологического процесса при обработке, нарезке и формовке для сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>-демонстрация различных способов нарезки и формовки для сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>-демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>-демонстрация сервировки и вариантов оформления готового блюда для подачи;</p> <p>-соответствие готового блюда требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, консистенция);</p> <p>-соблюдение правил и условий хранения сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</p>	<p>практики (заполнение контрольной ведомости студентов);</p> <p>мониторинг умений при самооценке студента (отчёт по практике студента);</p> <p>письменный опрос;</p> <p>тестирование;</p> <p>устный опрос</p>
<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и птицы</p>	<p>-демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места;</p> <p>-осуществление расчета необходимого количества продуктов для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование при приготовлении сложных блюд</p>	<p>наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях и во время производственной практики (заполнение контрольной ведомости студентов);</p> <p>мониторинг умений при самооценке студента (отчёт по практике студента);</p> <p>письменный опрос;</p>

	<p>из рыбы, мяса и птицы;  -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;  -обеспечение температурного и временного режимов при приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;  -осуществление тепловой обработки для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и птицы  -демонстрация сервировки и вариантов оформления приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;  -соответствие готового блюда требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, консистенция);  -соблюдение правил и условий хранения готовых сложных блюд из рыбы, мяса и птицы</p>	<p>тестирование;  устный опрос</p>
--	---	--

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	-демонстрация интереса к будущей профессии; -факт участия в конкурсах профессионального мастерства и в олимпиадах, научно-исследовательских конференциях (участники, лауреаты, победители)	наблюдение (оценка) за отношением к выбранной профессии, к учебно-познавательной деятельности;
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- обоснование выбора и применение методов и способов, необходимых для выполнения профессиональных задач; - демонстрация эффективности и качества выполнения	наблюдение (оценка) за отношением к выбранной профессии, к учебно-познавательной деятельности; (заполнение контрольной ведомости студента); мониторинг умений

	<p>профессиональных задач;  -факт участия в конкурсах профессионального мастерства и олимпиадах, научно-исследовательских конференциях (участники, лауреаты, победители)</p>	<p>самооценки студентов (дневник студента)</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<p>-демонстрация умений объективно оценить ситуацию, результаты своей работы, внести необходимые коррективы;  -демонстрация ответственного отношения к результатам своей работы</p>	<p>наблюдение (оценка) за учебно-познавательной и практической деятельностью студентов (заполнение контрольной ведомости студента во время проведения практических, лабораторных работ, производственной практики и дневника студента)</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития</p>	<p>- демонстрация умений находить и использовать необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.</p>	<p>наблюдение (оценка) за учебно-познавательной и практической деятельностью студентов (заполнение контрольной ведомости студента во время проведения практических, лабораторных работ, производственной практики и дневника студента)</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>-демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности;  -факт участия в проектной деятельности</p>	<p>наблюдение (оценка) за учебно-познавательной и практической деятельностью студентов (заполнение контрольной ведомости студента во время проведения практических, лабораторных работ, производственной практики и дневника студента)</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p>-демонстрация умений работать в команде, разрешать возможные конфликтные ситуации;</p>	<p>наблюдение (оценка) за учебно-познавательной и практической деятельностью</p>

	-демонстрация умений взаимодействовать и общаться со сверстниками, с преподавателями и мастерами в ходе обучения	студентов (заполнение контрольной ведомости студента во время проведения практических, лабораторных работ, производственной практики и дневника студента)
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения задач	- демонстрация навыков ответственности за работу членов коллективов и конечный результат	наблюдение (оценка) за учебно-познавательной и практической деятельностью студентов (заполнение контрольной ведомости студента во время проведения практических, лабораторных работ, производственной практики и дневника студента)
ОК.8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- демонстрация профессионального и личностного развития, самообразования, повышения квалификации	наблюдение (оценка) за учебно-познавательной и практической деятельностью студентов (заполнение контрольной ведомости студента во время проведения практических, лабораторных работ, производственной практики и дневника студента)
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- демонстрация готовности ориентироваться в условиях частой смены технологий, технологических процессов, участия в конкурсах для повышения уровня квалификации в профессиональной деятельности.	наблюдение (оценка) за учебно-познавательной и практической деятельностью студентов (заполнение контрольной ведомости студента во время проведения практических, лабораторных работ, производственной практики и дневника студента)