

Рабочая программа профессионального модуля составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской федерации от 22.04.2014 г. №384. Зарегистрирован в Минюсте 23 июля 2014 года. Регистрационный №33234

**Организация - составитель:**

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

**«АЛЕЙСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**Составители:**

**Глухих Елена Петровна** – Преподаватель МДК, высшая квалификационная категория

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **СОДЕРЖАНИЕ** |  |
| **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ** | | **4** |
|  | **ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |
| **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО** | | **8** |
|  | **МОДУЛЯ** |  |
| **3.** | **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО** | **15** |
|  | **МОДУЛЯ** |  |
| **4.** | **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО** | **25** |
|  | **МОДУЛЯ** |  |

1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ 30 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

4

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 03**

**Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая

программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего

звена по специальности СПО **19.02.10Технология продукцииобщественного питания** (базовый уровень)в части освоения основного вида

профессиональной деятельности (ВПД): **«Организация процессаприготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ПК3.3 | Организовывать | и | проводить | приготовление | сложных | блюд | из |
| овощей, грибов и сыра. | |  |  |  |  |  |  |
| ПК3.4 | Организовывать | и | проводить | приготовление | сложных | блюд | из |
| рыбы, | моллюсков и | ракообразных, мяса и сельскохозяйственной | | | | | |

(домашней) птицы.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована

* дополнительном профессиональном образовании, в программах повышения квалификации, профессиональной подготовки и переподготовки по профессиям 16675 Повар при наличии среднего (полного) общего образования, основного общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

**иметь практический опыт:**

* **-**разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции:супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, моллюсков и ракообразных мяса, птицы, дичи

 организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

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

**уметь:**

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

**знать:**

* ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
* классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
* классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
* классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
* методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
* принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
* требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
* требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
* основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
* основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
* методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
* варианты 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 сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
* варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
* варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
* 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 тарелки и блюд с горячими соусами;
* температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
* правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
* требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
* требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
* риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
* методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

всего – **468** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **414** часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **414**часов;

курсовое проектирование – **20 часов**

самостоятельной работы обучающегося – **54** часа;

учебной практики – **36** часов; производственной практики – **108** часов.

8

1. **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Организацияпроцесса 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 и отдельных компонентов к ним | |
| ПК 3.3 | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих | |
|  | блюд из овощей, грибов и сыра | |
| ПК 3.4 | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих | |
|  | блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных, мяса, птицы | |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей | |
|  | профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, определять методы и | |
|  | способы выполнения профессиональных задач, оценивать их | |
|  | эффективность и качество. | |
|  |  |  |
| ОК 3 | Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в | |
|  | нестандартных ситуациях. | |
| ОК 4 | Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой | |
|  | для постановки и решения профессиональных задач, | |
|  | профессионального и личностного развития. | |
|  |  |  |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии | |
|  | для совершенствования профессиональной деятельности. | |
|  |  |  |
| ОК 6 | Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, | |
|  | эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | |
| ОК 7 | Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, | |
|  | организовывать и контролировать их работу с принятием на себя | |
|  | ответственности за 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. | |
|  |  |  |

9

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

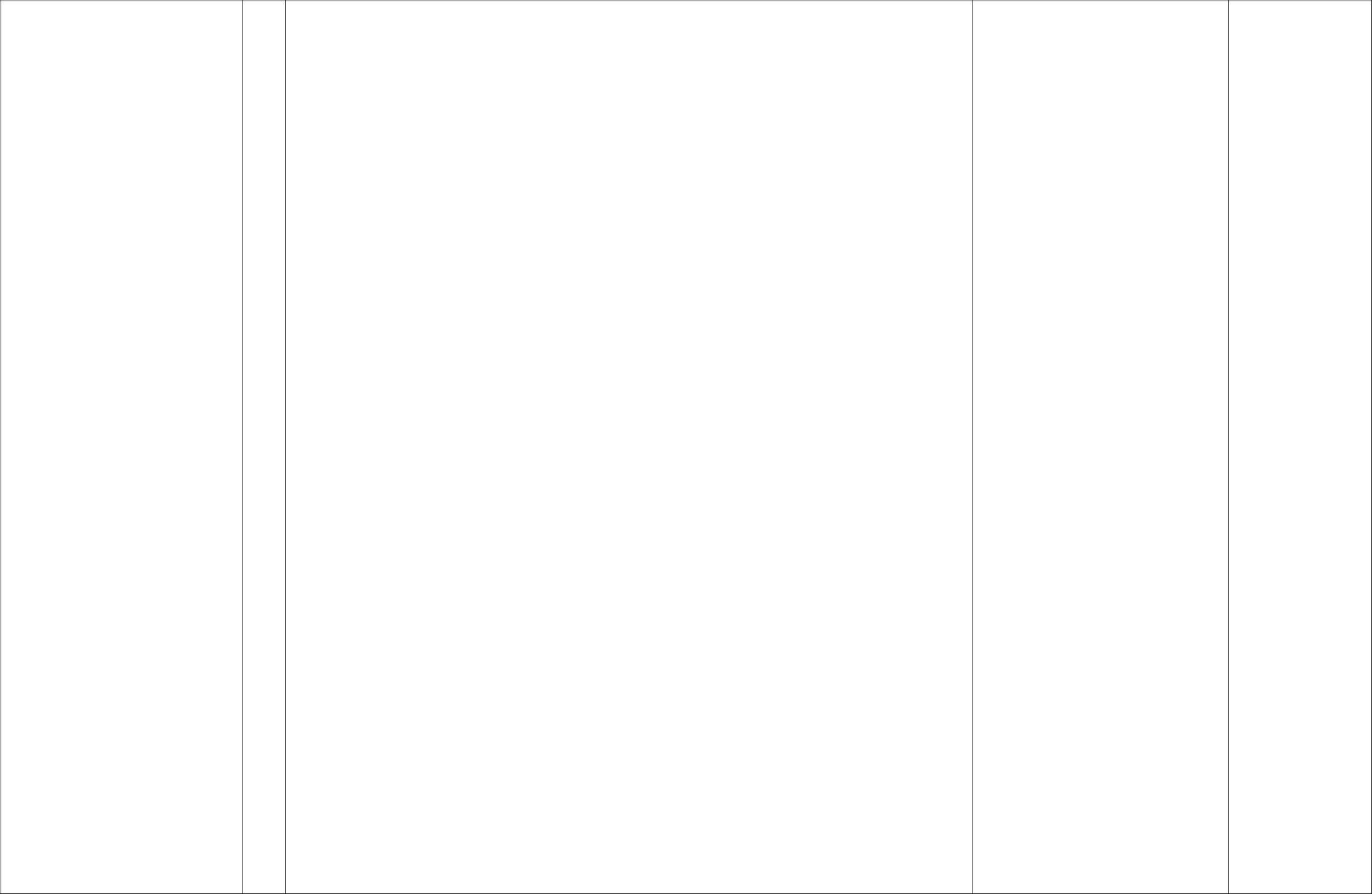
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  | **Объем времени, отведенный на освоение** | | | | |  | **Практика** | |  |
|  |  |  |  |  |  | **междисциплинарного курса (курсов)** | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | **Обязательная аудиторная** | | | | **Самостоятельная** | |  |  |  |  |
|  |  |  |  | **работа** | |  |  |  |  |
|  | **Наименования** |  |  | **учебная нагрузка обучающегося** | | | |  |  |  |  |
| **Коды** | **Всего** |  | **обучающегося** | |  |  | **Производственная** |  |
| **разделов** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **профессиональных** | **часов** |  |  |  | **в т.ч.** |  |  |  |  |  | **(по профилю** |  |
| **профессионального** |  |  |  | **в т.ч.,** |  | **в т.ч.,** | **Учебная,** |  |  |
| **компетенций** |  |  |  |  | **лабораторные** |  |  | **специальности),** |  |
| **модуля** |  |  |  |  | **курсовая** |  | **курсовая** | часов |  |  |
|  |  |  | **Всего,** |  | **работы и** | **Всего,** |  | часов |  |
|  |  |  |  |  | **работа** | **работа** |  |  |  |
|  |  |  |  | часов |  | **практические** | часов |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | **(проект),** | **(проект),** |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | **занятия,** |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | часов |  | часов |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | часов |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **1** | **2** | **3** | **4** | |  | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |  | **10** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4** | **Раздел 1. Технология** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **приготовления** | **324** | 270 | |  | 136 | 20 | **54** | **-** |  |  |  |  |
|  | **сложной горячей** |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **продукции** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПК 3.1, 3.2, 3.3,3.4** | **Производственная** | **108** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **108** |  |
|  | **практика (по** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **профилю** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **специальности)** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Учебная практика** | **36** |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Всего:** | **468** | **270** | |  | 136 | 20 | **54** |  | **36** |  | **108** |  |

10

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** |  | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и** | **Объем часов** | **Уровень** |
| **разделов** |  | **практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** |  | **освоения** |
| **профессионального** |  |  |  |  |
| **модуля (ПМ),** |  |  |  |  |
| **междисциплинарных** |  |  |  |  |
| **курсов (МДК) и тем** |  |  |  |  |
| **1** | **2** | | **3** | **4** |
| **Раздел 1.** |  |  |  |  |
| **Приготовление** |  |  |  |  |
| **сложной горячей** |  |  |  |  |
| **кулинарной** |  |  |  |  |
| **продукции** |  |  |  |  |
| **МДК 03.01.** |  |  |  |  |
| **Технология** |  |  |  |  |
| **приготовления** |  |  |  |  |
| **сложной горячей** |  |  |  |  |
| **кулинарной** |  |  |  |  |
| **продукции** |  |  |  |  |
| **Тема** | **Содержание** | | **22** |  |
| **1.1Приготовление** | 1. | Ассортимент сложных супов. |  |  |
| **сложных супов** |  | Требования к качеству основных продуктов и дополнительных |  |  |
|  |  | ингредиентов к ним, используемых для приготовления сложных |  |  |
|  |  | супов. |  |  |
|  |  | Правила выбора основных продуктов и дополнительных |  |  |
|  |  | ингредиентов к ним в соответствии с технологическими |  |  |
|  |  | требованиями к приготовлению сложных супов. |  |  |
|  |  | Основные критерии оценки качества предварительно |  |  |
|  |  | подготовленных компонентов для сложных супов и готовых сложных |  |  |
|  |  | супов. |  |  |
|  |  | Примерные нормы выхода сложных супов. |  |  |
|  |  | Методы приготовления сложных супов: варка, припускание, |  |  |
|  | 11 | |  |  |



разваривание, поверхностное обжаривание, тушение, пассерование,

смешивание, протирание в пюреобразную массу, томление,

осветление бульонов.

Варианты комбинирования различных способов приготовления

супов.

Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов.

Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении супов. Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления сложных супов с учетом требований техники безопасности при: варке, припускании, разваривании, поверхностном обжаривании, тушении, пассеровании, смешивании, протирании в пюреобразную массу, томлении, осветлении бульонов.

Техника выполнения действий в соответствии с типом основных

продуктов: варки, припускания, разваривания, поверхностного

обжаривания, тушения, пассерования, смешивания, протирания в

пюреобразную массу, томления, осветления бульонов.

Технология приготовления сложных супов: супа-пюре из разных

овощей, супа-пюре из моркови; супа-пюре из помидор; супа-пюре из

зеленого горошка; супа-пюре из печени, супа-пюре из домашней

птицы, супа-пюре из рыбы, супа-пюре из морепродуктов, супа-пюре

из шампиньонов, супа-пюре из спаржи, супа-пюре из тыквы с

трюфелями, супа-крема, супа прозрачного из мяса, супа прозрачного

из рыбы, ухи; консоме, супа-гуляша, супа овощного томленого в

горшочке, супа

горячего на кефире, окрошки на кефире, супа лукового, минестроне

зимнего, шурпы, лагмана.

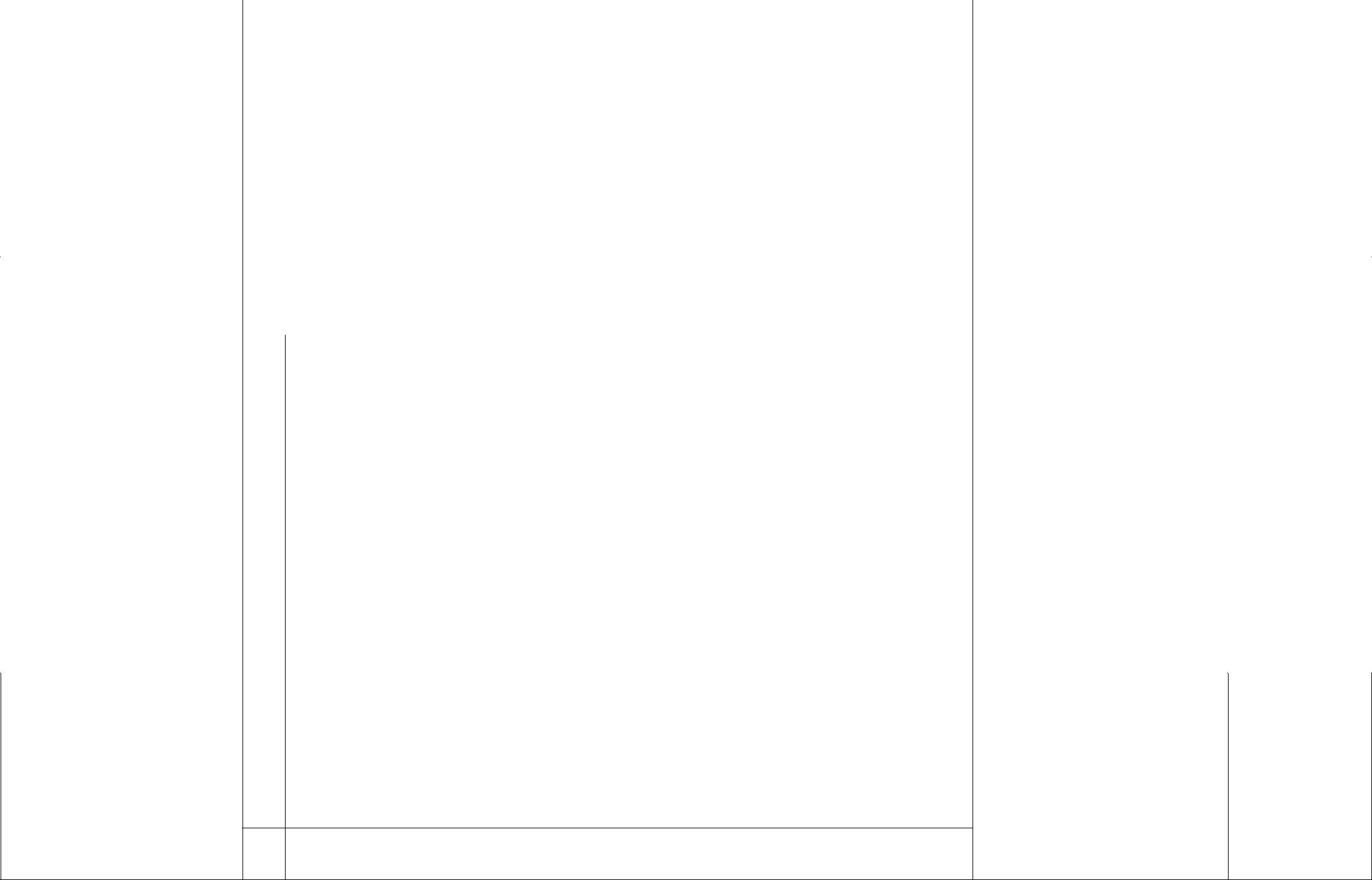
Технология приготовления гарниров к сложным супам: клецок из овощной массы, кнельной мясной, кнельной рыбной, кнельной массы из ракообразных, кнельной массы из дичи, кнельной массы из домашней птицы; гренок запеченных; чипсов. Органолептические способы определения степени готовности и

качества сложных супов.

Техника порционированиякнельной массы для клецок.

12

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Подходящие гарниры для отдельных супов. | | |  |  |  |
|  |  | Температура подачи сложных супов. | | |  |  |  |
|  |  | Требования к безопасности хранения приготовленных сложных | | | |  |  |
|  |  | супов, предназначенных для последующего использования. | | | |  |  |
|  |  | Основные предпочтения и технологии приготовления супов у | | | |  |  |
|  |  | различных народов | |  |  |  |  |
|  |  | мира. Актуальные направления в приготовлении и завершении | | | |  |  |
|  |  | приготовления супов | |  |  |  |  |
| 2. | | Температурный и санитарный режим и правила приготовления для | | | |  |  |
|  |  | разных типов сложных супов. | |  |  |  |  |
| 3. | | Виды технологического оборудования и производственного | | | |  |  |
|  |  | инвентаря, используемые при приготовлении сложных супов. | | | |  |  |
|  | **Контрольная работа** | | | | | 1 |  |
|  | **Практические занятия 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10** | | | |  | **20** |  |
| 1. | | Приготовление супов-пюре. и гарниров к ним(суп-пюре из картофеля | | | |  |  |
|  |  | с луком пореем, суп-пюре из птицы с гренками) | | |  |  |  |
| 2**.** | | Приготовление прозрачных супов ( уха с фрикадельками, куриный с | | | |  |  |
|  |  | домашней лапшой , мясной с омлетом). | | |  |  |  |
|  | 3. | Приготовление национальных супов(суп-харчо, суп луковый). | | | |  |  |
|  | 4. | Приготовление национальных супов(суп гуйяш, супа с портвейном). | | | |  |  |
| 5. | | Решение ситуационных задач по оформлению, подаче и вариантов | | | |  |  |
|  |  | сервировки сложных супов. | |  |  |  |  |
| 6. | | Изучение устройства, правил эксплуатации и техники безопасности | | | |  |  |
|  |  | при работе на протирочном, варочном и варочно-жарочном | | | |  |  |
|  |  | оборудовании. | |  |  |  |  |
| 7. | | Изучение устройства, правил эксплуатации и техники безопасности | | | |  |  |
|  |  | при работе на жарочно-пекарном оборудовании | | |  |  |  |
| 8. | | Решение ситуационных задач по соблюдению санитарно- | | | |  |  |
|  |  | гигиенических норм и правил при приготовлении сложных супов. | | | |  |  |
|  |  |  | | | |  |  |
| 9. | | Решение ситуационных задач по поиску оптимальных решений, | | | |  |  |
|  |  | критерии | оценкикачества | предварительно | подготовленных |  |  |
|  |  | компонентов для сложных супов и готовых сложных супов. | | | |  |  |



1. Решение ситуационных задач по поиску оптимальных решений при

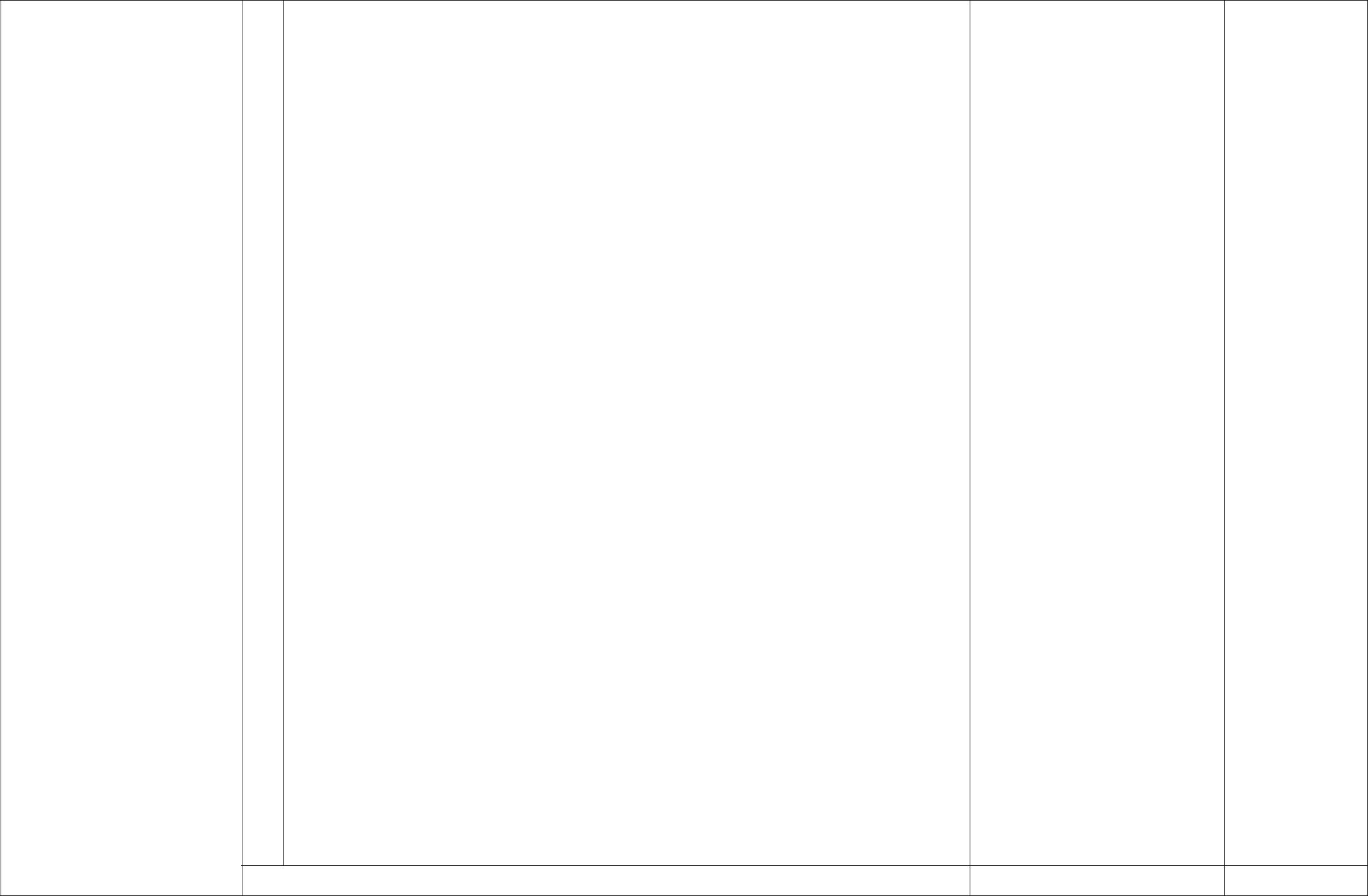
.выявлении дефектов и способах их устранения.

13

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Тема 1.2** | **Содержание** | | **22** |  |
| **Приготовлениесложн** | 1. | Принципы и методы организации производства соусов в ресторане |  |  |
| **ых горячих соусов** |  | (соусные |  |  |
|  |  | станции). Ассортимент, технологический процесс приготовления, |  |  |
|  |  | использование, требования к качеству. Правила выбора продуктов и |  |  |
|  |  | дополнительных ингредиентов, используемых при приготовлении |  |  |
|  |  | соусов. Методы и варианты комбинирования различных способов |  |  |
|  |  | приготовления сложных соусов. Ассортимент вкусовых добавок к |  |  |
|  |  | сложным горячим соусам. Правила выбора вина и других |  |  |
|  |  | алкогольных напитков для сложных горячих соусов. Правила |  |  |
|  |  | соусной композиции горячих соусов. Правила охлаждения, |  |  |
|  |  | замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих |  |  |
|  |  | соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Режимы |  |  |
|  |  | хранения и реализации. |  |  |
|  |  | Основные критерии оценки качества заготовок для сложных горячих |  |  |
|  |  | соусов и готовых сложных горячих соусов. |  |  |
|  |  | Ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и |  |  |
|  |  | варианты их использования. |  |  |
|  |  | Правила выбора вина и других алкогольных напитков для |  |  |
|  |  | ароматизации сложных горячих соусов. |  |  |
|  |  | Правила соусной композиции горячих соусов. Методы приготовления |  |  |
|  |  | сложных горячих соусов: взбивание с одновременнымзагущением, |  |  |
|  |  | размешивание непрерывное, блендирование, введение эмульгаторов, |  |  |
|  |  | уваривание, выпаривание, варка на водяной бане, варка при |  |  |
|  |  | помешивании, растирание яиц, проваривание до загустения, |  |  |
|  |  | взбивание при одновременном нагревании, процеживание, |  |  |
|  |  | прогревание, охлаждение, замораживание, размораживание, разогрев, |  |  |
|  |  | коррекция цветовых оттенков, порционирование, |  |  |
|  |  | Варианты комбинирования различных способов приготовления |  |  |
|  |  | горячих соусов. |  |  |
|  |  | Температурный режим и правила приготовления разных типов |  |  |
|  |  | сложных горячих соусов. Использование необходимого |  |  |
|  |  | производственного инвентаря и технологического оборудования для |  |  |
|  |  | приготовления сложных горячих соусов с учетом требований техники |  |  |
|  |  | безопасности при: взбивании с одновременнымзагущением, |  |  |
|  | 14 | |  |  |



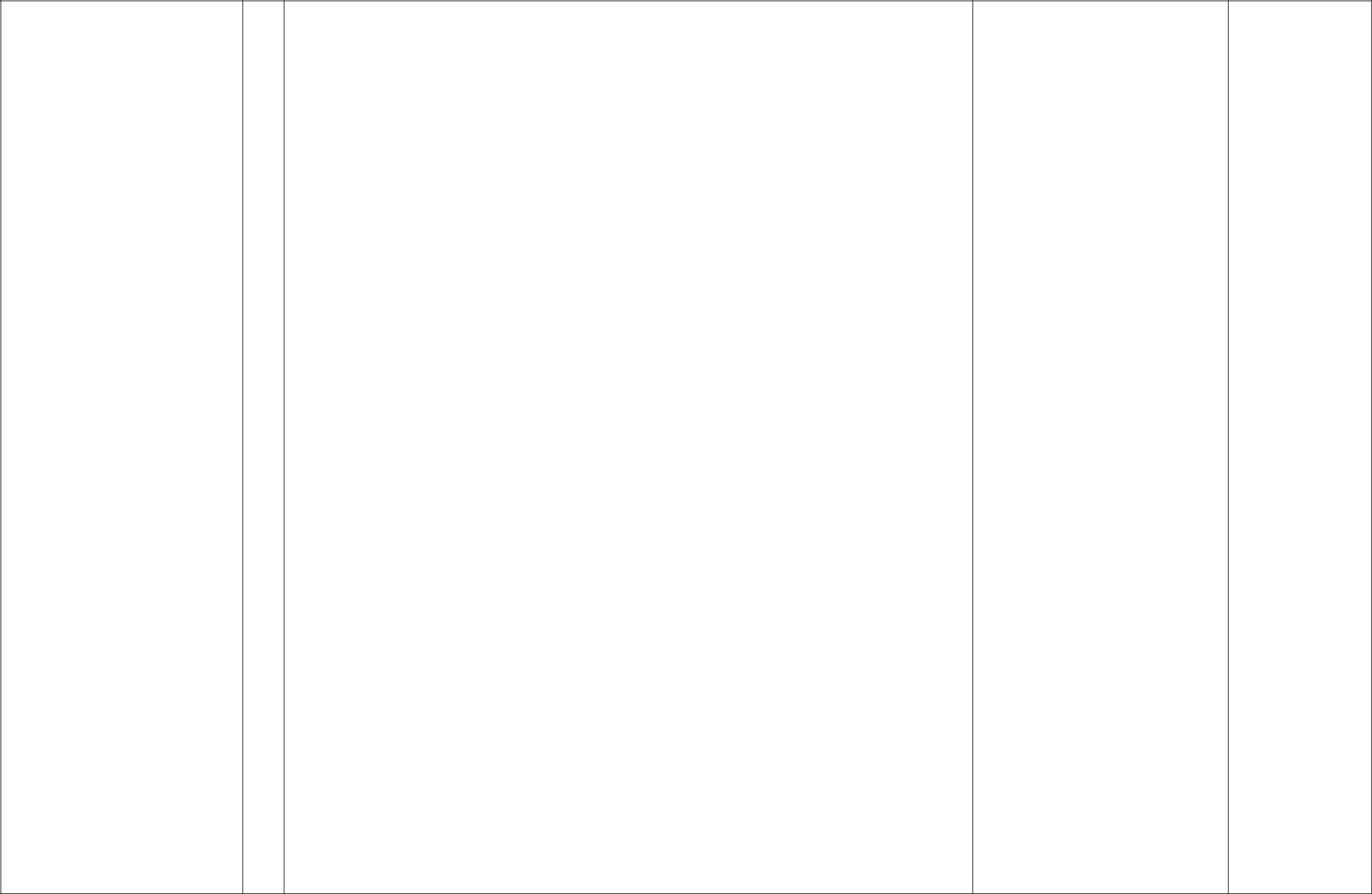
|  |  |
| --- | --- |
| непрерывном размешивании, блендировании, введении эмульгаторов, |  |
| уваривании, выпаривании, варке на водяной бане, варке при |  |
| помешивании, растирании яиц, проваривании до загустения, |  |
| взбивании при одновременном нагревании, процеживании, |  |
| прогревании, охлаждении, замораживании, размораживании, |  |
| разогреве, порционировании. |  |
| Техника выполнения действий в соответствии с типом основных |  |
| продуктов: взбивания с одновременнымзагущением, непрерывного |  |
| размешивания, блендирования, введения эмульгаторов, уваривания, |  |
| выпаривания, варки на водяной бане, варки при помешивании, |  |
| растирания яиц, проваривания до загустения, взбивания при |  |
| одновременном нагревании, процеживания, прогревания, разогрева, |  |
| порционирования. |  |
| Технология приготовления сложных горячих соусов: 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; соус bearnaise и его производных (соуса с |  |
| концентрированным мясным бульоном, соуса с томатным пюре); |  |
| остро-сладкие густых соусов; соусов из ракообразных. |  |
| Органолептические способы определения степени готовности и |  |
| качества сложных горячих. |  |
| Блюда, подходящие для подачи с отдельными горячими соусами. |  |
| Температура подачи сложных горячих соусов. |  |
| Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных |  |
| горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. |  |
| Правила размораживания заготовок для сложных горячих соусов и |  |
| отдельных готовых горячих сложных соусов. |  |
| Требования к безопасности хранения приготовленных заготовок для |  |
| сложных горячих соусов и готовых сложных горячих соусов, |  |
| предназначенных для последующего использования. |  |
| Основные соусные предпочтения и технологии приготовления |  |
| горячих соусов у различных народов мира. |  |
| Актуальные направления в приготовлении и завершении |  |
| приготовления горячих соусов. |  |
| **Практические занятия11,12, 13, 14,15, 16, 17,18,19 18** |  |

1

15

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 1. | Приготовление соуса голландского (с добавлением белого соуса и |  |  |
|  |  | без) и его производных (соуса с соком апельсина, соуса с вином); |  |  |
|  | 2. | Приготовление соуса голландского (с добавлением белого соуса и |  |  |
|  |  | без) и его производных соуса с взбитыми сливками); бешамель |  |  |
|  | 3 | Решение ситуационных задач по приготовлению соусов и подбору |  |  |
|  |  | оборудования и инвентаря. Виды технологического оборудования и |  |  |
|  |  | производственного инвентаря, используемые при приготовлении |  |  |
|  |  | сложных горячих соусов |  |  |
|  | 4. | Приготовление остро-сладких густых соусов дьявольский, соус кр |  |  |
|  |  | вино |  |  |
|  | 5. | Варианты комбинирования различных способов приготовления |  |  |
|  |  | горячих соусов |  |  |
|  | 6. | Решение ситуационных задач по соблюдению санитарно- |  |  |
|  |  | гигиенических норм и правил при приготовлении сложных горячих |  |  |
|  |  | соусов. |  |  |
|  | 7. | Решение ситуационных задач по поиску оптимальных решений, |  |  |
|  |  | критерии оценки качества предварительно подготовленных |  |  |
|  |  | компонентов для сложных горячих соусов. |  |  |
|  | 8. | Решение ситуационных задач по поиску оптимальных решений при |  |  |
|  |  | выявлении дефектов и способах их устранения. |  |  |
|  | 9. | Решение ситуационных задач по оформлению, подаче и вариантов |  |  |
|  |  | сервировки сложных соусов. Методы сервировки и подачи сложных |  |  |
|  |  | горячих соусов: «особо», «под соусом». |  |  |
|  |  | Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами |  |  |
| **Тема1.3** | **Содержание** | | **22** |  |
| **Приготовление** | 1. | Классификация овощей, условия хранения и требования к качеству |  |  |
| **сложных горячих** |  | различных видов овощей. Варианты сочетания овощей , грибов и |  |  |
| **блюд из овощей,** |  | сыра с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. |  |  |
| **грибов и сыра** |  | Варианты подбора пряностей. Температурный и санитарный режим и |  |  |
|  |  | правила приготовления. Ассортимент, технологический процесс |  |  |
|  |  | приготовления, использование, требования к качеству.Правила |  |  |
|  |  | порционирования, оформления, подачи блюд, гарниры, заправки, |  |  |
|  |  | соусы для сложных горячих блюд из овощей рекомендуемые соусы. |  |  |
|  |  | Ассортимент сложных блюд из овощей и грибов. |  |  |
|  |  | 16 |  |  |



Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления сложных блюд из овощей и грибов.

Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных блюд из овощей и грибов. Основные критерии оценки качества сложных блюд из овощей и грибов.

Методы приготовления сложных блюд из овощей и грибов:

припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару,

протирание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во

фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте,

запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование,

затягивание сливками, паровая конвекция.

Варианты сочетания овощей и грибов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов.Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления сложных блюд из овощей и грибов с учетом требований техники безопасности при: припускании с постепенным добавлением жидкости, варке на пару, протирании и взбивании горячей массы, жарке в воке, жарке во фритюре изделий из овощной массы, жарке в жидком тесте, запекании томлении в горшочках, копчении, фаршировании, затягивании сливками, паровой конвекции.

Техника выполнения действий в соответствии с типом овощей и грибов: припускания с постепенным добавлением жидкости, варки на пару, протирания и взбивания горячей массы, жарки в воке, жарки во фритюре изделий из овощной массы, жарки в жидком тесте, запекания, томления в горшочках, копчения, фарширования, затягивания сливками, паровой конвекции.

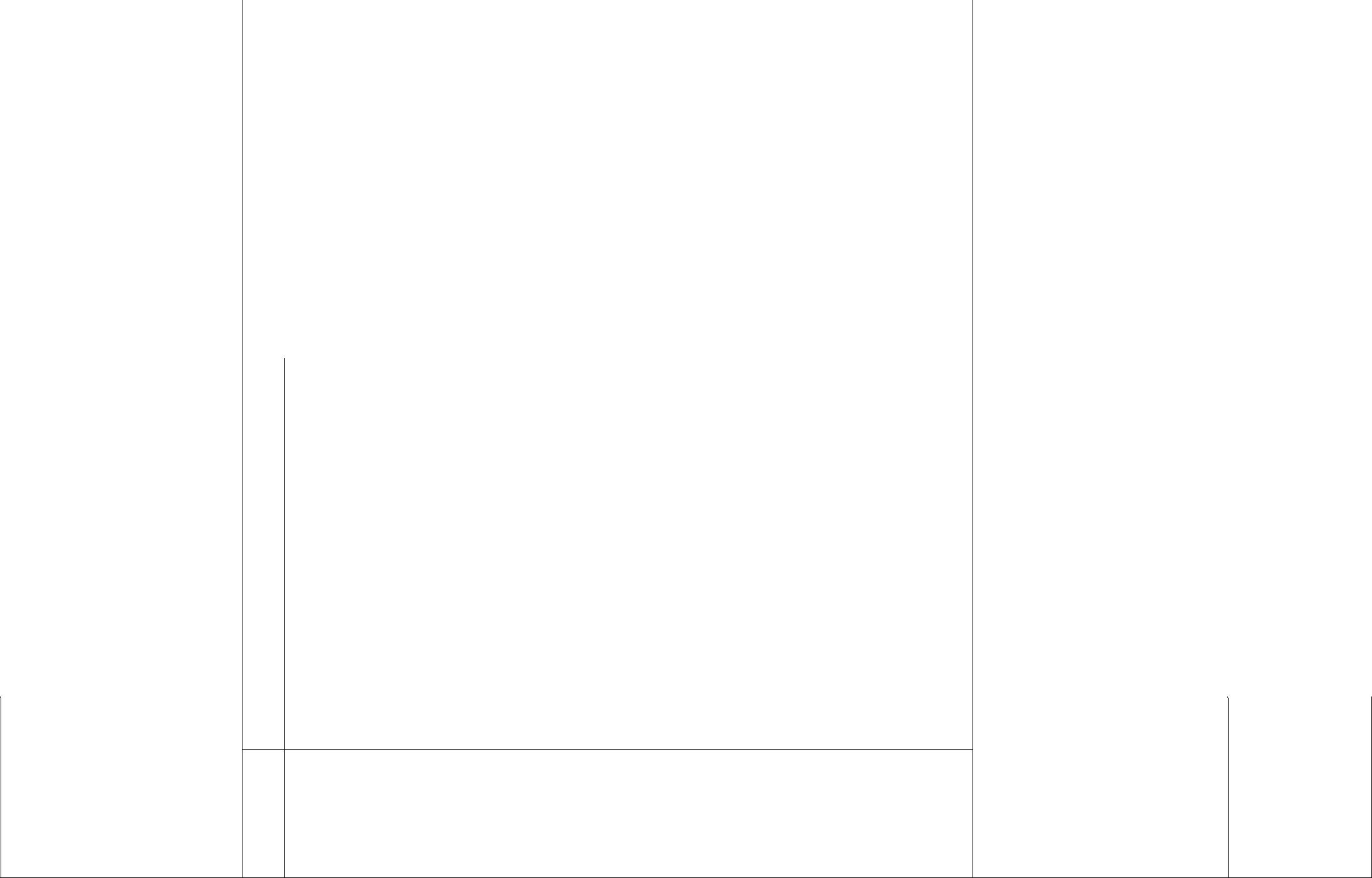
Технология приготовления сложных блюд из овощей и грибов: овощного ризотто, картофеля Бек, мисо из овощей, лука-порея фаршированного, спагетти из кабачков, овощей в тесте, огурцов жареных, овощей томленых в горшочке, артишоков фаршированных,

17

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | фенхеля фаршированного, спаржи паровой, корня лотоса отварного |  |  |
|  |  | или жаренного; пудингов/муссов паровых и запеченных в формах; |  |  |
|  |  | изделий из кнельной массы, запеченных и паровых; картофельного |  |  |
|  |  | рулета с грибами; крокет картофельных; сморчков со сливками, |  |  |
|  |  | грибов шиитаке жареных. |  |  |
|  |  | Органолептические способы определения степени готовности и |  |  |
|  |  | качества сложных блюд из овощей и грибов. |  |  |
|  |  | Подходящие гарниры, заправки, соусы для отдельных блюд из |  |  |
|  |  | овощей и грибов. |  |  |
|  | 2. | Методы приготовления блюд из сыра: нарезка, измельчение, |  |  |
|  |  | взбивание, формовка, панирование, жарка основным способом, жарка |  |  |
|  |  | во фритюре, расплавление сыра, варка на «водяной бане», копчение, |  |  |
|  |  | порционирование. |  |  |
|  |  | Выбор методов приготовления различных типов сыров. |  |  |
|  |  | Способы использования сыров в приготовлении различных блюд. |  |  |
|  |  | Техника нарезки сыра и рекомендации по выкладке. |  |  |
|  |  | Варианты сочетания сыра с другими ингредиентами для создания |  |  |
|  |  | гармоничных блюд. |  |  |
|  |  | Использование необходимого инвентаря и технологического |  |  |
|  |  | оборудования для приготовления блюд из сыра с учетом требований |  |  |
|  |  | техники безопасности при: нарезке, измельчении, взбивании, |  |  |
|  |  | формовке, панировании, жарке основным способом, жарке во |  |  |
|  |  | фритюре, расплавлении сыра, варке на «водяной бане», копчении, |  |  |
|  |  | порционировании. |  |  |
|  |  | Техника выполнения действий в соответствии с типом сыра: нарезки, |  |  |
|  |  | измельчения, взбивания, формовки, панирования, жарки основным |  |  |
|  |  | способом, жарки во фритюре, расплавления сыра, варки на «водяной |  |  |
|  |  | бане», копчения, порционирования. |  |  |
|  |  | Технология приготовления блюд из сыра: закусок 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, шампиньонов в жидком фондю из сыра. |  |  |
|  |  | Органолептические способы определения степени готовности и |  |  |
|  |  | качества блюд из сыра .Подходящие гарниры, заправки и соусы для |  |  |
|  |  | отдельных блюд из сыра. |  |  |
| 18 | | |  |  |



|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Температура подачи блюд из сыра. |  |  |
|  |  | Требования к безопасности хранения приготовленных блюд из сыра, |  |  |
|  |  | предназначенных для последующего использования. |  |  |
|  |  | Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из сыра у |  |  |
|  |  | различных народов мира. |  |  |
|  |  | Актуальные направления в приготовлении и завершении |  |  |
|  |  | приготовления блюд из овощей и грибов и сыра. |  |  |
|  |  | Режимы хранения и реализации. 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. Температурный и санитарный режим и правила |  |  |
|  |  | приготовления различных типов сыров. |  |  |
|  | **Контрольная работа** | | 1 |  |
|  | **Практические занятия 20, 21,22,23,24,25,26,27,28,29,30,31** | | **24** |  |
|  | 1. | Приготовлениеовощного ризотто, картофеля Бек, мясо из овощей. |  |  |
|  | 2. | Приготовление лука-порея фаршированного, спагетти из кабачков. |  |  |
|  | 3. | Приготовление пудингов/муссов паровых и запеченных в формах. |  |  |
| 4. | | Решение ситуационных задач по приготовлению блюд из овощей |  |  |
|  |  | грибов и сыра |  |  |
|  | 5. | Приготовление изделий из кнельной массы, запеченных и паровых. |  |  |
| 6. | | Приготовление картофельного рулета с грибами; |  |  |
|  |  | картофельныхкрокет; |  |  |
| 7. | | Приготовление сыра жаренного, шариков из сырной массы жаренных |  |  |
|  |  | во фритюре, гренок в жидком фондю из сыра |  |  |
| 8. | | Решение ситуационных задач по соблюдению санитарно- |  |  |
|  |  | гигиенических норм и правил при приготовлении сложных горячих |  |  |
|  |  | блюд из овощей грибов и сыра. |  |  |
| 9. | | Решение ситуационных задач по поиску оптимальных решений при |  |  |
|  |  | выявлении дефектов и способах их устранения. |  |  |



1. Решение ситуационных задач по оформлению, подаче и вариантов

. сервировки сложных горячих блюд из овощей грибов и сыра. Варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд из овощей. Методы сервировки и подачи сложных блюд из овощей и грибов, сыра. Варианты оформления блюд из сыра.

19

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 11 | Подбор необходимого инвентаря и технологического оборудования |  |  |
|  | . | для приготовления блюд из сыра с учетом требований техники |  |  |
|  |  | безопасности .Виды технологического оборудования и |  |  |
|  |  | производственного инвентаря, используемые при приготовлении |  |  |
|  |  | сложных блюд из овощей и грибов. Виды технологического |  |  |
|  |  | оборудования и производственного инвентаря, используемые при |  |  |
|  |  | приготовлении блюд из сыра. |  |  |
|  | 12 | Варианты комбинирования различных способов приготовления блюд |  |  |
|  | . | из овощей и |  |  |
|  |  | грибов. Температурный режим и правила приготовления различных |  |  |
|  |  | видов сложных блюд из овощей и грибов. |  |  |
| **Тема 1.4.** | **Содержание** | | **22** |  |
| **Приготовление** | 1. | Ассортимент сложных блюд из рыбы. |  |  |
| **сложных горячих** |  | Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы и дополнительных |  |  |
| **блюд из** |  | ингредиентов к ним, используемых для приготовления сложных |  |  |
| **рыбымоллюсков и** |  | блюд. |  |  |
| **ракообразных** |  | Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных |  |  |
|  |  | ингредиентов к ним в соответствии с технологическими |  |  |
|  |  | требованиями к приготовлению сложных блюд из рыбы. |  |  |
|  |  | Способы определения веса рыбы и дополнительных ингредиентов к |  |  |
|  |  | ней, необходимых при приготовлении сложных блюд. |  |  |
|  |  | Основные критерии оценки качества сложных блюд из рыбы. |  |  |
|  |  | Методы приготовления рыбы для сложных блюд: варка на решетке, |  |  |
|  |  | припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), |  |  |
|  |  | жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в |  |  |
|  |  | фольге, морской соли, тесте и промасленной бумаге, томление в |  |  |
|  |  | горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной |  |  |
|  |  | массы. |  |  |
|  |  | Температурный режим и правила приготовления разных типов рыбы |  |  |
|  |  | для сложных блюд. |  |  |
|  |  | Варианты сочетания рыбы с другими ингредиентами для создания |  |  |
|  |  | гармоничных блюд. |  |  |
|  |  | Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из |  |  |
|  |  | рыбы. |  |  |
|  |  | 20 |  |  |



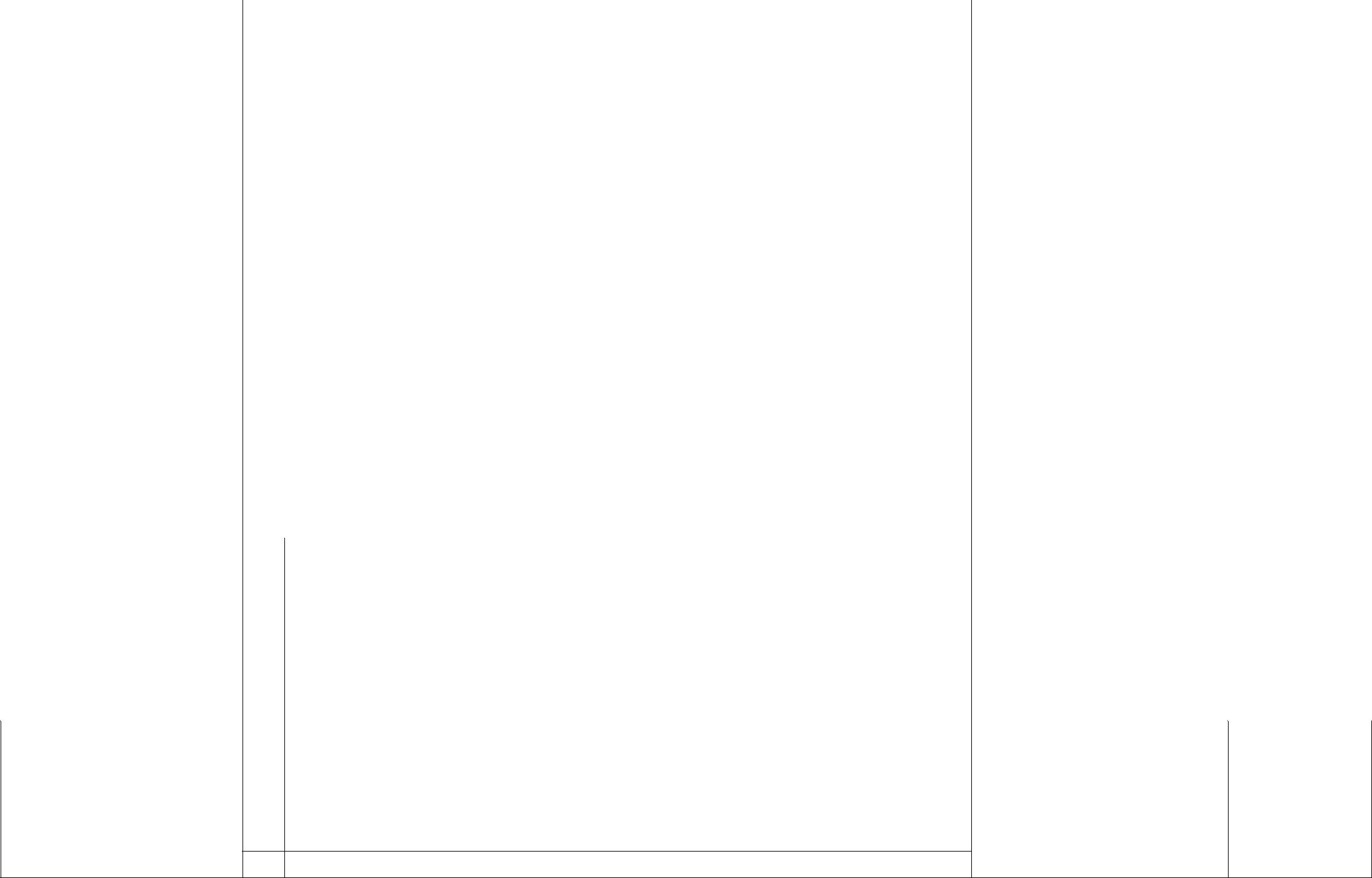
|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 2. | Виды технологического оборудования и производственного |  |  |
|  |  | инвентаря, используемые при приготовлении сложных блюд из рыбы. |  |  |
|  |  | Виды технологического оборудования и производственного |  |  |
|  |  | инвентаря, используемые при приготовлении сложных блюд из |  |  |
|  |  | моллюсков и ракообразных. |  |  |
|  | 3. | Использование необходимого производственного инвентаря и |  |  |
|  |  | технологического оборудования для |  |  |
|  |  | приготовления рыбы с учетом требований техники безопасности при: |  |  |
|  |  | варке на решетке, припускании |  |  |
|  |  | Техника выполнения действий в соответствии с типом рыбы: варки |  |  |
|  |  | на решетке, припускания целиком, жарки на гриле, жарки в воке, |  |  |
|  |  | жарки на вертеле, запекания в фольге, морской соли, тесте и |  |  |
|  |  | промасленной бумаге, томления в горшочке, копчения, варки на пару |  |  |
|  |  | и запекании изделий из кнельной массы. |  |  |
|  |  | Технология приготовления сложных блюд из рыбы: осетрины |  |  |
|  |  | отварной (целиком и крупным звеном); лосося припущенного; |  |  |
|  |  | осетрины на вертеле; лосося, запеченного в фольге; карпа, |  |  |
|  |  | запеченного в соли; форели, запеченной в тесте; филе камбалы, |  |  |
|  |  | запеченного в промасленной бумаге; лосося жаренного на решетке |  |  |
|  |  | гриля; поджарки из осетрины в воке; осетрины в горшочке; осетра |  |  |
|  |  | холодного копчения; окуня горячего копчения; рулета из судака |  |  |
|  |  | горячего копчения; тельного из судака запеченного в пергаменте; |  |  |
|  |  | щуки, фаршированной кнельной массой. |  |  |
|  |  | Органолептические способы определения степени готовности и |  |  |
|  |  | качества сложных блюд из рыбы. |  |  |
|  |  | Техника нарезки на порции готовой рыбы в горячем виде. |  |  |
|  |  | Подходящие гарниры, заправки, соусы для отдельных блюд из рыбы. |  |  |
|  | 4. | Методы сервировки и подачи сложных блюд из рыбы. |  |  |
|  |  | Варианты оформления сложных блюд из рыбы. |  |  |
|  |  | Методы сервировки и подачи сложных блюд из моллюсков и |  |  |
|  |  | ракообразных. |  |  |
|  | 5. | Температура подачи сложных блюд из рыбы. |  |  |
|  |  | Требования к безопасности хранения приготовленной рыбы для |  |  |
|  |  | сложных блюд, предназначенной для последующего использования. |  |  |
|  |  | Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из рыбы у |  |  |
| 21 | | |  |  |



|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | различных народов мира. |  |  |
|  |  | Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из |  |  |
|  |  | моллюсков и ракообразных. |  |  |
|  | 6. | Использование необходимого производственного инвентаря и |  |  |
|  |  | технологического оборудования для приготовления моллюсков и |  |  |
|  |  | ракообразных с учетом требований техники безопасности при: |  |  |
|  |  | бланшировании, варке в воде, припускании, жарке основным |  |  |
|  |  | способом, жарке на гриле, жарке во фритюре, жарке в воке, паровой |  |  |
|  |  | конвекции, запекании, холодном копчении, затягивании сливками. |  |  |
|  |  | Техника выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и |  |  |
|  |  | ракообразных: бланширования, варки в воде, припускания, жарки |  |  |
|  |  | основным способом, жарки на гриле, жарки во фритюре, жарки в |  |  |
|  |  | воке, паровой конвекции, запекания, холодного копчения, |  |  |
|  |  | затягивания сливками. |  |  |
|  |  | Технология приготовления сложных блюд из моллюсков и |  |  |
|  |  | ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов |  |  |
|  |  | жареных; жареных гребешков; крабов, запеченных целиком; |  |  |
|  |  | термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) |  |  |
|  |  | Органолептические способы определения степени готовности и |  |  |
|  |  | качества сложных блюд из моллюсков и ракообразных. |  |  |
|  |  | Подходящие гарниры, заправки, соусы для отдельных блюд из |  |  |
|  |  | моллюсков и ракообразных. |  |  |
|  |  | гармоничных блюд. |  |  |
|  | 7. | Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из |  |  |
|  |  | моллюсков и ракообразных. |  |  |
|  |  | Виды технологического оборудования и производственного |  |  |
|  |  | инвентаря, используемые при приготовлении сложных блюд из |  |  |
|  |  | моллюсков и ракообразных. |  |  |
|  |  | Использование необходимого производственного инвентаря и |  |  |
|  |  | технологического оборудования для приготовления моллюсков и |  |  |
|  |  | ракообразных с учетом требований техники безопасности при: |  |  |
|  |  | бланшировании, варке в воде, припускании, жарке основным |  |  |
|  |  | способом, жарке на гриле, жарке во фритюре, жарке в воке, паровой |  |  |
|  |  | конвекции, запекании, холодном копчении, затягивании сливками. |  |  |
|  |  | Техника выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и |  |  |
| 22 | | |  |  |



|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | ракообразных: бланширования, варки в воде, припускания, жарки |  |  |
|  |  | основным способом, жарки на гриле, жарки во фритюре, жарки в |  |  |
|  |  | воке, паровой конвекции, запекания, холодного копчения, |  |  |
|  |  | затягивания сливками. |  |  |
|  |  | Технология приготовления сложных блюд из моллюсков и |  |  |
|  |  | ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов |  |  |
|  |  | жареных; жареных гребешков; крабов, запеченных целиком; |  |  |
|  |  | термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) |  |  |
|  |  | Органолептические способы определения степени готовности и |  |  |
|  |  | качества сложных блюд из моллюсков и ракообразных. |  |  |
| 8. | | Подходящие гарниры, заправки, соусы для отдельных блюд из |  |  |
|  |  | моллюсков и ракообразных. |  |  |
|  |  | Варианты оформления сложных блюд из моллюсков и ракообразных. |  |  |
|  |  | Температура подачи сложных блюд из моллюсков и ракообразных. |  |  |
|  |  | Требования к безопасности хранения приготовленных моллюсков и |  |  |
|  |  | ракообразных, предназначенных для последующего использования. |  |  |
|  |  | Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из |  |  |
|  |  | моллюсков и ракообразных у различных народов мира. |  |  |
|  |  | Актуальные направления в приготовлении и завершении |  |  |
|  |  | приготовления блюд из рыбыиз моллюсков и ракообразных. |  |  |
|  | **Контрольная работа** | | 1 |  |
|  | **Практические занятия 32,33,34,35,36,37,38,39,40,41** | | **20** |  |
|  | 1. | Приготовление лосося припущенного |  |  |
|  | 2. | Приготовление гребешков жареныех, поджарки из осетрины в воке |  |  |
| 3. | | Варианты комбинирования различных способов приготовления блюд |  |  |
|  |  | из рыбы |  |  |
|  | 4. | Приготовление мидий, припущенных в белом вине (мариньер). |  |  |
| 5. | | Приготовление блюд из запеченной рыбы.лосося, запеченного в |  |  |
|  |  | фольге |  |  |
| 6. | | Приготовление карпа, запеченного в соли, тельного из судака |  |  |
|  |  | запеченного в пергаменте |  |  |
| 7. | | Решение ситуационных задач по приготовлению блюд из рыбы |  |  |
|  |  | моллюсков и ракообразных |  |  |
| 8. | | Методы сервировки и подачи сложных блюд из рыбы. |  |  |



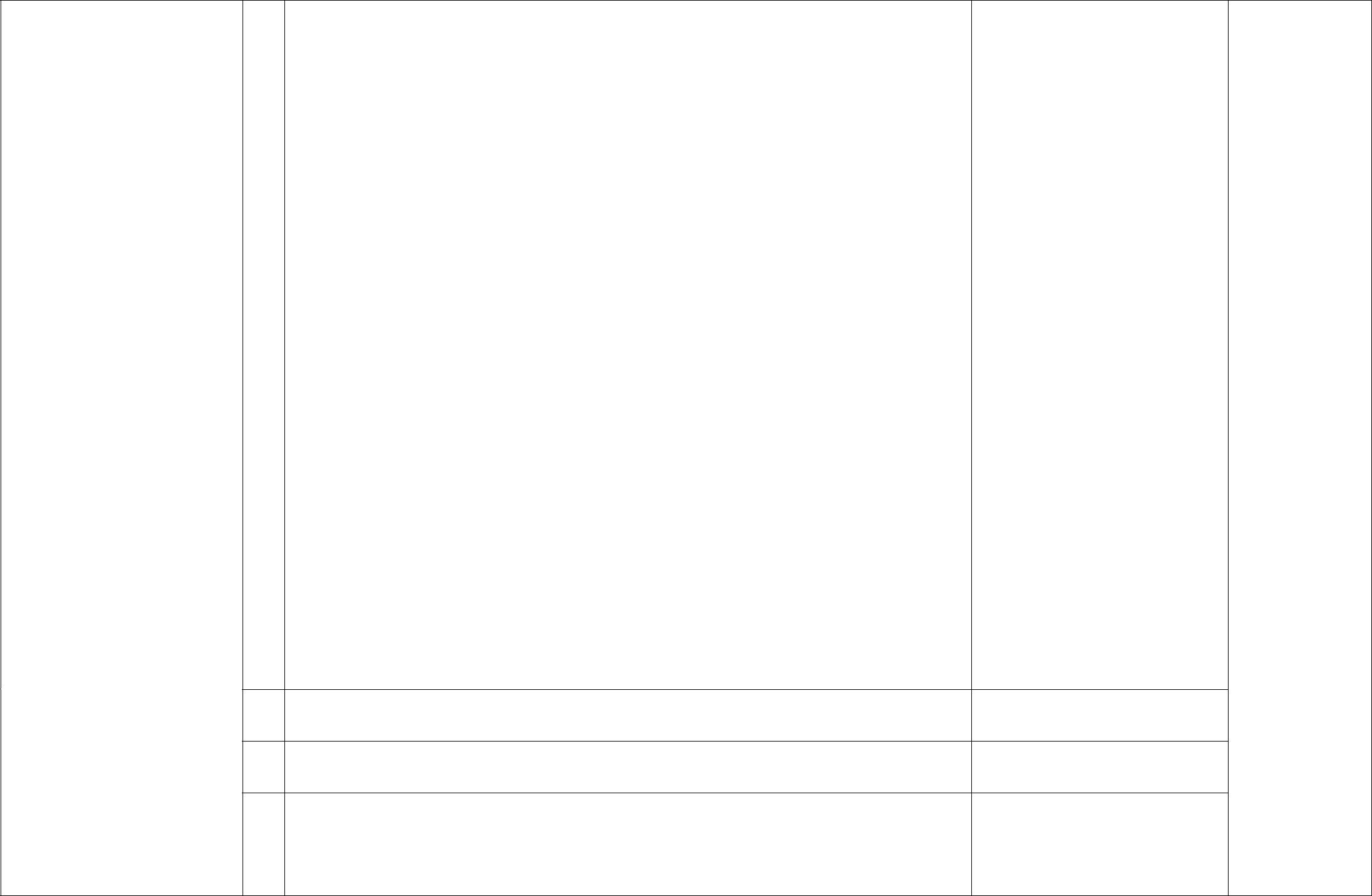
1. Варианты оформления сложных блюд из рыбы.

23

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 10 | Методы сервировки и подачи сложных блюд из моллюсков и |  |  |
|  | . | ракообразных. |  |  |
| **Тема 1.5** |  | **Содержание** | **23** |  |
| **Приготовления** | 1. | Ассортимент сложных блюд из мяса. |  |  |
| **сложных блюд из** |  | Требования к качеству полуфабрикатов из мяса и дополнительных |  |  |
| **мяса** |  | ингредиентов к ним, используемых для приготовления сложных |  |  |
|  |  | блюд. |  |  |
|  |  | Правила выбора полуфабрикатов из мяса и дополнительных |  |  |
|  |  | ингредиентов к ним в соответствии с технологическими |  |  |
|  |  | требованиями к приготовлению сложных блюд из мяса. |  |  |
|  | 2. | Способы определения веса полуфабрикатов из мяса и |  |  |
|  |  | дополнительных ингредиентов к ним, необходимых при |  |  |
|  |  | приготовлении сложных блюд. |  |  |
|  |  | Основные критерии оценки качества сложных блюд из мяса. |  |  |
|  |  | Методы приготовления мяса для сложных блюд: жарка крупным и |  |  |
|  |  | порционным куском на гриле до различной степени готовности, |  |  |
|  |  | жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в |  |  |
|  |  | тесте и фольге, тушение крупным куском с гарниром и без, томление |  |  |
|  |  | в горшочках, засолка, рассолка, вяление, холодное и горячее |  |  |
|  |  | копчение, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной |  |  |
|  |  | массы, |  |  |
|  | 3. | Варианты комбинирования различных способов приготовления блюд |  |  |
|  |  | из мяса. |  |  |
|  |  | Температурный режим и правила приготовления разных типов мяса. |  |  |
|  |  | Варианты сочетания мяса с другими ингредиентами для создания |  |  |
|  |  | гармоничных блюд. |  |  |
|  |  | Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из |  |  |
|  |  | мяса. |  |  |
|  | 4. | Виды технологического оборудования и производственного |  |  |
|  |  | инвентаря, используемые при приготовлении сложных блюд из мяса. |  |  |
|  | 5. | Использование необходимого производственного инвентаря и |  |  |
|  |  | технологического оборудования для приготовления мяса с учетом |  |  |
|  |  | требований техники безопасности при: жарке крупным и |  |  |
|  |  | порционным куском на гриле до различной степени готовности, |  |  |
|  |  | жарке в воке, запекании с предварительной обжаркой, запекании в |  |  |
|  |  | 24 |  |  |



|  |  |
| --- | --- |
| тесте и фольге, тушении крупным куском с гарниром и без, томлении |  |
| в горшочках, засолке, рассолке, вялении, холодном и горячем |  |
| копчении, варке на пару и запекании изделий из мясной кнельной |  |
| массы. |  |
| Техника выполнения действий в соответствии с типом мяса: жарки |  |
| крупным и порционным куском на гриле до различной степени |  |
| готовности, жарки в воке, запекания с предварительной обжаркой, |  |
| запекания в тесте и фольге, тушения крупным куском с гарниром и |  |
| без, томления в горшочках, засолки, рассолки, вяления, холодного и |  |
| горячего копчения, варки на пару и запекания изделий из мясной |  |
| кнельной массы. |  |
| Технология приготовления сложных 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; жиго из баранины; мяса шпигованного; грудинки |  |
| фаршированной; поросенка жареного; рулета мясного; мяса вок; |  |
| зельца из свиной головы; тушеных говяжьих хвостов; жареного |  |
| свиного окорока; мяса, запеченного в тесте; мяса, запеченного в |  |
| фольге; мяса в горшочке; вяленого мяса, мяса горячего и холодного |  |
| копчения, суфле из мяса. |  |
| Органолептические способы определения степени готовности и |  |
| качества сложных блюд из мяса. |  |
| Техника нарезки на порции готового мяса в горячем виде. |  |
| Подходящие гарниры, заправки, соусы для отдельных блюд из мяса. |  |
| Температура подачи сложных блюд из мяса. |  |
| 6. Методы сервировки и подачи сложных блюд из мяса. |  |
| Варианты оформления сложных блюд из мяса. |  |
| 7. Требования к безопасности хранения приготовленного мяса для |  |
| сложных блюд, предназначенного для последующего использования. |  |
| 8. Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из мяса у |  |
| различных народов мира. |  |
| Актуальные направления в приготовлении и завершении |  |
| приготовления блюд из мяса |  |
| **Контрольная работа** | 1 |
| 25 |  |



|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Практические занятия 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55**  **17** |  |  |
|  |  |



1. Составление технологичесх карт на блюда из мяса
2. Правила выбора полуфабрикатов из мяса и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных блюд из мяса.
3. Приготовление стейков, жаренных на гриле до различной степени готовности. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из мяса.
4. Приготовление ростбифа, мяса вок.
5. Приготовление буженины запеченной.
6. Приготовление мяса шпигованного
7. Приготовление мяса в горшочке
8. Варианты оформления сложных блюд из мяса.
9. Методы сервировки и подачи сложных блюд из мяса.
10. Приготовление гарниров, заправок, соусов для отдельных блюд из мяса.
11. Подбор необходимого инвентаря и технологического оборудования для приготовления блюд из мяса с учетом требований техники безопасности .Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных блюд из мяса. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении блюд из мяса.
12. Варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из мяса. Температурный режим и правила приготовления различных видов сложных блюд из мяса.
13. Применение санитарно-гигиенических норм и правил для приготовления сложных горячих блюд из мяса.
14. Приготовление блюд из замороженного сырья.

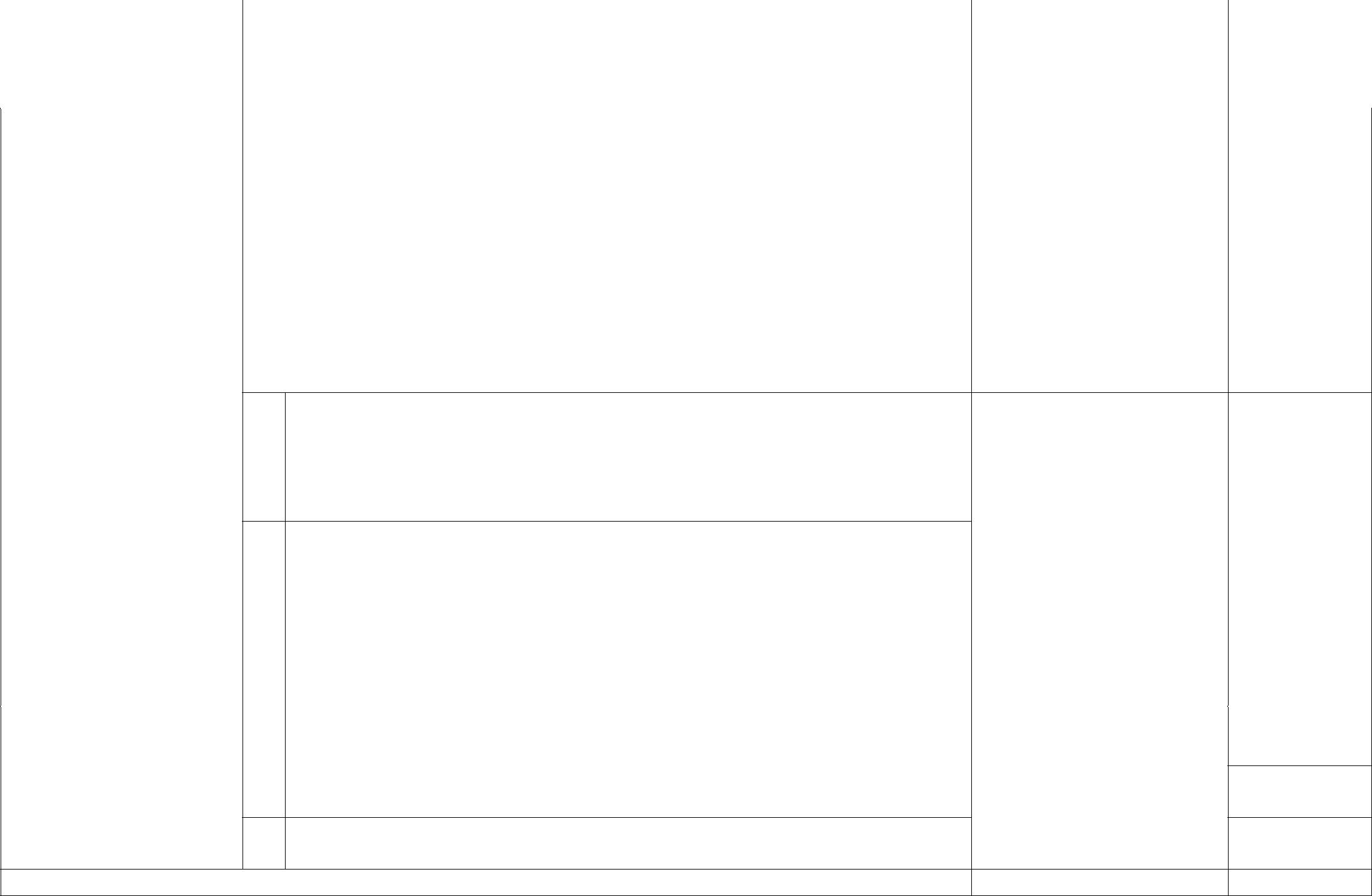
|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Тема 1.6** | **Содержание** | **23** |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  | 26 |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Приготовления** | 1. | Ассортимент сложных блюд из домашней птицы.Требования к |  |  |
| **сложных блюд из** |  | качеству полуфабрикатов из домашней птицы, используемых для |  |  |
| **сельскохозяйственно** |  | приготовления сложных блюд. Правила выбора полуфабрикатов из |  |  |
| **й (домашней) птицы** |  | домашней птицы в соответствии с технологическими требованиями к |  |  |
|  |  | приготовлению сложных блюд из домашней птицы.Способы |  |  |
|  |  | определения веса полуфабрикатов из домашней птицы и |  |  |
|  |  | дополнительных ингредиентов к ним, необходимых при |  |  |
|  |  | приготовлении сложных блюд. 156 |  |  |
|  | 2. | Основные критерии оценки качества сложных блюд из домашней |  |  |
|  |  | птицы. Методы приготовления домашней птицы для сложных блюд: |  |  |
|  |  | варка на пару и «овощной подушке», припускание, жарка на гриле, |  |  |
|  |  | жарка в воке, жарка на вертеле, тушение с гарниром и без, томление в |  |  |
|  |  | горшочках, засолка, рассолка, вяление, копчение, запекание. |  |  |
|  |  | Варианты комбинирования различных способов приготовления блюд |  |  |
|  |  | из домашней птицы. Температурный режим и правила приготовления |  |  |
|  |  | различных видов сложных блюд из домашней птицы. Варианты |  |  |
|  |  | сочетания домашней птицы с различными ингредиентами для |  |  |
|  |  | создания гармоничных блюд. Варианты подбора пряностей и приправ |  |  |
|  |  | при приготовлении блюд из домашней птицы. 158 |  |  |
|  | 3. | Виды технологического оборудования и производственного |  |  |
|  |  | инвентаря, используемые при приготовлении сложных блюд из |  |  |
|  |  | домашней птицы. |  |  |
|  | 4. | Использование необходимого производственного инвентаря и |  |  |
|  |  | технологического оборудования для приготовления домашней птицы |  |  |
|  |  | с учетом требований техники безопасности: при варке на пару и |  |  |
|  |  | «овощной подушке», припускании, жарке крупным куском на гриле, |  |  |
|  |  | жарке в воке, жарке на вертеле, тушении с гарниром и без, томлении |  |  |
|  |  | в горшочках, засолке, рассолке, вялении, копчении, запекании. |  |  |
|  |  | Технология приготовления сложных блюд из домашней птицы: |  |  |
|  |  | индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных |  |  |
|  |  | на вертеле; утки, томленой в горшочке; кусочков куриного мяса, |  |  |
|  |  | запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; 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 |  |  |



27

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | копчения, кнельной массы, отварной на пару. |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 5. | | Требования к безопасности хранения приготовленной домашней |  |  |
|  |  | птицы, предназначенной для последующего использования. |  |  |
|  | 6. | Методы сервировки и подачи сложных блюд из домашней птицы. |  |  |
| 7. | | Органолептические способы определения степени готовности и |  |  |
|  |  | качества сложных блюд из домашней птицы. Техника нарезки на |  |  |
|  |  | порции готовой домашней птицы в горячем виде. Подходящие |  |  |
|  |  | гарниры, заправки, соусы для отдельных блюд из домашней птицы. |  |  |
|  |  | Варианты оформления сложных блюд из домашней птицы. |  |  |
|  |  | Температура подачи сложных блюд из домашней птицы. Основные |  |  |
|  |  | предпочтения и технологии приготовления блюд из домашней птицы |  |  |
|  |  | у различных народов мира. Актуальные направления в |  |  |
|  |  | приготовлении и завершении приготовления блюд из домашней |  |  |
|  |  | птицы. |  |  |
|  | **Контрольная работа** | | 2 |  |
|  | **Практические занятия 56,57,58, 59, 60, 61, 62, 63, 64,65** | | **17** |  |



1. Правила выбора полуфабрикатов из домашней птицы в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных блюд из домашней птицы.Способы определения веса полуфабрикатов из домашней птицы и дополнительных ингредиентов к ним, необходимых при приготовлении сложных блюд.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 2. | Виды технологического оборудования и производственного |
|  |  | инвентаря, используемые при приготовлении сложных блюд из |
|  |  | домашней птицы. |
|  | 3. | Приготовление птицы на пару и «овощной подушке». |
|  |  |  |
|  | 5. | Приготовление блюд из жареной птицы в воке. |
|  |  |  |
|  | 6. | Приготовление утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной |
|  |  | целиком |
|  | 7. | Приготовление кнельной массы, отварной на пару. |
|  |  |  |
|  | 8. | Методы сервировки и подачи сложных блюд из домашней птицы. |
|  |  |  |
|  | 9. | Решение ситуационных задач по приготовлению сложных блюд из |
|  |  | птицы |

1. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из домашней птицы.

|  |  |
| --- | --- |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ. 03** | **54** |

28

**Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы**

Составление инструкционных - технологических карт по теме 1.2 «Приготовление сложных супов» Реферат на тему «История происхождения сложных супов». Презентация «Новые технологии в приготовление сложных супов».

Составление инструкционных карт потеме 1.3. **«**Приготовление сложных горячих соусов».

Составление технологической карты на соус «Бешамель» (на курином бульоне).

Презентация на тему «Декорирование блюд соусами».

Реферат на тему «Из глубины веков (фондю)».

Реферат на тему «Использование соусов промышленного производства на предприятиях общественного питания».

Презентация на тему «Ассортимент и свойства пряностей».

Реферат на тему «Вина и алкогольные напитки для приготовления соусов».

Составление инструкционных карт по теме1.4. **«**Приготовление сложных горячих блюд из овощей».

Презентация на тему «Новые виды сырья. Богатые незнакомцы».

Составление инструкционных карт по теме1.6 «Приготовление сложных горячих блюд из рыбы».

Презентация на тему «Современные способы подачи блюд из запеченной рыбы».

Составление инструкционных карт по теме1.7«Приготовление сложных горячих блюд из мяса». Презентация на тему: «Современные способы подачи блюд из жареного мяса порционными кусками».

Презентация на тему: **«**Блюда фламбированные из мяса и птицы».

Составление инструкционных карт по теме1.10«Приготовление сложных горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы».

Презентация на тему: «Современные способы подачи блюд из жареной птицы и дичи».

Презентация на тему: «Современные способы подачи сложных блюд из сыра и грибов».

|  |  |
| --- | --- |
| **Учебная практика** | **36** |
| **Виды работ** |  |
| Приготовление сложных супов |  |
| Приготовление сложных горячих соусов |  |
| Приготовление сложных блюд из овощей |  |
| Приготовление сложных блюд из грибов |  |
| Приготовление сложных блюд из сыра |  |
| Приготовление сложных блюд из рыбы |  |
| Приготовление сложных блюд из моллюсков и ракообразных |  |
| Приготовление сложных блюд из мяса |  |
|  | 29 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Приготовление сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы |  |  |
| **Производственная практика(по профилю специальности)** | **108** |  |
| **Виды работ** |  |  |
| Приготовление сложных супов |  |  |
| Приготовление сложных горячих соусов |  |  |
| Приготовление сложных блюд из овощей |  |  |
| Приготовление сложных блюд из грибов |  |  |
| Приготовление сложных блюд из сыра |  |  |
| Приготовление сложных блюд из рыбы |  |  |
| Приготовление сложных блюд из моллюсков и ракообразных |  |  |
| Приготовление сложных блюд из мяса |  |  |
| Приготовление сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы |  |  |
| **Примерная тематика курсовых работа**   1. Ассортимент и приготовление горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме. 2. Ассортимент и приготовление горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке. 3. Ассортимент и приготовление горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне. 4. Актуальный ассортимент и приготовление горячих сложных супов для ресторана русской кухни. 5. Ассортимент и приготовление горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования. 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара. 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса. 9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы   10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд измяса для гриль-бара.  11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусокдля банкета-фуршета.  12. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюдвегетарианской кухни.  13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке   * реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг).   14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюди кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола.  15. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки креализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг).  16. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализациисложных горячих блюд из рыбы.  17. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячихсупов зарубежной кухни.  18. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализациистейков из мяса и рыбы.  19. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов к блюдам измяса и домашней птицы.  20. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд изовощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола.  21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячихблюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы зарубежной кухни  22. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячихблюд из нерыбных продуктов моря.  23. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачизапеченных горячих блюд.  24. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю.  25. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячихфаршированных блюд.  26. Дизайн и оформление горячих блюд.  27. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячихблюд для Рождественского стола  28. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд длядетского питания.  29. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячихблюд с доготовкой в присутствии гостя.  30. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячихблюд из мяса с траншированием в присутствии гостя.  31. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукцииПравославной кухни для постов, празднования Рождества Христова, празднования Пасхи с использование современных технологий и современной сырьевой базы.  32. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячихблюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке». |  |  |
|  |  |  |
| **Всего** | **468** |  |
|  |  |  |



1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению** Реализация профессионального модуля предполагает наличие

учебных кабинетов:

* социально – экономических дисциплин;
* иностранного языка;



* информационных технологий в профессиональной деятельности;
* экологических основ природопользования;
* технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
* безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

лабораторий:

* химии;
* метрологии, стандартизации и подтверждения качества;
* микробиологии, санитарии и гигиены;

учебного кулинарного цеха;

учебного кондитерского цеха

залов:

* библиотеки, читального зала с выходом в сеть Интернет;
* актового зала.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

* посадочные места по количеству обучающихся;
* рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

* ноутбук с лицензионным программным обеспечением;
* мультимедиапроектор;
* колонки;
* экран;
* интерактивная доска.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

* посадочные места по количеству обучающихся;
* автоматизированное рабочее место преподавателя
* автоматизированные рабочие места по числу обучающихся. Технические средства обучения:
* ПК с лицензионным программным обеспечением;
* локальная сеть с выходом в Internet;
* принтеры;
* сканеры;
* мультимедиапроектор;

31

* интерактивная доска;
* копировальная техника;

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную, которую рекомендуется проводить концентрированно. Средства обучения:

Технологические карты, схемы, инструкционные карты, плакаты.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории (учебного кулинарного цеха):

Технологическое оборудование: электроплита, электромясорубка, жарочный шкаф, кухонный комбайн, блендер, миксер, электрофритюрница, холодильник.

Шкафы для сыпучих продуктов и специй, производственные столы, инвентарь, инструменты, приспособления, кухонная и столовая посуда.

32

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов,**

**дополнительной литературы**

Нормативно-правовые акты:

1. Федеральный Закон от 7 января 1991 г. 3 2300-1 О защите прав потребителей. С доп. И изм. От 9 января 199 г. № 2-ФЗ.
2. Федеральный законФЗ-29 Российской ФедерацииО качестве и безопасности пищевых продуктов. Утв. 02.01.2000г.(с последующими изменениями и дополнениями).
3. Федеральный закон от 9 января 1996 г. № 2-ФЗ О внесении изменений и дополнений в Закон РФ О защите прав потребителей и Кодекс РСФСР Об административных правонарушениях (с последующими изменениями и дополнениями).
4. Положение о государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Постановление Правительства РФ от 21 декабря 2000 г. № 987 (с последующими изменениями и дополнениями). Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97. № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
5. Федеральный закон от 30 марта 2001 г. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения
6. ГОСТ 50647-94 Общественное питание. Термины и определения
7. ГОСТ Р 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий
8. ГОСТ Р 50935 – 96 Общественное питание, требования к обслуживающему персоналу

9. ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия

10. ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования

11. ГОСТ53106 – 2008 Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

12. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

13. СанПиН42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов

14. СанПин2.3.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

15. СанПин2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

16. Справочник технолога общественного питания. М.: Колос, 2005

33

17. Сборникрецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- Киев, «А.С.К.», 2002.

18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для школьников, - Москва,

2007.

19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий/ под ред. Здобнов А.И., Цыганенко В.А. – К.: ООО ИЗД. Арий,2009.

Основные источники:

1. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2011.
2. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. -М: ЗАО Издательский дом «Ресторанные ведомости»,2011.
3. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.
   1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.
   2. Кирпичников В.П., Ботов М.И. Тепловое оборудование предприятий общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2012.
   3. Ковалев Н.И., Куткина М.И., Кравцова В.А. Технология приготовления пиши. М.: ИД Деловая литература, 2012.
   4. Липатова Л.П. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум. – М.:ФОРУМ, 2013.
   5. Павлова Л.В., Смирнова В.А., Практические занятия по технологии приготовления пищи.- М. ,Экономика, 2012.
   6. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из мяса. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.

10. ПотаповаИ.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. – М.: Издательский центр «Академия»,2013.

11. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из рыбы и морепродуктов. – М.:

Издательский центр «Академия», 2013.

12. Потапова И.И., Корнеева Н.В.Соусы. – М.: Издательский центр «Академия»,

2013.

13. Потапова И.И., Корнеева Н.В.Супы. – М.: Издательский центр «Академия»,

2008.

14. Профессиональныестандарты индустрии питания. -.М.:ЗАО Изд.дом «Ресторанные ведомости», 2012.

15. СтрельцовА.Н., Шишов В.В. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2012.

16. Усов В.В. Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка.

М.: Издательский центр «Академия», 2013.

34

17. УсовВ.В. Основы кулинарного мастерства. –М.: Издательский центр «Академия», 2013.

18. ТерентьеваА.П. Сборник задач по курсу «Технология продукции общественного питания», М. ОЦИКРТ, 2012.

19. Харченко Н..Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи.

Практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.

20. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании : учеб.

практич. пособие. 3-е изд. Ростов н\Д Феникс, 2013.

21. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции. – М. Издательский центр «Академия», 2012.

Дополнительные источники:

1. Журналы «Питание и общество», «Ресторанный бизнес»~~.~~
2. Гастрономъ. – М.: Изд. ЗАО «Вкусная жизнь»
3. Школа гастрнома. М.: Изд. ЗАО «Вкусная жизнь»
4. РесторановедЪ. – СПб.: ООО «Изд. «Наша деловая пресса»
5. Торговое оборудование. -СПб.: ООО «Изд. «Наша деловая пресса

Интернет – ресурсы:

1. Сайт Министерства Образования
2. Сайт НГГТК
3. Электронная Мультимедиа обучающая система: «Повар, кондитер»
4. www.consultant.ru
5. www.gastromag.ru
6. www.culinar-russia.ru
7. www.restoran-business.ru
8. www.restoved.ru
9. www.catalog.honeca.ru

10. www.arsenal-moscow.ru

11. www.restoranoved.ru

**4.3. Общие требования к организации образовательного процесса** Организация обучения профессиональному модулю **Выполнение работ**

**по профессии повар** планируется в соответствии с учебным планом колледжа.

Общепрофессиональные дисциплины, изучение которых должно предшествовать освоению данного профессионального модуля:

ОП 01. Микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

ОП 02. Физиология питания

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья

ОП 05. Метрология, стандартизация и подтверждение качества ОП 08. Охрана труда

35

ОП 09. Безопасность жизнедеятельности

ОГСЭ. Введение в профессию: общие компетенции профессионала ОГСЭ. Эстетика и дизайн в оформлении продукции

* рамках профессионального модуля **Выполнение работ по профессииповар** проходит освоение обучающимися программы учебной практики дляполучения первичных профессиональных навыков. Учебная практика

проводится в учебном кулинарном цехе колледжа, проводится концентрированно.

Обучающиеся должны иметь доступ к базам данных, библиотечным фондам и Интернет во время самостоятельной работы и при подготовке к аудиторным занятиям.

**4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

**Требования** **к** **квалификации** **педагогических** **(инженерно-**

**педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам:**

Наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля **Выполнение работ по профессии повар** и специальности **Технология продукции общественного питания.**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты, преподаватели междисциплинарных курсов, мастера профессионального обучения должны иметь рабочую квалификацию повар 5 разряда, 1 раз в 3 года

проходить стажировку на предприятиях общественного питания. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

36

1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | **ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)** | | | | |  |  |  |  |
|  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Результаты(освоенные** | | |  |  |  |  |  |  |  |  | **Формы и методы** |  |
| **профессиональные** | | |  | **Основные показатели оценки результата** | | | | | |  |  |
|  |  | **контроля и оценки** |  |
| **компетенции)** | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Организовывать | и | проводить | -организация технологического процесса; | | | | | | |  | Текущий контроль: |  |
| приготовление сложных супов. | | | -произведение расчетов по формулам для | | | | | | | |  тестирование; |  |
|  |  |  | приготовления сложных супов; | | | | |  |  |  |  экспертная оценка |  |
|  |  |  | -изучениеассортиментасуповсложного | | | | | | | | практических |  |
|  |  |  | приготовления; | | |  |  |  |  |  | заданий. |  |
|  |  |  | -применение оборудования, инвентаря и посуды | | | | | | | | Итоговый контроль |  |
|  |  |  | для приготовления сложных супов; | | | | | |  |  | – комплексная |  |
|  |  |  | -выполнение | |  | механической | | и | тепловой | | экспертная оценка |  |
|  |  |  | обработки | | продуктов | | для | приготовления | | | практических |  |
|  |  |  | сложных супов; | | |  |  |  |  |  | заданий по |  |
|  |  |  | -приготовление, порционирование, оформление | | | | | | | | профессиональному |  |
|  |  |  | и | подача | сложных | | горячих | супов, | | с | модулю. |  |
|  |  |  | соблюдением условий, сроков хранения и | | | | | | | |  |  |
|  |  |  | реализации; | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | - | проведение | | органолептической | | | оценки | |  |  |
|  |  |  | качества готовых супов. | | | |  |  |  |  |  |  |
| Организовывать | и | проводить | - организация технологического процесса; | | | | | | |  | Текущий контроль: |  |
| приготовление |  | сложных | - произведение расчетов по формулам для | | | | | | | |  тестирование; |  |
| горячих соусов. |  |  | приготовления сложных горячих соусов; | | | | | | |  |  экспертная оценка |  |
|  |  |  | - изучение ассортимента сложных горячих | | | | | | | | практических |  |
|  |  |  | соусов; | |  |  |  |  |  |  | заданий. |  |
|  |  |  | - | применение | | оборудования, | | инвентаря | | и |  |  |
|  |  |  | посуды для приготовления сложных горячих | | | | | | | |  |  |
|  |  |  | соусов; | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | - приготовление, порционирование, оформление | | | | | | | |  |  |
|  |  |  | и | подача | сложных | | горячих | соусов, | | с |  |  |
|  |  |  | соблюдением условий, сроков хранения и | | | | | | | |  |  |
|  |  |  | реализации; | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | - | проведение | | органолептической | | | оценки | |  |  |
|  |  |  | качества готовых горячих соусов. | | | | |  |  |  |  |  |
|  |  |  | - подбор соусов к различным горячим блюдам. | | | | | | |  |  |  |
|  |  |  |  | | | | | | |  |  |  |
| Организовывать | и | проводить | -организация технологического процесса; | | | | | | |  | Текущий контроль: |  |
| приготовление |  | сложных | - произведение расчетов по формулам для | | | | | | | |  тестирование; |  |
| горячих блюд из овощей, | | | приготовления сложных горячих блюд из | | | | | | | |  экспертная оценка |  |
| грибов и сыра. |  |  | овощей, грибов и сыра; | | | |  |  |  |  | практических |  |
|  |  |  | -применение | | оборудования, | | | инвентаря | | и | заданий. |  |
|  |  |  | посуды для приготовления сложных горячих | | | | | | | |  |  |
|  |  |  | блюд из овощей, грибов и сыра; | | | | |  |  |  |  |  |
|  |  |  | - приготовление, порционирование, оформление | | | | | | | |  |  |
|  |  |  | и подача сложных горячих блюд из овощей, | | | | | | | |  |  |
|  |  |  | грибов и сыра, | | | с соблюдением условий, сроков | | | | |  |  |
|  |  |  | хранения и реализации; | | | |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | - | проведение | | органолептической | | | оценки | |  |  |
|  |  |  | качества сложных горячих блюд из овощей, | | | | | | | |  |  |
|  |  |  | грибов и сыра. | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | 37 |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Организовывать | и проводить | -организация технологического процесса; | | | | | | Текущий контроль: |
| приготовление | сложных | -расчет по формулам для приготовления | | | | | |  тестирование; |
| горячих блюд из рыбы, мяса, | | сложных горячих блюд из рыбы, мяса, птицы; | | | | | |  экспертная оценка |
| птицы |  | - | применение | | оборудования, | инвентаря и | | практических |
|  |  | посуды для приготовления сложных горячих | | | | | | заданий. |
|  |  | блюд из рыбы, мяса, птицы; | | | |  |  |  |
|  |  | - приготовление, порционирование, оформление | | | | | |  |
|  |  | и подача сложных горячих блюд из рыбы, мяса, | | | | | |  |
|  |  | птицы, | | с соблюдением условий, | | | сроков |  |
|  |  | хранения и реализации; | | | |  |  |  |
|  |  | - | проведение | | органолептической | | оценки |  |
|  |  | качества сложных горячих блюд из рыбы, мяса, | | | | | |  |
|  |  | птицы. | |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Результаты (освоенные общие** | **Основные показатели оценки** | **Формы и методы** |  |
|  |  |
| **компетенции)** | **результата** | **контроля и оценки** |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |
| Понимать сущность и | Презентация (эссе, сочинение) на тему «Моя | Экспертная оценка. |  |
| социальную значимость своей | будущая профессия». |  |  |
| будущей профессии, проявлять |  |  |  |
| к ней устойчивый интерес. |  |  |  |
|  |  |  |  |
| Организовывать собственную | Планирование и организация технологического | Практическое задание. |  |
| деятельность, определять | процесса приготовления горячей продукции. |  |  |
| методы и способы выполнения | Выбор способа достижения цели в |  |  |
| профессиональных задач, | Практическое задание. |  |
| соответствии с критериями качества и |  |
| оценивать их эффективность и |  |  |
| эффективности приготовления блюд. |  |  |
| качество. |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |
| Решать проблемы, оценивать | Проводит анализ причин брака, дефектов и | Практическое задание. |  |
| риски и принимать решения в | способов их корректировки и устранения в |  |  |
| нестандартных ситуациях. | соответствии с критериями качества. |  |  |
|  |  |  |  |
| Осуществлять поиск, анализ и | Поиск информации в нормотивно- | Практическое задание. |  |
| оценку информации, | технологической, справочной документации, а |  |  |
| необходимой для постановки и | так же использование интернет ресурсов. |  |  |
| решения профессиональных | Разработка нормотивно-технологической | Практическое задание. |  |
| задач, профессионального и |  |  |
| документации. |  |  |
| личностного развития. |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |
| Использовать информационно- | Использование программного обеспечения. | Экспертная оценка |  |
| коммуникационные технологии | Работа со спец. программами. | практического задания. |  |
| для совершенствования |  |  |
|  |  |  |
| профессиональной |  |  |  |
| деятельности. |  |  |  |
|  |  |  |  |
| Работать в коллективе и | Создание продукта письменной коммуникации | Анализ |  |
| команде, обеспечивать ее | сложной структуры. | производственной |  |
| сплочение, эффективно |  | практики (отчет, |  |
| общаться с коллегами, |  | дневник) |  |
| руководством, потребителями. |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  | 38 |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ставить цели, мотивировать | Демонстрация навыков организации | Интерпретация |
| деятельность подчиненных, | технологического процесса членами | результатов |
| организовывать и | команды/бригады. | наблюдений за |
| контролировать их работу с |  | деятельностью |
| принятием на себя |  | обучающегося на |
| ответственности за результат |  | производственной |
| выполнения заданий. |  | практике |
|  |  |  |
| Самостоятельно определять | Проведение самоанализа и коррекции | Интерпретация |
| задачи профессионального и | результатов собственной работы. | результатов |
| личностного развития, |  | наблюдений за |
| заниматься самообразованием, |  | деятельностью |
| осознанно планировать |  | обучающегося в |
| повышение квалификации. |  | процессе освоения |
|  |  | профессионального |
|  |  | модуля |
|  |  |  |
| Ориентироваться в условиях | Корректировка технологического процесса в | Практическое задание |
| частой смены технологий в | соответствии с новыми технологиями. |  |
| профессиональной |  |  |
| деятельности. |  |  |
|  |  |  |
| Исполнять воинскую | Понимание возможности применения | Интерпретация |
| обязанность, в том числе с | полученных знаний и навыков при исполнении | результатов |
| применением полученных | воинской обязанности. | наблюдений за |
| профессиональных знаний (для |  | деятельностью |
| юношей). |  | обучающегося в |
|  |  | процессе освоения |
|  |  | профессионального |
|  |  | модуля |
|  |  |  |

39