

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Южный аграрный техникум»

Рассмотрено  
на заседании методической  
комиссии техникума  
Протокол № 1 от 04.09 2017 г.



УТВЕРЖДАЮ  
Директор КГБПОУ «Южный аграрный  
техникум»

О.В.Ванева  
Приказ № 1/1 от 08.09 2017 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА  
по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ  
СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

2017 г

Рабочая программа профессионального модуля «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Организация-разработчик:  
КГБПОУ «Южный аграрный техникум»

Разработчик:

Татакаева Анастасия Григорьевна, преподаватель, мастер производственного обучения

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>8</b>
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>30</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>33</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

### 1.1. Область применения программа

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов;

ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов;

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра;

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Рабочая программа профессионального модуля « Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» может быть использована при освоении специальности «Технология продукции общественного питания» в рамках дополнительного профессионального образования переподготовки кадров. Опыт работы не требуется.

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

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

#### **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- 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 сыров;
- 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, разных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- 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 к ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции.

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

Всего- 672 часа.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося- 456 часов, включая:

- обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося – 304 часа;
- самостоятельную работу обучающегося – 152 часа;

Учебная практика – 72 часа.

Производственная практика – 144 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися 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 сельскохозяйственной (домашней) 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 её 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.	Быть готовым к смене 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 обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1-3.4	Раздел 1. Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	58	40	8	*	18	*		*
ПК 3.1-3.4	Раздел 2. Технологический процесс приготовления сложных горячих супов.	121	72	37		25		24	*
ПК 3.1-3.4	Раздел 3. Технологический процесс приготовления сложных горячих соусов.	86	46	18		28		12	*
ПК 3.1-3.4	Раздел 4. Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.	74	37	12		25		12	*
ПК 3.1-3.4	Раздел 5. Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	189	109	58		56		24	*
	<b>Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</b>	<b>144</b>							<b>144</b>
	<b>Всего:</b>	<b>672</b>	<b>304</b>	<b>133</b>	<b>*</b>	<b>152</b>	<b>*</b>	<b>72</b>	<b>144</b>

\* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отлагательного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ.03</b> <b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>		<b>456</b>	
МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.		<b>304</b>	
<b>Раздел 1.</b> <b>Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции.</b>		<b>37</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Организация рабочего места горячего цеха.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>	2
	1. Организация работы горячего цеха (суповое и соусное отделения).	1	
	2. Назначение размещение, связь с другими цехами, технологический процесс.	1	
	3. Оборудование, посуда, инструменты, инвентарь.	1	
	4. Организация рабочего места.	1	
	5. Требования к горячему цеху. Разделение цеха на отделения.	1	
<b>Тема 1.2.</b> Виды технологического оборудования и производственного инвентаря в горячем цехе.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>15</b>	
	1. <b>Пищеварочные котлы:</b> (электрические пищеварочные котлы, автоклавы) классификация, устройство, правило эксплуатации, техника безопасности при работе.	3	
	2. <b>Аппараты для жаренья и выпечки:</b> (сковороды, фритюрницы, жарочные, пекарские и высокочастотные шкафы) классификация,	3	

		устройство, правило эксплуатации, техника безопасности при работе.		
	3.	<b>Варочно-жарочное оборудование:</b> (плиты электрические) классификация, устройство, правило эксплуатации, техника безопасности при работе.	3	
	4.	<b>Оборудование для раздачи пищи:</b> (мармиты, линии самообслуживания) классификация, устройство, правило эксплуатации, техника безопасности при работе.	3	
	5.	<b>Посуда и инвентарь горячего цеха:</b> ассортимент, назначение, правило пользования, обработки и хранения.	3	
<b>Тема 1.3.</b> Способы тепловой кулинарной обработки продуктов.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>7</b>	
	1.	Значение тепловой обработки продуктов. Способы тепловой обработки.	1	
	2.	Процессы при тепловой обработке, нежелательные явления при тепловой обработке.	1	
	3.	<b>Основные способы тепловой обработки:</b> способы варки, припускания и жаренья продуктов.	1	
	4.	<b>Комбинированные способы тепловой обработки:</b> тушение, запекание, брезирование, варка с последующей обжаркой.	1	
	5.	<b>Вспомогательные способы тепловой обработки:</b> пассерование, опаливание, ошпаривание, термостатирование.	1	
	6.	Изменение пищевых веществ в процессе тепловой обработки.	1	
	7.	Изменение белков, жиров, углеводов, витамин, минеральных веществ, экстрактивных веществ.	1	
	<b>Практическая работа</b>		<b>2</b>	
	1	Подбор и расчет технологического оборудования, инвентаря для приготовления горячей кулинарной продукции.	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>6</b>	
	1.	Изучение устройства и принципа оборудования горячего цеха.	3	
	2.	Освоение правил безопасной эксплуатации оборудования горячего цеха.	3	
	<b>Контрольная работа</b>		<b>2</b>	3
	1	Контрольные вопросы и задания по разделу: Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции.		
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>			<b>18</b>	

Работа с технико-эксплуатационной документацией. Оценка эксплуатационных характеристик различного теплового оборудования. Подготовка сообщений и рефератов по новому оборудованию; Решение ситуационных задач: оценка эксплуатационных характеристик различного типа теплового оборудования. Составление схемы размещения оборудования в горячем цехе.			
<b>Раздел 2. Технологический процесс приготовления сложных горячих супов.</b>		<b>63</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Технология приготовления бульонов и отваров.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	2
1.	<b>Классификация и ассортимент:</b> пищевая ценность, требования к качеству сложных горячих супов.	1	
2.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении.	1	
3.	Температурный режим хранения, температура подачи, требования к качеству.	1	
4.	Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	1	
5.	Классификация, технология, методы приготовления бульонов и отваров.	1	
6.	Соблюдение последовательности технологического процесса, требование к качеству готовых бульонов и отваров.	1	
<b>Практическая работа</b>		<b>4</b>	
1.	<b>Составление технологических карт:</b> по приготовлению бульонов и отваров.	2	
2.	<b>Решение ситуационных задач:</b> расчет сырья для приготовления бульонов.	2	
<b>Лабораторные занятия</b>		<b>6</b>	
1.	Отработка приемов приготовления мясокостных и рыбных бульонов.	2	
2.	Отработка приемов приготовления бульонов из птицы.	1	
3.	Отработка приемов приготовления грибных.	1	
4.	Отработка приемов приготовления овощных отваров.	1	
5.	Контроль качества и безопасности бульонов.	1	
<b>Тема 2.2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>18</b>	

Технология приготовления сложных горячих супов.	1.	<b>Технология приготовления заправочных супов.</b> Технология и режимы приготовления: щи из квашеной капусты с осетриной, свежие щи с белыми грибами; борщ с хреном, флотский, сибирский; рассольник с гречневой крупой, грибной; солянка рыбная из лосося, грибная, мясная; супы картофельные с овощами и крупами: суп деревенский, суп картофельный с фрикадельками, суп из овощей, суп гороховый; супы с крупами и макаронными изделиями: суп-харчо, суп-лапша домашняя. Сочетания основных продуктов с другими ингредиентами. Оценка качества и степени готовности продукции. Температурный и временной режим хранения. Бракераж. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи.	4	
	2.	<b>Технология приготовления супов-пюре, крема.</b> Технология и режимы приготовления: суп-пюре из разных овощей, птицы, кролика, печени; супы кремы: чесночный с шафраном, из шампиньонов, морковный с индейкой, сырный с зеленью. Сочетания основных продуктов с другими ингредиентами. Оформление. Оценка качества и степени готовности продукции. Температурный и временной режим хранения. Бракераж. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи.	4	
	3.	<b>Технология приготовления прозрачных супов.</b> Технология и режимы приготовления: уха наваристая, с расстегаями и кулебякой, куриный бульон с лапшой, бульон с запеченным рисом, бульон с яйцом, пирожками, фрикадельками, пельменями. Сочетания основных продуктов с другими ингредиентами. Оформление. Оценка качества и степени готовности продукции. Температурный и временной режим хранения. Бракераж. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи.	4	
	4.	<b>Национальные супы.</b> Технология и режимы приготовления: суп гаспачо, кеспе, суп рыбный по-баденски, суп из нута и листовой свеклы, суп из рубца, суп с печеночными кнедликами. Сочетания основных продуктов с другими ингредиентами. Оформление. Оценка качества и степени готовности продукции. Температурный и временной режим хранения. Бракераж. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи.	4	
	5.	<b>Гарниры к супам:</b> домашняя лапша, запеченный рис, фрикадельки, пельмени, пирожки и пироги, расстегаи, кулебяки. Сочетаемость с	2	

	супами. Технология приготовления. Оценка качества и степени готовности продукции. Температурный и временной режим хранения. Бракераж. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи.		
	<b>Практические занятия</b>	<b>17</b>	2
1.	<b>Составление технологических карт:</b> по приготовлению заправочных супов.	2	
2.	<b>Решение ситуационных задач:</b> расчет сырья, определение количества порций по приготовлению: щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных.	2	
3.	<b>Составление технологических карт:</b> по приготовлению пюре-супов, кремов и гарниров к ним.	2	
4.	<b>Решение ситуационных задач:</b> расчет сырья, определение количества порций по приготовлению пюре-супов, кремов и гарниров к ним.	3	
5.	<b>Составление технико-технологических карт:</b> по приготовлению супов прозрачных. Расчет сырья, определение количества порций.	2	
6.	<b>Составление технологических карт:</b> по приготовлению национальных супов.	2	
7.	<b>Решение ситуационных задач:</b> расчет сырья, определение количества порций по приготовлению: супа гаспачо, кеспе, супа рыбного по-баденски, супа из нута и листовой свеклы, супа из рубца, супа с печеночными кнедликами продукции. Оформление. Подача.	2	
8.	<b>Расчет сырья, определение количества порций по приготовлению гарниров к супам:</b> домашняя лапша, запеченный рис, фрикадельки, пельмени, пирожки и пироги, расстегаи, кулебяки.	2	
	<b>Лабораторные занятия</b>	<b>10</b>	
1.	Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих супов.	2	
2.	Контроль качества и безопасности сложных горячих супов.	2	
3.	Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих супов.	2	
4.	Контроль качества и безопасности сложных горячих супов.	2	

	5.	<b>Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих супов.</b>	1	
	6.	<b>Контроль качества и безопасности сложных горячих супов.</b>	1	
	<b>Контрольная работа</b>		2	3
	1	Контрольные вопросы и задания по разделу: Технологический процесс приготовления сложных горячих супов.		
<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b>			25	
1. Систематическая проработка учебной и специальной литературы, работа с конспектами занятий, выполнение домашних заданий по подготовке к практическим занятиям				
2. Подготовка презентации на тему: «Национальные супы».				
3. Подготовка доклада на тему: «Супы-обжигающие горячие зимой или спасительно прохладные летом».				
4. Составление таблицы дефектов и способов устранения их при приготовлении прозрачных супов.				
5. Подготовить сообщение на тему: «Что подать «на первое»».				
6. Подготовка рефератов по темам: «Супы прозрачные». «Приготовление гарниров к прозрачным супам».				
7. Подготовить эссе на тему: «Уха – древнейшее рыбное блюдо».				
<b>Раздел 3. Технологический процесс приготовления сложных горячих соусов.</b>			<b>46</b>	
<b>Тема 3.1. Приготовление мучных пассировок и бульонов для соусов.</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	2
1.	<b>Классификация, пищевая ценность горячих соусов.</b> Роль соусов в питании. Классификация по назначению, способу приготовлению, температуре подачи. Пищевая ценность и калорийность.		1	
2	<b>Требования к качеству горячих соусов</b> Технологическое оборудование и производственный инвентарь, правила их безопасного использования. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача сложных горячих соусов. Правила проведения бракеража		1	
3.	<b>Технология приготовления мучных пассировок для соусов.</b> Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления соусных полуфабрикатов и отдельных компонентов для соусов. Их подготовка.		1	

	4.	<b>Технология приготовления мучных пассировок для соусов.</b> Технологический процесс приготовления мучных пассировок (красная, белая, жировая, сухая, холодная). Бракераж.	1
	5.	<b>Технология приготовления бульонов для соусов.</b> Последовательное выполнение технологических операций при приготовлении белого бульона. Температурный и временной режим хранения.	1
	6.	<b>Технология приготовления бульонов для соусов.</b> Последовательное выполнение технологических операций при приготовлении коричневого бульона и мясного сока. Температурный и временной режим хранения.	1
<b>Тема 3.2.</b> Приготовление сложных горячих соусов.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>20</b>
	1.	<b>Технология приготовления соусов красных на мясном бульоне.</b> Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления соусов в соответствии с классификацией, ассортиментом и требованиями к качеству. Их подготовка. Правила соусной композиции сложных горячих соусов. Ассортимент вкусовых добавок и варианты их использования. Выбор вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов. Технологический процесс приготовления красного основного соуса. Температурный и временной режим хранения. Бракераж. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи.	1
	2.	<b>Технология приготовления соусов красных на мясном бульоне.</b> Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления соусов в соответствии с классификацией, ассортиментом и требованиями к качеству. Их подготовка. Правила соусной композиции сложных горячих соусов. Ассортимент вкусовых добавок и варианты их использования. Выбор вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов. Технологический процесс приготовления красного основного соуса из соусной пасты с добавлением вина и специями. Температурный и временной режим хранения. Бракераж. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи.	1
	3.	<b>Технология приготовления соусов красных на мясном бульоне.</b> Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления соусов в соответствии с классификацией,	1

		ассортиментом и требованиями к качеству. Их подготовка. Правила соусной композиции сложных горячих соусов. Ассортимент вкусовых добавок и варианты их использования. Выбор вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов. Технологический процесс приготовления красного соуса с добавлением лука, грибов и корений. Температурный и временной режим хранения. Бракераж. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи.		
4.		<b>Технология приготовления соусов красных на мясном бульоне.</b> Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления соусов в соответствии с классификацией, ассортиментом и требованиями к качеству. Их подготовка. Правила соусной композиции сложных горячих соусов. Ассортимент вкусовых добавок и варианты их использования. Выбор вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов. Технологический процесс приготовления красного соуса на основе свежих томатов с добавлением специй. Температурный и временной режим хранения. Бракераж. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи.	1	
5.		<b>Технология приготовления соусов белых на мясном бульоне.</b> Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления соусов мясных белых в соответствии с классификацией, ассортиментом и требованиями к качеству. Их подготовка. Правила соусной композиции сложных горячих соусов. Ассортимент вкусовых добавок и варианты их использования. Выбор вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов. Технологический процесс приготовления белого основного соуса. Температурный и временной режим хранения. Бракераж. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи.	1	
6.		<b>Технология приготовления соусов белых на мясном бульоне.</b> Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления соусов мясных белых в соответствии с классификацией, ассортиментом и требованиями к качеству. Их подготовка. Правила соусной композиции сложных горячих соусов. Ассортимент вкусовых добавок и варианты их использования. Выбор вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов.	1	

		Технологический процесс приготовления белого основного соуса с добавлением овощей. Температурный и временной режим хранения. Бракераж. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи.		
	7.	<b>Технология приготовления соусов белых на мясном бульоне.</b> Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления соусов мясных белых в соответствии с классификацией, ассортиментом и требованиями к качеству. Их подготовка. Правила соусной композиции сложных горячих соусов. Ассортимент вкусовых добавок и варианты их использования. Выбор вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов. Технологический процесс приготовления белого основного соуса с добавлением яиц. Температурный и временной режим хранения. Бракераж. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи.	1	
	8.	<b>Технология приготовления соусов белых на мясном бульоне.</b> Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления соусов мясных белых в соответствии с классификацией, ассортиментом и требованиями к качеству. Их подготовка. Правила соусной композиции сложных горячих соусов. Ассортимент вкусовых добавок и варианты их использования. Выбор вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов. Технологический процесс приготовления белого основного соуса, с грибами. Температурный и временной режим хранения. Бракераж. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи.	1	
	9.	<b>Технология приготовления соусов на рыбном бульоне.</b> Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления соусов на рыбном бульоне в соответствии с классификацией, ассортиментом и требованиями к качеству. Их подготовка. Технологический процесс приготовления белого основного соуса для запекания рыбы. Температурный и временной режим хранения. Бракераж. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи.	1	

	<p>10. <b>Технология приготовления соусов на рыбном бульоне.</b> Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления соусов на рыбном бульоне в соответствии с классификацией, ассортиментом и требованиями к качеству. Их подготовка. Технологический процесс приготовления белого основного соуса с рассолом. Температурный и временной режим хранения. Бракераж. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи.</p>	1	
	<p>11. <b>Технология приготовления соусов на рыбном бульоне.</b> Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления соусов на рыбном бульоне в соответствии с классификацией, ассортиментом и требованиями к качеству. Их подготовка. Технологический процесс приготовления белого основного соуса с добавлением овощей для рыбы. Температурный и временной режим хранения. Бракераж. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи.</p>	1	
	<p>12. <b>Технология приготовления соусов на рыбном бульоне.</b> Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления соусов на рыбном бульоне в соответствии с классификацией, ассортиментом и требованиями к качеству. Их подготовка. Технологический процесс приготовления белого основного соуса для запекания рыбы с добавлением сыра. Температурный и временной режим хранения. Бракераж. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи.</p>	1	
	<p>13. <b>Технология приготовления соусов грибных.</b> Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления соусов грибных в соответствии с классификацией, ассортиментом и требованиями к качеству. Их подготовка. Технологический процесс приготовления грибного соуса. Бракераж. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи.</p>	1	
	<p>14. <b>Технология приготовления соусов грибных.</b> Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления соусов грибных в соответствии с классификацией, ассортиментом и требованиями к качеству. Их подготовка. Технологический процесс приготовления грибного соуса с томатом. Температурный и временной режим хранения. Бракераж. Способы сервировки, варианты оформления,</p>	1	

	температура подачи.		
15.	<b>Технология приготовления соусов грибных.</b> Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления соусов грибных в соответствии с классификацией, ассортиментом и требованиями к качеству. Их подготовка. Технологический процесс приготовления грибного соуса с добавлением сыра. Температурный и временной режим хранения. Бракераж. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи.	1	
16.	<b>Технология приготовления соусов грибных.</b> Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления соусов грибных в соответствии с классификацией, ассортиментом и требованиями к качеству. Их подготовка. Технологический процесс приготовления грибного кисло-сладкого соуса. Температурный и временной режим хранения. Бракераж. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи.	1	
17.	<b>Технология приготовления соусов молочных, сметанных, яично-масляных.</b> Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления соусов молочные, сметанные, яично-масляные, в соответствии с классификацией, ассортиментом и требованиями к качеству. Их подготовка. Технологический процесс приготовления молочных сладких соусов для запеканок из круп. Температурный и временной режим хранения. Бракераж. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи.	1	
18.	<b>Технология приготовления соусов молочных, сметанных, яично-масляных.</b> Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления соусов молочные, сметанные, яично-масляные, в соответствии с классификацией, ассортиментом и требованиями к качеству. Их подготовка. Технологический процесс приготовления сметанного соуса с добавлением овощей. Температурный и временной режим хранения. Бракераж. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи.	1	
19.	<b>Технология приготовления соусов молочных, сметанных, яично-масляных.</b> Основные продукты и дополнительные ингредиенты для	1	

	приготовления соусов молочные, сметанные, яично-масляные, в соответствии с классификацией, ассортиментом и требованиями к качеству. Их подготовка. Технологический процесс приготовления яично-масляного (польского, голландского) соуса. Температурный и временной режим хранения. Бракераж. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи.		
20.	<b>Технология приготовления соусов молочных, сметанных, яично-масляных.</b> Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления соусов молочные, сметанные, яично-масляные, в соответствии с классификацией, ассортиментом и требованиями к качеству. Их подготовка. Технологический процесс приготовления яично-масляного соуса с каперсами. Температурный и временной режим хранения. Бракераж. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи.	1	
<b>Практические занятия</b>		<b>12</b>	
1.	Составление технико-технологических карт сложных горячих красных соусов на мясном бульоне.	2	
2.	Расчет сырья, определение количества порций по приготовлению горячих красных соусов на мясном бульоне.	2	
3.	Составление технико-технологических карт сложных горячих белых соусов на мясном и рыбном бульоне.	2	
4.	Расчет сырья, определение количества порций по приготовлению сложных горячих белых соусов на мясном и рыбном бульоне.	2	
5.	Составление технико-технологических карт сложных горячих грибных, молочных, сметанных, яично-масляных соусов.	2	
6.	Расчет сырья, определение количества порций по приготовлению сложных горячих грибных, молочных, сметанных, яично-масляных соусов.	2	
<b>Лабораторные занятия</b>		<b>6</b>	
1.	Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления сложных горячих соусов. Контроль качества и безопасности сложных горячих соусов.	6	
<b>Контрольная работа.</b>		2	3
1. Контрольные вопросы и задания по разделу: Технологический процесс			

	приготовления сложных горячих соусов.		
<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b>		28	
1. Систематическая проработка учебной и специальной литературы, работа с конспектами занятий, выполнение домашних заданий по подготовке к практическим занятиям 2. Составление схемы рабочего места повара соусного отделения. 3. Подготовка презентации на тему: «Соусы к мясным и рыбным блюдам». 4. Составление доклада по теме: «Пряности и приправы – новый вкус привычных блюд». 5. Составление таблицы дефектов и способов устранения их при приготовлении мясного и рыбного желе. 6. Подготовка реферата на тему: «Его величество - МАЙОНЕЗ». 7. Подготовка рефератов по темам: «Аппетитные соусы», « Соусы классической французской кухни – бешамель, велюде, кардинал... Что скрыто в названии? » 8. Подготовка презентаций по темам: «Соусы – показатель поварского искусства». 9. подготовка эссе на тему: «Муковники и взвары к жаркому – соусы старинной русской кухни».			
<b>Раздел 4. Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.</b>		<b>37</b>	
<b>Тема 4.1.</b> Технология подготовки овощей, грибов и сыра к использованию.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>	2
1.	<b>Классификация и показатели качества овощей.</b> Ассортимент традиционных овощей, сыра и их товароведная характеристика. Органолептический способ оценки годности традиционных видов овощей: внешний вид, запах, вкус, наличие посторонних примесей. Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря (ножи, инструменты для фигурной нарезки овощей), используемых при обработке овощей. Правила их безопасного использования.	1	
2.	<b>Классификация и показатели качества грибов и сыра.</b> Ассортимент традиционных грибов и сыра и их товароведная характеристика. Органолептический способ оценки годности традиционных видов грибов и сыра: внешний вид, запах, вкус, наличие посторонних примесей. Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из грибов и сыра. Виды технологического	1	

		оборудования и производственного инвентаря (ножи, инструменты для фигурной нарезки овощей), используемых при обработке грибов и сыра. Правила их безопасного использования.		
	3.	<b>Техника первичной кулинарной обработки.</b> Подготовка овощей для формовки: Формы нарезки: простые, сложные. Полуфабрикаты из овощей (картофель очищенный, морковь очищенная, свекла очищенная, лук очищенный, белокочанная капуста очищенная). Сроки хранения. Варианты сочетания овощей с другими ингредиентами и пряностями, приправами. Организации производства сложных горячих блюд из овощей.	1	
	4.	<b>Техника первичной кулинарной обработки.</b> Подготовка грибов для приготовления. Полуфабрикаты с добавлением грибов. Сроки хранения. Варианты сочетания грибов с пряностями, приправами. Организации производства сложных горячих блюд с добавлением грибов.	1	
	5.	<b>Техника первичной кулинарной обработки.</b> Полуфабрикаты с добавлением сыра. Сроки хранения. Варианты сочетания сыра с овощами и грибами. Организация производства сложных горячих блюд с добавлением сыра.	1	
<b>Тема 4.2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>12</b>	
Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей.	1.	<b>Технология приготовления сложных горячих блюд, гарниров из вареных, припущенных овощей.</b> Ассортимент блюд, правила приготовления, правила бракеража. Картофель отварной в молоке, артишоки фаршированные, картофельно-тыквенное пюре, пюре из шпината с яйцом,. Способы сервировки и варианты оформления и подачи сложных блюд и гарниров. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд, гарниров из варенных, припущенных овощей. Требования к качеству овощных блюд. Сроки хранения Температура подачи.	1	

	<p>2. <b>Технология приготовления сложных горячих блюд, гарниров из вареных, припущенных овощей.</b> Ассортимент блюд, правила приготовления, правила бракеража. Морковь припущенная со сливочным маслом, овощи припущенные в молочном соусе. Способы сервировки и варианты оформления и подачи сложных блюд и гарниров. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд, гарниров из варенных, припущенных овощей. Требования к качеству овощных блюд. Сроки хранения Температура подачи.</p>	1	
	<p>3. <b>Технология приготовления сложных горячих блюд, гарниров из вареных, припущенных овощей.</b> Ассортимент блюд, правила приготовления, правила бракеража. Брокколи припущенная в сливочном соусе, капуста припущенная в молочном соусе. Способы сервировки и варианты оформления и подачи сложных блюд и гарниров. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд, гарниров из варенных, припущенных овощей. Требования к качеству овощных блюд. Сроки хранения Температура подачи.</p>	1	
	<p>4. <b>Технология приготовления сложных горячих блюд, гарниров из вареных, припущенных овощей.</b> Ассортимент блюд, правила приготовления, правила бракеража. Спаржа отварная, овощи припущенные в молочном соусе. Способы сервировки и варианты оформления и подачи сложных блюд и гарниров. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд, гарниров из варенных, припущенных овощей. Требования к качеству овощных блюд. Сроки хранения Температура подачи.</p>	1	
	<p>5. <b>Технология приготовления сложных горячих блюд, гарниров из жареных, тушеных овощей.</b> Ассортимент блюд, правила приготовления, правила бракеража. Овощное ризотто, овощной тембаль, рагу овощное. Способы сервировки и варианты оформления и подачи сложных блюд и гарниров. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд, гарниров из жареных, тушеных овощей. Требования к качеству овощных блюд. Сроки хранения. Температура подачи.</p>	1	

	<p>6. <b>Технология приготовления сложных горячих блюд, гарниров из жареных, тушеных овощей.</b> Ассортимент блюд, правила приготовления, правила бракеража. Голубцы овощные в сметанном соусе, капуста тушеная с грудинкой копченой, картофель тушеный с луком и помидорами. Способы сервировки и варианты оформления и подачи сложных блюд и гарниров. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд, гарниров из жареных, тушеных овощей. Требования к качеству овощных блюд. Сроки хранения. Температура подачи.</p>	1	
	<p>7. <b>Технология приготовления сложных горячих блюд, гарниров из жареных, тушеных овощей.</b> Ассортимент блюд, правила приготовления, правила бракеража. Крокеты картофельные, оладьи из тыквы, картофель фри. Способы сервировки и варианты оформления и подачи сложных блюд и гарниров. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд, гарниров из жареных, тушеных овощей. Требования к качеству овощных блюд. Сроки хранения. Температура подачи.</p>	1	
	<p>8. <b>Технология приготовления сложных горячих блюд, гарниров из жареных, тушеных овощей.</b> Ассортимент блюд, правила приготовления, правила бракеража. Зразы картофельные, цветная капуста жареная в тесте, зелень петрушки фри, лук фри. Способы сервировки и варианты оформления и подачи сложных блюд и гарниров. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд, гарниров из жареных, тушеных овощей. Требования к качеству овощных блюд. Сроки хранения. Температура подачи.</p>	1	
	<p>9. <b>Технология приготовления сложных горячих блюд из запеченных овощей и полуфабрикатов.</b> Ассортимент блюд, правила приготовления, правила бракеража. Овощной гратен, картофельный гратен. Способы сервировки и варианты оформления и подачи сложных блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из запеченных овощей и полуфабрикатов. Требования к качеству овощных блюд. Сроки хранения. Температура подачи.</p>	1	
	<p>10. <b>Технология приготовления сложных горячих блюд из запеченных овощей и полуфабрикатов.</b> Ассортимент блюд, правила</p>	1	

		приготовления, правила бракеража. Запеканка овощная, рулет картофельный с луком и морковью со сливочно-сырным соусом. Способы сервировки и варианты оформления и подачи сложных блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из запеченных овощей и полуфабрикатов. Требования к качеству овощных блюд. Сроки хранения. Температура подачи.		
	11.	<b>Технология приготовления сложных горячих блюд из запеченных овощей и полуфабрикатов.</b> Ассортимент блюд, правила приготовления, правила бракеража. Кабачки фаршированные в сметанном соусе, капуста запеченная под соусом, солянка овощная. Способы сервировки и варианты оформления и подачи сложных блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из запеченных овощей и полуфабрикатов. Требования к качеству овощных блюд. Сроки хранения. Температура подачи.	1	
	12.	<b>Технология приготовления сложных горячих блюд из запеченных овощей и полуфабрикатов.</b> Ассортимент блюд, правила приготовления, правила бракеража. Помидоры фаршированные, перец фаршированный, баклажаны фаршированные. Способы сервировки и варианты оформления и подачи сложных блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из запеченных овощей и полуфабрикатов. Требования к качеству овощных блюд. Сроки хранения. Температура подачи.	1	
<b>Тема 4.3.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
Технология приготовления сложных горячих блюд из грибов и сыра.	1.	<b>Сложные горячие блюда и гарниры из грибов и сыра.</b> Ассортимент блюд, правила приготовления, правила бракеража. Крокеты из сычужного сыра, рулетики с сыром, Способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд. Оценка качества сырья и готовой продукции. Варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд и гарниров из грибов. Сроки хранения. Оформление. Подача.	1	
	2.	<b>Сложные горячие блюда и гарниры из грибов и сыра.</b> Ассортимент блюд, правила приготовления, правила бракеража.	1	

	Суфле из сыра с яичными белками, сыр обжаренный в тесте, сырное суфле. Способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд. Оценка качества сырья и готовой продукции. Варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд и гарниров из грибов. Сроки хранения. Оформление. Подача.		
3.	<b>Сложные горячие блюда и гарниры из грибов и сыра.</b> Ассортимент блюд, правила приготовления, правила бракеража. Жульен с шампиньонами и сырным соусом, сморчки жареные в масле, трюфели в модере, грибы жареные в сметанном соусе. Способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд. Оценка качества сырья и готовой продукции. Варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд и гарниров из грибов. Сроки хранения. Оформление. Подача.	1	
4.	<b>Блюда из яиц и творога.</b> Ассортимент блюд, правила приготовления, правила бракеража. Омлеты: натуральные, фаршированные, смешанные, драчена. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд и гарниров из грибов. Сроки хранения. Оформление. Подача.	1	
5.	<b>Блюда из яиц и творога.</b> Ассортимент блюд, правила приготовления, правила бракеража. Вареники ленивые, вареники с творогом, творожные шарики, пудинг творожный, творог с орехами и чесноком. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд и гарниров из грибов. Сроки хранения. Оформление. Подача.	1	
6.	<b>Блюда из яиц и творога.</b> Ассортимент блюд, правила приготовления, правила бракеража. Сырники из творога, сырники с морковью, запеканка творожная, творожники «пряженые», орешки творожные по-русски. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд и гарниров из грибов. Сроки хранения. Оформление. Подача.	1	
<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>	
1.	Составление технологических карт по приготовлению и оформлению сложных горячих блюд из овощей.	2	

	2.	Расчет сырья, определение количества порций по приготовлению сложных блюд из грибов и сыра.	2	
	3.	Составление технологических карт по приготовлению и оформлению блюд из творога и яиц.	2	
	<b>Лабораторные занятия</b>		<b>6</b>	
	1.	Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.	6	
	<b>Контрольная работа.</b>		2	
	1.	Контрольные вопросы и задания по разделу: Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.		
<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b>			25	
1. Систематическая проработка учебной и специальной литературы, работа с конспектами занятий, выполнение домашних заданий по подготовке к практическим занятиям				
2. Подготовка доклада по теме: «Овощ – максимум пользы».				
3. Составить таблицу «Виды грибов и способы их обработки».				
4. Подготовка сообщения на тему: «Незаслуженно забытый овощ (репа, брюква)».				
5. Подготовка реферата на тему: «Соя. Блюда из сои».				
6. Подготовка презентаций «Блюда и гарниры из овощей».				
7. Подготовка эссе на тему: «Целительница-кукуруза»				
8. Подбор информации по темам: «Блюда и гарниры из отварных овощей» «Блюда и гарниры из припущенных овощей»				
<b>Раздел 5. Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</b>			<b>121</b>	
<b>Тема 5.1. Технология подготовки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>14</b>	

рыбы к использованию.	1.	<b>Механическая кулинарная обработка рыбы и морепродуктов.</b> Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья.	1	2
	2.	<b>Механическая кулинарная обработка рыбы и морепродуктов.</b> Методы обработки рыбы: размораживание, очистка от чешуи, удаление голов и плавников, потрошение, промывание, пластование, разделка.	1	
	3.	<b>Механическая кулинарная обработка рыбы и морепродуктов.</b> Обработка морепродуктов.	1	
	4.	<b>Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных горячих блюд.</b> Основные виды нарезки рыбы в зависимости от назначения, значение правильной нарезки. Сроки и условия хранения полуфабрикатов из рыбы.	1	
	5.	<b>Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных горячих блюд.</b> Методы приготовления полуфабрикатов из рыбы, маринование, панирование, охлаждение, замораживание. Сроки и условия хранения полуфабрикатов из рыбы.	1	
	6.	<b>Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных горячих блюд.</b> Методы приготовления полуфабрикатов из рыбы, маринование, панирование, охлаждение, замораживание. Сроки и условия хранения полуфабрикатов из рыбы.	1	
	7.	<b>Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных горячих блюд.</b> Методы приготовления полуфабрикатов из рыбы: порционирование, нарезка. Сроки и условия хранения полуфабрикатов из рыбы.	1	
	8.	<b>Технология подготовки рыбы к фаршированию для сложных горячих блюд.</b> Подготовка рыбы к фаршированию порционными кусками (кругляшами).	1	

	9.	<b>Технология подготовки рыбы к фаршированию для сложных горячих блюд.</b> Подготовка рыбы к фаршированию в целом виде	1	
	10.	<b>Технология подготовки рыбы к фаршированию для сложных горячих блюд.</b> Приготовление полуфабрикатов из филе рыбы: релетики, ролы.	1	
	11.	<b>Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.</b> Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё: котлеты, биточки. Панировка, её назначение. Порядок приготовления льезона, красной и белой панировки.	1	
	12.	<b>Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.</b> Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё: зразы, шницель. Панировка, её назначение. Порядок приготовления льезона, красной и белой панировки.	1	
	13.	<b>Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.</b> Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё: рулет, фрикадельки . Панировка, её назначение. Порядок приготовления льезона, красной и белой панировки.	1	
	14.	<b>Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.</b> Приготовление кнельной массы и полуфабрикатов из неё: кнели, рыбные палочки. Панировка, её назначение. Порядок приготовления льезона, красной и белой панировки.	1	
<b>Тема 5.2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>12</b>	
Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы.	1.	<b>Технология приготовления сложных горячих блюд из отварной и припущенной рыбы:</b> отварной, припущенной. Рыба припущенная по-русски, рыба припущенная с соусом «Белое вино» Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила	1	

	хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Правила проведения бракеража		
2.	<b>Технология приготовления сложных горячих блюд из отварной и припущенной рыбы:</b> отварные креветки, осьминоги, мидии под сливочно-сырным соусом. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Правила проведения бракеража	1	
3.	<b>Технология приготовления сложных горячих блюд из жареной рыбы и нерыбных морепродуктов.</b> Способы жарки: основной, во фритюре (рыба жареная, рыба жареная с луком по-ленинградски, рыба жареная с зеленым маслом. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного	1	
4.	<b>Технология приготовления сложных горячих блюд из жареной рыбы:</b> шницель рыбный натуральный, котлеты рыбные с омлетом и сыром. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Правила проведения бракеража	1	
5.	<b>Технология приготовления сложных горячих блюд из жареной рыбы и нерыбных морепродуктов.</b> Способы жарки: рыба в тесте жареная, зразы донские, филе морского гребешка, жареные во фритюре); Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы.	1	

	Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Правила проведения бракеража		
6.	<b>Технология приготовления сложных горячих блюд из жареной рыбы и нерыбных морепродуктов.</b> Способы жарки: семга на шпаяках, судак с пряностями и цитрусовым салатом, поджарка из рыбы. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Правила проведения бракеража	1	
7.	<b>Технология приготовления сложных горячих блюд из запеченой рыбы и нерыбных морепродуктов.</b> Способы жарки: запеченной: на противнях, порционных сковородах, блюдах, раковинах. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Правила проведения бракеража	1	
8.	<b>Технология приготовления сложных горячих блюд из запеченой рыбы и нерыбных морепродуктов.</b> Способ приготовления: норвежская семга приготовленная в фольге с картофелем, яблоками, луком и укропом, норвежская семга приготовленная в тандуре. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Правила проведения бракеража	1	
9.	<b>Технология приготовления сложных горячих блюд из запеченой рыбы и нерыбных морепродуктов.</b> Способ приготовления: рыба запеченная с картофелем по-русски, рыба запеченная под молочным соусом, рыба запеченная в сметанном соусе, рыба запеченная в сметанном соусе с грибами по-московски. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи.	1	

	Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Правила проведения бракеража		
10.	<b>Технология приготовления сложных горячих блюд запеченной рыбы и нерыбных морепродуктов.</b> Карп фаршированный тушкой и запечённый, щука фаршированная звеньями и запеченная под сметанным соусом Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Правила проведения бракеража использования. Правила проведения бракеража	1	
11.	<b>Технология приготовления сложных горячих блюд из тушеной рыбы и нерыбных морепродуктов.</b> Способы приготовления: Филе тушеное с овощами, филе камбалы «Берси». Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Правила проведения бракеража.	1	
12.	<b>Технология приготовления сложных горячих блюд из тушеной рыбы и нерыбных морепродуктов.</b> Способы приготовления: Тефтели рыбные, лосось в нежном соусе. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Правила проведения бракеража.	1	
<b>Практические занятия</b>		<b>8</b>	2
1	Составление технологических карт по приготовлению рыбы отварной, припущенной и нерыбных морепродуктов.	2	

	2.	Решение ситуационных задач: Расчет сырья, определение количества порций по приготовлению блюд из рыбы отварной, припущенной и нерыбных морепродуктов.	2	3
	3.	Составление технологических карт по приготовлению рыбы жареной, запеченной.	2	
	4.	Решение ситуационных задач: Расчет сырья, определение количества порций по приготовлению рыбы и нерыбных морепродуктов жареных и запеченных.	2	
	<b>Лабораторные занятия</b>		<b>12</b>	
	1.	Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления сложных горячих блюд из рыбы. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из рыбы.	6	
	2	Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления сложных горячих блюд из рыбы. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из нерыбных морепродуктов.	6	
	<b>Контрольная работа.</b>		2	
	1.	Контрольные вопросы и задания по разделу: Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из рыбы и морепродуктов.		
<b>Тема 5.3</b>				
Технология подготовки мяса, субпродуктов и сельскохозяйственной птицы.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	
	1.	<b>Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов.</b> Операции при обработке мороженого мяса. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши. Технологические операции при обработке и кулинарном разрубе и выделение отрубов говяжьей полутуши.	1	
	2.	<b>Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов.</b> Операции при обработке мороженого мяса. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши. Технологические операции при обработке и кулинарном разрубе и выделение отрубов говяжьей полутуши.	1	

	3.	<b>Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов.</b> Операции при обработке мороженого мяса. Кулинарная разделка и обвалка свиной полутуши. Технологические операции при обработке и кулинарном разрубе и выделение отрубов свиной полутуши.	1	
	4.	<b>Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов.</b> Операции при обработке мороженого мяса. Кулинарная разделка и обвалка бараньей полутуши. Технологические операции при обработке и кулинарном разрубе и выделение отрубов бараньей полутуши.	1	
	5.	<b>Обработка субпродуктов.</b> Пищевая ценность субпродуктов. Технология обработки и приготовления полуфабрикатов из субпродуктов.	2	
	6.	<b>Обработка домашней птицы.</b> Общие требования к птице. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы. Способы заправки. Полуфабрикаты. Обработка субпродуктов птицы.	2	
<b>Тема 5.4</b> Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса, субпродуктов и сельскохозяйственной птицы.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>25</b>	
	1.	<b>Сложные горячие блюда из отварного мяса и мясных продуктов.</b> Классификация, ассортимент и пищевая ценность блюд из мяса. Сосиски, сардельки отварные, язык отварной. Режим тепловой обработки, расчет сырья. Способы подачи и оформления готовых блюд. Температура подачи. Нормы отпуска готовых блюд. Правила проведения бракеража, условия хранения блюд. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды. Правила их безопасного использования.	1	
	2.	<b>Сложные горячие блюда из отварного мяса и мясных продуктов.</b> Классификация, ассортимент и пищевая ценность блюд из мяса. Котлеты паровые, кнели на пару. Режим тепловой обработки, расчет сырья. Способы подачи и оформления готовых блюд. Температура подачи. Нормы отпуска готовых блюд. Правила проведения бракеража, условия хранения блюд. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды. Правила их безопасного использования.	1	

	<p>3. <b>Сложные горячие блюда из отварного мяса и мясных продуктов.</b> Классификация, ассортимент и пищевая ценность блюд из мяса. Окорок, корейка отварная, мясо отварное. Режим тепловой обработки, расчет сырья. Способы подачи и оформления готовых блюд. Температура подачи. Нормы отпуска готовых блюд. Правила проведения бракеража, условия хранения блюд. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды. Правила их безопасного использования.</p>	1	
	<p>4. <b>Сложные горячие блюда из жареного мяса крупным куском.</b> Классификация, ассортимент и пищевая ценность блюд из мяса. Говядина жареная крупным куском (ростбиф), баранина, козлятина жареная, свинина жареная крупным куском. Режим тепловой обработки, расчет сырья. Технология приготовления блюд жареных над углями, электрогриле, крупным куском. Способы подачи и оформления готовых блюд. Температура подачи. Нормы отпуска готовых блюд. Правила проведения бракеража, условия хранения блюд. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды. Правила их безопасного использования.</p>	1	
	<p>5. <b>Сложные горячие блюда из жареного мяса крупным куском.</b> Классификация, ассортимент и пищевая ценность блюд из мяса. Грудинка фаршированная, поросенок жареный. Режим тепловой обработки, расчет сырья. Технология приготовления блюд жареных над углями, электрогриле, крупным куском. Способы подачи и оформления готовых блюд. Температура подачи. Нормы отпуска готовых блюд. Правила проведения бракеража, условия хранения блюд. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды. Правила их безопасного использования.</p>	1	
	<p>6. <b>Сложные горячие блюда из жареного мяса крупным куском.</b> Классификация, ассортимент и пищевая ценность блюд из мяса. Бифштекс, бифштекс с яйцом, с луком, лангет. Режим тепловой обработки, расчет сырья. Технология приготовления блюд жареных над углями, электрогриле, крупным куском. Способы подачи и оформления готовых блюд. Температура подачи. Нормы отпуска готовых блюд. Правила проведения бракеража, условия хранения блюд.</p>	1	3

	Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды. Правила их безопасного использования.		
7.	<b>Сложные горячие блюда из жареного мяса крупным куском.</b> Классификация, ассортимент и пищевая ценность блюд из мяса. Эскалоп из свинины, стейки свиные, каре ягненка с шампиньонами, мясо шпигованное овощами. Режим тепловой обработки, расчет сырья. Технология приготовления блюд жареных над углями, электрогриле, крупным куском. Способы подачи и оформления готовых блюд. Температура подачи. Нормы отпуска готовых блюд. Правила проведения бракеража, условия хранения блюд. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды. Правила их безопасного использования.	1	
8.	<b>Сложные горячие блюда из жареного мяса порционными и мелкими кусками.</b> Классификация, ассортимент и пищевая ценность блюд из мяса. Шашлык из говядины, шашлык по- карски. Режим тепловой обработки, расчет сырья. Технология приготовления блюд жареных основным способом, над углями, электрогриле: порционными и мелкими кусками. Способы подачи и оформления готовых блюд. Температура подачи. Нормы отпуска готовых блюд. Правила проведения бракеража, условия хранения блюд. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды. Правила их безопасного использования.	1	
9.	<b>Сложные горячие блюда из жареного мяса порционными и мелкими кусками.</b> Классификация, ассортимент и пищевая ценность блюд из мяса. Ромштекс, шницель. Режим тепловой обработки, расчет сырья. Технология приготовления блюд жареных основным способом, над углями, электрогриле: порционными и мелкими кусками. Способы подачи и оформления готовых блюд. Температура подачи. Нормы отпуска готовых блюд. Правила проведения бракеража, условия хранения блюд. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды. Правила их безопасного использования.	1	
10.	<b>Сложные горячие блюда из жареного мяса порционными и мелкими кусками.</b> Классификация, ассортимент и пищевая ценность блюд из мяса. Грудинка баранья фри, котлеты отбивные из баранины,	1	

	свинины, телятины. Режим тепловой обработки, расчет сырья. Технология приготовления блюд жареных основным способом, над углями, электрогриле: порционными и мелкими кусками. Способы подачи и оформления готовых блюд. Температура подачи. Нормы отпуска готовых блюд. Правила проведения бракеража, условия хранения блюд. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды. Правила их безопасного использования.		
11.	<b>Сложные горячие блюда из жареного мяса порционными и мелкими кусками.</b> Классификация, ассортимент и пищевая ценность блюд из мяса. Бефстроганов, поджарка из свинина. Режим тепловой обработки, расчет сырья. Технология приготовления блюд жареных основным способом, над углями, электрогриле: порционными и мелкими кусками. Способы подачи и оформления готовых блюд. Температура подачи. Нормы отпуска готовых блюд. Правила проведения бракеража, условия хранения блюд. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды. Правила их безопасного использования.	1	
12.	<b>Сложные горячие блюда из тушеного и запеченного мяса.</b> Классификация, ассортимент и пищевая ценность блюд из мяса. Мясные блюда тушеные крупными кусками. Подбор производственного инвентаря и оборудования, инструментов, посуды. Режим тепловой обработки, расчет сырья. Технология приготовления блюд: тушеных крупными, мелкими, порционными кусками; запеченных крупными, мелкими, порционными кусками. Способы подачи и оформления готовых блюд. Температура подачи. Нормы отпуска готовых блюд. Правила проведения бракеража, условия хранения блюд. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды. Правила их безопасного использования.	1	
13.	<b>Сложные горячие блюда из тушеного и запеченного мяса.</b> Классификация, ассортимент и пищевая ценность блюд из мяса. Мясные блюда тушеные мелкими кусками. Подбор производственного инвентаря и оборудования, инструментов, посуды. Режим тепловой обработки, расчет сырья. Технология приготовления блюд: тушеных крупными, мелкими, порционными кусками; запеченных крупными,	1	

		мелкими, порционными кусками. Способы подачи и оформления готовых блюд. Температура подачи. Нормы отпуска готовых блюд. Правила проведения бракеража, условия хранения блюд. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды. Правила их безопасного использования.		
14.		<b>Сложные горячие блюда из тушеного и запеченного мяса.</b> Классификация, ассортимент и пищевая ценность блюд из мяса. Жаркое по-домашнему, плов из баранины. Подбор производственного инвентаря и оборудования, инструментов, посуды. Режим тепловой обработки, расчет сырья. Технология приготовления блюд: тушеных крупными, мелкими, порционными кусками; запеченных крупными, мелкими, порционными кусками. Способы подачи и оформления готовых блюд. Температура подачи. Нормы отпуска готовых блюд. Правила проведения бракеража, условия хранения блюд. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды. Правила их безопасного использования.	1	
15.		<b>Сложные горячие блюда из тушеного и запеченного мяса.</b> Классификация, ассортимент и пищевая ценность блюд из мяса. Мясные блюда запеченные порционными кусками. Подбор производственного инвентаря и оборудования, инструментов, посуды. Режим тепловой обработки, расчет сырья. Технология приготовления блюд: тушеных крупными, мелкими, порционными кусками; запеченных крупными, мелкими, порционными кусками. Способы подачи и оформления готовых блюд. Температура подачи. Нормы отпуска готовых блюд. Правила проведения бракеража, условия хранения блюд. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды. Правила их безопасного использования.	1	
16.		<b>Сложные горячие блюда из натуральной рубки и котлетной массы.</b> Технология приготовления котлетной массы. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды. Правила их безопасного использования	1	
17.		<b>Сложные горячие блюда из натуральной рубки и котлетной массы.</b> Технология приготовления рубленой массы. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды. Правила их безопасного использования	1	

	<p>18. <b>Сложные горячие блюда из натуральной рубки и котлетной массы.</b> Классификация, ассортимент и пищевая ценность блюд. Бифштекс рубленый, шницель натуральный рубленый, люля- кебаб. Режим тепловой обработки, расчет сырья. Технология приготовления блюд из натуральной рубки и котлетной массы основным способом, над углями. Способы подачи и оформления готовых блюд. Температура подачи. Нормы отпуска готовых блюд. Правила проведения бракеража, условия хранения блюд. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды. Правила их безопасного использования</p>	1	
	<p>19. <b>Сложные горячие блюда из натуральной рубки и котлетной массы.</b> Классификация, ассортимент и пищевая ценность блюд. Котлеты, биточки, тефтели, зразы рубленые, Режим тепловой обработки, расчет сырья. Технология приготовления блюд из натуральной рубки и котлетной массы основным способом, над углями. Способы подачи и оформления готовых блюд. Температура подачи. Нормы отпуска готовых блюд. Правила проведения бракеража, условия хранения блюд. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды. Правила их безопасного использования</p>	1	
	<p>20. <b>Сложные горячие блюда из субпродуктов.</b> Классификация, ассортимент и пищевая ценность блюд. Язык отварной, почки порусски, мозги отварные, мозги жареные, мозги фри. Режим тепловой обработки, расчет сырья. Технология приготовления блюд из субпродуктов основным способом. Способы подачи и оформления готовых блюд. Температура подачи. Нормы отпуска готовых блюд. Правила проведения бракеража, условия хранения блюд. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды. Правила их безопасного использования.</p>	1	
	<p>21. <b>Сложные горячие блюда из субпродуктов.</b> Классификация, ассортимент и пищевая ценность блюд. Режим тепловой обработки, расчет сырья. Технология приготовления блюд из субпродуктов основным способом. Способы подачи и оформления готовых блюд. Температура подачи. Нормы отпуска готовых блюд. Правила проведения бракеража, условия хранения блюд. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и</p>	1	

		посуды. Правила их безопасного использования.	
22.		<b>Сложные горячие блюда из птицы.</b> Блюда из отварной домашней птицы. Классификация, ассортимент и пищевая ценность блюд. Режим тепловой обработки, расчет сырья. Технология приготовления отварной домашней птицы. Способы подачи и оформления готовых блюд. Температура подачи. Нормы отпуска готовых блюд. Правила проведения бракеража, условия хранения блюд. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды. Правила их безопасного использования	1
23.		<b>Сложные горячие блюда из птицы.</b> Блюда из тушеной, домашней птицы. Классификация, ассортимент и пищевая ценность блюд. Режим тепловой обработки, расчет сырья. Технология приготовления тушеной домашней птицы. Способы подачи и оформления готовых блюд. Температура подачи. Нормы отпуска готовых блюд. Правила проведения бракеража, условия хранения блюд. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды. Правила их безопасного использования	1
24.		<b>Сложные горячие блюда из птицы.</b> Блюда из жареной домашней птицы. Классификация, ассортимент и пищевая ценность блюд. Режим тепловой обработки, расчет сырья. Технология приготовления жареной домашней птицы. Способы подачи и оформления готовых блюд. Температура подачи. Нормы отпуска готовых блюд. Правила проведения бракеража, условия хранения блюд. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды. Правила их безопасного использования	1
25.		<b>Сложные горячие блюда из птицы.</b> Блюда из запеченной домашней птицы. Классификация, ассортимент и пищевая ценность блюд. Режим тепловой обработки, расчет сырья. Технология приготовления из запеченной домашней птицы. Способы подачи и оформления готовых блюд. Температура подачи. Нормы отпуска готовых блюд. Правила проведения бракеража, условия хранения блюд. Виды необходимого технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды. Правила их безопасного использования	1
		<b>Практические занятия</b>	<b>20</b>
1.		Составление технологических карт по приготовлению сложных горячих блюд из жареного мяса крупным. Порционным и мелким	2

	куском.	
2.	Решение ситуационных задач: расчет сырья, определение количества порций по приготовлению блюд из жареного мяса крупным, порционным и мелким куском.	2
3.	Составление технологических карт по приготовлению сложных горячих блюд из отварного мяса и мясных продуктов.	2
4.	Решение ситуационных задач: расчет сырья, определение количества порций по приготовлению блюд из отварного мяса и мясных продуктов.	2
5.	Составление технологических карт по приготовлению сложных горячих блюд из тушеного и запеченного мяса.	2
6.	Решение ситуационных задач: расчет сырья, определение количества порций по приготовлению блюд из тушеного и запеченного мяса.	2
7.	Составление технологических карт по приготовлению сложных горячих блюд из натуральной рубки и котлетной массы.	2
8.	Решение ситуационных задач: расчет сырья, определение количества порций по приготовлению блюд из натуральной рубки и котлетной массы.	2
9.	Составление технологических карт по приготовлению сложных горячих блюд из субпродуктов.	2
10	Решение ситуационных задач: расчет сырья, определение количества порций по приготовлению блюд из птицы.	2
<b>Лабораторные занятия</b>		<b>18</b>
1.	Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления сложных горячих блюд из домашней птицы. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из домашней птицы.	6
2	Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления сложных горячих блюд из мяса. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из мяса.	6
3	Отработка практических навыков приготовления, сервировки и оформления сложных горячих блюд из субпродуктов. Контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из субпродуктов.	6
<b>Контрольная работа.</b>		<b>1</b>
1.	Контрольные вопросы и задания по разделу: Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из мяса, субпродуктов и	

	сельскохозяйственной птицы.	
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>1</b>
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>		56
<p>1. Систематическая проработка учебной и специальной литературы, работа с конспектами занятий, выполнение домашних заданий по подготовке к практическим занятиям</p> <p>2. Подготовка презентаций по темам: «Мясные тайны»</p> <p>3. Составление схемы разделки говяжьей, бараньей, свиной полутуши.</p> <p>4. Подготовка сообщения на тему: «Как выбрать говядину, телятину свинину. Подготовка мяса к тепловой обработки».</p> <p>5. Составить схему рабочего места, расположение оборудования мясного цеха.</p> <p>6. Подготовить реферат на тему: «Использование рубленого мяса».</p> <p>7. Подготовить доклад на тему: «Паштеты и террины из мяса».</p> <p>8. Составление технологической схемы первичной обработки сельскохозяйственной птицы.</p> <p>9. Подготовить доклад на тему: «Приготовление полуфабрикатов из птицы. Маринады, специи и панировки».</p> <p>10. Описать организацию рабочего места для приготовления блюд из котлетной и кнельной массы из птицы.</p> <p>11. Подготовка реферата на тему: «Индейки и гуси на праздничном столе».</p> <p>12. Подготовка эссе на тему: «Как украсить блюда из птицы. Фантазии повара».</p> <p>13 Систематическая проработка учебной и специальной литературы, работа с конспектами занятий, выполнение домашних заданий по подготовке к практическим занятиям.</p> <p>14 Подбор информации по теме: «Рыба – универсальная, вкусная и здоровая пища».</p> <p>15 Разработка новых блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов. Подготовка рефератов по темам: « Блюда рыбные жаренные и запеченные.</p> <p>16 Подготовка сообщения на тему: «Что нужно знать о рыбе и морепродуктах».</p> <p>17 Подготовка доклада на тему: «Как выбрать свежую рыбу. Использование рыбы и нерыбных морепродуктов»</p> <p>18 Подготовка рефератов по темам: «Рыбный фарш. Котлеты, паштеты, мусс, тимбалы, кнели». «Кальмар и фантазии повара». «Консервированная и сушеная рыба».</p> <p>19 Подготовка эссе на тему: «Продукты моря – «живые лекарства».</p>		
<b>Тематика курсовых работ (проектов):</b>		20
<p>1 Организация технологического процесса приготовления блюд из рубленого мяса.</p> <p>2 Организация технологического процесса приготовления блюд из котлетной массы.</p> <p>3 Организация технологического процесса приготовления блюд из рыбной котлетной массы.</p> <p>4 Организация технологического процесса приготовления блюд из отварного мяса и рыбы.</p>		

<p>5 Организация технологического процесса приготовления блюд из мяса, жаренного порционными кусками.</p> <p>6 Организация технологического процесса приготовления блюд из мяса крупными кусками.</p> <p>7 Организация технологического процесса приготовления блюд из мяса, жаренного мелкими кусками.</p> <p>8 Организация технологического процесса приготовления блюд из тушеного мяса.</p> <p>9 Организация технологического процесса приготовления блюд из запеченного мяса.</p> <p>10 Организация технологического процесса приготовления блюд из припущенной рыбы.</p> <p>11 Организация технологического процесса приготовления блюд из жареной рыбы.</p> <p>12 Организация технологического процесса приготовления блюд из запеченной рыбы.</p> <p>13 Организация технологического процесса приготовления блюд из тушеной рыбы.</p> <p>14 Организация технологического процесса приготовления блюд из вареных овощей.</p> <p>15 Организация технологического процесса приготовления блюд из грибов.</p> <p>16 Организация технологического процесса приготовления блюд из творога.</p> <p>17 Организация технологического процесса приготовления блюд из яиц.</p> <p>18 Организация технологического процесса приготовления блюд из жареной птицы.</p> <p>19 Организация технологического процесса приготовления блюд из тушеной птицы.</p> <p>20 Организация технологического процесса приготовления блюд из рубленого мяса птицы.</p> <p>21 Организация технологического процесса приготовления блюд из кнельной массы.</p> <p>22 Организация технологического процесса приготовления первых горячих блюд.</p> <p>23. Организация технологического процесса приготовления блюд из жареных овощей.</p> <p>24. Организация технологического процесса приготовления блюд из вареных овощей.</p> <p>25. Организация технологического процесса приготовления блюд из теста.</p> <p>26. Организация технологического процесса приготовления диетических блюд.</p> <p>27. Организация технологического процесса приготовления блюд из субпродуктов.</p> <p>28. Организация технологического процесса приготовления соусов и гарниров к блюдам из мяса, птицы и рыбы.</p>		
<p><b>Учебная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>Технологический процесс приготовления сложных заправочных супов: солянки, борща Московского, рассольника Московского, требования к качеству. Оформление сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.</p> <p>Технологический процесс приготовления пюреобразных супов: суп-пюре из разных овощей, суп-пюре из моркови, суп-пюре из помидоров, суп-пюре из зеленого горошка, суп-пюре из тыквы с трюфелями, суп-пюре из спаржи, суп-пюре из шампиньонов. Декорирование подачи супов-пюре..</p> <p>Технологический процесс приготовления пюреобразных супов: суп-пюре из рыбы, суп-пюре из морепродуктов (биски), суп-пюре из печени, суп-пюре из птицы. Декорирование подачи супов-пюре.</p> <p>Технологический процесс приготовления прозрачных супов: консоме, из рыбы, ухи, бульона куриного с</p>	72	

<p>белым вином и др. Правила осветления бульонов.</p> <p>Приготовление: соус луковый, луковый с горчицей, соус красный кисло-сладкий, требования к качеству, использование.</p> <p>Приготовление белого соуса основного на мясном бульоне и его производных: - соус белый с яйцом, соус томатный. Требование к качеству, условия и сроки хранения, использование.</p> <p>Приготовление соуса сметанного и его производных: сметанного натурального; сметанного с томатом, с луком, с хреном;</p> <p>Приготовление соуса молочного и его производных: густого, средней густоты, жидкого; молочного с луком; молочного сладкого.</p> <p>Приготовление соуса белого основного на рыбном бульоне и его производных: соус паровой, соус белый с рассолом, соус томатный, соус томатный с овощами. Требование к качеству, условия и сроки хранения, использование.</p> <p>Технология приготовления сложных горячих блюд из жареных, запеченных, тушеных овощей, овощных рулетов и фаршированных овощей. Оформление сложных блюд из овощей с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение</p> <p>Приготовление сложных гарниров к блюдам из мяса, рыбы и птицы.</p> <p>Приготовление сложных блюд из грибов и сыра.</p> <p>Оформление сложных гарниров и блюд из грибов, сыра с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.</p> <p>Технология приготовления сложных горячих блюд из тушеной и припущенной рыбы. Оформление сложных блюд из рыбы и морепродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.</p> <p>Технология приготовления сложных блюд из мяса: телячьей или говяжьей вырезки жареной до различной степени готовности, стейков жареных на гриле, мяса запеченного в тесте, в фольге. Оформление сложных блюд из мяса с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.</p> <p>Технология приготовления сложных блюд из домашней птицы: индейки, утки жареной целиком, гуся фаршированного яблоками, утки фаршированной гречневой кашей, яблоками и другими фаршами, кур жаренных в тесте и др. Требования к качеству.</p> <p>Дифференцированный зачет.</p>		
<p><b>Производственная практика.</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>Технологический процесс приготовления сложных заправочных супов. Оформление сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.</p> <p>Технологический процесс приготовления пюреобразных супов. Оформление сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.</p> <p>Особенности супов-кремов. Требования к их качеству, условия хранения, сроки реализации.</p> <p>Декорирование подачи супов-пюре. Оформление сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.</p> <p>Технологический процесс приготовления прозрачных супов: консоме, из рыбы, ухи, бульона куриного с белым вином и др. Правила осветления бульонов. Требования к качеству.</p>	<p><b>144</b></p>	

<p>Приготовление гарниров к сложным супам; клецок из овощных масс, кнелей из мяса, рыбы, птицы, дичи, из ракообразных, чипсов, гренков с сыром, острых, «пай», блинчиков фледле, припущенных овощей. Требования к качеству.</p> <p>Технологический процесс приготовления пюреобразных супов: суп-пюре из разных овощей, суп-пюре из моркови, суп-пюре из помидоров, суп-пюре из зеленого горошка, суп-пюре из тыквы с трюфелями, суп-пюре из спаржи, суп-пюре из шампиньонов, суп-пюре из рыбы, суп-пюре из морепродуктов (биски), суп-пюре из печени, суп-пюре из птицы. Декорирование подачи супов-пюре. Подача и хранение.</p> <p>Приготовление: соус луковый, луковый с горчицей, соус красный кисло-сладкий, требования к качеству, использование.</p> <p>Приготовление белого соуса основного на мясном бульоне и его производных: - соус белый с яйцом, соус томатный. Требование к качеству, условия и сроки хранения, использование.</p> <p>Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей из отварных и припущенных овощей. Оформление сложных блюд из овощей с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.</p> <p>Технология приготовления сложных горячих блюд из жареных, запеченных овощей. Оформление сложных блюд из овощей с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение</p> <p>Технология приготовления сложных горячих блюд из тушеных овощей. Оформление сложных блюд из овощей с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.</p> <p>Технология приготовления овощных рулетов, фаршированных овощей. Оформление сложных блюд из овощей с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.</p> <p>Приготовление сложных блюд из грибов, сыра. Оформление сложных блюд из грибов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.</p> <p>Технология приготовления сложных горячих блюд из отварной и жареной рыбы: осетрины отварной звеньями и целиком, обжарка из осетрины в водке, осетрины на вертеле, лосося жаренного на решетке гриля и др.. Оформление сложных блюд из рыбы и морепродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение</p> <p>Технология приготовления сложных горячих блюд из тушеной и припущенной рыбы. Оформление сложных блюд из рыбы и морепродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.</p> <p>Технология приготовления сложных горячих блюд из запеченной рыбы и вареной на пару. Оформление сложных блюд из рыбы и морепродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.</p> <p>Технология приготовления сложных блюд из мяса: поросенка жаренного, рулета мясного, мяса вок, мяса шпигованного и др.. Оформление сложных блюд из мяса с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.</p>		
--	--	--

<p>Технология приготовления сложных блюд из мяса: мяса запеченного в тесте, в фольге и др. Оформление сложных блюд из мяса с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.</p> <p>Технология приготовления сложных блюд из мяса: вареных на пару или запеченных изделий из мясной кнельной массы. Оформление сложных блюд из мяса с учетом требований к безопасности готовой продукции. Подача и хранение.</p> <p>Приготовление сложных блюд из мяса: мяса фламбированного в коньяке, суфле мясного. Требования к качеству блюд.</p> <p>Технология приготовления сложных блюд из домашней птицы: индейки, утки жареной целиком, гуся фаршированного яблоками, утки фаршированной гречневой кашей, яблоками и другими фаршами, кур жаренных на вертеле, кур жаренных в тесте и др. Требования к качеству.</p> <p>Технология приготовления сложных блюд из домашней птицы: утиной ножки конфи, жареной утиной грудки, утки горячего копчения, гуся, утки томленных в горшочке, вареного на пару или «овощной подушке» филе кур, фрикасе из филе кур и др. Требования к качеству.</p> <p>Технология приготовления сложных блюд из домашней птицы: суфле из печени, изделий из кнельной массы паровых или запеченных. Определение готовности и качества органолептическим способом.</p> <p>Технология приготовления сложных блюд из домашней птицы: утки тушеной в вине с фруктами или без них. Определение готовности и качества органолептическим способом.</p>		
--	--	--

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства», учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета, цеха и рабочих мест кабинета располагает посадочными местами по количеству обучающихся; рабочим местом преподавателя.

Оборудование:

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (планшеты, муляжи, натуральные образцы кулинарной продукции).

Информационное обеспечение:

- компьютер, модем (спутниковая система), проектор;
- программное обеспечение общего назначения:
  - Операционная система Windows XP

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- механическое оборудование (блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм),
- оборудование (мясорубка, рыхлитель, размолочный механизм);
- тепловое оборудование (плита электрическая четырехкомфорочная, жарочный шкаф);
- холодильное оборудование (холодильник бытовой «Стинол»), холодильный шкаф.

Оборудование:

- Ванная-мойка.
- Инвентарь: столы разделочные механические, доски разделочные.
- Мебель кухонная: шкафы-подвесные, стол кухонный, столы производственные
- Посуда и инвентарь в ассортименте
- Доски разделочные
- Весы

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. — М.: Издательский центр «Академия», 2017. — 256 с., [16] с. цв. ил.

2. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий (10-е изд.) Издательский центр «Академия», 2017

3. Анфимова Н.А. Кулинария (12-е изд.) Издательский центр «Академия», 2017 г.

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.kulina.ru>.
2. <http://povary.ru>.

### 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

**Общие требования к организации образовательного процесса**

Теоретические занятия по темам МДК проводятся в учебном кабинете. Практические занятия проводятся в учебном кабинете и в учебном кулинарном цехе.

Учебная практика проводится в учебном кулинарном цехе. Производственная практика проводится концентрировано на предприятиях соответствующего профиля.

Изучению профессионального модуля предшествует изучение следующих дисциплин и профессионального модуля:

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

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профиля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профиля.

Мастера: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профиля, 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже одного раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	- выполнение технологического процесса приготовления сложных супов с использованием необходимого инвентаря в соответствии с технологической картой; - оформление и подача готовых блюд в соответствии с выбранным ассортиментом	Текущий контроль: практическое задание, бракераж. Рубежный контроль: зачет. Экзамен
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	- выполнение технологического процесса приготовления горячих соусов с использованием необходимого инвентаря в соответствии с технологической картой; - оформление и подача готовых блюд в соответствии с выбранным ассортиментом	Текущий контроль: практическое задание, бракераж. Рубежный контроль: зачет. Экзамен
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра	- выполнение технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра с использованием необходимого инвентаря в соответствии с технологической картой; - оформление и подача готовых блюд в соответствии с выбранным ассортиментом	Текущий контроль: практическое задание, бракераж. Рубежный контроль: зачет. Экзамен
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы.	- выполнение технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы с использованием необходимого инвентаря в соответствии с технологической картой; - оформление и подача готовых блюд в соответствии с выбранным ассортиментом	Текущий контроль: практическое задание, бракераж. Рубежный контроль: зачет. Экзамен

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.

<b>Результаты (освоенные общие)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
---	--	---

компетенции)		
ОК.01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей специальности;</li> <li>-активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;</li> <li>-наличие положительных отзывов по итогам педагогической практики;</li> <li>-участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик;</li> <li>-экспертная оценка портфолио работ и документов;</li> </ul>
ОК.02. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество..	<ul style="list-style-type: none"> <li>-демонстрация умения планировать деятельность, рассчитывать время и ресурсы в соответствии с поставленной задачей</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы</li> </ul>
ОК.03 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-демонстрация умения анализировать рабочую ситуацию, способности;</li> <li>-осуществлять текущий и итоговый контроль;</li> <li>-прогнозировать последствия решений</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы</li> </ul>
ОК.04. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-демонстрация умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные;</li> <li>-демонстрация умения анализировать информацию</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>оценка результатов самостоятельной работы: при подготовке к выступлению, при проведении исследования, при написании письменной экзаменационной работы</li> </ul>
ОК.05 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-демонстрация умения использовать ИКТ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Наблюдение за результатами работы в урочное и внеурочное время</li> </ul>
ОК.06. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Деловые игры- моделирование социальных и профессиональных ситуаций</li> </ul>
ОК.07 Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и	<ul style="list-style-type: none"> <li>-демонстрация умения подготовки процесса приготовления рабочего места для приготовления сложной холодной кулинарной продукции</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>наблюдение за результатами подготовки производственного помещения при</li> </ul>

контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции санитарными правилами и нормами	проведении учебной и производственной практик, во время экзамена по ПМ
ОК.08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации..	-демонстрация умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные; -демонстрация умения анализировать информацию и повышать свою квалификацию	-наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик; -экспертная оценка портфолио работ и документов;
ОК. 09. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	-демонстрация умения анализировать рабочую ситуацию, способности; -осуществлять текущий и итоговый контроль; -прогнозировать последствия решений	- наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы