

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной
горячей кулинарной продукции

2021 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО) 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Организация-разработчик: ГАПОУ СПО «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции» Минобразования Чувашии.

Разработчик:

Рекомендована _____

Заключение № _____ от « ____ » _____ 20 ____ г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	23
6. ПРИЛОЖЕНИЕ №1 «ПЕРЕЧЕНЬ БЛЮД СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»	25

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. 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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, в программах повышения квалификации и переподготовки по профессиям рабочих в сфере общественного питания

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

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

иметь практический опыт:

- 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, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

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

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

знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;

-температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;

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

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

-правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;

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

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

-технология 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 хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;

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

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля по заочной форме обучения:

всего –434 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 290 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 50 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 240 часов;

производственной практики – 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных 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, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						Практика
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося			Производственная (по профилю специальности), часов
			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	в т.ч. консультаций, часов	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1.	Раздел 1 Организация процесса приготовления и приготовление сложных супов.	48	8	6 (6 ч – лаб.раб)	10	40	6		-
ПК 3.2.	Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов.	48	8	6 (6 ч – лаб.раб)		40			-
ПК 3.3.	Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	48	8	6 (6 ч – лаб.раб)		40			-
ПК 3.4.	Раздел 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	146	26	12 (12 ч – лаб.раб)		120			-
Итого по МДК 03.01.		290	50	30 (лаб.раб - 30)	10	240	6		
ПК 3.1., ПК 3.2. ПК 3.3., ПК 3.4.	Производственная практика (по профилю специальности), часов	144							144
Промежуточная аттестация: - экзамен по МДК 03.01. - дифференцированный зачёт по ПП 03.01. - экзамен (квалификационный) по ПМ 03.									
Всего:		434	50	30 (л.р 30)	10	240	35		144

*

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных супов.			
Тема 1.1. Технология приготовления сложных супов.	<p>Содержание:</p> <p>1. Организации производства сложных супов. Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции. Специфика производства. Супы, соусы, блюда из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Сложные супы. Методы организации производства сложных супов. Подготовка рабочего места для приготовления сложных супов. Производственный инвентарь, технологическое оборудование необходимое в процессе приготовления сложных супов. Требования к безопасности приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции. Основные критерии оценки качества готовой сложной кулинарной продукции. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции.</p> <p>Контроль качества готовой кулинарной продукции. Требования к безопасности приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции. Основные критерии оценки качества готовой сложной кулинарной продукции. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции.</p> <p>Супы – пюре. Понятие. Ассортимент супов-пюре. Общие правила варки супов-пюре. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов супов пюре: суп-пюре из овощей, суп-пюре из шампиньонов, суп-пюре из спаржи, суп-пюре из тыквы с трюфелями, суп-пюре из печени, суп-пюре из домашней птицы, суп-пюре из рыбы, суп-пюре из морепродуктов. <i>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве супов пюре при их тепловой обработке.</i> Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых при приготовлении сложных супов. Основные критерии оценки качества предварительно подготовленных компонентов для приготовления сложных супов. Технология приготовления специальных гарниров к супам-пюре. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов. Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных супов. Органолептические способы определения степени готовности и качества супов-пюре. Варианты сервировки, оформления и способы подачи супов – пюре. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых супов – пюре.</p> <p>2. Прозрачные супы. Национальные супы. Понятие. Ассортимент. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов прозрачных супов: суп прозрачный из мяса, суп прозрачный из рыбы, консоме и</p>	2	2
		2	2

		<p>национальных супов: суп луковый, минестрон, шурпа, лагман. Технология приготовления специальных гарниров. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых при приготовлении сложных супов. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов, правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд. Варианты сервировки, оформления и способы подачи супов. Органолептические способы определения степени готовности и качества супов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых супов.</p> <p>Планирование работы производства. Планирование организации технологического процесса приготовления сложных супов. Проведение расчётов по формулам .</p> <p>Организация процесса приготовления сложных супов. Организация технологического процесса приготовления сложных супов. Выполнение расчётов сырья, выхода готовой продукции. Составление заявки на продукты. Оформление требования в кладовую. Приёмка товаров по количеству и качеству.</p> <p>Разработка технологии приготовления сложных супов. Анализ ассортимента вырабатываемых на производстве сложных супов. Принятие организационного решения по процессам приготовления сложных супов. Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов. Разработка технологии приготовления сложного супа. Составление технологических схем. Расчёт рецептур. Выполнение расчётов сырья, выхода готовой продукции. Технологическая документация. Составление и оформление документации на разработанное блюдо: технико – технологической карты, калькуляционной карты. Составление портфолио на блюда.</p>		
	3.	<p>Лабораторная работа. Организация процесса приготовления и приготовление сложных супов.</p> <p>Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления супов. Принятие организационных решений по процессам приготовления сложных супов. Проведение расчетов по формулам. Безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении супов. Выбор различных способов и приемов приготовления супов. Выбор температурного режима при подаче и хранении супов. Оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами. <i>Контроль качества приготовления блюд. Презентация готовых блюд;</i></p>	6	3
Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов.				
Тема 2.1. Организация производства сложных горячих соусов	Содержание:			
	4.	<p>Организация производства сложных горячих соусов</p> <p>Принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция). Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных горячих соусов. Сложные горячие соусы. Понятие. Классификация. Принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция). Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных горячих соусов. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих соусов. Ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования. Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных соусов. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов. Правила соусной композиции горячих соусов. Технология приготовления горячих соусов. Соус голландский и его производные, остро-сладкие густые соусы, соусы из ракообразных. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных горячих соусов. Органолептические способы определения степени готовности горячих соусов. Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд. Температура подачи сложных горячих соусов. Правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих</p>	2	2

		<p>соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Качество соусов. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих соусов. Основные критерии оценки качества готовых горячих соусов. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде. Планирование процесса приготовления сложных соусов. Выполнение расчётов. Организация процесса приготовления сложных соусов. Организация технологического процесса приготовления сложных соусов. Выполнение расчётов сырья, выхода готовой продукции. Составление заявки на продукты. Оформление требования в кладовую. Приёмка товаров по количеству и качеству. Работа со сборником рецептов. Выполнение расчётов. Разработка технологии приготовления сложного соуса.</p> <p>Анализ ассортимента вырабатываемых на производстве сложных соусов. Принятие организационных решений по процессу приготовления соусов. Разработка технологии приготовления сложных соусов. Составление технологических схем. Составление карты брака. Расчёт рецептов. <i>Рецептуры и технологии приготовления соусов разнообразного ассортимента.</i> Нормы расхода сырья. Расчёт сырья для приготовления соуса. Технологическая документация. Составление и оформление документации на разработанный соус: технико – технологической карты. Презентация разработанного соуса. Краткое изложение концепции, оказавшей влияние на выбор соуса.</p>		
	5.	<p>Лабораторная работа. Организация процесса приготовления и приготовление сложных соусов.</p> <p>Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления соусов. Принятие организационных решений по процессам приготовления сложных соусов. Проведение расчетов по формулам. Безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении соусов. Выбор различных способов и приемов приготовления соусов. Выбор температурного режима при подаче и хранении соусов. Оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами. Ознакомление с вариантами оформления тарелки и блюд с горячими соусами. Приготовление горячего соуса. Оформление тарелки горячим соусом.</p>	6	3
Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.				
Тема 3.1 Технология приготовления блюд из овощей	Содержание:			
	6.	<p>Технология приготовления блюд из овощей, грибов и сыра</p> <p>Товароведная характеристика сырья. Классификация сыров: сыры сычужные твердые, сыры сычужные мягкие, сыры рассольные, сыры плавленые, химический состав и пищевая ценность, производство, условия и сроки хранения, требования к качеству различных видов сыров, дефекты, оценка качества.</p> <p>Классификация овощей. Свежие, сырые овощи. Пищевая ценность, химический состав, классификация, типичное строение, условия хранения, требования к качеству различных видов овощей. Консервированные овощи: ассортимент, способы консервирования, качество, хранение.</p> <p>Классификация, строение, пищевая ценность, условия и сроки хранения, требования к качеству различных видов грибов.</p> <p>Организация производства при приготовлении блюд из овощей, грибов и сыра. Методы организации производства сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из овощей, грибов, сыра. Технология приготовления: овощное ризотто, картофель Бек, мисо из овощей, спагетти из кабачков, овощи в тесте, огурцы жареные, овощи томленные в горшочке. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из овощей. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей. Варианты сочетания блюд из овощей с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Органолептические способы</p>	2	2

	<p>определения степени готовности и качества блюд из овощей. Варианты сервировки, способы подачи. Правила подбора соусов к блюдам из овощей. Температура подачи блюд из овощей. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи блюд из овощей</p> <p>Приготовление фаршированных овощных блюд. Лук порей, артишоки, фенхель фаршированные. Технология приготовления, варианты оформления, способы подачи.</p> <p>Приготовление запечённых и паровых овощных блюд. Мусс паровой и запеченный из овощей. Кнелльная масса запечённая и паровая. Спаржа паровая. Технология приготовления, варианты оформления, способы подачи.</p> <p>Приготовление блюд из грибов. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из грибов. Технология приготовления: сморчки со сливками, грибы жареные.</p> <p>Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из грибов. Варианты сочетания блюд из грибов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Температура подачи блюд из грибов. Правила подбора соусов к блюдам из грибов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи блюд из грибов</p> <p>Приготовление блюд из сыра. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из сыра. Технология приготовления: закуска из сыра, сырная тарелка, сыр жареный, шарики из сырной массы жаренные во фритюре, гренки, фондю из сыра. Варианты сочетания блюд из сыра с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции. Температура подачи блюд из грибов. Правила подбора соусов к блюдам из овощей. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи блюд из грибов.</p> <p>Планирование работы производства. Проведение расчётов по формулам. Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, в зависимости от изготавливаемого блюда. Составление схемы организации рабочего места</p> <p>Организация работы производства. Выполнение расчётов. Приёмка товаров по количеству и качеству. Оформление требования в кладовую</p>		
	<p>7. Лабораторная работа. Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>Анализ ассортимента вырабатываемых на производстве сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Принятие решения по организации процессов подготовки и приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Разработка технологии приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Составление технологических схем. Составление карт браков.</p> <p>Расчёт рецептур. Расчёт сырья для приготовления разработанного блюда. Определение выхода готовой продукции.</p> <p>Составление заявки на продукты. Оформление требования в кладовую. Технологическая документация. Разработка технологической документации на сложные блюда из овощей, грибов и сыра. Составление и оформление технико – технологической карты, калькуляционной карты. Составление портфолио блюда. Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления блюд из овощей грибов и сыра. Принятие организационных решений по процессам приготовления сложных блюд из овощей грибов и сыра. Проведение расчетов по формулам. Приготовление блюд. Безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении блюд из овощей грибов и сыра. Выбор различных способов и приемов приготовления блюд из овощей, грибов и сыра. Выбор температурного режима при подаче и хранении блюд из овощей, грибов и сыра. Оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами. Презентация готовых блюд, в том числе с элементами шоу.</p>	6	3
<p>Раздел 4.</p> <p>Организация</p> <p>процесса</p> <p>приготовления и</p> <p>приготовление</p> <p>сложных блюд из</p> <p>рыбы, мяса и</p>			

сельскохозяйственной (домашней) птицы.			
Тема 4.1. Организация производства и приготовление сложных блюд из рыбы	Содержание:		
	<p>8. Организация производства и приготовление сложных блюд из рыбы. Методы организации производства. Подготовка рабочего места. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Приготовление отварных блюд из рыбы. Осетрина отварная целиком или крупным звеном; лосось припущенный. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы. Технология приготовления запеченных блюд из рыбы. Карп, запеченный в соли; форель, запеченная в тесте; филе камбалы, запеченное в промасленной бумаге. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы. Технология приготовления жаренных и копченых блюд из рыбы. Осетрина на вертеле; лосось жареный на решетке гриля; поджарка из осетрины в воке; осетрина в горшочке; осетр холодного копчения; окунь горячего копчения; рулет из судака горячего копчения. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы. Приготовление блюд из рыбной рубленой массы. Тельное из судака запеченного в пергаменте; щука, фаршированная кнельной массой. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи, хранения и требования к качеству. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Планирование работы производства. Проведение расчётов по формулам. Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, в зависимости от изготавливаемого блюда. Составление схемы организации рабочего места. Организация производства блюд из рыбы. Выполнение расчётов по определению выхода готовой продукции, необходимого количества сырья для приготовления заданного количества блюд. Составление заявки на продукты. Оформление требования в кладовую. Приёмка товаров по количеству и качеству.</p>	2	2
	<p>9. Лабораторная работа. Организация процесса приготовления и приготовление сложных рыбных блюд. Анализ ассортимента вырабатываемых на производстве сложных блюд из рыбы. Принятие решения по организации процессов подготовки и приготовления сложных блюд из рыбы. Разработка технологии приготовления сложных блюд из рыбы. Варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из рыбы. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных блюд из рыбы. Составление технологических схем, карт брака Расчёт рецептур. Рецептуры. Нормы расхода сырья и полуфабрикатов. Расчёт сырья для приготовления разработанных сложных блюд из рыбы. Определение выхода готовой продукции. Составление заявки на продукты. Оформление требования в кладовую. Технологическая документация. Составление и оформление документации на разработанное блюдо: технико – технологической карты, калькуляционной карты. Составление портфолио блюда. Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления. Принятие организационных решений по процессам приготовления сложных блюд из рыбы. Проведение расчетов по формулам. Приготовление блюд. Безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из рыбы. Выбор различных способов и приемов приготовления сложных блюд из рыбы. Выбор температурного режима при подаче и хранении сложных блюд из рыбы. Оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами;</p>	6	3
Тема 4.2.	Содержание:		

Организация производства и приготовление сложных блюд из мяса и из сельскохозяйственной домашней птицы	10.	Приготовление сложных блюд из мяса. Зельц из свиной головы. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи, хранения и требования к качеству. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Технология приготовления жареных блюд из мяса. Телячья или говяжья вырезка, жаренная целиком до различной степени готовности; стейки жареные до различной степени готовности; ростбиф жареный на гриле; миньон из ягненка, каре из ягненка; грудинка фаршированная; поросенок жареный; рулет мясной; мясо вок; жигу из баранины. Технология приготовления запечённых блюд из мяса. Буженина запеченная; мясо, запеченное в тесте; мясо запеченное в фольге; суфле из мяса. Технология приготовления тушеных блюд из мяса. Тушеные рульки телячьи и свиные; мясо шпигованное; тушеные говяжьи хвосты; мясо в горшочке. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи, хранения и требования к качеству. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Технология приготовления блюд из мяса вяленного; холодного и горячего копчения. Мясо вяленое; мясо холодного и горячего копчения.	2	2
	11.	Приготовление сложных блюд из сельскохозяйственной домашней птицы Технология приготовления отварных блюд из домашней птицы. Индейка отварная; утка томленная в горшочке; кнели из курицы; кнельная масса отварная на пару. Технология приготовления запеченных блюд из домашней птицы. Куры запеченные на вертеле; кусочки куриного мяса запеченные в тесте; утка и курица запеченные в тесте целиком. Технология приготовления жареных блюд из домашней птицы. Индейка, жаренная целиком; жаренная целиком утиная ножка конфи; жареная утиная грудка. Технология приготовления фаршированных блюд из домашней птицы. Гусь фаршированный яблоками; утка фаршированная гречневой кашей. Технология приготовления вяленых и копченых блюд из домашней птицы. Утка вяленая; утка горячего копчения. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из домашней птицы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из домашней птицы. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления. Температура подачи, хранения и требования к качеству. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Планирование работы производства. Проведение расчётов по формулам. Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, в зависимости от изготавливаемого блюда. Составление схемы организации рабочего места. Организация процесса приготовления блюд из мяса. Выполнение расчётов по определению выхода готовой продукции, необходимого количества сырья для приготовления заданного количества блюд. Составление заявки на продукты. Оформление требования в кладовую.	2	2
	12.	Лабораторная работа. Организация процесса приготовления и приготовление сложных мясных блюд и сложных блюд из сельскохозяйственной домашней птицы. Анализ ассортимента вырабатываемых на производстве сложных блюд из мяса. Принятие решения по организации процессов подготовки и приготовления сложных блюд из мяса. Разработка технологии приготовления сложных блюд из мяса. Варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из мяса. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных блюд из мяса. Составление технологических схем, карт брака. Расчёт рецептур. Расчёт сырья для приготовления разработанных сложных блюд из мяса. Определение выхода готовой	6	3

		продукции. Составление заявки на продукты. Оформление требования в кладовую Технологическая документация. Составление и оформление документации на разработанное блюдо: технико – технологической карты, калькуляционной карты. Составление портфолио блюда. Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления. Принятие организационных решений по процессам приготовления сложных блюд из мяса. Проведение расчетов по формулам. Приготовление блюд. Безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из мяса. Выбор различных способов и приемов приготовления сложных блюд из мяса. Выбор температурного режима при подаче и хранении сложных блюд из мяса. Оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами. Презентация готовых блюд в том числе с элементами шоу.		
	Самостоятельная работа: выполнение домашней контрольной работы		160	
Курсовая работа	Содержание:			
	1.	Введение. Выбор темы. Разработка содержания курсовой работы Выполнение основной части курсовой работы: историческая справка Характеристика сырья. <i>Описание товароведной характеристики сырья. Требования к качеству сырья, срокам и условиям хранения.</i> Характеристика и особенности приёмов и режимов технологического процесса обработки сырья. Описание характеристики и особенностей приёмов и режимов технологического процесса обработки сырья. Современные способы обработки сырья. Особенности приготовления блюд и кулинарных изделий по разрабатываемой теме. Описание характеристики и особенностей приёмов и режимов технологического процесса приготовления блюд и кулинарных изделий по разрабатываемой теме. Разработка новых фирменных блюд. <i>Разработка ассортимента и рецептов блюд.</i>	2	2-3
	2.	Выполнение расчётной части курсовой работы. Расчёт сырья для приготовления разработанного блюда. Выполнение расчётов сырья для приготовления разработанного блюда Нормы расхода сырья и полуфабрикатов с учетом механической обработки. Выполнение расчётно – пояснительной части. Выполнение расчётов с учётом потерь при тепловой обработке Работа со справочной литературой. Выполнение расчётов. Заполнение таблиц. Расчёт энергетической ценности разработанного блюда. Методика расчёта энергетической ценности. Выполнение расчётов. Оформление технико- технологической карты на разработанное блюдо. Составление ТТК Оформление курсовой работы и презентации к защите. Формулировка выводов и предложений. Форматирование текста в соответствии с методическими рекомендациями. <i>Принципы и приёмы презентации блюд.</i>	2	2-3
	3.	Защита курсовой работы	2	2-3
Самостоятельная работа обучающегося по курсовой работе. <i>Разработка блюда, выполнение расчётов, составление технологических схем, составление ТТК, подготовка презентации, подготовка выступления на защиту курсовой работы.</i>			80	3

Тематика курсовых работ

1. Разработка технологии приготовления супов-пюре из субпродуктов и составление нормативно-технологической документации.
2. Разработка технологии приготовления супа-пюре из рыбы и составление нормативно-технологической документации.
3. Разработка технологии приготовления супа-пюре из морепродуктов и составление нормативно-технологической документации.
4. Разработка технологии приготовления супа-пюре из овощей и составление нормативно-технологической документации.
5. Разработка технологии приготовления супа-крема из овощей и грибов и составление нормативно-технологической документации.
6. Разработка технологии приготовления супа прозрачного из мяса и составление нормативно-технологической документации.
7. Разработка технологии приготовления супов прозрачных из рыбы и составление нормативно-технологической документации.
8. Разработка технологии приготовления минестроне и составление нормативно-технологической документации.
9. Разработка технологии приготовления лукового супа и составление нормативно-технологической документации.
10. Разработка технологии приготовления национальных супов и составление нормативно-технологической документации.
11. Разработка технологии приготовления соусов с использованием вина и составление нормативно-технологической документации.
12. Разработка технологии приготовления остро-сладких густых соусов и составление нормативно-технологической документации.
13. Разработка технологии приготовления соусов с концентрированным мясным бульоном и составление нормативно-технологической документации.
14. Разработка технологии приготовления соусов с использованием ракообразных и составление нормативно-технологической документации.
15. Разработка технологии приготовления спагетти из овощей и составление нормативно-технологической документации.
16. Разработка технологии приготовления фаршированных блюд из овощей и составление нормативно-технологической документации.
17. Разработка технологии приготовления запеченных блюд из овощей в тесте и составление нормативно-технологической документации.
18. Разработка технологии приготовления блюд из тушеных овощей и риса – овощное ризотто и составление нормативно-технологической документации.
19. Разработка технологии приготовления блюд из овощей, приготовленных на пару и составление нормативно-технологической документации.
20. Разработка технологии приготовления муссов из овощей и грибов и составление нормативно-технологической документации.
21. Разработка технологии приготовления блюд из сыра и составление нормативно-технологической документации.
22. Разработка технологии приготовления горячих закусок из сыра и составление технико-технологической документации.
23. Разработка технологии приготовления жареных блюд из овощей и сыра и составление нормативно-технологической документации.
24. Разработка технологии приготовления отварных блюд из рыбы и составление нормативно-технологической документации.
25. Разработка технологии приготовления фаршированных блюд из рыбы и составление нормативно-технологической документации.
26. Разработка технологии приготовления запеченных блюд из рыбы и составление нормативно-технологической документации.
27. Разработка технологии приготовления жареных блюд из рыбы в воке и составление нормативно-технологической документации.
28. Разработка технологии приготовления блюд из рубленой рыбной массы и составление нормативно-технологической документации.
29. Разработка технологии приготовления блюд из рыбы горячего копчения и составление нормативно-технологической документации.
30. Разработка технологии приготовления стейков из мяса различной степени готовности и составление нормативно-технологической документации.
31. Разработка технологии приготовления фаршированных горячих блюд из мяса и составление нормативно-технологической документации.

<p>32. Разработка технологии приготовления блюд жаренных на гриле и составление нормативно-технологической документации.</p> <p>33. Разработка технологии приготовления мясных рулетов и составление нормативно-технологической документации.</p> <p>34. Разработка технологии приготовления мясных тушеных блюд крупным куском и составление нормативно-технологической документации.</p> <p>35. Разработка технологии приготовления мясных тушеных блюд порционным куском и составление нормативно-технологической документации.</p> <p>36. Разработка технологии приготовления мясных тушеных блюд мелким куском и составление нормативно-технологической документации.</p> <p>37. Разработка технологии приготовления блюд из субпродуктов и составление нормативно-технологической документации.</p> <p>38. Разработка технологии приготовления блюд из домашней птицы в горшочке и составление нормативно-технологической документации.</p> <p>39. Разработка технологии приготовления отварных блюд из домашней птицы и составление нормативно-технологической документации.</p> <p>40. Разработка технологии приготовления запеченных блюд целиком из домашней птицы и составление нормативно-технологической документации.</p> <p>41. Разработка технологии приготовления жареных блюд из домашней птицы и составление нормативно-технологической документации.</p> <p>42. Разработка технологии приготовления фаршированных блюд из домашней птицы и составление нормативно-технологической документации.</p> <p>43. Разработка технологии приготовления блюд из кнельной массы из домашней птицы и составление нормативно-технологической документации.</p>		
<p>Производственная практика Виды работ и трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Принятие организационных решений по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - Проведение расчетов по формулам; - Безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - Выбор различных способов и приемов приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - Выбор температурного режима при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; - Оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами. - <i>Разработка ассортимента</i> сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - <i>Подготовка сырья и полуфабрикатов, подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд и кулинарных изделий, нарезка и формовка овощей;</i> - Приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии оборудования и инвентарь; сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; - <i>Контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.</i> - <i>Презентация готовых блюд потребителям</i> 	144	3
<p>Всего 434 ч</p> <p>максимальной учебной нагрузки обучающегося – 290 часов, включая:</p>		

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 50 часов (из них практических занятий – 0ч, лабораторных работ – 30 ч; курсовая работа- 6 ч.) самостоятельной работы обучающегося – 240 часов производственной практики – 144 часа	
--	--

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета технологии кулинарного производства, лаборатории технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование учебных кабинетов:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска меловая

Технические средства обучения: калькулятор, проектор, компьютер.

Оборудование, инструменты, инвентарь лаборатории технического оснащения и организации рабочего места: доски разделочные, ножи, образцы механического оборудования для обработки сырья.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники.

1. Анфимова, Н. А. Кулинария [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Н. А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 400 с.
2. Качурина, Т. А. Кулинария [Электронный ресурс] : учеб. пособие для учреждений СПО / Т. А. Качурина. – 7-е изд., стер. – М.: Академия, 2014 – 272 с. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/?online=1>
3. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / И. П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 192 с.
4. Самородова, И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы [Текст] : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / И. П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 128 с.
5. Самородова, И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум [Текст] : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / И. П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 128 с.
6. Андонова, Н. И. 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 [Текст] : лабораторный

практикум : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 176 с.

Нормативная литература:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб: Профи, 2011. - 296 с.

Дополнительные источники:

Журнал "Современный ресторан" Автор/создатель: Издательский дом "Панорама" <http://restoran.panor.ru>

Интернет ресурсы:

<http://www.gastronom.ru>

<http://www.restoranoff.ru>

<http://www.frio.ru>

<http://kuking.net>

<http://lacucinaitaliana.ru>

<http://supercook.ru>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Производственная практика организована на базовых предприятиях общественного питания на основании договоров с работодателями.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы профессионального модуля должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующие профилю преподаваемого профессионального модуля. Педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны иметь 5-6 разряд по профессии рабочего. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателями и руководителями практики в процессе проведения учебных занятий, практических и лабораторных работ, текущего и промежуточного контроля, в процессе прохождения производственной практики, а также выполнения обучающимися домашних контрольных работ

Раздел и/или тема	Результаты освоения дисциплины		Вид контро-ля	Формы и мето-ды контроля	Вид оценочного средства	Форма ин-дивидуаль-ного учёта успеваемо-сти	Оценка результатов **
	ЗУН *	Компе-тенции (код)					
МДК 03.01.							
Раздел 1.	1,2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 3.1.- 3.4	Текущий	Устный, опрос. Выполнение лабораторных работ	Вопросы для уст-ного опроса. Задания для вы-полнения лабора-торной работы.	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка зна-ний и умений (2-5) Дихотомиче-ская оценка ОК, ПК
Раздел 2.	1,2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 3.1.- 3.4	Текущий	Устный опрос. Выполнение лабораторных работ	Вопросы для уст-ного опроса. Задания для вы-полнения лабо-раторной ра-боты.	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка зна-ний и умений (2-5). Дихотомиче-ская оценка ОК, ПК
Раздел 3.	1,2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 3.1.- 3.4	Текущий	Устный опрос. Выполнение лабораторной работы	Вопросы для уст-ного опроса. Задания для вы-полнения лабора-торной работы.	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка зна-ний и уме-ний. Дихотомиче-ская оценка ОК, ПК
Раздел 4.	1,2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 3.1. – 3.4.	Текущий	Устный опрос. Выполнение лабораторных работ. Выполнение курсовой ра-боты.	Вопросы для уст-ного опроса. Задания для вы-полнения лабора-торных работ. Задания для вы-полнения кур-совой работы.	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка зна-ний и умений (2-5) Дихотомиче-ская оценка ОК, ПК
МДК 03.01.	1	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4.	Промежу-точный	Экзамен	Экзамнацион-ный билет	Учебный журнал Эк-замнацион-ная	Бальная оценка зна-ний. (2-5)

		ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 3.1. – 3.4.				ведомость. Ведомость оценки ОК, ПК Зачётная книжка	Дихотомиче- ская оценка ОК, ПК
МДК 03.01.	1	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 3.1. – 3.4.	Промежу- точный	Домашняя контрольная работа	Задание для вы- полнения домаш- ней контрольной работы	ведомость для домаш- ней контроль- ной работы	зачет/незачет Дихотомиче- ская оценка ОК, ПК
ПП 03.01.	1,2,3	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 3.1.- 3.4.	Текущий контроль	Отработка блюд.	Задания на прак- тику	Учебный журнал Дневник практики. Отчёт. Характери- стика. Ведомость диффе- ренциро- ванного зачёта Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка зна- ний, умений и навыков (2-5) Бальная или дихотомиче- ская оценка ОК, ПК
ПМ 03.	1,2,3	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 3.1.- 3.4.	Промежу- точный контроль	Экзамен	Экзаменацион- ный билет	Ведомость экзамена (квалифика- ционного) Ведомость оценки ОК, ПК Учебный журнал. Зачётная книжка	Бальная оценка зна- ний, умений и навыков (2-5) Бальная или дихотомиче- ская оценка ОК, ПК

*Результаты усвоения дисциплины:

1 – знания

2 – умения

3 - навыки

Оценка результатов **

1) ЗУН - в баллах (2-5)

2) дихотомическая оценка ОК, ПК:

1 – оценка положительная, т.е. ОК (ПК) сформированы

0 – оценка отрицательная, т.е. ОК (ПК) не сформированы

Перечень сложной горячей кулинарной продукции

Сложные супы:

1. Суп-пюре из овощей.
2. Суп-пюре из печени.
3. Суп-пюре из домашней птицы.
4. Суп-пюре из рыбы.
5. Суп-пюре из морепродуктов.
6. Суп-пюре из шампиньонов.
7. Суп-пюре из спаржи.
8. Суп-пюре из тыквы с трюфелями.
9. Суп-крем.
10. Суп прозрачный из мяса.
11. Суп прозрачный из рыбы.
12. Консоме.
13. Суп-гуляш.
14. Суп овощной томленный в горшочке.
15. Суп горячий на кефире.
16. Окрошка на кефире.
17. Суп луковый.
18. Минестроне.
19. Шурпа
20. Лагман.

Гарниры к сложным супам:

1. Клецки из овощной массы.
2. Клецки из knельной мясной массы.
3. Клецки из knельной рыбной массы.
4. Клецки из knельной массы из ракообразных.
5. Knельной массы из дичи.
6. Knельной массы из домашней птицы.
7. Гренки запеченные.
8. Чипсы.

Сложные горячие соусы:

1. Соус голландский (с добавлением белого соуса и без) и его производные (соуса с соком апельсина, соуса с вином, соуса с взбитыми сливками).
2. Соус яичный сладкий.
3. Соус bearnaise и его производные (соус с концентрированным мясным бульоном, соус с томатным пюре).
4. Остро-сладкие густые соусы.
5. Соусы из ракообразных.

Сложные блюда из овощей, грибов и сыра:

1. Овощное ризотто,
2. Картофель Бек.
3. Мисо из овощей.
4. Лук-порей фаршированный.
5. Спагетти из кабачков.
6. Овощи в тесте.
7. Огурцы жареные.

8. Овощи томленные в горшочке.
9. Артишоки фаршированные.
10. Фенхель фаршированный.
11. Спаржа паровой.
12. Муссы паровые и запеченные из овощей.
13. Кнельная масса, запеченная и паровая.
14. Сморчки со сливками.
15. Грибы шиитаке жареные.
16. Закуска из сыра.
17. Сырная тарелка.
18. Сыр жареный.
19. Шарики из сырной массы, жаренные во фритюре.
20. Гренки, овощи, шампиньоны в жидком фондю из сыра.

Блюда из рыбы, мяса и из сельскохозяйственной (домашней) птицы:

1. Осетрина отварная целиком или крупным звеном.
2. Лосось припущенный.
3. Лосось, запеченный в фольге.
4. Карп, запеченный в соли.
5. Форель, запеченная в тесте.
6. Филе камбалы, запеченного в промасленной бумаге.
7. Осетрина на вертеле.
8. Лосось жареный на решетке гриля.
9. Поджарка из осетрины в воке.
10. Осетрина в горшочке.
11. Осетр холодного копчения.
12. Окунь горячего копчения.
13. Рулет из судака горячего копчения.
14. Тельное из судака запеченного в пергаменте.
15. Щука, фаршированная кнельной массой.
16. Зельц из свиной головы.
17. Телячья или говяжья вырезка, жаренная целиком до различной степени готовности.
18. Стейки жареные до различной степени готовности.
19. Ростбиф жареный на гриле.
20. Миньон из ягненка, каре из ягненка.
21. Грудинка, фаршированная; поросенок жареный.
22. Рулет мясной.
23. Мясо вок.
24. Жигу из баранины.
25. Буженина запеченная.
26. Мясо, запеченное в тесте.
27. Мясо, запеченное в фольге.
28. Суфле из мяса.
29. Тушеные рульки телячьи и свиные.
30. Мясо шпигованное.
31. Тушеные говяжьи хвосты.
32. Мясо в горшочке.
33. Мясо вяленное.
34. Мясо холодного и горячего копчения.
35. Индейка отварная.
36. Утка, томленная в горшочке.
37. Кнели из курицы.
38. Кнельная масса отварная на пару.

39. Куры запеченные на вертеле.
40. Кусочки куриного мяса, запеченные в тесте.
41. Утка и курица, запеченные в тесте целиком.
42. Индейка, жареная целиком.
43. Жареная целиком утиная ножка конфи.
44. Жареная утиная грудка.
45. Гусь, фаршированный яблоками.
46. Утка фаршированная гречневой кашей.
47. Утка вяленая;
48. Утка горячего копчения.