

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северного федерального университета

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Дата подписания: 05.09.2023 17:04:46

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение

высшего образования

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Колледж Пятигорского института (филиала) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

_____ Т.А. Шебзухова
«__» _____ 20__ г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

**ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ
ОБСЛУЖИВАНИЯ**

**МДК.03.02 ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО
АССОРТИМЕНТА**

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Специальность СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Форма обучения очная
Учебный план 2021 года**

РАССМОТРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией

Протокол №__ от «__» _____

Председатель ПЦК

_____ С.С. Луста

СОГЛАСОВАНО:

Учебно-методической комиссией

Протокол №__ от «__» _____

Председатель УМК института

_____ А.Б. Нарыжная

Директор ООО «Кавпродконтракт»

_____ С.М. Еремин

РАЗРАБОТАНО:

преподаватель

_____ Луста С.С.

«__» _____ 2021 г.

Пятигорск, 2021 г.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ
Колледж Пятигорского института (филиала) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

_____ Т.А. Шебзухова
«__» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ
ОБСЛУЖИВАНИЯ**

**МДК.03.02 ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО
АССОРТИМЕНТА**

Специальность СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения очная

Учебный план 2021 года

РАССМОТРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией

Протокол №__ от «__» _____

Председатель ПЦК

_____ С.С. Луста

СОГЛАСОВАНО:

Учебно-методической комиссией

Протокол №__ от «__» _____

Председатель УМК института

_____ А.Б. Нарыжная

Директор ООО «Кавпродконтракт»

_____ С.М. Еремин

РАЗРАБОТАНО:

Преподаватель

_____ Луста С.С.

«__» _____ 2021 г.

Пятигорск, 2021 г.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

МДК.03.02 ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины МДК.03.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа учебной дисциплины МДК.03.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовки.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина МДК.03.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» относится к профессиональному модулю ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», изучается в 5, 6 семестрах.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецепты холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **иметь практический опыт**:

- разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции.
контроля хранения и расхода продуктов

1.4. Перечень формируемых компетенций

В результате освоения учебной дисциплины студент должен овладевать следующими компетенциями:

Общими компетенциями:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с

учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональными компетенциями:

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет:

251 академических часа, из них:

239 академических часов – аудиторные занятия,

12 академических часа – самостоятельная работа,

9 академических часа – промежуточная аттестация.

2.1. Учебно-тематический план учебной дисциплины

№ п/п	Наименование разделов, тем учебной дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость в часах				СРС	Формы текущего контроля успеваемости (по разделам дисциплины) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лекции	Практические занятия	Промежуточная аттестация			
1.	Тема 1. Требования к качеству, современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску. Условия и сроки хранения.	5	2	2				
2.	Тема 2. Технологический процесс приготовления сложных закусок из яиц и сыра.	5	2	2		2	Собеседование	
3.	Тема 3. Требования к качеству, современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску.	5	2	2				
4.	Тема 4 Условия и сроки хранения.	5	2	2				
5.	Тема 5. Правила подачи сложных холодных блюд и закусок.	5	2	2				
6.	Тема 6. Методы сервировки, последовательность и особенности подачи, подбор посуды и приборов.	5	2	2				
7.	Тема 7. Правила выбора и вина и других алкогольных напитков.	5	2	2		2	Собеседование	
8.	Тема 8. Характеристика рыбных гастрономических продуктов.	5	2	2				
9.	Тема 9. Организация технологической линии по приготовлению сложных холодных блюд и закусок из рыбы и рыбной гастрономии.	5	2	2				
10.	Тема 10. Технологические процессы приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы.	5	2	2				
11.	Тема 11. Технологический процесс приготовления заливных блюд из рыбы.	5	2	2				

12.	Тема 12. Технологический процесс приготовления сложных холодных закусок из нерыбного водного сырья.	5	2	2			
13.	Тема 13. Правила подачи сложных холодных блюд из рыбы.	5	-	2		2	Собеседование
14.	Тема 14. Характеристика мясных гастрономических продуктов.	5	-	2			
15.	Тема 15. Организация технологической линии по приготовлению сложных холодных блюд и закусок из мяса и домашней птицы.	5	-	4			
16.	Тема 16. Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления сложных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических продуктов, домашней птицы.	5	-	4		2	Собеседование
	Итого за 5 семестр:	5	24	36		8	Контрольная работа
6 семестр							
17.	Тема 17. Организация рабочего места повара в холодном цехе при приготовлении сложных блюд и закусок из мяса и птицы.	6	2	4	-		
18.	Тема 18. Техническое оснащение технологического процесса, безопасные условия эксплуатации механического, холодильного оборудования и инвентаря.	6	2	4	-		
19.	Тема 19. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из мяса и мясных продуктов.	6	4	4	-		
20.	Тема 20. Ассортимент, характеристика, технология приготовления.	6	4	6	-		
21.	Тема 21. Гарниры и соусы, рекомендуемые к блюдам из мяса и мясных продуктов, особенности оформления и отпуска.	6	4	6	-		
22.	Тема 22. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	6	4	6	-		
23.	Тема 23. Технологический процесс приготовления заливных блюд из мяса и мясопродуктов.	6	4	6	-		
24.	Тема 24. Подготовка сырья, технология приготовления ланспика, процессы, происходящие при приготовлении.	6	4	6	-		
25.	Тема 25. Технология приготовления заливных блюд из мяса. Гарниры, особенности приготовления и отпуска.	6	4	6	-		
26.	Тема 26. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	6	4	6	-		
27.	Тема 27. Технологический процесс приготовления сложных холодных	6	4	6	-		

	закусок из мяса и мясных продуктов.						
28.	Тема 28. Ассортимент, характеристика, технология приготовления и отпуска.	6	4	6	-		
29.	Тема 29. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации	6	4	6	-		
30.	Тема 30. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд и закусок из птицы.	6	4	6	-		
31.	Тема 31. Ассортимент, характеристика, технология приготовления.	6	4	6	-		
32.	Тема 32. Гарниры и соусы, рекомендуемые к блюдам и закускам из птицы, особенности оформления и отпуска.	6	4	6	-		
33.	Тема 33. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	6	4	6	-	4	Собеседование
34.	Тема 34. Правила подачи сложных холодных блюд из мяса и домашней птицы. Декорирование блюд сложными холодными соусами. Техника приготовления украшений для сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы.	6	4	6	-		
	Итого за 6 семестр:	6	68	102	9	4	Экзамен
	Итого:	6	92	138		12	Контр.раб. Экзамен

2.2. Наименование и краткое содержание лекций

№	Наименование разделов и тем учебной дисциплины, их краткое содержание	Использование активных и интерактивных форм	Часы
	5 семестр		
	Тема 1. Требования к качеству, современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску. Условия и сроки хранения.		
1.	Требования к качеству сложных закусок из овощей. Современные требования к приготовлению закусок из овощей. Требования к оформлению, условия хранения и сроки реализации готовой продукции.		2
	Тема 2. Технологический процесс приготовления сложных закусок из яиц и сыра.		
2.	Технологические процессы приготовления сложных закусок из яиц и сыра. Виды закусок.		2
	Тема 3. Требования к качеству, современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску.		
3.	Требования к качеству закусок из яиц и сыра. Современные требования к приготовлению, современные требования к		2

	оформлению отпуска готовой продукции.		
4.	Тема 4 Условия и сроки хранения. Условия хранения сложных холодных закусок из яиц и сыра, сроки реализации готовой продукции.	Мультимедийная лекция	2
5.	Тема 5. Правила подачи сложных холодных блюд и закусок. История правильной подачи сложных холодных блюд и закусок. Правила современной подачи.		2
6.	Тема 6. Методы сервировки, последовательность и особенности подачи, подбор посуды и приборов. Методы и виды сервировки, последовательность подачи сложных холодных блюд и закусок, особенности подачи, подбор посуды и приборов для подачи и сервировки.		2
7.	Тема 7. Правила выбора вина и других алкогольных напитков. Правила выбора алкогольных напитков для сложных холодных блюд и закусок, сочетаемость, правила подбора бокалов для разных видов алкоголя, винный этикет.		2
8.	Тема 8. Характеристика рыбных гастрономических продуктов. Виды гастрономических рыбных продуктов, характеристика.		2
9.	Тема 9. Организация технологической линии по приготовлению сложных холодных блюд и закусок из рыбы и рыбной гастрономии. Организация технологической линии, виды блюд из рыбной гастрономии.		2
10.	Тема 10. Технологические процессы приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы. Технологические процессы применяемы при приготовление сложных холодных блюд и закусок из рыбы.		2
11.	Тема 11. Технологический процесс приготовления заливных блюд из рыбы. Технология приготовления и виды заливных блюд из рыбы.	Мультимедийная лекция	2
12.	Тема 12. Технологический процесс приготовления сложных холодных закусок из нерыбного водного сырья. Технология приготовления и виды холодных закусок из нерыбного сырья.		2
Итого за 5 семестр:			24
6 семестр			
13.	Тема 17. Организация рабочего места повара в холодном цехе при приготовлении сложных блюд и закусок из мяса и птицы. Организация рабочего места, правила рабочего дня.		2
14.	Тема 18. Техническое оснащение технологического процесса, безопасные условия эксплуатации механического, холодильного оборудования и		2

	инвентаря. Правила безопасного использования инвентаря и технологического оборудования.		
15.	Тема 19. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из мяса и мясных продуктов. 1. Технологический процесс приготовления. 2. Виды сложных холодных блюд из мяса и мясных гастрономических продуктов.		2 2
16.	Тема 20. Ассортимент, характеристика, технология приготовления. 1. Ассортимент мясных гастрономических продуктов. 2. Характеристика сырья, технология приготовления холодных блюд и закусок из мясной гастрономии.		2 2
17.	Тема 21. Гарниры и соусы, рекомендуемые к блюдам из мяса и мясных продуктов, особенности оформления и отпуска. 1. Виды гарниров и соусов. 2. Современные требования к оформлению и отпуску готовой продукции.		2 2
18.	Тема 22. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. 1. Требования к качеству блюд из мяса и мясной гастрономии. 2. Режимы и условия хранения и сроки реализации.	Мультимедийная лекция	2 2
19.	Тема 23. Технологический процесс приготовления заливных блюд из мяса и мясопродуктов. 1. Подготовка сырья. 2. Технология приготовления ланспика, процессы, происходящие при приготовлении.		2 2
20.	Тема 24. Подготовка сырья, технология приготовления ланспика, процессы, происходящие при приготовлении. 1. Технологическая карта приготовления ланспика, особенности. 2. Технологический процесс.		2 2
21.	Тема 25. Технология приготовления заливных блюд из мяса. Гарниры, особенности приготовления и отпуска. 1. Виды гарниров. 2. Особенности приготовления и отпуска готовой продукции.		2 2
22.	Тема 26. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. 1. Требование к качеству готовой продукции. 2. Режимы хранения и сроки реализации.		2 2
23.	Тема 27. Технологический процесс приготовления сложных холодных закусок из мяса и мясных продуктов. 1. Виды сложных холодных блюд. 2. Технологический процесс приготовления.		2 2
24.	Тема 28. Ассортимент, характеристика, технология приготовления и отпуска. 1. Ассортимент мясных продуктов. 2. Характеристика сырья, технология приготовления.		2 2

25.	Тема 29. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. 1.Требование к качеству продуктов и к готовой продукции. 2.Режимы хранения и сроки реализации.	Мультимедийная лекция	2 2
26.	Тема 30. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд и закусок из птицы. 1.Виды птицы, правила приготовления. 2.Технология приготовления.		2 2
27.	Тема 31. Ассортимент, характеристика, технология приготовления. 1.Ассортимент, характеристика. 2.Особенности технологии приготовления.		2 2
28.	Тема 32. Гарниры и соусы, рекомендуемые к блюдам и закускам из птицы, особенности оформления и отпуска. 1.Ассортимент, характеристика. 2.Особенности технологии приготовления.		2 2
29.	Тема 33. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. 1.Требование к качеству готовой продукции. 2.Режимы хранения и сроки реализации		2 2
30.	Тема 34. Правила подачи сложных холодных блюд из мяса и домашней птицы. Декорирование блюд сложными холодными соусами. Техника приготовления украшений для сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы. 1. Виды соусов 2.Техника украшения		2 2
Итого за 6 семестр:			68
Итого:			92

2.3. Наименование и краткое содержание лабораторных работ

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом.

2.4. Наименование и краткое содержание практических (семинарских) занятий

№	Наименование разделов и тем дисциплины, их краткое содержание	Использование активных и интерактивных форм	Часы
5 семестр			
1.	Тема 1. Требования к качеству, современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску. Условия и сроки хранения. Требование к качеству сложных холодных блюд и закусок		2
2.	Тема 2. Технологический процесс приготовления сложных закусок из яиц и сыра. Приготовление сложных закусок из яиц и сыра.	Видео-практикум	2
3.	Тема 3. Требования к качеству, современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску.		2

	Органолептические показатели. Бракеражный лист		
4.	Тема 4 Условия и сроки хранения. Условия и сроки хранения.		2
5.	Тема 5. Правила подачи сложных холодных блюд и закусок. Приготовление сложных блюд и закусок. Правила подачи.	Видео-практикум	2
6.	Тема 6. Методы сервировки, последовательность и особенности подачи, подбор посуды и приборов. Методы сервировки. Органолептические показатели. Браеражный лист.		2
7.	Тема 7. Правила выбора вина и других алкогольных напитков. Правила выбора вина. Винный этикет		2
8.	Тема 8. Характеристика рыбных гастрономических продуктов. 8. Характеристика рыбных продуктов.		2
9.	Тема 9. Организация технологической линии по приготовлению сложных холодных блюд и закусок из рыбы и рыбной гастрономии. Приготовление блюд из рыбы рыбной гастрономии.	Видео-практикум	2
10.	Тема 10. Технологические процессы приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы. Приготовление сложных холодных блюд и закусок из рыбы.		2
11.	Тема 11. Технологический процесс приготовления заливных блюд из рыбы. Приготовление заливных блюд.		2
12.	Тема 12. Технологический процесс приготовления сложных холодных закусок из нерыбного водного сырья. Приготовление сложных холодных закусок из нерыбного сырья.	Видео-практикум	2
13.	Тема 13. Правила подачи сложных холодных блюд из рыбы. Приготовление сложных холодных блюд из рыбы. Правила подачи.		2
14.	Тема 14. Характеристика мясных гастрономических продуктов. Приготовление мясных гастрономических продуктов.		2
15.	Тема 15. Организация технологической линии по приготовлению сложных холодных блюд и закусок из мяса и домашней птицы. 1. Приготовление сложных блюд из мяса и домашней птицы. 2. Приготовление закусок из мяса и домашней птицы.		2 2
16.	Тема 16. Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления сложных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических продуктов, домашней птицы. 1. Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления сложных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических продуктов, домашней птицы. 2. Требования к качеству домашней птицы.		2 2

	Итого за 5 семестр:		36
6 семестр			
17.	Тема 17. Организация рабочего места повара в холодном цехе при приготовлении сложных блюд и закусок из мяса и птицы. 1. Организация рабочего места повара в холодном цехе при приготовлении сложных блюд и закусок из мяса и птицы. 2. Санитарные требования к повару.		2 2
18.	Тема 18. Техническое оснащение технологического процесса, безопасные условия эксплуатации механического, холодильного оборудования и инвентаря. 1. Изучение технического оснащения. 2. Изучение безопасной эксплуатации.		2 2
19.	Тема 19. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из мяса и мясных продуктов. 1. Приготовление сложных холодных блюд из мяса и мясных продуктов. 2. Бракераж.		2 2
20.	Тема 20. Ассортимент, характеристика, технология приготовления. 1. Ассортимент блюд из мяса и мясопродуктов. 2. Способы приготовления. 3. Технология приготовления.	Видео-практикум	2 2 2
21.	Тема 21. Гарниры и соусы, рекомендуемые к блюдам из мяса и мясных продуктов, особенности оформления и отпуска. 1. Приготовление гарниров к блюдам из мяса. 2. Приготовление соусов к блюдам из мяса. 3. Правила оформления и подачи.		2 2 2
22.	Тема 22. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. 1. Требования к качеству. 2. Режимы хранения. 3. Правила реализации.		2 2 2
23.	Тема 23. Технологический процесс приготовления заливных блюд из мяса и мясопродуктов. 1. Приготовление заливных блюд из мяса и мясопродуктов. 2. Бракераж заливных блюд. 3. Правила подачи заливных блюд.		2 2 2
24.	Тема 24. Подготовка сырья, технология приготовления ланспика, процессы, происходящие при приготовлении. 1. Приготовление ланспика. 2. Бракераж ланспик. 3. Правила подачи ланспика.		2 2 2
25.	Тема 25. Технология приготовления заливных блюд из мяса. Гарниры, особенности приготовления и отпуска. 1. Приготовление заливных блюд из мяса. 2. Приготовление гарниров. 3. Бракераж гарниров.		2 2 2

	Тема 26. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		2
26.	1. Органолептические показатели.		2
	2. Требования к качеству готовых гарниров.		2
	3. Режимы хранения гарниров и их реализация.		2
	Тема 27. Технологический процесс приготовления сложных холодных закусок из мяса и мясных продуктов.		2
27.	1. Приготовление сложных холодных закусок из мяса.	Видео-практикум	2
	2. Бракераж сложных холодных закусок.		2
	3. Органолептические показатели готовых закусок.		2
	Тема 28. Ассортимент, характеристика, технология приготовления и отпуска.		2
28.	1. Ассортимент холодных закусок из мяса.		2
	2. Технология приготовления.		2
	3. Правила подачи холодных закусок.		2
	Тема 29. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.		2
29.	1. Требование к качеству.		2
	2. Режимы хранения.		2
	3. Правила реализации готовой продукции.		2
	Тема 30. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд и закусок из птицы.		2
30.	1. Приготовление холодных блюд из птицы		2
	2. Приготовление холодных закусок из птицы		2
	3. Органолептические показатели готовой продукции.		2
	Тема 31. Ассортимент, характеристика, технология приготовления.		2
31.	1. Ассортимент холодных блюд из птицы.		2
	2. Технология приготовления.		2
	3. Правила подачи холодных блюд из птицы.		2
	Тема 32. Гарниры и соусы, рекомендуемые к блюдам и закускам из птицы, особенности оформления и отпуска.		2
32.	1. Приготовление гарниров и соусов к блюдам и закускам из птицы.	Видео-практикум	2
	2. Изучение гарниров и соусов к блюдам из птицы.		2
	3. Правила оформления и отпуска.		2
	Тема 33. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		2
33.	1. Органолептические показатели.		2
	2. Бракераж гарниров и соусов к блюдам из птицы.		2
	3. Режимы хранения и правила реализации.		2
	Тема 34. Правила подачи сложных холодных блюд из мяса и домашней птицы. Декорирование блюд сложными холодными соусами. Техника приготовления украшений для сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы.		2
34.	1. Приготовление сложных холодных блюд из птицы.		2
	2. Правила подачи сложных холодных блюд из мяса и		2

	домашней птицы. 3. Приготовления украшений для подачи блюд из мяса.		
	Итого за 6 семестр:		102
	Итого:		138

2.5. Виды и содержание самостоятельной работы студента; формы контроля

№	Наименование разделов и тем дисциплины, их краткое содержание; вид самостоятельной работы	Форма контроля	Зачетные единицы (часы)
5 семестр			
1.	Тема 2. Технологический процесс приготовления сложных закусок из яиц и сыра. <i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям.	<i>Собеседование</i>	2
2.	Тема 7. Правила выбора и вина и других алкогольных напитков. <i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям.	<i>Собеседование</i>	2
3.	Тема 13. Правила подачи сложных холодных блюд из рыбы. <i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям.	<i>Собеседование</i>	2
4.	Тема 16. Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления сложных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических продуктов, домашней птицы. <i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям.	<i>Собеседование</i>	2
	Итого за 5 семестр:		8
6 семестр			
5.	Тема 33. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. <i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям.	<i>Собеседование</i>	4
	Итого за 6 семестр:		4
	Итого:		12

3. ФОРМА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Форма промежуточной аттестации в 5 семестре – контрольная работа, в 6 семестре – экзамен.

Вопросы к экзамену

- 1.Технология приготовления сложных закусок из яиц и сыра. Требования к качеству, современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску.
- 2.Методы сервировки, последовательность и особенности подачи, подбор посуды и приборов.
- 3.Классификация, пищевая ценность, способы подготовки рыбных гастрономических продуктов.
- 4.Требования к качеству рыбной гастрономии.
- 5.Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления сложных блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов
- 6.Ассортимент, характеристика, технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы.
- 7.Подготовка сырья, технология приготовления ланспика, процессы, происходящие при приготовлении заливных блюд из рыбы.
- 8.Технология приготовления заливных блюд из рыбы.
- 9.Ассортимент, характеристика, гарниры сложных холодных закусок из нерыбного водного сырья.
- 10.Варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами. Техника приготовления украшений для сложных холодных блюд из рыбы.
- 11.Методы сервировки, последовательность и особенности подачи, подбор посуды и приборов сложных холодных блюд из рыбы.
- 12.Классификация, пищевая ценность, мясных гастрономических продуктов.
- 13.Способы подготовки мясных гастрономических продуктов мясных гастрономических продуктов.
- 14.Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления сложных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических продуктов, домашней птицы.
- 15.Организация рабочего места повара в холодном цехе при приготовлении сложных блюд и
- 16.Гарниры и соусы, рекомендуемые к блюдам из мяса и мясных продуктов, особенности оформления и отпуска.
- 17.Подготовка сырья, технология приготовления ланспика, процессы, происходящие при приготовлении заливных блюд из мяса и мясопродуктов..
- 18.Технология приготовления заливных блюд из мяса. Гарниры, особенности приготовления и отпуска закусок из мяса и птицы.
- 19.Ассортимент, характеристика, технология приготовления и отпуска сложных холодных закусок из мяса и мясных продуктов.
- 20.Требования к качеству сложных холодных закусок из мяса и мясных продуктов.
- 21.Ассортимент, характеристика, технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из птицы.
- 22.Гарниры и соусы, рекомендуемые к блюдам и закускам из птицы, особенности оформления и отпуска.
- 23.Декорирование блюд сложными холодными соусами сложных холодных блюд из мяса и домашней птицы.
24. Техника приготовления украшений для сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы.
- 25.Классификация, ассортимент, пищевая ценность горячих закусок.
26. Последовательность и температура подачи горячих закусок.

27. Требования к качеству, режимы реализации горячих закусок.
28. Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления горячих закусок. Организация рабочего места повара в горячем цехе.
29. Ассортимент, технология приготовления сметанных, молочных и томатных соусов. Подбор и сочетание соусов для горячих закусок.
30. Ассортимент, характеристика, технология приготовления и отпуска горячих закусок из овощей, грибов, яиц.
31. Ассортимент, характеристика, технология приготовления и отпуска горячих закусок из рыбы и морепродуктов.
32. Ассортимент, характеристика, технология приготовления и отпуска горячих закусок из мяса, мясопродуктов и птицы.
33. Методы сервировки, последовательность и особенности подачи, подбор посуды и приборов горячих закусок.
34. Требования и основные критерии оценки качества продуктов.
35. Дополнительные ингредиенты канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов.
36. Органолептические и физико-химические методы контроля.
37. Риски в области безопасности приготовления и хранения готовой сложной холодной продукции.
38. Органолептические и физико-химические методы контроля.
39. Риски в области безопасности приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Рекомендуемая литература

4.1.1. Основная литература:

1. Васюкова, А.Т. Технология кулинарной продукции за рубежом : учебник / А.Т. Васюкова, Н.И. Мячикова, В.Ф. Пучкова ; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 368 с. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-02237-1 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=452663>
2. Качурина, Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений средн. проф. образования / Т.А. Качурина. - М. : Академия, 2018. - 256с. - (Профессиональное образование). - Прил.: с. 234-250. - Библиогр.: с. 251. - ISBN 978-5-4468-7121-6 5 экз.
3. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.

4.1.2. Дополнительная литература:

1. Солопова В.А. Охрана труда на предприятии [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.А. Солопова. — Электрон. текстовые данные. — Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017. — 126 с. — 978-5-7410-1686-2. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/71306.html>

4.1.3. Методическая литература:

- Методические указания для практических занятий
- Методические указания для самостоятельных занятий

4.1.4. Интернет-ресурсы:

1. <http://biblioclub.ru> ЭБС «Университетская библиотека онлайн»;
2. www.elibrary.ru Научная электронная библиотека e-library;
3. www.library.stavsu.ru Электронная библиотека и электронный каталог научной библиотеки СКФУ;
4. www.window.edu.ru Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам».

4.2. Программное обеспечение:

- Microsoft Windows Профессиональная – (Договор № 01-эа/13 от 25.02.2013.). Бессрочная лицензия. Дата окончания срока поддержки (обновления) 10.01.2023г.
- Microsoft Office Standard 2013– (Договор № 01-эа/13 от 25.02.2013.). Бессрочная лицензия. Дата окончания срока поддержки (обновления) 11.04.2023 г.

4.3. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»

Парты, стулья, наглядные пособия

Мультимедийное оборудование:

- Маркерная доска – 1 штука
- Проектор EPSON EB-433 WI + потолочное крепление – 1 штука
- Компьютер в сборе в Core i3-2100/4096/250/DVD+RW – 1 штука

Лаборатория Учебная кухня ресторана

- Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Фритюрница;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф холодильный;
- Шкаф морозильный;
- Шкаф шоковой заморозки;

- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина;
- Планетарный миксер;
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина с капучинатором;
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;
- Моечная ванна двухсекционная.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, собеседования и контрольной работы.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Перечень подтверждаемых компетенций
---	--	--

<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; • оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; • организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; • применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; • соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; • порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; • виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных 	<p><i>Собеседование</i> <i>Контрольная работа</i></p>	<p>ОК 01,02,04,05,07,10,11 ПК 3.1.- ПК 3.7.</p>
---	---	---

<p>приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none">• ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;• рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;• актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;• способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;• правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;• виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.		
--	--	--