Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 23.09.2023 17:56:10
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске
Отделение СПО Школы Кавказского гостеприимства

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР
М.В. Мартыненко
«15» 09 2020 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

МДК.02.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ
КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Специальность СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения очная

Учебный план 2020 года

РАССМОТРЕНО:
Предметно-цикловой комиссией

Протокол № 3 от «12» 09.2020

Председатель ПЦК
С.С. Луста

СОГЛАСОВАНО:

Учебно-методической комиссией

Протокол № 8 от «15» 04.2020

Председатель УМК института
А.Б. Нарыжная

Директор ООО «Кавпродконтраст»

С.М. Еремин

РАЗРАБОТАНО:

Преподаватель

С.С. Луста

«2» 01 2020 г.

Пятигорск, 20 09 г.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске
Отделение СПО Школы Кавказского гостеприимства

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
М.В. Мухоманов
15.04.2020г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

МДК.02.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ
КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Специальность: СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения очная

Учебный план 2020 года

РАССМОТРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией

Протокол № 5 от «12» 04 2020г.

Председатель ПЦК

С.С. Луета

СОГЛАСОВАНО:

Учебно-методической комиссией

Протокол № 8 от «15» 04, 2020г.

Председатель УМК института

А.Б. Нарыжная А.Б. Нарыжная

Директор ООО «Кавпродконтракт»

С.М. Еремин С.М. Еремин

РАЗРАБОТАНО:

Преподаватель

С.С. Луета

«12» марта 2020г.

Пятигорск, 2020г.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

ПМ.02 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»

МДК.02.01 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины МДК.02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа учебной дисциплины МДК.02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» 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.02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» относится к профессиональному модулю ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», 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:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

1.4. Перечень формируемых компетенций

В результате освоения учебной дисциплины студент должен овладевать следующими компетенциями:

Общими компетенциями:

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.

Профессиональными компетенциями:

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет:

582 академических часа, из них:

396 академических часов – аудиторные занятия,

186 академических часа – самостоятельная работа.

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				Формы текущего контроля успеваемости (по разделам дисциплины)	Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРС		
5 семестр								
1.	Тема 1. Значение холодных блюд и закусок в питании.	5	2	2	-	2	собеседование	
2.	Тема 2. Классификация, ассортимент, пищевая ценность.	5	2	2	-	2	собеседование	
3.	Тема 3. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд.	5	2	2	-	2	собеседование	
4.	Тема 4. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску холодных блюд и закусок.	5	2	2	-	2	собеседование	
5.	Тема 5. . Организация технологической линии по приготовлению соусов, бутербродов и сложных салатов.	5	2	2	-	2	собеседование	
6.	Тема 6. Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления соусов, бутербродов и сложных салатов.	5	2	2	-	2	собеседование	
7.	Тема 7. Организация рабочего места повара в холодном цехе при приготовлении бутербродов и сложных салатов.	5	2	2	-	2	собеседование	
8.	Тема 8. Приготовления бутербродов и сложных салатов.	5	2	2	-	2	собеседование	
9.	Тема 9. . Вкусовые добавки для сложных холодных соусов.	5	2	2	-	2	собеседование	

10.	Тема 10. Ассортимент вкусовых добавок.	5	2	2	-	2	собеседование
11.	Тема 11. Назначение вкусовых добавок.	5	2	2	-	2	собеседование
12.	Тема 12. Варианты использования.	5	2	2	-	2	собеседование
13.	Тема 13. Технологические процессы приготовления соусов на растительном масле к холодным блюдам и закускам.	5	2	2	-	2	собеседование
14.	Тема 14. Ассортимент, технология приготовления соусов на растительном масле.	5	2	2	-	2	собеседование
15.	Тема 15. Соус майонез и его производные.	5	2	2	-	2	собеседование
16.	Тема 16. Назначение, требования к качеству, режимы хранения и реализации.	5	2	2	-	2	собеседование
17.	Тема 17. Технологические процессы приготовления масляных смесей.	5	2	2	-	2	собеседование
18.	Тема 18. Ассортимент, технология приготовления масляных смесей.	5	2	2	-	2	собеседование
19.	Тема 19. Назначение, требования к качеству	5	2	2	-	2	собеседование
20.	Тема 20. Режимы хранения и реализации.	5	2	2	-	2	собеседование
21.	Тема 21.. Технологические процессы приготовления заправок на растительном масле к холодным блюдам и закускам.	5	2	2	-	2	собеседование
22.	Тема 22. Ассортимент, технология приготовления заправок на растительном масле.	5	2	2	-	2	собеседование
23.	Тема 23. Назначение, требования к качеству.	5	2	2	-	2	собеседование
24.	Тема 24. Режимы хранения и реализации.	5	2	2	-	2	собеседование
25.	Тема 25. Технологические процессы приготовления соусов на уксусе к холодным блюдам и закускам.	5	2	2	-	2	собеседование
26.	Тема 26. Ассортимент, технология приготовления соусов на уксусе.	5	2	2	-	2	собеседование
27.	Тема 27. Маринады, соус-хрен.	5	2	2	-	2	собеседование

28.	Тема 28. Назначение, требования к качеству, режимы хранения и реализации.	5	2	2	-	2	собеседование
29.	Тема 29. Соусы промышленного производства.	5	2	2	-	2	собеседование
30.	Тема 30. Ассортимент, сырье для соусных концентратов, процессы производства.	5	2	2	-	2	собеседование
31.	Тема 31. Назначение, требования к качеству	5	2	2	-	2	собеседование
32.	Тема 32. Режимы хранения и реализации.	5	2	2	-	2	собеседование
33.	Тема 33. Способы декорирование блюд сложными холодными соусами.	5	2	2	-	2	собеседование
34.	Тема 34. Правила соусной композиции сложных холодных соусов.	5	2	4	-	2	собеседование
35.	Тема 35. Сочетание соусов. Способы и варианты подачи.	5	2	4	-	2	собеседование
36.	Тема 36. Технологические процессы приготовления гарниров к холодным блюдам и закускам.	5	2	4	-	3	собеседование
37.	Тема 37. Технология приготовления рыбного и мясного желе, сложного овощного гарнира. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.	5	2	4	-	4	собеседование
38.	Тема 38. Технологический процесс приготовления бутербродов.	5	2	4	-	4	собеседование
39.	Тема 39. Технология приготовления открытых бутербродов: сложных, закусочных (канапе), закрытых, горячих бутербродов, тортов бутербродных, закусок из хлеба.	5	2	4	-	4	собеседование
40.	Тема 40. Особенности оформления, требования к качеству, режимы хранения и реализации. Сочетаемость хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами.	5	2	4	-	4	собеседование
41.	Тема 41. Технологический процесс приготовления сложных салатов. Технология приготовления сложных салатов, салатов-коктейлей. Требования к качеству, современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску. Условия и сроки хранения.	5	2	4	-	4	собеседование

42.	Тема 42. Технологический процесс приготовления сложных закусок из овощей. Технология приготовления сложных закусок из грибов.	5	2	4	-	4	собеседование
Всего за 5 семестр:			84	102	-	97	Диф. зачет
6 семестр							
43.	Тема 43. Требования к качеству, современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску. Условия и сроки хранения.	6	2	2	-	2	собеседование
44.	Тема 44. Технологический процесс приготовления сложных закусок из яиц и сыра.	6	2	2	-	2	собеседование
45.	Тема 45. Требования к качеству, современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску.	6	2	2	-	2	собеседование
46.	Тема 46. Условия и сроки хранения.	6	2	2	-	2	собеседование
47.	Тема 47. Правила подачи сложных холодных блюд и закусок.	6	2	2	-	2	собеседование
48.	Тема 48. Методы сервировки, последовательность и особенности подачи, подбор посуды и приборов.	6	2	2	-	2	собеседование
49.	Тема 49. Правила выбора и вина и других алкогольных напитков.	6	2	2	-	2	собеседование
50.	Тема 50. Характеристика рыбных гастрономических продуктов.	6	2	2	-	2	собеседование
51.	Тема 51. Организация технологической линии по приготовлению сложных холодных блюд и закусок из рыбы и рыбной гастрономии.	6	2	2	-	2	собеседование
52.	Тема 52. Технологические процессы приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы.	6	2	2	-	2	собеседование
53.	Тема 53. Технологический процесс приготовления заливных блюд из рыбы.	6	2	2	-	2	собеседование
54.	Тема 54. Технологический процесс приготовления сложных холодных закусок из нерыбного водного сырья.	6	2	2	-	2	собеседование

55.	Тема 55. Правила подачи сложных холодных блюд из рыбы.	6	2	2	-	2	собеседование
56.	Тема 56. Характеристика мясных гастрономических продуктов.	6	2	2	-	2	собеседование
57.	Тема 57. Организация технологической линии по приготовлению сложных холодных блюд и закусок из мяса и домашней птицы.	6	2	2	-	2	собеседование
58.	Тема 58. Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления сложных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических продуктов, домашней птицы.	6	2	2	-	2	собеседование
59.	Тема 59. Организация рабочего места повара в холодном цехе при приготовлении сложных блюд и закусок из мяса и птицы.	6	2	2	-	2	собеседование
60.	Тема 60. Техническое оснащение технологического процесса, безопасные условия эксплуатации механического, холодильного оборудования и инвентаря.	6	2	2	-	2	собеседование
61.	Тема 61. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из мяса и мясных продуктов.	6	2	2	-	2	собеседование
62.	Тема 62. Ассортимент, характеристика, технология приготовления.	6	2	2	-	2	собеседование
63.	Тема 63. Гарниры и соусы, рекомендуемые к блюдам из мяса и мясных продуктов, особенности оформления и отпуска.	6	2	2	-	2	собеседование
64.	Тема 64. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	6	2	2	-	2	собеседование
65.	Тема 65. Технологический процесс приготовления заливных блюд из мяса и мясопродуктов.	6	2	2	-	2	собеседование
66.	Тема 66. Подготовка сырья, технология приготовления ланспика, процессы, происходящие при приготовлении.	6	2	2	-	2	собеседование
67.	Тема 67. Технология приготовления заливных блюд из мяса. Гарниры, особенности приготовления и отпуска.	6	2	2	-	2	собеседование
68.	Тема 68. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	6	2	2	-	2	собеседование
69.	Тема 69. Технологический процесс приготовления сложных холодных закусок из	6	2	2	-	2	собеседование

	мяса и мясных продуктов.						
70.	Тема 70. Ассортимент, характеристика, технология приготовления и отпуска.	6	2	2	-	2	собеседование
71.	Тема 71. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации	6	2	2	-	2	собеседование
72.	Тема 72. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд и закусок из птицы.	6	2	2	-	2	собеседование
73.	Тема 73. Ассортимент, характеристика, технология приготовления.	6	2	4	-	2	собеседование
74.	Тема 74. Гарниры и соусы, рекомендуемые к блюдам и закускам из птицы, особенности оформления и отпуска.	6	2	4	-	2	собеседование
75.	Тема 75. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	6	2	4	-	2	собеседование
76.	Тема 76. Правила подачи сложных холодных блюд из мяса и домашней птицы.	6	2	4	-	2	собеседование
77.	Тема 77. Декорирование блюд сложными холодными соусами. Техника приготовления украшений для сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы.	6	2	4	-	2	собеседование
78.	Тема 78. Методы сервировки, последовательность и особенности подачи, подбор посуды и приборов.	6	2	4	-	2	собеседование
79.	Тема 79. Характеристика горячих закусок. Организация технологической линии по приготовлению горячих закусок.	6	2	4	-	2	собеседование
80.	Тема 80. Технологический процесс приготовления соусов для горячих закусок.	6	2	4	-	2	собеседование
81.	Тема 81. Технологический процесс приготовления горячих закусок из овощей, грибов, яиц.	6	2	4	-	2	собеседование
82.	Тема 82. Технологический процесс приготовления горячих закусок из рыбы и морепродуктов.	6	2	4	-	2	собеседование
83.	Тема 83. Технологический процесс приготовления горячих закусок из мяса, мясопродуктов и птицы. Правила подачи горячих закусок.	6	2	4	-	2	собеседование
84.	Тема 84. Методы контроля безопасности продуктов.	6	2	4	-	2	собеседование

85.	Тема 85. Методы контроля безопасности процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.	6	2	4	-	2	собеседование
86.	Тема 86. Методы контроля безопасности процессов приготовления и хранения готовых горячих закусок.	6	2	4	-	2	собеседование
87.	Тема 87. Риски в области безопасности приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.	6	2	4	-	1	собеседование
Итого за 6 семестр			90	120	-	89	Экзамен
ИТОГО:			174	222	-	186	Дифф.зачет Экзамен

2.2. Наименование и краткое содержание лекций

№	Наименование разделов и тем дисциплины, их краткое содержание	Использование активных и интерактивных форм	Часы
5 семестр			
1.	Тема 1. Значение холодных блюд и закусок в питании. История происхождения холодных блюд и закусок. Холодные блюда и закуски как апетайзеры.		2
2.	Тема 2. Классификация, ассортимент, пищевая ценность. Классификация холодных блюд и закусок. Ассортимент холодных блюд и закусок. Пищевая ценность холодных блюд и закусок.		2
3.	Тема 3. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд. Рациональное использование продуктов питания при приготовление холодных блюд и закусок. Совместимость сырья в холодных закусках, фальсификация продуктов питания при приготовлении холодных блюд и закусок.		2
4.	Тема 4. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску холодных блюд и закусок. Современные виды механической обработке продуктов питания при приготовлении холодных блюд и закусок.	Мультимедийная лекция	2

	Современные требования к приготовлению и оформлению холодных блюд и закусок, отпуск блюд в современных ресторанах.		
5.	Тема 5. Организация технологической линии по приготовлению соусов, бутербродов и сложных салатов. Организация технологической линии, с использованием технологического оборудования, предварительная подготовка продуктов питания для приготовления.		2
6.	Тема 6. Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления соусов, бутербродов и сложных салатов. Организация рабочего дня, соблюдение правил и санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления.		2
7.	Тема 7. Организация рабочего места повара в холодном цехе при приготовлении бутербродов и сложных салатов. Правила организации рабочего места повара в холодном цехе, внешний вид.		2
8.	Тема 8. Приготовления бутербродов и сложных салатов. Безопасные условия эксплуатации механического, холодильного оборудования и инвентаря, инструментов в процессе приготовления бутербродов и сложных салатов.	Мультимедийная лекция	2
9.	Тема 9. Вкусовые добавки для сложных холодных соусов. Виды вкусовых добавок, правила сочетаемости для сложных холодных соусов.		2
10.	Тема 10. Ассортимент вкусовых добавок. Ассортимент вкусовых добавок для приготовления сложных холодных блюд и закусок.		2
11.	Тема 11. Назначение вкусовых добавок. Вкусовые добавки подходящие для приготовления сложных холодных соусов, сочетание вкусовых добавок для приготовления сложных холодных соусов.		2
12.	Тема 12. Варианты использования. Варианты использования вкусовых добавок.		2
13.	Тема 13. Технологические процессы приготовления соусов на растительном масле к холодным блюдам и закускам. Технологические процессы приготовления соусов на растительном масле. Виды и производные. Вкусовые добавки для соусов на растительном масле.		2
14.	Тема 14. Ассортимент, технология приготовления соусов на растительном масле. Ассортимент соусов на растительном масле.	Мультимедийная лекция	2

	Технология приготовления, основные правила.		
15.	Тема 15. Соус майонез и его производные. Технология приготовления соуса майонез, основные составляющие. Производные соуса майонез, виды, технология приготовления.		2
16.	Тема 16. Назначение, требования к качеству, режимы хранения и реализации. Назначение соуса майонез, требование к качеству, режимы хранения и сроки реализации.		2
17.	Тема 17. Технологические процессы приготовления масляных смесей. Технологические процессы, виды масляных смесей, особенности приготовления.		2
18.	Тема 18. Ассортимент, технология приготовления масляных смесей. Ассортимент, технологическая карта, фальсификация продуктов.		2
19.	Тема 19. Назначение, требования к качеству. Назначение и применения масляных смесей, требование к качеству.		2
20.	Тема 20. Режимы хранения и реализации. Режимы хранения масляных смесей, сроки реализации.		2
21.	Тема 21.. Технологические процессы приготовления заправок на растительном масле к холодным блюдам и закускам. История происхождения заправок. Технология приготовления заправок, виды заправок на растительном масле.		2
22.	Тема 22. Ассортимент, технология приготовления заправок на растительном масле. Заправки в ассортименте, особенности приготовления заправок на растительном масле.		2
23.	Тема 23. Назначение, требования к качеству. Назначение заправок, требование к качеству, фальсификация продуктов.		2
24.	Тема 24. Режимы хранения и реализации. Режимы хранения масляных заправок, сроки реализации.		2
25.	Тема 25. Технологические процессы приготовления соусов на уксусе к холодным блюдам и закускам. Технологические процессы используемые при приготовлении соусов на уксусе. Виды холодных закусок сочетающихся с соусами на уксусе.		2
26.	Тема 26. Ассортимент, технология приготовления соусов на уксусе. Ассортимент и технология приготовления, виды соусов на уксусе.	Мультимедийная лекция	2
27.	Тема 27. Маринады, соус-хрен. История маринадов, происхождение соус-хрена. Технологические процессы и технология приготовления. Сочетаемость с блюдами.		2

28.	Тема 28. Назначение, требования к качеству, режимы хранения и реализации. Назначение соуса-хрен, требование к качеству готового продукта, режимы и сроки хранения, сроки реализации.		2
29.	Тема 29. Соусы промышленного производства. Соусы промышленного производства, виды соусов, технология приготовления соусов на предприятиях в масштабных количествах.		2
30.	Тема 30. Ассортимент, сырье для соусных концентратов, процессы производства. Ассортимент соусов промышленного производства, виды соусных концентратов, процессы промышленного производства.		2
31.	Тема 31. Назначение, требования к качеству. Назначение соусов промышленного производства, требование к качеству, фальсификация продуктов на предприятиях.		2
32.	Тема 32. Режимы хранения и реализации. Режимы хранения соусов производственных и сроки реализации.		2
33.	Тема 33. Способы декорирование блюд сложными холодными соусами. История декорирования блюд сложными холодными соусами, классические способы декорирования, современные способы декорирования.		2
34.	Тема 34. Правила соусной композиции сложных холодных соусов. Правила соусной композиции.		2
35.	Тема 35. Сочетание соусов. Способы и варианты подачи. Сочетание соусов, правила подбора соусов для сложных холодных блюд и закусок. Способы подачи сложных холодных соусов. Варианты оформления и подачи.		2
36.	Тема 36. Технологические процессы приготовления гарниров к холодным блюдам и закускам. Технологические процессы при приготовлении гарниров к холодным блюдам и закускам. Виды гарниров.		2
37.	Тема 37. Технология приготовления рыбного и мясного желе, сложного овощного гарнира. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. История происхождения рыбного и мясного желе. Виды. Правила оформления и подачи. Требование к качеству мясного и рыбного желе. Режимы и правила хранения мясного и рыбного желе, сроки реализации.	Мультимедийная лекция	2

38.	Тема 38. Технологический процесс приготовления бутербродов. Технологические процессы приготовления открытых бутербродов, технологические процессы приготовления закрытых бутербродов.		2
39.	Тема 39. Технология приготовления открытых бутербродов: сложных, закусочных (канапе), закрытых, горячих бутербродов, тортов бутербродных, закусок из хлеба. Виды открытых бутербродов, технология приготовления, виды закрытых бутербродов, технология приготовления.		2
40.	Тема 40. Особенности оформления, требования к качеству, режимы хранения и реализации. Сочетаемость хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами. Особенности приготовления открытых бутербродов, особенности приготовления закрытых бутербродов. Приготовление изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста. Технологические процессы и технология приготовления.		2
41.	Тема 41. Технологический процесс приготовления сложных салатов. Технология приготовления сложных салатов, салатов-коктейлей. Требования к качеству, современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску. Условия и сроки хранения. Технологические процессы приготовления сложных салатов. Виды сложных салатов. Технология приготовления сложных салатов, виды салатов-коктейлей, требования к качеству, современные требования к приготовлению сложных салатов. Требование к качеству. Современные требования к оформлению, отпуск готовой продукции. Условия хранения сложных салатов и сроки реализации.		2
42.	Тема 42. Технологический процесс приготовления сложных закусок из овощей. Технология приготовления сложных закусок из грибов. Технологические процессы приготовления сложных закусок из овощей, виды сложных закусок и овощей. Технология приготовления сложных закусок из грибов. Виды закусок.	Мультимедийная лекция	2
Всего за 5 семестр:			84
6 семестр			
43.	Тема 43. Требования к качеству, современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску. Условия и сроки хранения. Требования к качеству сложных закусок из овощей. Современные требования к приготовлению закусок из		2

	овощей. Требования к оформлению, условия хранения и сроки реализации готовой продукции.		
44.	Тема 44. Технологический процесс приготовления сложных закусок из яиц и сыра. Технологические процессы приготовления сложных закусок из яиц и сыра. Виды закусок.		2
45.	Тема 45. Требования к качеству, современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску. Требования к качеству закусок из яиц и сыра. Современные требования к приготовлению, современные требования к оформлению отпуску готовой продукции.		2
46.	Тема 46. Условия и сроки хранения. Условия хранения сложных холодных закусок из яиц и сыра, сроки реализации готовой продукции.		2
47.	Тема 47. Правила подачи сложных холодных блюд и закусок. История правильной подачи сложных холодных блюд и закусок. Правила современной подачи.		2
48.	Тема 48. 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
49.	Тема 49. Правила выбора и 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
50.	Тема 50. Характеристика рыбных гастрономических продуктов. Виды гастрономических рыбных продуктов, характеристика.		2
51.	Тема 51. Организация технологической линии по приготовлению сложных холодных блюд и закусок из рыбы и рыбной гастрономии. Организация технологической линии, виды блюд из рыбной гастрономии.	Мультимедийная лекция	2
52.	Тема 52. Технологические процессы приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы. Технологические процессы применяемы при приготовление сложных холодных блюд и закусок из рыбы.		2
53.	Тема 53. Технологический процесс приготовления заливных блюд из рыбы. Технология приготовления и виды заливных блюд из рыбы.		2

54.	Тема 54. Технологический процесс приготовления сложных холодных закусок из нерыбного водного сырья. Технология приготовления и виды холодных закусок из нерыбного сырья.		2
55.	Тема 55. Правила подачи сложных холодных блюд из рыбы. Правила подачи сложных холодных блюд из рыбы. Современные требования.		2
56.	Тема 56. Характеристика мясных гастрономических продуктов. Характеристика и виды гастрономических продуктов.		2
57.	Тема 57. Организация технологической линии по приготовлению сложных холодных блюд и закусок из мяса и домашней птицы. Виды сложных холодных блюд и закусок из мяса и домашней птицы.		2
58.	Тема 58. Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления сложных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических продуктов, домашней птицы. Соблюдение санитарных норм, гигиены при приготовлении мяса и мясных гастрономических продуктов, определения качества мясной гастрономии.		2
59.	Тема 59. Организация рабочего места повара в холодном цехе при приготовлении сложных блюд и закусок из мяса и птицы. Организация рабочего места, правила рабочего дня.	Мультимедийная лекция	2
60.	Тема 60. Техническое оснащение технологического процесса, безопасные условия эксплуатации механического, холодильного оборудования и инвентаря. Правила безопасного использования инвентаря и технологического оборудования.		2
61.	Тема 61. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из мяса и мясных продуктов. Технологический процесс приготовления, виды сложных холодных блюд из мяса и мясных гастрономических продуктов.		2
62.	Тема 62. Ассортимент, характеристика, технология приготовления. Ассортимент мясных гастрономических продуктов, характеристика сырья, технология приготовления холодных блюд и закусок из мясной гастрономии.		2
63.	Тема 63. Гарниры и соусы, рекомендуемые к блюдам из мяса и мясных продуктов, особенности оформления и отпуска. Виды гарниров и соусов. Современные требования к оформлению и отпуску готовой продукции.		2
64.	Тема 64. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		2

	Требования к качеству блюд из мяса и мясной гастрономии , режимы и условия хранения и сроки реа		
65.	Тема 65. Технологический процесс приготовления заливных блюд из мяса и мясопродуктов. Подготовка сырья, технология приготовления ланспика, процессы, происходящие при приготовлении.		2
66.	Тема 66. Подготовка сырья, технология приготовления ланспика, процессы, происходящие при приготовлении. Технологическая карта приготовления ланспика, особенности, технологический процесс.		2
67.	Тема 67. Технология приготовления заливных блюд из мяса. Гарниры, особенности приготовления и отпуска. Виды гарниров. Особенности приготовления и отпуска готовой продукции.		2
68.	Тема 68. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Требование к качеству готовой продукции. Режимы хранения и сроки реализации.		2
69.	Тема 69. Технологический процесс приготовления сложных холодных закусок из мяса и мясных продуктов. Виды сложных холодных блюд..	Мультимедийная лекция	2
70.	Тема 70. Ассортимент, характеристика, технология приготовления и отпуска. Ассортимент мясных продуктов, характеристика сырья, технология приготовления.		2
71.	Тема 71. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Требование к качеству продуктов и к готовой продукции. Режимы хранения и сроки реализации.		2
72.	Тема 72. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд и закусок из птицы. Виды птицы, правила приготовления, технология приготовления.		2
73.	Тема 73. Ассортимент, характеристика, технология приготовления. Ассортимент, характеристика и особенности технологии приготовления.		2
74.	Тема 74. Гарниры и соусы, рекомендуемые к блюдам и закускам из птицы, особенности оформления и отпуска. Ассортимент, характеристика и особенности технологии приготовления.		2
75.	Тема 75. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Требования к качеству режимы хранения и сроки реализации.		2
76.	Тема 76. Правила подачи сложных холодных блюд из мяса и домашней птицы.		2

	Правила подачи, современные требования.		
77.	Тема 77. Декорирование блюд сложными холодными соусами. Техника приготовления украшений для сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы. Техника приготовления украшений для сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы.		2
78.	Тема 78. Методы сервировки, последовательность и особенности подачи, подбор посуды и приборов. Современные требования и методы сервировки, последовательность и особенности подачи, подбор посуды и приборов.		2
79.	Тема 79. Характеристика горячих закусок. Организация технологической линии по приготовлению горячих закусок. Требования к качеству, режимы реализации. Последовательность и температура подачи. Классификация, ассортимент, пищевая ценность. Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления горячих закусок. Организация рабочего места повара в горячем цехе. Техническое оснащение технологического процесса, безопасные условия эксплуатации механического, теплового оборудования и инвентаря.		2
80.	Тема 80. Технологический процесс приготовления соусов для горячих закусок. Ассортимент, технология приготовления сметанных, молочных и томатных соусов. Подбор и сочетание соусов для горячих закусок. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		2
81.	Тема 81. Технологический процесс приготовления горячих закусок из овощей, грибов, яиц. Ассортимент, характеристика, технология приготовления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		2
82.	Тема 82. Технологический процесс приготовления горячих закусок из рыбы и морепродуктов. Ассортимент, характеристика, технология приготовления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		2
83.	Тема 83. Технологический процесс приготовления горячих закусок из мяса, мясопродуктов и птицы. Правила подачи горячих закусок. Ассортимент, характеристика, технология приготовления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Правила выбора вина и других алкогольных напитков. Методы сервировки, последовательность и особенности подачи, подбор посуды и приборов.		2
84.	Тема 84. Методы контроля безопасности продуктов. Требования и основные критерии оценки качества		2

	продуктов. Дополнительных ингредиентов канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов.		
85.	Тема 85. Методы контроля безопасности процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции. Органолептические и физико-химические методы контроля. Риски в области безопасности приготовления и хранения готовой сложной холодной продукции.	Мультимедийная лекция	2
86.	Тема 86. Методы контроля безопасности процессов приготовления и хранения готовых горячих закусок. Органолептические и физико-химические методы контроля.		2
87.	Тема 87. Риски в области безопасности приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции. Качество продуктов питания, неправильные меры хранения.		2
	Всего за 6 семестр:		90
	Всего за год:		174

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. Значение холодных блюд и закусок в питании. Рассмотрение всех видов холодных блюд и закусок. Приготовление бутербродов и сложных салатов.		2
2.	Тема 2. Классификация, ассортимент, пищевая ценность. Классификация холодных блюд и закусок, расчет пищевой ценности.	Видео-практикум	2
3.	Тема 3. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд. Совместимость сырья, фальсификация.		2
4.	Тема 4. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску холодных		2

	блюд и закусок. Современные требования к приготовлению, рассмотрение оборудования.		
5.	Тема 5. Организация технологической линии по приготовлению соусов, бутербродов и сложных салатов. Приготовление соусов, бутербродов и сложных салатов.		2
6.	Тема 6. Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления соусов, бутербродов и сложных салатов. Соблюдение необходимых мер предосторожности при приготовлении соусов, бутербродов и сложных салатов.		2
7.	Тема 7. Организация рабочего места повара в холодном цехе при приготовлении бутербродов и сложных салатов. Правила организации работы повара в холодном цехе.		2
8.	Тема 8. Приготовления бутербродов и сложных салатов. Приготовление бутербродов открытых, закрытых, канапе, сложных салатов.		2
9.	Тема 9. . Вкусовые добавки для сложных холодных соусов. Использование вкусовых добавок в приготовление сложных холодных соусов.		2
10.	Тема 10. Ассортимент вкусовых добавок. Ассортимент вкусовых добавок.		2
11.	Тема 11. Назначение вкусовых добавок. Назначение вкусовых добавок.		2
12.	Тема 12.Варианты использования. Варианты использования вкусовых добавок.		2
13.	Тема 13. Технологические процессы приготовления соусов на растительном масле к холодным блюдам и закускам. Приготовление соусов на растительном масле.		2
14.	Тема 14. Ассортимент, технология приготовления соусов на растительном масле. Приготовление соусов на растительном масле.		2
15.	Тема 15. Соус майонез и его производные. Приготовления соуса майонез.		2
16.	Тема 16. Назначение, требования к качеству, режимы хранения и реализации. Приготовление производных соуса майонез.		2
17.	Тема 17. Технологические процессы приготовления масляных смесей. Приготовление масляных смесей.		2
18.	Тема 18. Ассортимент, технология приготовления масляных смесей. Приготовление масляных смесей.		2

19.	Тема 19. Назначение, требования к качеству. Требование к качеству, органолептические показатели, бракеражный лист.		2
20.	Тема 20. Режимы хранения и реализации. Режимы хранения и реализация.		2
21.	Тема 21. Технологические процессы приготовления заправок на растительном масле к холодным блюдам и закускам. Приготовление заправок на растительном масле.	Видео-практикум	2
22.	Тема 22. Ассортимент, технология приготовления заправок на растительном масле. Приготовление заправок на растительном масле.		2
23.	Тема 23. Назначение, требования к качеству. Назначение, требование к качеству.		2
24.	Тема 24. Режимы хранения и реализации. Режимы хранения и реализации.		2
25.	Тема 25. Технологические процессы приготовления соусов на уксусе к холодным блюдам и закускам. Приготовление соусов на уксусе.		2
26.	Тема 26. Ассортимент, технология приготовления соусов на уксусе. Приготовление соусов на уксусе.		2
27.	Тема 27. Маринады, соус-хрен. Знакомство с маринадным оборудованием, приготовление маринада.		2
28.	Тема 28. Назначение, требования к качеству, режимы хранения и реализации. Органолептические показатели, бракеражный лист.		2
29.	Тема 29. Соусы промышленного производства. Изучение соусов промышленного производства, приготовление.		2
30.	Тема 30. Ассортимент, сырье для соусных концентратов, процессы производства. Приготовление соусов промышленного производства.		2
31.	Тема 31. Назначение, требования к качеству. Органолептические показатели. Бракеражный лист.		2
32.	Тема 32. Режимы хранения и реализации. Режимы и способы хранения.		2
33.	Тема 33. Способы декорирования блюд сложными холодными соусами. Приготовление сложных холодных соусов. Декорирование блюд.	Видео-практикум	2
34.	Тема 34. Правила соусной композиции сложных холодных соусов. 1. Приготовление сложных соусов. 2. Соусные композиции.		2 2

35.	Тема 35.Сочетание соусов. Способы и варианты подачи. 1. Приготовление разных видов соусов их сочетание. 2. Способы и варианты подачи.		2 2
36.	Тема 36. Технологические процессы приготовления гарниров к холодным блюдам и закускам. 1. Приготовление гарниров. 2. Изучение видов гарниров.		2 2
37.	Тема 37. Технология приготовления рыбного и мясного желе, сложного овощного гарнира. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. 1. Приготовление мясного и рыбного желе. 2. Требование к качеству.		2 2
38.	Тема 38. Технологический процесс приготовления бутербродов. 1. Приготовление простых бутербродов. 2.Приготовление простых холодных бутербродов.		2 2
39.	Тема 39. Технология приготовления открытых бутербродов: сложных, закусочных (канапе), закрытых, горячих бутербродов, тортов бутербродных, закусок из хлеба. 1. Приготовление бутербродов сложных, горячих. 2. Приготовление тортов бутербродных, закусок из хлеба.		2 2
40.	Тема 40. Особенности оформления, требования к качеству, режимы хранения и реализации. Сочетаемость хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами. 1. Приготовление бутербродов. Оформление. 2. Органолептические показатели, бракеражный лист.		2 2
41.	Тема 41. Технологический процесс приготовления сложных салатов. Технология приготовления сложных салатов, салатов-коктейлей. Требования к качеству, современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску. Условия и сроки хранения. 1. Приготовление сложных салатов. 2. Приготовление салатов, салатов-коктейлей..	Видео-практикум	2 2
42.	Тема 42. Технологический процесс приготовления сложных закусок из овощей. Технология приготовления сложных закусок из грибов. 1. Приготовление сложных закусок из овощей. 2. Приготовление сложных закусок из грибов.		2 2
	Всего за 5 семестр:		102
6 семестр			

43.	Тема 43. Требования к качеству, современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску. Условия и сроки хранения. Органолептические показатели. Бракеражный лист.		2
44.	Тема 44. Технологический процесс приготовления сложных закусок из яиц и сыра. Приготовление сложных закусок из яиц и сыра.		2
45.	Тема 45. Требования к качеству, современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску. Органолептические показатели. Бракеражный лист.		2
46.	Тема 46. Условия и сроки хранения. Условия и сроки хранения.		2
47.	Тема 47. Правила подачи сложных холодных блюд и закусок. Приготовление сложных блюд и закусок. Правила подачи.		2
48.	Тема 48. Методы сервировки, последовательность и особенности подачи, подбор посуды и приборов. Методы сервировки. Органолептические показатели. Браеражный лист.		2
49.	Тема 49. Правила выбора и вина и других алкогольных напитков. Правила выбора вина. Винный этикет.	Видео-практикум	2
50.	Тема 50. Характеристика рыбных гастрономических продуктов. Характеристика рыбных продуктов.		2
51.	Тема 51. Организация технологической линии по приготовлению сложных холодных блюд и закусок из рыбы и рыбной гастрономии. Приготовление блюд из рыбы рыбной гастрономии.		2
52.	Тема 52. Технологические процессы приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы. Приготовление сложных холодных блюд и закусок из рыбы.		2
53.	Тема 53. Технологический процесс приготовления заливных блюд из рыбы. Приготовление заливных блюд.		2
54.	Тема 54. Технологический процесс приготовления сложных холодных закусок из нерыбного водного сырья. Приготовление сложных холодных закусок из нерыбного сырья.		2
55.	Тема 55. Правила подачи сложных холодных блюд из рыбы. Приготовление сложных холодных блюд из рыбы. Правила подачи.		2
56.	Тема 56. Характеристика мясных		2

	гастрономических продуктов. Приготовление мясных гастрономических продуктов.		
57.	Тема 57. Организация технологической линии по приготовлению сложных холодных блюд и закусок из мяса и домашней птицы. Приготовление сложных блюд и закусок из мяса и домашней птицы.		2
58.	Тема 58. Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления сложных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических продуктов, домашней птицы. Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления сложных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических продуктов, домашней птицы.		2
59.	Тема 59. Организация рабочего места повара в холодном цехе при приготовлении сложных блюд и закусок из мяса и птицы. Организация рабочего места повара в холодном цехе при приготовлении сложных блюд и закусок из мяса и птицы.		2
60.	Тема 60. Техническое оснащение технологического процесса, безопасные условия эксплуатации механического, холодильного оборудования и инвентаря. Изучение организация рабочего места повара в холодном цехе при приготовлении сложных блюд и закусок из мяса и птицы.	Видео-практикум	2
61.	Тема 61. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из мяса и мясных продуктов. Приготовления сложных холодных блюд из мяса и мясных продуктов.		2
62.	Тема 62. Ассортимент, характеристика, технология приготовления. Органолептические показатели. Бракеражный лист.		2
63.	Тема 63. Гарниры и соусы, рекомендуемые к блюдам из мяса и мясных продуктов, особенности оформления и отпуска. Приготовление гарниров и соусов к блюдам из мяса.		2
64.	Тема 64. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Органолептические показатели. Бракеражный лист.		2
65.	Тема 65. Технологический процесс приготовления заливных блюд из мяса и мясопродуктов. Приготовление заливных блюд из мяса и мясопродуктов.		2
66.	Тема 66. Подготовка сырья, технология приготовления ланспика, процессы, происходящие при приготовлении. Приготовление ланспика.		2
67.	Тема 67. Технология приготовления заливных блюд из мяса. Гарниры, особенности		2

	приготовления и отпуска. Приготовление заливных блюд из мяса, гарниры к ним.		
68.	Тема 68. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Органолептические показатели. Бракеражный лист.		2
69.	Тема 69. Технологический процесс приготовления сложных холодных закусок из мяса и мясных продуктов. Приготовление сложных холодных закусок из мяса.		2
70.	Тема 70. Ассортимент, характеристика, технология приготовления и отпуска. Органолептические показатели, бракеражный лист.		2
71.	Тема 71. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Требование к качеству. Режимы и сроки хранения.		2
72.	Тема 72. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд и закусок из птицы. Приготовление холодных блюд и закусок из птицы.	Видео-практикум	2
73.	Тема 73. Ассортимент, характеристика, технология приготовления. 1. Органолептические показатели. 2. Бракеражный лист.		2 2
74.	Тема 74. Гарниры и соусы, рекомендуемые к блюдам и закускам из птицы, особенности оформления и отпуска. 1. Приготовление гарниров и соусов к блюдам и закускам из птицы. 2. Изучение гарниров и соусов к блюдам из птицы.		2 2
75.	Тема 75. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. 1. Органолептические показатели. 2. Бракеражный лист.		2 2
76.	Тема 76. Правила подачи сложных холодных блюд из мяса и домашней птицы. 1. Правила подачи сложных холодных блюд из мяса и домашней птицы. 2. Приготовление сложных холодных блюд из птицы.		2 2
77.	Тема 77. Декорирование блюд сложными холодными соусами. Техника приготовления украшений для сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы. 1. Техника приготовления украшений для сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы. 2. Приготовление сложных холодных соусов, декорирование блюд.		2 2
78.	Тема 78. Методы сервировки, последовательность и особенности подачи, подбор посуды и приборов. 1. Методы сервировки. 2. Последовательность и особенности подачи, подбор посуды и приборов.		2 2
79.	Тема 79. Характеристика горячих закусок. Организация технологической	Видео-практикум	2

	линии по приготовлению горячих закусок. 1. Характеристика горячих закусок. 2. Приготовление горячих закусок.		2
80.	Тема 80. Технологический процесс приготовления соусов для горячих закусок. 1. Изучение технологического процесса. 2. Приготовление соусов для горячих закусок.		2 2
81.	Тема 81. Технологический процесс приготовления горячих закусок из овощей, грибов, яиц. 1. Приготовление горячих закусок из овощей, 2. Приготовление горячих закусок из грибов и яиц.		2 2
82.	Тема 82. Технологический процесс приготовления горячих закусок из рыбы и морепродуктов. 1. Приготовление горячих закусок из рыбы 2. Приготовление горячих закусок из морепродуктов.		2 2
83.	Тема 83. Технологический процесс приготовления горячих закусок из мяса, мясопродуктов и птицы. Правила подачи горячих закусок. 1. Приготовление горячих закусок из мяса, мясопродуктов и птицы. 2. Правила подачи горячих закусок.		2 2
84.	Тема 84. Методы контроля безопасности продуктов. 1. Изучение методов безопасности. 2. Методы контроля безопасности продуктов.		2 2
85.	Тема 85. Методы контроля безопасности процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции. 1. Методы контроля безопасности процессов приготовления 2. Хранение готовой холодной продукции.		2 2
86.	Тема 86. Методы контроля безопасности процессов приготовления и хранения готовых горячих закусок. 1. Методы контроля безопасности процессов Приготовления. 2. Хранения готовых горячих закусок.		2 2
87.	Тема 87. Риски в области безопасности приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции. 1. Риски в области безопасности приготовления 2. Хранения готовой сложной горячей продукции.		2 2
	Всего за 6 семестр:		120
	Всего за год:		222

2.5. Виды и содержание самостоятельной работы студента; формы контроля

№	Наименование разделов и тем дисциплины, их краткое содержание	Использование активных и интерактивных форм	Часы
	5 семестр		

1.	Тема 1. Значение холодных блюд и закусок в питании. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
2.	Тема 2. Классификация, ассортимент, пищевая ценность. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
3.	Тема 3. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
4.	Тема 4. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску холодных блюд и закусок. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
5.	Тема 5. . Организация технологической линии по приготовлению соусов, бутербродов и сложных салатов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
6.	Тема 6. Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления соусов, бутербродов и сложных салатов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
7.	Тема 7. Организация рабочего места повара в холодном цехе при приготовлении бутербродов и сложных салатов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
8.	Тема 8. Приготовления бутербродов и сложных салатов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
9.	Тема 9. . Вкусовые добавки для сложных холодных соусов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
10.	Тема 10. Ассортимент вкусовых добавок. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
11.	Тема 11. Назначение вкусовых добавок. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
12.	Тема 12. Варианты использования. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2

13.	Тема 13. Технологические процессы приготовления соусов на растительном масле к холодным блюдам и закускам. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
14.	Тема 14. Ассортимент, технология приготовления соусов на растительном масле. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
15.	Тема 15. Соус майонез и его производные. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
16.	Тема 16. Назначение, требования к качеству, режимы хранения и реализации. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
17.	Тема 17. Технологические процессы приготовления масляных смесей. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
18.	Тема 18. Ассортимент, технология приготовления масляных смесей. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
19.	Тема 19. Назначение, требования к качеству. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
20.	Тема 20. Режимы хранения и реализации.. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
21.	Тема 21.. Технологические процессы приготовления заправок на растительном масле к холодным блюдам и закускам. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
22.	Тема 22. Ассортимент, технология приготовления заправок на растительном масле. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
23.	Тема 23. Назначение, требования к качеству. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
24.	Тема 24. Режимы хранения и реализации. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
25.	Тема 25. Технологические процессы приготовления соусов на уксусе к холодным блюдам и закускам. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
26.	Тема 26. Ассортимент, технология приготовления соусов на уксусе. <i>Вид самостоятельной работы:</i>	<i>Собеседование</i>	2

	самостоятельное изучение литературы		
27.	Тема 27. Маринады, соус-хрен. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
28.	Тема 28. Назначение, требования к качеству, режимы хранения и реализации. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
29.	Тема 29. Соусы промышленного производства. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
30.	Тема 30. Ассортимент, сырье для сухих концентратов, процессы производства. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
31.	Тема 31. Назначение, требования к качеству. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
32.	Тема 32. Режимы хранения и реализации. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
33.	Тема 33. Способы декорирования блюд сложными холодными соусами. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
34.	Тема 34. Правила соусной композиции сложных холодных соусов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
35.	Тема 35. Сочетание соусов. Способы и варианты подачи. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
36.	Тема 36. Технологические процессы приготовления гарниров к холодным блюдам и закускам. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	3
37.	Тема 37. Технология приготовления рыбного и мясного желе, сложного овощного гарнира. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	4
38.	Тема 38. Технологический процесс приготовления	<i>Собеседование</i>	4

	бутербродов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы		
39.	Тема 39. Технология приготовления открытых бутербродов: сложных, закусочных (канапе), закрытых, горячих бутербродов, тортов бутербродных, закусок из хлеба. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	4
40.	Тема 40. Особенности оформления, требования к качеству, режимы хранения и реализации. Сочетаемость хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	4
41.	Тема 41. Технологический процесс приготовления сложных салатов. Технология приготовления сложных салатов, салатов-коктейлей. Требования к качеству, современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску. Условия и сроки хранения. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	4
42.	Тема 42. Технологический процесс приготовления сложных закусок из овощей. Технология приготовления сложных закусок из грибов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	4
	Всего за 5 семестр:		97
6 семестр			
43.	Тема 43. Требования к качеству, современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску. Условия и сроки хранения. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
44.	Тема 44. Технологический процесс приготовления сложных закусок из яиц и сыра. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
45.	Тема 45. Требования к качеству, современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
46.	Тема 46. Условия и сроки хранения. <i>Вид самостоятельной работы:</i>	<i>Собеседование</i>	2

	самостоятельное изучение литературы		
47.	Тема 47. Правила подачи сложных холодных блюд и закусок. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
48.	Тема 48. Методы сервировки, последовательность и особенности подачи, подбор посуды и приборов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
49.	Тема 49. Правила выбора и вина и других алкогольных напитков. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
50.	Тема 50. Характеристика рыбных гастрономических продуктов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
51.	Тема 51. Организация технологической линии по приготовлению сложных холодных блюд и закусок из рыбы и рыбной гастрономии.	<i>Собеседование</i>	2
52.	Тема 52. Технологические процессы приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
53.	Тема 53. Технологический процесс приготовления заливных блюд из рыбы. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
54.	Тема 54. Технологический процесс приготовления сложных холодных закусок из нерыбного водного сырья. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
55.	Тема 55. Правила подачи сложных холодных блюд из рыбы. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
56.	Тема 56. Характеристика мясных гастрономических продуктов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
57.	Тема 57. Организация технологической линии по приготовлению сложных холодных блюд и закусок из мяса и домашней птицы. <i>Вид самостоятельной работы:</i>	<i>Собеседование</i>	2

	самостоятельное изучение литературы		
58.	Тема 58. Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления сложных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических продуктов, домашней птицы. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
59.	Тема 59. Организация рабочего места повара в холодном цехе при приготовлении сложных блюд и закусок из мяса и птицы. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
60.	Тема 60. Техническое оснащение технологического процесса, безопасные условия эксплуатации механического, холодильного оборудования и инвентаря. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
61.	Тема 61. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из мяса и мясных продуктов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
62.	Тема 62. Ассортимент, характеристика, технология приготовления. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
63.	Тема 63. Гарниры и соусы, рекомендуемые к блюдам из мяса и мясных продуктов, особенности оформления и отпуска. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
64.	Тема 64. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
65.	Тема 65. Технологический процесс приготовления заливных блюд из мяса и мясопродуктов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
66.	Тема 66. Подготовка сырья, технология приготовления ланспика, процессы, происходящие при приготовлении. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
67.	Тема 67. Технология приготовления заливных блюд из мяса. Гарниры, особенности приготовления и отпуска. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
68.	Тема 68. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. <i>Вид самостоятельной работы:</i>	<i>Собеседование</i>	2

	самостоятельное изучение литературы		
69.	Тема 69. Технологический процесс приготовления сложных холодных закусок из мяса и мясных продуктов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
70.	Тема 70. Ассортимент, характеристика, технология приготовления и отпуска. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
71.	Тема 71. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
72.	Тема 72. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд и закусок из птицы. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
73.	Тема 73. Ассортимент, характеристика, технология приготовления. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
74.	Тема 74. Гарниры и соусы, рекомендуемые к блюдам и закускам из птицы, особенности оформления и отпуска. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
75.	Тема 75. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
76.	Тема 76. Правила подачи сложных холодных блюд из мяса и домашней птицы. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
77.	Тема 77. Декорирование блюд сложными холодными соусами. Техника приготовления украшений для сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
78.	Тема 78. Методы сервировки, последовательность и особенности подачи, подбор посуды и приборов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
79.	Тема 79. Характеристика горячих закусок. Организация технологической линии по приготовлению горячих закусок. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
80.	Тема 80. Технологический процесс приготовления соусов для горячих закусок. <i>Вид самостоятельной работы:</i>	<i>Собеседование</i>	2

	самостоятельное изучение литературы		
81.	Тема 81. Технологический процесс приготовления горячих закусок из овощей, грибов, яиц. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
82.	Тема 82. Технологический процесс приготовления горячих закусок из рыбы и морепродуктов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
83.	Тема 83. Технологический процесс приготовления горячих закусок из мяса, мясопродуктов и птицы. Правила подачи горячих закусок. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
84.	Тема 84. Методы контроля безопасности продуктов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
85.	Тема 85. Методы контроля безопасности процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
86.	Тема 86. Методы контроля безопасности процессов приготовления и хранения готовых горячих закусок. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
87.	Тема 87. Риски в области безопасности приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	1
	Итого за 6 семестр		89
	ИТОГО:		186

3. ФОРМА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (ЗАЧЕТ, ЭКЗАМЕН)

Форма контроля:

5 семестр – дифференцированный зачет;

6 семестр – экзамен.

Вопросы к экзамену

- 1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность холодных блюд и закусок.
2. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд.
- 3.Какие современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску холодных блюд и закусок вы знаете?

4. Назовите все правила соблюдения санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления соусов, бутербродов и сложных салатов.
5. Организация рабочего места повара в холодном цехе при приготовлении бутербродов и сложных салатов. Техническое оснащение технологического процесса
6. Этапы приготовления бутербродов и сложных салатов. Безопасные условия эксплуатации механического, холодильного оборудования и инвентаря, инструментов в процессе приготовления бутербродов и сложных салатов.
7. Назовите ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов .
8. Ассортимент, технология приготовления соусов на растительном масле.
9. Соус майонез и его производные.
10. Назначение, требования к качеству, режимы хранения и реализации.

11. Ассортимент, технология приготовления масляных смесей.
12. Ассортимент, технология приготовления заправок на растительном масле. Назначение, требования к качеству, режимы хранения и реализации.
13. Ассортимент, технология приготовления соусов на уксусе.
14. Ассортимент, сырье для соусных концентратов, процессы производства.
15. Правила соусной композиции сложных холодных соусов.
16. Технология приготовления рыбного и мясного желе, сложного овощного гарнира.
17. Технология приготовления открытых бутербродов: сложных, закусочных (канапе), закрытых, горячих бутербродов, тортов бутербродных, закусок из хлеба.
18. Сочетаемость хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами.
19. Технология приготовления сложных салатов, салатов-коктейлей. Требования к качеству, современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску.
20. Условия и сроки хранения сложных салатов, салатов-коктейлей.
21. Технология приготовления сложных закусок из овощей и грибов.

22. Технология приготовления сложных закусок из яиц и сыра. Требования к качеству, современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску.
23. Методы сервировки, последовательность и особенности подачи, подбор посуды и приборов.
24. Классификация, пищевая ценность, способы подготовки рыбных гастрономических продуктов.
25. Требования к качеству рыбной гастрономии.
26. Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления сложных блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов
27. Ассортимент, характеристика, технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы.
28. Подготовка сырья, технология приготовления ланспика, процессы, происходящие при приготовлении заливных блюд из рыбы.
29. Технология приготовления заливных блюд из рыбы.
30. Ассортимент, характеристика, гарниры сложных холодных закусок из нерыбного водного сырья.
31. Варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами. Техника приготовления украшений для сложных холодных блюд из рыбы.
32. Методы сервировки, последовательность и особенности подачи, подбор посуды и приборов сложных холодных блюд из рыбы.
33. Классификация, пищевая ценность, мясных гастрономических продуктов.
34. Способы подготовки мясных гастрономических продуктов мясных гастрономических продуктов.

35. Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления сложных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических продуктов, домашней птицы.
36. Организация рабочего места повара в холодном цехе при приготовлении сложных блюд и закусок из мяса и птицы.
37. Гарниры и соусы, рекомендуемые к блюдам из мяса и мясных продуктов, особенности оформления и отпуска.
38. Подготовка сырья, технология приготовления ланспика, процессы, происходящие при приготовлении заливных блюд из мяса и мясопродуктов..
39. Технология приготовления заливных блюд из мяса. Гарниры, особенности приготовления и отпуска.
40. Ассортимент, характеристика, технология приготовления и отпуска сложных холодных закусок из мяса и мясных продуктов.
41. Требования к качеству сложных холодных закусок из мяса и мясных продуктов.
42. Ассортимент, характеристика, технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из птицы.
43. Гарниры и соусы, рекомендуемые к блюдам и закускам из птицы, особенности оформления и отпуска.
44. Декорирование блюд сложными холодными соусами сложных холодных блюд из мяса и домашней птицы.
45. Техника приготовления украшений для сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы.

46. Классификация, ассортимент, пищевая ценность горячих закусок.
47. Последовательность и температура подачи горячих закусок.
48. Требования к качеству, режимы реализации горячих закусок.
49. Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления горячих закусок. Организация рабочего места повара в горячем цехе.
50. Ассортимент, технология приготовления сметанных, молочных и томатных соусов. Подбор и сочетание соусов для горячих закусок.
51. Ассортимент, характеристика, технология приготовления и отпуска горячих закусок из овощей, грибов, яиц..
52. Ассортимент, характеристика, технология приготовления и отпуска горячих закусок из рыбы и морепродуктов..
53. Ассортимент, характеристика, технология приготовления и отпуска горячих закусок из мяса, мясопродуктов и птицы..
54. Методы сервировки, последовательность и особенности подачи, подбор посуды и приборов горячих закусок.
55. Требования и основные критерии оценки качества продуктов.
56. Дополнительные ингредиенты канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов.
57. Органолептические и физико-химические методы контроля.
58. Риски в области безопасности приготовления и хранения готовой сложной холодной продукции.
59. Органолептические и физико-химические методы контроля.
60. 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. 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.
2. Рагель, С.И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С.И. Рагель. - Минск : РИПО, 2018. - 604 с. : ил., табл., схем. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-985-503-827-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=497505> (19.03.2020)
3. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06) : учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 181 с. : табл., схем. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-29809-1 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486054> ЭБС

4.1.2. Дополнительные источники:

1. Высокотехнологичные производства продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Т.В. Пилипенко [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Интермедия, 2014.— 112 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/30205>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю
2. Журнал «Пищевая промышленность», комплект
3. Информационно-аналитический журнал «Ресторанные ведомости», комплект

4.1.3. Методическая литература:

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

4.1.4. Интернет-ресурсы:

www.chefs.ru – сайт Национальной Гильдии Шеф - поваров
www.foodservice-info.ru – журнал индустрии общественного питания
www.hotres.ru – ресторанный и гостиничный бизнес
www.pitportal.ru - Вестник индустрии питания
www.frio.ru – федерация рестораторов и отельеров России

4.2. Программное обеспечение:

Специальное программное обеспечение не требуется.

4.3. Материально-техническое обеспечение дисциплины

- 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;
- Фритюрница AIRHOT;
- Погружной блендер BRAUN;
- Блендер PHILIPS;
- Планетарный миксер;
- Керамическая шнековая соковыжималка;
- Шкаф шоковой заморозки NICOLD;
- Пароконвектомат RATIONAL;
- Индукционная печь;
- Шкаф холодильный POLAIR;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф морозильный;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина для пиццы
- 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

- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с мочной ванной;
- Стеллаж передвижной;
- Мочная ванна двухсекционная.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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"> – органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; – использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; – проводить расчеты по формулам; – безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов; – выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов; – выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов; 	<p><i>Собеседование</i></p>	<p>ОК 1-9 ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.</p>

- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами
- Знать:**
- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
 - варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
 - правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
 - способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
 - требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
 - требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
 - органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
 - температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
 - ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
 - правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;

<ul style="list-style-type: none">– правила соусной композиции сложных холодных соусов;– виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;– технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;– варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;– методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;– варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;– варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;– технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;– варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;– гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;– требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;– риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;– методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.		
---	--	--

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.