

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 17:56:05
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» _____ 2023

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ
МДК.03.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ
ПРОДУКЦИИ

Специальность СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения очная

Учебный план 2020 года

РАССМОТРЕНО:
Предметно-цикловой комиссией

РАЗРАБОТАНО:

Протокол № 1 от «11» 03 2020

Председатель ПЦК
С.С. Луета

СОГЛАСОВАНО:
Учебно-методической комиссией

преподаватель
М.Б. Хапчаева
«12» марта 2020г.

Протокол № 8 от «15» 04. 2020г.

Председатель УМК института
А.Б. Нарьжная

Директор ООО «Кавпродконтракт»
С.М. Еремин

Пятигорск, 2023г.

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



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

МДК.03.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ
ПРОДУКЦИИ

Специальность СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения очная

Учебный план 2020 года

РАССМОТРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией

Протокол № 7 от «12» 03.2020

Председатель ПЦК [Signature]

С.С. Луета

СОГЛАСОВАНО:

Учебно-методической комиссией

Протокол № 8 от «15» 04.2020

Председатель УМК института
[Signature] А.Б. Нарыжная

Директор ООО «Кавпродконтракт»

[Signature] С.М. Еремин

РАЗРАБОТАНО:

Преподаватель

М.Б.Ханчаева [Signature]

«20» марта 2020 г.

Пятигорск, 2020 г.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

ПМ.03 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»

МДК.03.01 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины МДК.03.01 «Технология приготовления сложной горячей 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.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции 19.02.10 Технологи продукции общественного питания может быть использована дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовки.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина МДК.03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» относится к профессиональному модулю ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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 горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам: для сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни, из мяса кролика и нутрии, супов национальной кухни, сложных блюд из овощей, грибов и сыра национальной кухни, сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни, сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;

- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен иметь практический опыт:

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

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), результаты 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 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет:

609 академических часа, из них:

398 академических часов – аудиторные занятия,

211 академических часа – самостоятельная работа.

2.1. Учебно-тематический план учебной дисциплины

№ п/п	Наименование разделов, тем учебной дисциплины	С е м е с т р	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 занятия	СРС	
5 семестр							
1	Тема 1. Изменения, происходящие с основными пищевыми веществами при тепловой обработке продуктов.	5	2	2	-	4	Собеседование
2	Тема 2. Виды тепловой обработки продуктов.	5	2	2	-	4	Собеседование
3	Тема 3. Процессы происходящие при тепловой обработке белков; варке бульонов, яиц, молока.	5	-	2	-	4	Собеседование
4	Тема 4. Процессы происходящие при тепловой обработке белков; жарке мясных, рыбных, яичных продуктов.	5	-	2	-	4	Собеседование
5	Тема 5. Процессы происходящие при тепловой обработке жиров.	5	-	2	-	4	Собеседование
6	Тема 6. Процессы происходящие при тепловой обработке жиров: жарке овощей, мяса, рыбы.	5	-	2	-	4	Собеседование
7	Тема 7. Процессы происходящие с углеводами при тепловой обработке продуктов.	5	-	2	-	4	Собеседование
8	Тема 8. Виды супов. Супы заправочные. Супы холодные. Суп-пюре .	5	2	4	-	4	Собеседование
9	Тема 9. Супы фруктовые.	5	2	2	-	3	Собеседование
10	Тема 10. Требования к качеству, срокам и правилам хранения супов.	5	2	2	-	2	Собеседование
11	Тема 11. Технологический процесс приготовления супов.	5	2	2	-	2	Собеседование
12	Тема 12. Виды бульонов. Правила варки бульонов. Технология приготовления бульонов, за-	5	2	4	-	2	Собеседование

	правок и гарниров для сложных супов.						
13	Тема 13. Правила варки сложных супов.	5	2	4	-	2	<i>Собеседование</i>
14	Тема 14. Организация процесса приготовления супов и соусов.	5	2	2	-	2	<i>Собеседование</i>
15	Тема 15. Схема цеха приготовления супов и соусов.	5	2	2	-	2	<i>Собеседование</i>
16	Тема 16. Риски в области безопасности процессов приготовления готовых супов и соусов.	5	2	2	-	2	<i>Собеседование</i>
17	Тема 17. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов.	5	2	2	-	2	<i>Собеседование</i>
18	Тема 18. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов.	5	2	2	-	2	<i>Собеседование</i>
19	Тема 19. Требования к безопасности приготовления сложных супов.	5	2	2	-	2	<i>Собеседование</i>
20	Тема 20. Требования к безопасности хранения и подачи готовых сложных супов.	5	2	2	-	2	<i>Собеседование</i>
21	Тема 21. Технологическое оборудование супового и соусного отделения.	5	2	2	-	2	<i>Собеседование</i>
22	Тема 22. Виды производственного инвентаря для приготовления сложных супов и соусов.	5	2	2	-	2	<i>Собеседование</i>
23	Тема 23. Правила техники безопасности при приготовлении сложных супов.	5	2	2	-	2	<i>Собеседование</i>
24	Тема 24. Правила техники безопасности при приготовлении сложных соусов.	5	2	2	-	2	<i>Собеседование</i>
25	Тема 25. Технологический процесс приготовления соусов.	5	2	4	-	2	<i>Собеседование</i>
26	Тема 26. Ассортимент вкусовых добавок и варианты их использования.	5	2	2	-	2	<i>Собеседование</i>
27	Тема 27. Виды бульонов для приготовления горячих соусов: мясные бульоны - белый, красный, коричневый; рыбный.	5	2	4	-	2	<i>Собеседование</i>
28	Тема 28. Технология приготовления соусов.	5	2	2	-	2	<i>Собеседование</i>
29	Тема 29. Технология приготовления соуса белого основного на рыбном бульоне и его производных	5	2	2	-	2	<i>Собеседование</i>
30	Тема 30. Технология приготовления соуса молочного и его производных.	5	2	2	-	2	<i>Собеседование</i>
31	Тема 31. Органолептические способы. Варианты сервировки.	5	2	2	-	2	<i>Собеседование</i>
32	Тема 32. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных соусов.	5	2	2	-	2	<i>Собеседование</i>
33	Тема 33. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных соусов.	5	2	2	-	2	<i>Собеседование</i>
34	Тема 34. Технологический процесс приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра национальной кухни.	5	2	4	-	2	<i>Собеседование</i>
35	Тема 35. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей, грибов, сыра.	5	2	2	-	2	<i>Собеседование</i>

36	Тема 36. Подготовка овощей к переработке.	5	2	2	-	2	Собеседование
37	Тема 37. Способы тепловой обработки овощей. Общие сведения о процессе варки овощей.	5	2	4	-	2	Собеседование
38	Тема 38. Общие сведения о процессе жарки овощей.	5	2	2	-	2	Собеседование
39	Тема 39. Приготовление блюд из запеченных фаршированных овощей.	5	2	4	-	2	Собеседование
40	Тема 40. Организация процесса приготовления овощей, грибов и сыра. Организация производственного помещения для приготовления овощей, грибов и сыра.	5	2	4	-	2	Собеседование
41	Тема 41. Схема цеха приготовления овощей, грибов и сыра.	5	2	4	-	2	Собеседование
42	Тема 42. Риски в области безопасности процессов приготовления готовых овощей, грибов и сыра.	5	2	2	-	2	Собеседование
43	Тема 43. Требования к безопасности. Органолептические способы определения. Варианты сервировки.	5	2	2	-	2	Собеседование
44	Тема 44. Органолептические способы определения степени готовности и качества овощей, грибов и сыра.	5	2	4	-	2	Собеседование
45	Тема 45. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из овощей.	5	2	2	-	2	Собеседование
46	Тема 46. Технологическое оборудование овощного цеха.	5	2	2	-	2	Собеседование
47	Тема 47. Виды производственного инвентаря для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	5	2	2	-	2	Собеседование
48	Тема 48. Правила техники безопасности при приготовлении сложных блюд из овощей.	5	2	2	-	2	Собеседование
	Итого за 5 семестр:		86	118	-	113	Дифференцированный зачет
6 семестр							
49	Тема 49. Технологический процесс приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной японской кухни.	6	-	4	-	2	Собеседование
50	Тема 50. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд из рыбы и морепродуктов.	6	-	2	-	2	Собеседование
51	Тема 51. Температурный и санитарный режим, правила приготовления разных видов блюд из рыбы и морепродуктов.	6	-	2	-	2	Собеседование
52	Тема 52. Правила подбора горячих соусов к блюдам из рыбы и морепродуктов.	6	-	2	-	2	Собеседование
53	Тема 53. Методы приготовления блюд из рыбы и морепродуктов японской кухни.	6	2	2	-	2	Собеседование

54	Тема 54. Технология приготовления сложных блюд из жареной рыбы и морепродуктов японской кухни.	6	2	2	-	2	Собеседование
55	Тема 55. Способы жарки рыбы и морепродуктов японской кухни.	6	-	2	-	2	Собеседование
56	Тема 56. Организация технологической линии по приготовлению горячих закусок.	6	-	2	-	2	Собеседование
57	Тема 57. Общие правила запекания рыбы и морепродуктов японской кухни.	6	2	2	-	2	Собеседование
58	Тема 58. Технология приготовления блюд из рыбной и котлетной массы японской кухни.	6	2	2	-	2	Собеседование
59	Тема 59. Организация процесса приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни.	6	2	4	-	2	Собеседование
60	Тема 60. Риски в области безопасности процессов приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов.	6	2	2	-	2	Собеседование
61	Тема 61. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из рыбы и морепродуктов.	6	2	2	-	2	Собеседование
62	Тема 62. Технологическое оборудование рыбного отделения.	6	2	2	-	2	Собеседование
63	Тема 63. Виды производственного инвентаря для приготовления сложных блюд из рыбы.	6	-	2	-	2	Собеседование
64	Тема 64. Правила техники безопасности при приготовлении сложных блюд из рыбы.	6	2	2	-	2	Собеседование
65	Тема 65. Технологический процесс приготовления сложных блюд из мяса и субпродуктов.	6	-	4	-	2	Собеседование
66	Тема 66. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд из мяса и субпродуктов.	6	2	2	-	2	Собеседование
67	Тема 67. Методы приготовления сложных блюд из мяса и субпродуктов	6	2	2	-	2	Собеседование
68	Тема 68. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из мяса.	6	2	2	-	2	Собеседование
69	Тема 69. Технология приготовления сложных блюд.	6	-	2	-	2	Собеседование
70	Тема 70. Способы жарки мяса.	6	-	4	-	2	Собеседование
71	Тема 71. Общие правила запекания мяса.	6	2	2	-	2	Собеседование
72	Тема 72. Технология приготовления блюд из субпродуктов.	6	2	2	-	2	Собеседование
73	Тема 73. Технология приготовления блюд из желудка животных.	6	2	2	-	2	Собеседование

74	Тема 74. Варианты сервировки, оформления и способы подачи.	6	2	2	-	2	Собеседование
75	Тема 75. Особенности технологии приготовления блюд.	6	2	2	-	2	Собеседование
76	Тема 76. Особенности технологии приготовления блюд из баранины.	6	2	2	-	2	Собеседование
77	Тема 77. Особенности технологии приготовления блюд из мяса кролика.	6	2	2	-	2	Собеседование
78	Тема 78. Организация процесса приготовления блюд из мяса и субпродуктов.	6	2	2	-	2	Собеседование
79	Тема 79. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи блюд из мяса и субпродуктов.	6	2	2	-	2	Собеседование
80	Тема 80. Бракераж продукции. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из мяса и субпродуктов.	6	2	2	-	2	Собеседование
81	Тема 81. Технологическое оборудование мясного отделения.	6	2	2	-	2	Собеседование
82	Тема 82. Виды производственного инвентаря для приготовления сложных блюд из мяса.	6	2	2	-	2	Собеседование
83	Тема 83. Правила техники безопасности при приготовлении сложных блюд из мяса.	6	2	2	-	2	Собеседование
84	Тема 84. Технология приготовления блюд из мяса кролика и нутрии.	6	2	2	-	2	Собеседование
85	Тема 85. Технология приготовления мяса нутрии.	6	2	2	-	2	Собеседование
86	Тема 86. Специи.	6	2	2	-	2	Собеседование
87	Тема 87. Технология приготовления сложных блюд из птицы и дичи.	6	2	2	-	2	Собеседование
88	Тема 88. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из птицы.	6	2	2	-	2	Собеседование
89	Тема 89. Технология приготовления блюд из отварной птицы.	6	2	4	-	2	Собеседование
90	Тема 90. Организация приготовления сложных блюд из птицы и дичи.	6	-	4	-	2	Собеседование
91	Тема 91. Виды технологического оборудования для приготовления блюд из птицы и дичи.	6	2	4	-	2	Собеседование
92	Тема 92. Риски в области безопасности процессов приготовления блюд из птицы.	6	2	4	-	2	Собеседование
93	Тема 93. Методы контроля процессов приготовления блюд из птицы.	6	2	4	-	2	Собеседование
94	Тема 94. Разработка новых видов продукции.	6	2	4	-	4	Собеседование

95	Тема 95. Технологическая инструкция. Правила оформления. Рецепттура.	6	2	4	-	4	<i>Собеседование</i>
96	Тема 96. Нормы расхода сырья.	6	2	4	-	2	<i>Собеседование</i>
	Итого за 6 семестр		74	120	-	98	Экзамен
	ИТОГО:		160	238	-	211	

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. Изменения, происходящие с основными пищевыми веществами при тепловой обработке продуктов. Основные вещества продуктов питания. Пищевая ценность продуктов питания. Тепловая обработка продуктов.	Мультимедийная лекция	2
2	Тема 2. Виды тепловой обработки продуктов. Использование видов тепловой обработки, новые виды тепловой обработки продуктов.		2
3	Тема 8. Виды супов. Супы заправочные. Супы холодные. Суп-пюре . Подготовка сырья для приготовления супов. Правила приготовления супов, технология приготовления. Составление технико-технологических карт.		2
4	Тема 9. Супы фруктовые. Подготовка сырья для приготовления фруктовых супов. Технология приготовления. Виды супов.		2
5	Тема 10. Требования к качеству, срокам и правилам хранения супов. Бракераж супов, температура и режимы хранения.		2
6	Тема 11. Технологический процесс приготовления супов. Классификация и ассортимент супов. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов.		2
7	Тема 12. Виды бульонов. Правила варки бульонов. Технология приготовления бульонов, заправок и гарниров для сложных супов Требования к качеству бульонов. Условия и сроки хранения бульонов.	Мультимедийная лекция	2
8	Тема 13. Правила варки сложных супов. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов.		2
9	Тема 14. Организация процесса приготовления супов и соусов. Организация производственного помещения для приготовления супов и соусов.		2

10	Тема 15. Схема цеха приготовления супов и соусов. Схема цеха, инвентарь, оборудование.		2
11	Тема 16. Риски в области безопасности процессов приготовления готовых супов и соусов. Правила безопасности хранения и приготовления супов и соусов. Сроки хранения продуктов.		2
12	Тема 17. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов. Бракераж продукции.		2
13	Тема 18. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов. Правила и виды сервировки, правила оформления и способы подачи.		2
14	Тема 19. Требования к безопасности приготовления сложных супов. Нормы хранения сложных супов, правила использования технологического оборудования и инвентаря для приготовления сложных супов.	Мультимедийная лекция	2
15	Тема 20. Требования к безопасности хранения и подачи готовых сложных супов. Правила хранения и нормы.		2
16	Тема 21. Технологическое оборудование супового и соусного отделения. Виды технологического оборудования для приготовления сложных супов и соусов.		2
17	Тема 22. Виды производственного инвентаря для приготовления сложных супов и соусов. Виды инвентаря, правила безопасного использования.		2
18	Тема 23. Правила техники безопасности при приготовлении сложных супов. Техника безопасности.		2
19	Тема 24. Правила техники безопасности при приготовлении сложных соусов. Техника безопасности.		2
20	Тема 25. Технологический процесс приготовления соусов. Значение горячих соусов в питании человека. Методы сервировки и подачи соусов. Классификация и ассортимент сложных горячих соусов.	Мультимедийная лекция	2
21	Тема 26. Ассортимент вкусовых добавок и варианты их использования. Виды вкусовых добавок, правила сочетания.		2
22	Тема 27. Виды бульонов для приготовления горячих соусов: мясные бульоны - белый, красный, коричневый; рыбный. Загустители, их приготовление и использование. Пассерованные овощи и томат. Общие сведения о горячих соусах без муки.		2
23	Тема 28. Технология приготовления соусов. Технология приготовления соуса красного основного и его производных. Технология приготовления соуса белого основного на мясном бульоне и его производных.		2
24	Тема 29. Технология приготовления соуса белого ос-		2

	новного на рыбном бульоне и его производных. Технология приготовления соуса грибного и его производных.		
25	Тема 30. Технология приготовления соуса молочного и его производных. Технология приготовления соуса сметанного и его производных.		2
26	Тема 31. Органолептические способы. Варианты сервировки. Требования к безопасности. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих соусов.		2
27	Тема 32. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных соусов. Правила сервировки, оформление и способы подачи.	Мультимедийная лекция	2
28	Тема 33. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных соусов. Нормы хранения, правила подачи.		2
29	Тема 34. Технологический процесс приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра национальной кухни. Основные критерии оценки качества сырья для блюд из овощей, грибов, сыра.		2
30	Тема 35. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей, грибов, сыра на Кубани. Виды пряностей.		2
31	Тема 36. Подготовка овощей к переработке. Подготовка овощей к переработке.		2
32	Тема 37. Способы тепловой обработки овощей. Общие сведения о процессе варки овощей. Общие сведения о процессе тушения овощей. Общие сведения о процессе припускания овощей.	Мультимедийная лекция	2
33	Тема 38. Общие сведения о процессе жарки овощей. Способы жарки овощей. Условия жарки овощей. Общие сведения о процессе запекания овощей. Способы запекания овощей.		2
34	Тема 39. Приготовление блюд из запеченных фаршированных овощей. Приготовление блюд из запеченных овощей с сыром на Кубани. Методы приготовления блюд из грибов. Общие сведения о процессе консервирования овощей и грибов. Варианты оформления и подачи блюд из грибов.		2
35	Тема 40. Организация процесса приготовления овощей, грибов и сыра. Организация производственного помещения для приготовления овощей, грибов и сыра.		2
36	Тема 41. Схема цеха приготовления овощей, грибов и сыра. Схема цеха, используемое оборудование, инвентарь.		2
37	Тема 42. Риски в области безопасности процессов приготовления готовых овощей, грибов и сыра. Нормы безопасности, технологическая схема пригото-		2

	ления готовых овощей, грибов и сыра.		
38	Тема 43. Требования к безопасности. Органолептические способы определения. Варианты сервировки. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи овощей, грибов и сыра.	Мультимедийная лекция	2
39	Тема 44. Органолептические способы определения степени готовности и качества овощей, грибов и сыра. Правила органолептических способов определения готовности и качества овощей, грибов и сыра.		2
40	Тема 45. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из овощей. Правила сервировки, варианты оформления и способы подачи.		2
41	Тема 46. Технологическое оборудование овощного цеха. Виды технологического оборудования для приготовления сложных блюд из овощей.		2
42	Тема 47. Виды производственного инвентаря для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Виды производственного инвентаря, правила безопасного использования.		2
43	Тема 48. Правила техники безопасности при приготовлении сложных блюд из овощей. Техника безопасности при приготовлении сложных блюд из овощей.		2
	Итого за 5 семестр:		86
6 семестр			
44	Тема 53. Методы приготовления блюд из рыбы и морепродуктов японской кухни. Технология приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов отварных японской кухни. Технология приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов припущенных японской кухни.	Мультимедийная лекция	2
45	Тема 54. Технология приготовления сложных блюд из жареной рыбы и морепродуктов японской кухни. Правила приготовления и виды блюд.		2
46	Тема 57. Общие правила запекания рыбы и морепродуктов японской кухни. Правила запекания, виды необходимого оборудования и инвентаря.		2
47	Тема 58. Технология приготовления блюд из рыбной и котлетной массы японской кухни. Технология приготовления блюд из рыбной кнельной массы японской кухни.		2
48	Тема 59. Организация процесса приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной		2

	<p>кухни. Организация производственного помещения для приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов. Схема цеха приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов.</p>		
49	<p>Тема 60. Риски в области безопасности процессов приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи сложных блюд из рыбы и морепродуктов.</p>	Мультимедийная лекция	2
50	<p>Тема 61. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из рыбы и морепродуктов. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из рыбы и морепродуктов.</p>		2
51	<p>Тема 62. Технологическое оборудование рыбного отделения. Виды технологического оборудования для приготовления сложных блюд из рыбы.</p>		2
52	<p>Тема 64. Правила техники безопасности при приготовлении сложных блюд из рыбы. Техника безопасности.</p>		2
53	<p>Тема 66. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд из мяса и субпродуктов. Варианты оформления сложных блюд из мяса и субпродуктов.</p>	Мультимедийная лекция	2
54	<p>Тема 67. Методы приготовления сложных блюд из мяса и субпродуктов. Приготовление блюд из рубленой массы. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из мяса.. Температурный и санитарный режим, правила приготовления сложных блюд из мяса.</p>		2
55	<p>Тема 68. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из мяса. Правила подбора горячих соусов к блюдам из мяса. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из мяса. Техника нарезки на порции готового мяса. Блюда из мяса.</p>		2
56	<p>Тема 71. Общие правила запекания мяса. Технология приготовления блюд из мясной котлетной массы.</p>		2
57	<p>Тема 72. Технология приготовления блюд из субпродуктов. Технология приготовления блюд из мозгов животных. технология приготовления блюд из печени животных.</p>		2
58	<p>Тема 73. Технология приготовления блюд из желудка животных. Технология приготовления фарша из субпродуктов.</p>	Мультимедийная лекция	2

59	Тема 74. Варианты сервировки, оформления и способы подачи. Правила сервировки, виды оформления, правила и способы подачи.		2
60	Тема 75. Особенности технологии приготовления блюд. Особенности технологии приготовления блюд из говядины. Особенности технологии приготовления блюд из свинины.		2
61	Тема 76. Особенности технологии приготовления блюд из баранины. Технология приготовления и правила составления технологических карт.		2
62	Тема 77. Особенности технологии приготовления блюд из мяса кролика. Особенности технологии приготовления блюд из мяса нутрии.		2
63	Тема 78. Организация процесса приготовления блюд из мяса и субпродуктов. Организация производственного помещения для приготовления блюд из мяса и субпродуктов. Риски в области безопасности процессов приготовления сложных блюд из мяса и субпродуктов.	Мультимедийная лекция	2
64	Тема 79. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи блюд из мяса и субпродуктов. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из мяса и субпродуктов.		2
65	Тема 80. Бракераж продукции. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из мяса и субпродуктов.		2
66	Тема 81. Технологическое оборудование мясного отделения. Виды технологического оборудования для приготовления сложных блюд из мяса.		2
67	Тема 82. Виды производственного инвентаря для приготовления сложных блюд из мяса. Виды производственного инвентаря, правила безопасного использования.		2
68	Тема 83. Правила техники безопасности при приготовлении сложных блюд из мяса. Правила техники безопасности. Технологические процессы приготовления сложных блюд из мяса.		2
69	Тема 84. Технология приготовления блюд из мяса кролика и нутрии. Технология приготовления мяса кролика.		2
70	Тема 85. Технология приготовления мяса нутрии. Технологические процессы приготовления блюд из мяса нутрии.		2

71	Тема 86. Специи. Виды специй. Правила использования. Правила сочетания.		2
72	Тема 87. Технология приготовления сложных блюд из птицы и дичи. Ассортимент блюд из птицы. Правила выбора полуфабрикатов из птицы в соответствии с видом тепловой обработки. Основные критерии оценки качества готовых блюд из птицы.	Мультимедийная лекция	2
73	Тема 88. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из птицы. Варианты сочетания овощей, грибов, сыров, соусов, приправ для создания гармоничных блюд из мяса птицы.		2
74	Тема 89. Технология приготовления блюд из отварной птицы. Технология приготовления блюд из припущенной, тушеной птицы. Технология приготовления блюд из запеченной птицы. Технология приготовления блюд из жареной птицы. Техника нарезки на порции готового птицы. Варианты оформления блюд из птицы. Температура подачи сложных блюд из птицы.	Мультимедийная лекция	2
75	Тема 91. Виды технологического оборудования для приготовления блюд из птицы и дичи. Виды оборудования и правила безопасного использования.		2
76	Тема 92. Риски в области безопасности процессов приготовления блюд из птицы. Нормы хранения, сроки годности продуктов питания.		2
77	Тема 93. Методы контроля процессов приготовления блюд из птицы. Материальная ответственность.		2
78	Тема 94. Разработка новых видов продукции. Разработка сопроводительной документации для новых видов продукции.	Мультимедийная лекция	2
79	Тема 95. Технологическая инструкция. Правила оформления. Рецептура. Правила оформления.		2
80	Тема 96. Нормы расхода сырья. Правила оформления.		2
	Итого за 6 семестр:		74
	Итого за год:		160

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. Изменения, происходящие с основными пищевыми веществами при тепловой обработке продуктов. Тепловая обработка продуктов. Способы тепловой обработки.	Видео-практикум	2
2	Тема 2. Виды тепловой обработки продуктов. Использование видов тепловой обработки, новые виды тепловой обработки продуктов.		2
3	Тема 3. Процессы происходящие при тепловой обработке белков; варке бульонов, яиц, молока. Свертываемость белков при тепловой обработки – варке.		2
4	Тема 4. Процессы происходящие при тепловой обработке белков; жарке мясных, рыбных, яичных продуктов. Свертываемость белков при тепловой обработки – жарке.		2
5	Тема 5. Процессы происходящие при тепловой обработке жиров. Процессы происходящие при тепловой обработки жиров: варке бульонов, соусов.	Видео-практикум	2
6	Тема 6. Процессы происходящие при тепловой обработке жиров: жарке овощей, мяса, рыбы. Обработка жиров , жарка овощей, мяса, рыбы.		2
7	Тема 7. Процессы происходящие с углеводами при тепловой обработке продуктов. Изменения экстрактивных, ароматических и красящих веществ при тепловой обработки.		2
8	Тема 8. Виды супов. Супы заправочные. Супы холодные. Суп-пюре . 1. Технология приготовления супов заправочных. 2. Технология приготовления супов холодных и супов-пюре.	Видео-практикум	2 2
9	Тема 9. Супы фруктовые. Технология приготовления.		2
10	Тема 10. Требования к качеству, срокам и правилам хранения супов. Бракераж супов, температура и режимы хранения.		2
11	Тема 11. Технологический процесс приготовления супов. Технология приготовления. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания	Видео-практикум	2

	гармоничных супов.		
12	Тема 12. Виды бульонов. 1. Правила варки бульонов. Технология приготовления бульонов, заправок и гарниров для сложных супов. 2. Требования к качеству бульонов. Условия и сроки хранения бульонов.		2 2
13	Тема 13. Правила варки сложных супов. 1. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов. 2. Технология приготовления сложных супов.		2 2
14	Тема 14. Организация процесса приготовления супов и соусов. Организация производственного помещения для приготовления супов и соусов.		2
15	Тема 15. Схема цеха приготовления супов и соусов. Схема цеха, инвентарь, оборудование.		2
16	Тема 16. Риски в области безопасности процессов приготовления готовых супов и соусов. Правила безопасности хранения и приготовления супов и соусов. Сроки хранения продуктов.		2
17	Тема 17. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов. Бракераж продукции.		2
18	Тема 18. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов. Правила и виды сервировки, правила оформления и способы подачи.		2
19	Тема 19. Требования к безопасности приготовления сложных супов. Нормы хранения сложных супов, правила использования технологического оборудования и инвентаря для приготовления сложных супов.	Видео-практикум	2
20	Тема 20. Требования к безопасности хранения и подачи готовых сложных супов. Правила хранения и нормы.		2
21	Тема 21. Технологическое оборудование супового и соусного отделения. Виды технологического оборудования для приготовления сложных супов и соусов.		2
22	Тема 22. Виды производственного инвентаря для приготовления сложных супов и соусов. Виды инвентаря, правила безопасного использования.		2
23	Тема 23. Правила техники безопасности при приготовлении сложных супов. Техника безопасности.	Семинар-круглый стол	2
24	Тема 24. Правила техники безопасности при приготовлении сложных соусов. Техника безопасности.		2
25	Тема 25. Технологический процесс приготовления соусов. 1. Значение горячих соусов в питании человека. Методы сервировки и подачи соусов. 2. Классификация и ассортимент сложных горячих со-		2 2

	усов.		
26	Тема 26. Ассортимент вкусовых добавок и варианты их использования. Виды вкусовых добавок, правила сочетания.		2
27	Тема 27. Виды бульонов для приготовления горячих соусов: мясные бульоны - белый, красный, коричневый; рыбный. 1. Загустители, их приготовление и использование. Пассерованные овощи и томат. 2. Общие сведения о горячих соусах без муки.	Видео-практикум	2 2
28	Тема 28. Технология приготовления соусов. Технология приготовления соуса красного основного и его производных. Технология приготовления соуса белого основного на мясном бульоне и его производных.		2
29	Тема 29. Технология приготовления соуса белого основного на рыбном бульоне и его производных. Технология приготовления соуса грибного и его производных.		2
30	Тема 30. Технология приготовления соуса молочного и его производных. Технология приготовления соуса сметанного и его производных.	Видео-практикум	2
31	Тема 31. Органолептические способы. Варианты сервировки. Требования к безопасности. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих соусов.		2
32	Тема 32. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных соусов. Правила сервировки, оформление и способы подачи.	Видео-практикум	2
33	Тема 33. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных соусов. Нормы хранения, правила подачи.		2
34	Тема 34. Технологический процесс приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра национальной кухни. 1. Основные критерии оценки качества сырья для блюд из овощей, грибов, сыра. 2. Технология приготовления.		2 2
35	Тема 35. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей, грибов, сыра. . Виды пряностей.	Видео-практикум	2
36	Тема 36. Подготовка овощей к переработке. Подготовка овощей к переработке.		2
37	Тема 37. Способы тепловой обработки овощей. 1. Общие сведения о процессе варки овощей. Общие сведения о процессе тушения овощей. 2. Общие сведения о процессе припускания овощей.	Видео-практикум	2 2
38	Тема 38. Общие сведения о процессе жарки овощей. Способы жарки овощей. Условия жарки овощей. Общие сведения о процессе запекания овощей. Способы запекания овощей.		2
39	Тема 39. Приготовление блюд из запеченных фаршированных овощей.		2

	1. Приготовление блюд из запеченных овощей с сыром. Методы приготовления блюд из грибов. 2. Общие сведения о процессе консервирования овощей и грибов. Варианты оформления и подачи блюд из грибов.		2
40	Тема 40. Организация процесса приготовления овощей, грибов и сыра. 1. Организация производственного помещения для приготовления овощей, грибов и сыра. 2. Технология приготовления.		2 2
41	Тема 41. Схема цеха приготовления овощей, грибов и сыра. 1. Технологическая линия производства. 2. Используемое оборудование, инвентарь.		2 2
42	Тема 42. Риски в области безопасности процессов приготовления готовых овощей, грибов и сыра. Нормы безопасности, технологическая схема приготовления готовых овощей, грибов и сыра.		2
43	Тема 43. Требования к безопасности. Органолептические способы определения. Варианты сервировки. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи овощей, грибов и сыра.		2
44	Тема 44. Органолептические способы определения степени готовности и качества овощей, грибов и сыра. 1. Правила органолептических способов определения готовности и качества овощей, грибов и сыра. 2. Составление бракеражного листа.	Видео-практикум	2 2
45	Тема 45. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из овощей. Правила сервировки, варианты оформления и способы подачи.		2
46	Тема 46. Технологическое оборудование овощного цеха. Виды технологического оборудования для приготовления сложных блюд из овощей.		2
47	Тема 47. Виды производственного инвентаря для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Виды производственного инвентаря, правила безопасного использования.		2
48	Тема 48. Правила техники безопасности при приготовлении сложных блюд из овощей. Техника безопасности при приготовлении сложных блюд из овощей.	Видео-практикум	2
	Итого за 5 семестр:		118
6 семестр			
49	Тема 49. Технологический процесс приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной японской кухни. 1. Значение в питании основных блюд из рыбы и морепродуктов в Японии. 2. Классификация и ассортимент блюд из рыбы и морепродуктов японской кухни.	Видео-практикум	2 2

50	<p>Тема 50. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд из рыбы и морепродуктов.</p> <p>Варианты оформления блюд из рыбы и морепродуктов японской кухни.</p>		2
51	<p>Тема 51. Температурный и санитарный режим, правила приготовления разных видов блюд из рыбы и морепродуктов.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из рыбы и морепродуктов.</p>		2
52	<p>Тема 52. Правила подбора горячих соусов к блюдам из рыбы и морепродуктов.</p> <p>Техника нарезки на порции готовой рыбы и морепродуктов.</p>		2
53	<p>Тема 53. Методы приготовления блюд из рыбы и морепродуктов японской кухни.</p> <p>Технология приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов отварных японской кухни. Технология приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов припущенных японской кухни.</p>		2
54	<p>Тема 54. Технология приготовления сложных блюд из жареной рыбы и морепродуктов японской кухни.</p> <p>Правила приготовления и виды блюд.</p>		2
55	<p>Тема 55. Способы жарки рыбы и морепродуктов японской кухни.</p> <p>Виды и способы приготовления и жарки рыбы и морепродуктов.</p>		2
56	<p>Тема 56. Организация технологической линии по приготовлению горячих закусок.</p> <p>Технология приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов запеченных с гарниром японской кухни.</p> <p>Технология приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов запеченных с соусом японской кухни.</p>	Видео-практикум	2
57	<p>Тема 57. Общие правила запекания рыбы и морепродуктов японской кухни.</p> <p>Правила запекания, виды необходимого оборудования и инвентаря.</p>		2
58	<p>Тема 58. Технология приготовления блюд из рыбной и котлетной массы японской кухни.</p> <p>Технология приготовления блюд из рыбной кнельной массы японской кухни.</p>	Видео-практикум	2
59	<p>Тема 59. Организация процесса приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни.</p> <p>1. Организация производственного помещения для приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов.</p> <p>2. Схема цеха приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов.</p>		2 2

60	Тема 60. Риски в области безопасности процессов приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи сложных блюд из рыбы и морепродуктов.		2
61	Тема 61. Органолептические способы определения готовности и качества сложных блюд из рыбы и морепродуктов. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из рыбы и морепродуктов.		2
62	Тема 62. Технологическое оборудование рыбного отделения. Виды технологического оборудования для приготовления сложных блюд из рыбы.		2
63	Тема 63. Виды производственного инвентаря для приготовления сложных блюд из рыбы. Виды производственного инвентаря, правила безопасного использования.		2
64	Тема 64. Правила техники безопасности при приготовлении сложных блюд из рыбы. Техника безопасности.		2
65	Тема 65. Технологический процесс приготовления сложных блюд из мяса и субпродуктов. 1. Значение в питании сложных блюд из мяса и субпродуктов. 2. Классификация и ассортимент блюд из мяса и субпродуктов.	Видео-практикум	2 2
66	Тема 66. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд из мяса и субпродуктов. Варианты оформления сложных блюд из мяса и субпродуктов.		2
67	Тема 67. Методы приготовления сложных блюд из мяса и субпродуктов. Приготовление блюд из рубленой массы. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из мяса.. Температурный и санитарный режим, правила приготовления сложных блюд из мяса.	Видео-практикум	2
68	Тема 68. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из мяса. Правила подбора горячих соусов к блюдам из мяса. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из мяса. Техника нарезки на порции готового мяса. Блюда из мяса.		2
69	Тема 69. Технология приготовления сложных блюд. Технология приготовления сложных блюд из отварного мяса. Технология приготовления сложных блюд из тушеного мяса. Технология приготовления сложных блюд из припущенного мяса. Технология приготовления сложных блюд из жареного мяса.		2

70	Тема 70. Способы жарки мяса. 1. Технология приготовления сложных блюд из запеченного мяса с гарниром.		2
	2. Технология приготовления сложных блюд из запеченного мяса с соусом.		2
71	Тема 71. Общие правила запекания мяса. Технология приготовления блюд из мясной котлетной массы.		2
72	Тема 72. Технология приготовления блюд из субпродуктов. Технология приготовления блюд из мозгов животных. Технология приготовления блюд из печени животных.		2
73	Тема 73. Технология приготовления блюд из желудка животных. Технология приготовления фарша из субпродуктов.		2
74	Тема 74. Варианты сервировки, оформления и способы подачи. Правила сервировки, виды оформления, правила и способы подачи.	Видео-практикум	2
75	Тема 75. Особенности технологии приготовления блюд. Особенности технологии приготовления блюд из говядины. Особенности технологии приготовления блюд из свинины.		2
76	Тема 76. Особенности технологии приготовления блюд из баранины. Технология приготовления и правила составления технологических карт.	Видео-практикум	2
77	Тема 77. Особенности технологии приготовления блюд из мяса кролика. Особенности технологии приготовления блюд из мяса нутрии.		2
78	Тема 78. Организация процесса приготовления блюд из мяса и субпродуктов. Организация производственного помещения для приготовления блюд из мяса и субпродуктов. Риски в области безопасности процессов приготовления сложных блюд из мяса и субпродуктов.		2
79	Тема 79. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи блюд из мяса и субпродуктов. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из мяса и субпродуктов.		2
80	Тема 80. Бракераж продукции. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из мяса и субпродуктов.		2
81	Тема 81. Технологическое оборудование мясного отделения. Виды технологического оборудования для пригото-		2

	ния сложных блюд из мяса.		
82	Тема 82. Виды производственного инвентаря для приготовления сложных блюд из мяса. Виды производственного инвентаря, правила безопасного использования.		2
83	Тема 83. Правила техники безопасности при приготовлении сложных блюд из мяса. Правила техники безопасности . Технологические процессы приготовления сложных блюд из мяса.	Видео-практикум	2
84	Тема 84. Технология приготовления блюд из мяса кролика и нутрии. Технология приготовления мяса кролика.		2
85	Тема 85. Технология приготовления мяса нутрии. Технологические процессы приготовления блюд из мяса нутрии.	Видео-практикум	2
86	Тема 86. Специи. Виды специй. Правила использования. Правила сочетания.		2
87	Тема 87. Технология приготовления сложных блюд из птицы и дичи. Ассортимент блюд из птицы. Правила выбора полуфабрикатов из птицы в соответствии с видом тепловой обработки. Основные критерии оценки качества готовых блюд из птицы.		2
88	Тема 88. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из птицы. Варианты сочетания овощей, грибов, сыров, соусов, приправ для создания гармоничных блюд из мяса птицы.		2
89	Тема 89. Технология приготовления блюд из отварной птицы. 1. Технология приготовления блюд из припущенной, тушеной птицы. Технология приготовления блюд из запеченной птицы. 2. Технология приготовления блюд из жареной птицы. Техника нарезки на порции готового птицы. Варианты оформления блюд из птицы. Температура подачи сложных блюд из птицы.		2 2
90	Тема 90. Организация приготовления сложных блюд из птицы и дичи. 1. Принципы и методы организации производства блюд из птицы в ресторане. 2. Технология приготовления.		2 2
91	Тема 91. Виды технологического оборудования для приготовления блюд из птицы и дичи. 1. Виды оборудования и правила безопасного использования. 2. Инвентарь, перечисление инвентаря.		2 2
92	Тема 92. Риски в области безопасности процессов приготовления блюд из птицы. 1. Нормы хранения.	Видео-практикум	2 2

	2. Скоки годности продуктов питания.		
93	Тема 93. Методы контроля процессов приготовления блюд из птицы. 1. Материальная ответственность. 2. Контроль процессов.		2 2
94	Тема 94. Разработка новых видов продукции. 1. Разработка сопроводительной документации для новых видов продукции. 2. Правила разработки новых видов продукции.	Видео-практикум	2 2
95	Тема 95. Технологическая инструкция. 1. Правила оформления. 2. Рецепттура. Правила оформления.		2 2
96	Тема 96. Нормы расхода сырья. 1. Правила оформления. 2. Документация.		2 2
	Итого за 6 семестр:		120
	Итого за год:		238

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. Изменения, происходящие с основными пищевыми веществами при тепловой обработке продуктов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	4
2	Тема 2. Виды тепловой обработки продуктов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	4
3	Тема 3. Процессы происходящие при тепловой обработке белков; варке бульонов, яиц, молока. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	4
4	Тема 4. Процессы происходящие при тепловой обработке белков; жарке мясных, рыбных, яичных продуктов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	4
5	Тема 5. Процессы происходящие при тепловой обработке жиров. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	4
6	Тема 6. Процессы происходящие при тепловой обработке жиров: жарке овощей, мяса, рыбы. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	4

7	Тема 7. Процессы происходящие с углеводами при тепловой обработке продуктов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	4
8	Тема 8. Виды супов. Супы заправочные. Супы холодные. Суп-пюре . <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	4
9	Тема 9. Супы фруктовые. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	3
10	Тема 10. Требования к качеству, срокам и правилам хранения супов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы .	<i>Собеседование</i>	2
11	Тема 11. Технологический процесс приготовления супов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
12	Тема 12. Виды бульонов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
13	Тема 13. Правила варки сложных супов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
14	Тема 14. Организация процесса приготовления супов и соусов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
15	Тема 15. Схема цеха приготовления супов и соусов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
16	Тема 16. Риски в области безопасности процессов приготовления готовых супов и соусов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
17	Тема 17. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
18	Тема 18. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
19	Тема 19. Требования к безопасности приготовления сложных супов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
20	Тема 20. Требования к безопасности хранения и подачи готовых сложных супов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2

21	Тема 21. Технологическое оборудование супового и соусного отделения. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
22	Тема 22. Виды производственного инвентаря для приготовления сложных супов и соусов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
23	Тема 23. Правила техники безопасности при приготовлении сложных супов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
24	Тема 24. Правила техники безопасности при приготовлении сложных соусов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
25	Тема 25. Технологический процесс приготовления соусов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
26	Тема 26. Ассортимент вкусовых добавок и варианты их использования. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
27	Тема 27. Виды бульонов для приготовления горячих соусов: мясные бульоны - белый, красный, коричневый; рыбный. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
28	Тема 28. Технология приготовления соусов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
29	Тема 29. Технология приготовления соуса белого основного на рыбном бульоне и его производных. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
30	Тема 30. Технология приготовления соуса молочного и его производных. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
31	Тема 31. Органолептические способы. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
32	Тема 32. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных соусов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
33	Тема 33. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных соусов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
34	Тема 34. Технологический процесс приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра национальной кухни.	<i>Собеседование</i>	2

	<i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы		
35	Тема 35. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей, грибов, сыра на Кубани. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
36	Тема 36. Подготовка овощей к переработке. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
37	Тема 37. Способы тепловой обработки овощей на Кубани. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
38	Тема 38. Общие сведения о процессе жарки овощей на Кубани. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
39	Тема 39. Приготовление блюд из запеченных фаршированных овощей на Кубани. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
40	Тема 40. Организация процесса приготовления овощей, грибов и сыра. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
41	Тема 41. Схема цеха приготовления овощей, грибов и сыра. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
42	Тема 42. Риски в области безопасности процессов приготовления готовых овощей, грибов и сыра. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
43	Тема 43. Требования к безопасности. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
44	Тема 44. Органолептические способы определения степени готовности и качества овощей, грибов и сыра. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
45	Тема 45. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из овощей. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
46	Тема 46. Технологическое оборудование овощного цеха. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
47	Тема 47. Виды производственного инвентаря для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
48	Тема 48. Правила техники безопасности при приготовлении сложных блюд из овощей. <i>Вид самостоятельной работы:</i>	<i>Собеседование</i>	2

	самостоятельное изучение литературы		
	Итого за 5 семестр:		113
6 семестр			
49	Тема 49. Технологический процесс приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной японской кухни. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
50	Тема 50. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд из рыбы и морепродуктов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
51	Тема 51. Температурный и санитарный режим, правила приготовления разных видов блюд из рыбы и морепродуктов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
52	Тема 52. Правила подбора горячих соусов к блюдам из рыбы и морепродуктов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
53	Тема 53. Методы приготовления блюд из рыбы и морепродуктов японской кухни. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
54	Тема 54. Технология приготовления сложных блюд из жареной рыбы и морепродуктов японской кухни. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
55	Тема 55. Способы жарки рыбы и морепродуктов японской кухни. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
56	Тема 56. Организация технологической линии по приготовлению горячих закусок. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
57	Тема 57. Общие правила запекания рыбы и морепродуктов японской кухни. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
58	Тема 58. Технология приготовления блюд из рыбной и котлетной массы японской кухни. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
59	Тема 59. Организация процесса приготовления сложных	<i>Собеседование</i>	2

	блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы		
60	Тема 60. Риски в области безопасности процессов приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
61	Тема 61. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из рыбы и морепродуктов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
62	Тема 62. Технологическое оборудование рыбного отделения. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
63	Тема 63. Виды производственного инвентаря для приготовления сложных блюд из рыбы. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
64	Тема 64. Правила техники безопасности при приготовлении сложных блюд из рыбы. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
65	Тема 65. Технологический процесс приготовления сложных блюд из мяса и субпродуктов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
66	Тема 66. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд из мяса и субпродуктов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
67	Тема 67. Методы приготовления сложных блюд из мяса и субпродуктов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
68	Тема 68. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из мяса. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
69	Тема 69. Технология приготовления сложных блюд. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
70	Тема 70. Способы жарки мяса. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
71	Тема 71. Общие правила запекания мяса. <i>Вид самостоятельной работы:</i>	<i>Собеседование</i>	2

	самостоятельное изучение литературы		
72	Тема 72. Технология приготовления блюд из субпродуктов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
73	Тема 73. Технология приготовления блюд из желудка животных. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
74	Тема 74. Варианты сервировки, оформления и способы подачи. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
75	Тема 75. Особенности технологии приготовления блюд. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
76	Тема 76. Особенности технологии приготовления блюд из баранины. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
77	Тема 77. Особенности технологии приготовления блюд из мяса кролика. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
78	Тема 78. Организация процесса приготовления блюд из мяса и субпродуктов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
79	Тема 79. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи блюд из мяса и субпродуктов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
80	Тема 80. Бракераж продукции. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
81	Тема 81. Технологическое оборудование мясного отделения. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
82	Тема 82. Виды производственного инвентаря для приготовления сложных блюд из мяса. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
83	Тема 83. Правила техники безопасности при приготовлении сложных блюд из мяса. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
84	Тема 84. Технология приготовления блюд из мяса кроли-	<i>Собеседование</i>	2

	ка и нутрии. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы		
85	Тема 85. Технология приготовления мяса нутрии. 85.1. Технологические процессы приготовления блюд из мяса нутрии.	<i>Собеседование</i>	2
86	Тема 86. Специи. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
87	Тема 87. Технология приготовления сложных блюд из птицы и дичи. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
88	Тема 88. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из птицы. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
89	Тема 89. Технология приготовления блюд из отварной птицы. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
90	Тема 90. Организация приготовления сложных блюд из птицы и дичи. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
91	Тема 91. Виды технологического оборудования для приготовления блюд из птицы и дичи. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
92	Тема 92. Риски в области безопасности процессов приготовления блюд из птицы. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
93	Тема 93. Методы контроля процессов приготовления блюд из птицы. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
94	Тема 94. Разработка новых видов продукции. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	4
95	Тема 95. Технологическая инструкция. Правила оформления. Рецепттура. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	4
96	Тема 96. Нормы расхода сырья. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
	Итого за 6 семестр:		98
	Итого за год:		211

3. ФОРМА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (ЗАЧЕТ, ЭКЗАМЕН)

Формой контроля в 5 семестре является – дифференцированный зачет, в 6 семестре – экзамен.

Вопросы к экзамену (6 семестр)

1. Тепловая обработка продуктов. Виды тепловой обработки продуктов.
2. Процессы происходящие при тепловой обработке белков; варке бульонов, яиц, молока. Процессы происходящие при тепловой обработке белков; жарке мясных, рыбных.
3. Процессы происходящие при тепловой обработке жиров: варке бульонов, соусов.
4. Процессы происходящие при тепловой обработке жиров: жарке овощей, мяса, рыбы.
5. Процессы происходящие с углеводами при тепловой обработке продуктов.
6. Изменения экстрактивных, ароматических веществ при тепловой обработке.
7. Классификация и ассортимент супов. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов.
8. Виды бульонов. Правила варки бульонов. Технология приготовления бульонов, заправок и гарниров для сложных супов
9. Требования к качеству бульонов. Условия и сроки хранения бульонов. Правила варки сложных супов
10. . Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов. Виды супов.
11. Организация производственного помещения для приготовления супов и соусов. Схема цеха приготовления супов и соусов.
12. Органолептические способы определения степени готовности и качества супов. Бракераж продукции.
13. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов.
14. Значение горячих соусов в питании человека.
15. Классификация и ассортимент сложных горячих соусов.
16. Ассортимент вкусовых добавок и варианты их использования. Виды бульонов для приготовления горячих соусов
17. Технология приготовления соуса белого основного на рыбном бульоне и его производных.
18. Технология приготовления соуса грибного и его производных.
19. Технология приготовления соуса сметанного и его производных.
20. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих соусов. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных соусов.
21. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных соусов.
22. Виды технологического оборудования для приготовления сложных блюд из овощей. Виды производственного инвентаря для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Правила техники безопасности при приготовлении сложных блюд из овощей.
23. Организация производственного помещения для приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов.
24. Схема цеха приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов. Риски в области безопасности процессов приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов.
25. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи сложных блюд из рыбы и морепродуктов.
26. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из рыбы и морепродуктов. Варианты сервировки, оформления и способы подачи слож-

ных блюд из рыбы и морепродуктов.

27. Виды технологического оборудования для приготовления сложных блюд из рыбы. Виды производственного инвентаря для приготовления сложных блюд из рыбы.
28. Правила техники безопасности при приготовлении сложных блюд из рыбы.
29. Значение в питании сложных блюд из мяса и субпродуктов. Классификация и ассортимент блюд из мяса и субпродуктов.
30. Варианты оформления сложных блюд из мяса и субпродуктов. Методы приготовления сложных блюд из мяса и субпродуктов.
31. Особенности технологии приготовления блюд из говядины. Особенности технологии приготовления блюд из свинины. Особенности технологии приготовления блюд из баранины.
32. Особенности технологии приготовления блюд из мяса кролика. Особенности технологии приготовления блюд из мяса нутрии.
33. Технология приготовления сложных блюд из отварного мяса. Технология приготовления сложных блюд из тушеного мяса.
34. Технология приготовления сложных блюд из припущенного мяса.
35. Организация производственного помещения для приготовления блюд из мяса и субпродуктов.
36. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи блюд из мяса и субпродуктов.
37. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из мяса и субпродуктов. Бракераж продукции.
38. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из мяса и субпродуктов.
39. Виды технологического оборудования для приготовления сложных блюд из мяса. Виды производственного инвентаря для приготовления сложных блюд из мяса.
40. Правила техники безопасности при приготовлении сложных блюд из мяса.
41. Ассортимент блюд из птицы. Правила выбора полуфабрикатов из птицы в соответствии с видом тепловой обработки.
42. Основные критерии оценки качества готовых блюд из птицы.
43. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из птицы. Варианты сочетания овощей, грибов, сыров, соусов, приправ для создания гармоничных блюд из мяса птицы.
44. Технология приготовления блюд из отварной птицы. Технология приготовления блюд из припущенной, тушеной птицы. Технология приготовления блюд из запеченной птицы.
45. Технология приготовления блюд из жареной птицы. Техника нарезки на порции готового птицы. Варианты оформления блюд из птицы.
46. Температура подачи сложных блюд из птицы.
47. Ознакомление с таблицами пищевой ценности различных видов супов.
48. Сроки и режимы хранения сырья готовых супов.
49. Тепловая обработка продуктов. Виды тепловой обработки продуктов. Процессы происходящие при тепловой обработке белков; варке бульонов, яиц, молока.
50. Процессы происходящие при тепловой обработке белков; жарке мясных, рыбных.
51. Процессы происходящие при тепловой обработке жиров: варке бульонов, соусов.
52. Процессы происходящие при тепловой обработке жиров: жарке овощей, мяса, рыбы.
53. Процессы происходящие с углеводами при тепловой обработке продуктов.
54. Изменения экстрактивных, ароматических и красящих веществ при тепловой обработке.

55. Организация производственного помещения для приготовления супов и соусов. Схема цеха приготовления супов и соусов.
 56. Органолептические способы определения степени готовности и качества супов. Бракераж продукции. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов.
 57. Организация производственного помещения для приготовления блюд из мяса и субпродуктов.
 58. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи блюд из мяса и субпродуктов.
 59. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из мяса и субпродуктов. Бракераж продукции. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из мяса и субпродуктов.
 60. Виды технологического оборудования для приготовления сложных блюд из мяса. Виды производственного инвентаря для приготовления сложных блюд из мяса. Правила техники безопасности при приготовлении сложных блюд из мяса.
 61. Ассортимент блюд из птицы. Правила выбора полуфабрикатов из птицы в соответствии с видом тепловой обработки. Основные критерии оценки качества готовых блюд из птицы.
 62. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из птицы. Варианты сочетания овощей, грибов, сыров, соусов, приправ для создания гармоничных блюд из мяса птицы.
 63. Технология приготовления блюд из отварной птицы. Технология приготовления блюд из припущенной, тушеной птицы. Технология приготовления блюд из запеченной птицы. Технология приготовления блюд из жареной птицы.
 64. Варианты оформления блюд из птицы. Температура подачи сложных блюд из птицы.
 65. Ознакомление с таблицами пищевой ценности различных видов супов.
 66. Сроки и режимы хранения сырья готовых супов.
 67. Тепловая обработка продуктов. Виды тепловой обработки продуктов. Процессы происходящие при тепловой обработке белков; варке бульонов, яиц, молока. Процессы происходящие при тепловой обработке белков; жарке мясных, рыбных, яичных продуктов.
 68. Процессы происходящие при тепловой обработке жиров: варке бульонов, соусов. Процессы происходящие при тепловой обработке жиров: жарке овощей, мяса, рыбы. Процессы происходящие с углеводами при тепловой обработке продуктов. Изменения экстрактивных, ароматических и красящих веществ при тепловой обработке.
- Классификация и ассортимент супов. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов. Виды бульонов. Правила варки бульонов.
69. Технология приготовления бульонов, заправок и гарниров для сложных супов Требования к качеству бульонов. Условия и сроки хранения бульонов.
 70. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов Виды супов.
 71. Организация производственного помещения для приготовления супов и соусов. Схема цеха приготовления супов и соусов.
 72. Органолептические способы определения степени готовности и качества супов. Бракераж продукции. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов.
 73. Значение горячих соусов в питании человека.
 74. Классификация и ассортимент сложных горячих соусов.
 75. Ассортимент вкусовых добавок и варианты их использования. Виды бульонов для приготовления горячих соусов
 76. Технология приготовления соуса белого основного на рыбном бульоне и его производ-

ных.

77. Технология приготовления соуса грибного и его производных.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Рекомендуемая литература

4.1.1. Основная литература:

1. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений средн. проф. образования / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. - 3-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2018. - 256 с. - (Профессиональное образование). - Прил.: с. 238-148. - Библиогр.: с. 249-250. - ISBN 978-5-4468-6761-5

2. Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01) : учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, Д.Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 265 с. : табл. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-28640-1 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486046> ЭБС

3. 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)

4.1.2. Дополнительная литература:

1. Приготовление супов и соусов (ПМ.03) : учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2016. - 196 с. : табл., схем. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-29807-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486056>

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 моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;
- Моечная ванна двухсекционная.

Мультимедийное оборудование для проведения аудиторных занятий.

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 и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; - Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; - Проводить расчеты по формулам; - Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудо- 	<p><i>Собеседование</i></p>	<p>ОК 1-9 ПК 3.1.- ПК 3.4.;</p>

ванием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

- Выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд.

- Обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

Знать:

- Ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;

- Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;

- Виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;

- Основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей головы, утиной и гусиной печени;

- Требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;

- Требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;

- Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;

- Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;

- Методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных

блюдо;

- Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- Технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- Способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы;
- Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы;
- Требования к безопасности хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы в охлажденном и замороженном виде.

Иметь практический опыт:

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