

Автономное образовательное учреждение высшего образования
Ленинградской области
«Государственный институт экономики, финансов, права и технологии»

Утверждаю
Проректор по образовательной
деятельности

В.Н. Чумаков
«30» января 2023г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10. Технология продукции общественного питания

Гатчина 2023 г.

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

Организация-разработчик: АОУ ВО ЛО «Государственный институт
экономики, финансов, права и технологий»

Разработчики:

преподаватель высшей квалификационной категории, Кутькова Лина
Алекардовна,

преподаватель первой квалификационной категории Капустина Татьяна
Юрьевна

Рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии, протокол № 1
от 27 января 2023г.

Председатель методической комиссии



Вагина Т.А.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	32
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	37
ПРИЛОЖЕНИЯ: ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	
УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА	
ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА	

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10. «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в СПО, дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования; ограничений по опыту работы и возрасту нет.

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

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

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

- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- 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.

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 903 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 507 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 340 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 167 часов;

учебной практики - 180

и производственной практики – 216 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа ¹
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			всего, часов	в т.ч.				
				лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа)*, часов	Учебная	Производственная	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 2.1.-2.8 ОК	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	24	8	8	-	-	-	-
ПК 2.1.-2.8	Раздел модуля 2. Приготовление, творческое	106	182	182	20	-	-	-

¹ Тематика самостоятельных работ в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

	оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента							
ПК 2.1-2.8	Учебная и производственная практика	216				72	144	-
	Всего:	346	190	182	20	72	144	-

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала	Объем часов	
1	2	3	
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		32	
МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		24/8	
Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	Содержание		
	Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания	6	1 ПК 3.4 ОК 1-9
	ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания)		1 ПК 3.4 ОК 1-9
	Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе	2	1 ПК 3.4

			ОК 1-9
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи	2	
Тема 1.2.	Содержание	6	
Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов. Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение. Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции	2	1 ПК 3.4 ОК 1-9
	Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов. Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).		1 ПК 3.4 ОК 1-9
	Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения		
	Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции.		1

	Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи. Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи. Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции. Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции. Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции		ПК 3.4 ОК 1-9
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие. Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН)	2	
Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Содержание	6	
	Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей.		1 ПК 3.4 ОК 1-9
	Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания).		1 ПК 3.4 ОК 1-9

	Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию)		1 ПК 3.4 ОК 1-9
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие. Решение ситуационных задач по оформлению документов для приготовления горячей кулинарной продукции	2	
Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	Содержание	6	
	Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов		1 ПК 3.4 ОК 1-9
	Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.		1 ПК 3.4 ОК 1-9

	Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие. Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции	2	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1 <ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой (ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия; ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания; ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию). 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления различных видов горячей кулинарной продукции. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды (кухонной, столовой), новых видах сырья, продуктов и подготовка сообщений и презентаций. 			

6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Решение ситуационных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела 1			
Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		288	
МДК 03.01. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента		106/182	
Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	Содержание	14	
	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции		1 ПК 3.4 ОК 1-9
	Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, равиолей, гренок запеченных, чипсов и др.)		1 ПК 3.4 ОК 1-9

	Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Правила варки льезонов и заправки супов ими		1 ПК 3.4 ОК 1-9
	Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйаш (гуляш), шей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи		1 ПК 3.4 ОК 1-9
	Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования		1 ПК 3.4 ОК 1-9
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	10/16	
	Практическая работа. Адаптация, разработка рецептур супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты) Решение задач на определение расчета норм закладки, выхода готовых супов.	2	2 ПК 3.4 ОК 1-9
	Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложных супов. Современное оформление и подача.	2	2 ПК 3.4 ОК 1-9

Решение задач на определение массы нетто и брутто готовых супов с учетом изменений, происходящих при тепловой обработке; норм взаимозаменяемости.	2	2 ПК 3.4 ОК 1-9
Решение задач на определение выхода готовых супов с учетом изменений, происходящих при тепловой обработки; норм взаимозаменяемости.	2	2 ПК 3.4 ОК 1-9
Технологические схемы и технологические карты приготовления супов различных групп (солянок, пюреобразных, прозрачных)	2	2 ПК 3.4 ОК 1-9
Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	2	2,3 ПК 3.4 ОК 1-9
2 Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских, брендовых супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	2	2,3 ПК 3.4 ОК 1-9

	3 Приготовление заправочных супов: борщ украинский.	2	2,3 ПК 3.4 ОК 1-9
	4 Приготовление заправочных супов: щи из квашеной капусты	2	2,3 ПК 3.4 ОК 1-9
	5 Приготовление заправочных супов: рассольник по-россошански, солянки сборная мясная.	2	2,3 ПК 3.4 ОК 1-9
	6 Приготовление супов-пюре из картофеля, гороха	2	2,3 ПК 3.4 ОК 1-9
	7 Приготовление прозрачных супов из птицы. Приготовление гарниров к прозрачным супам (гренки, яйца, сваренные «в мешочек», припущенные овощи, нарезанные соломкой или карбованные, фрикадельки).	2	2,3 ПК 3.4 ОК 1-9
	8 Приготовление сладких супов из яблок, из ягод. Приготовление сладких супов из цитрусовых.	2	2,3 ПК

			3.4 ОК 1-9
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	Содержание	8	
	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Правила соусной композиции		1 ПК 3.4 ОК 1-9
	Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов. Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов. Правила приготовления мучной пассеровки (ру), пассерованных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, льезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов.		1 ПК 3.4 ОК 1-9
	Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни: - соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демиглас и др.; - масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его		1 ПК 3.4 ОК 1-9

	<p>производных; соусов бер-блан, беарнлез, шорон, яичного сладкого и др.;</p> <p>- соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных;</p> <p>- соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов</p>		
	Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска.		1 ПК 3.4 ОК 1-9
	<p>Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи. Способы подачи соусов «особо» и «под соусом».</p> <p>Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами.</p>		1 ПК 3.4 ОК 1-9
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6	
	Практическая работа. Адаптация, разработка рецептов соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	2	2 ПК 3.4 ОК 1-9
	Составление технологических схем, технологических карт производства соусов	2	2,3 ПК 3.4 ОК 1-9
	Приготовление соусов горячих основных	2	2,3

			ПК 3.4 ОК 1-9
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	Содержание	6	
	Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.		1 ПК 3.4 ОК 1-9
	Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протираание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, су-вида, витаминизация, компрессии продуктов. Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов.		1 ПК 3.4 ОК 1-9
	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соуса, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататюя, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-порей фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленных в горшочке, артишоков		1 ПК 3.4 ОК 1-9

	фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.), в том числе авторских, брендовых, региональной кухни		
	Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос		1 ПК 3.4 ОК 1-9
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6	
	Практическая работа. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	6	2 ПК 3.4 ОК 1-9
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	Содержание	12	
	Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), проращенного зерна и семян. Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд.		1 ПК 3.4 ОК 1-9
	Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков. Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова. Приготовление оладьев из дробленых круп. Приготовление поленты. Запекание изделий из		1 ПК 3.4 ОК 1-9

	крупяных масс (поленты, пудингов). Правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса.		1 ПК 3.4 ОК 1-9
	Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, пророщенного зерна и семян, макаронных изделий. Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
	Тематика практических, лабораторных занятий	16	
	Практическое занятие. Адаптация рецептур холодных блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	10	2 ПК 3.4 ОК 1-9
	Лабораторное занятие. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	6	2,3 ПК 3.4 ОК 1-9
Тема 2.5.	Содержание	12	

Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента. Методы приготовления: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом). Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренок, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др.		1 ПК 3.4 ОК 1-9
	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		1 ПК 3.4 ОК 1-9
	Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, равиолей, хачапури и пр. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении мучных изделий из теста. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа		1 ПК 3.4 ОК 1-9

	организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
	Тематика практических, лабораторных занятий	12	
	Практическое занятие. Адаптация рецептур блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Расчет норм отходов и потерь при обработке овощей, грибов для приготовления необходимого количества порций.	6	2 ПК 3.4 ОК 1-9
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	6	
Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Содержание	20	
	Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом		1 ПК 3.4 ОК 1-9
	Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов		1

	<p>к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления. Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p>	<p>ПК 3.4 ОК 1-9</p>
	<p>Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками), - рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней); - рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке; - рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге; - рыбы, тушеной в горшочке и т.д. <p>Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы.</p>	<p>1 ПК 3.4 ОК 1-9</p>
	<p>Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др. Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразных соответствие блюд</p>	<p>1 ПК 3.4 ОК 1-9</p>

	стандартным требованиям качества и безопасности. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности		1 ПК 3.4 ОК 1-9
	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
	Тематика практических, лабораторных занятий	38(20/18)	
	Практическое занятие. Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН Расчет веса отходов и потерь при обработке рыбы для приготовления необходимого количества порций.	2	2 ПК 3.4 ОК 1-9
	Расчет необходимого количества ингредиентов для приготовления определенного количества порций.	2	2 ПК 3.4 ОК 1-9
	Решение задач на определение массы нетто и брутто; выхода готовых блюд с учетом изменений, происходящих при тепловой обработки; норм взаимозаменяемости	2	2 ПК 3.4 ОК 1-9

	Составление технологических схем и карт приготовления блюд из рыбы.	2	2 ПК 3.4 ОК 1-9
	Составление технико-технологических карт блюд из рыбы.	2	2 ПК 3.4 ОК 1-9
	Составление технологических схем и карт приготовления блюд из рыбы.	2	2 ПК 3.4 ОК 1-9
	Составление технологических схем и карт приготовления блюд из рыбы.	2	2 ПК 3.4 ОК 1-9
	Составление технологических схем и карт приготовления блюд из рыбы.	2	2 ПК 3.4 ОК 1-9
	Составление технологических схем и карт приготовления блюд из рыбы.	2	2 ПК

			3.4 ОК 1-9
	Составление технологических схем и карт приготовления блюд из рыбы.	2	2 ПК 3.4 ОК 1-9
	Лабораторная работа. Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни(оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности) Приготовление рыбы отварной целиком.	2	2,3 ПК 3.4 ОК 1-9
	Приготовление рыбы отварной кругляшами	2	2,3 ПК 3.4 ОК 1-9
	Приготовление рыбы отварной филе на коже с реберными костями.	2	2,3 ПК 3.4 ОК 1-9
	Приготовление рыбы жареной основным способом филе на коже без кости.	2	2,3

			ПК 3.4 ОК 1-9
	Приготовление рыбы жареной основным способом целиком.	2	2,3 ПК 3.4 ОК 1-9
	Приготовление рыбы жареной основным способом кругляшами.	2	2,3 ПК 3.4 ОК 1-9
	Приготовление рыбы жареной во фритюре чистое филе.	2	2,3 ПК 3.4 ОК 1-9
	Приготовление рыбы жареной во фритюре в кляре.	2	2,3 ПК 3.4 ОК 1-9
	Приготовление рыбы жареной во фритюре в двойной панировке.	2	2,3 ПК 3.4

			ОК 1-9
Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	Содержание Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента	22	1 ПК 3.4 ОК 1-9
	Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой		1 ПК 3.4 ОК 1-9
	Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и		1 ПК 3.4 ОК 1-9

	сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.		
	Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		1 ПК 3.4 ОК 1-9
	Тематика практических занятий	44(20/24)	
	Практическое занятие 17. Адаптация рецептов горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Расчет норм отходов и потерь при обработке мяса для приготовления сложных полуфабрикатов.	2	2 ПК 3.4 ОК 1-9
	Расчет необходимого количества ингредиентов для приготовления определенного количества порций.	2	2 ПК 3.4 ОК 1-9
	Решение задач на определение массы нетто и брутто; выхода готовых блюд с учетом изменений, происходящих при тепловой обработке; норм	2	2 ПК

	взаимозаменяемости.		3.4 ОК 1-9
	Составление технологических схем, технологических карт различных блюд из мяса.	2	2 ПК 3.4 ОК 1-9
	Составление технико-технологических карт различных блюд из мяса.	2	2 ПК 3.4 ОК 1-9
	Составление технологических схем, технологических карт различных блюд из мяса	2	2 ПК 3.4 ОК 1-9
	Составление технологических схем, технологических карт различных блюд из мяса	2	2 ПК 3.4 ОК 1-9
	Составление технологических схем, технологических карт различных блюд из мяса	2	2 ПК 3.4 ОК 1-9

			9
	Составление технологических схем, технологических карт различных блюд из мяса	2	2 ПК 3.4 ОК 1-9
	Составление технологических схем, технологических карт различных блюд из мяса	2	2 ПК 3.4 ОК 1-9
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	2	2,3 ПК 3.4 ОК 1-9
	Приготовление мяса жареного порционным куском: эскалоп.	2	2,3 ПК 3.4 ОК 1-9
	Приготовление мяса жареного порционным куском: котлета натуральная.	2	2,3 ПК 3.4 ОК 1-

			9
	Приготовление мяса жареного порционным куском: ромштекс натуральный.	2	2,3 ПК 3.4 ОК 1-9
	Приготовление мяса запеченного: свинина в горшочках.	2	2,3 ПК 3.4 ОК 1-9
	Приготовление мяса запеченного: свинина в фольге.	2	2,3 ПК 3.4 ОК 1-9
	Приготовление мяса запеченного: говядина в горшочках.	2	2,3 ПК 3.4 ОК 1-9
	Приготовление мяса запеченного: говядина в фольге.	2	2,3 ПК 3.4 ОК 1-9

	Приготовление изделий из рубленого мяса: котлеты.	2	2,3 ПК 3.4 ОК 1-9
	Приготовление изделий из рубленого мяса: зразы.	2	2,3 ПК 3.4 ОК 1-9
	Приготовление изделий из рубленого мяса: бифштекс	2	2,3 ПК 3.4 ОК 1-9
	Приготовление изделий из рубленого мяса: тефтели.	2	2,3 ПК 3.4 ОК 1-9
	Приготовление изделий из рубленого мяса: рулет	2	2,3 ПК 3.4 ОК 1-9
Тема 2.8.	Содержание	12	

Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд.		1 ПК 3.4 ОК 1-9
	Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленной в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.		1 ПК 3.4 ОК 1-9
	Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и		1 ПК 3.4 ОК 1-9

	разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуски на вынос, транспортирования		
	Тематика практических и лабораторных занятий	30(18/12)	
	Практическое занятие. Адаптация рецептур холодных блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Составление технологических схем, технологических карт приготовления блюд из птицы.	2	2 ПК 3.4 ОК 1-9
	Расчет необходимого количества ингредиентов для приготовления определенного количества порций.	2	2 ПК 3.4 ОК 1-9
	Расчет необходимого количества ингредиентов для приготовления определенного количества порций.	2	2 ПК 3.4 ОК 1-9
	Составление технико-технологических карт различных блюд из птицы.	2	2 ПК 3.4 ОК 1-9

	Составление технико-технологических карт различных блюд из птицы	2	2 ПК 3.4 ОК 1-9
	Составление технико-технологических карт различных блюд из птицы	2	2 ПК 3.4 ОК 1-9
	Составление технико-технологических карт различных блюд из птицы	2	2 ПК 3.4 ОК 1-9
	Составление технико-технологических карт различных блюд из птицы	2	2 ПК 3.4 ОК 1-9
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента(оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	2	2,3 ПК 3.4 ОК 1-9

	Приготовление птицы жареной: цыпленок в сметанном соусе		
	Приготовление птицы жареной: шницель столичный.	2	2,3 ПК 3.4 ОК 1-9
	Приготовление птицы жареной: цыпленок табака.	2	2,3 ПК 3.4 ОК 1-9
	Приготовление блюд из рубленой птицы: котлеты рубленые из птицы.	2	2,3 ПК 3.4 ОК 1-9
	Приготовление блюд из рубленой птицы: фрикадельки из кур.	2	2,3 ПК 3.4 ОК 1-9
	Приготовление блюд из рубленой птицы: зразы из кур.	2	2,3 ПК 3.4 ОК 1-9

<p>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для 5. Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для мастер-классов, лабораторных работ. 6. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из мяса, мясопродуктов. 7. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи. 8. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 9. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 10. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 11. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 	-	
Курсовая работа	20	
<p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе</p> <p>Тематика занятий:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы. Консультация по составлению раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы. 2. Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному 	20	

<p>состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе.</p> <p>3. Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы. Консультации по разработке ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы.</p> <p>4. Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции</p> <p>5. Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции.</p> <p>6. Консультации по разработке практической части курсовой работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработке рецептур, методов приготовления и способов оформления фирменного блюда сложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы), - разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки. <p>7. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников.</p> <p>Защита курсовой работы.</p>		
<p>Примерная тематика курсовой работы:</p> <p>1. Организация технологического процесса приготовления и приготовление прозрачных супов и гарниров к ним</p> <p>2. Организация технологического процесса приготовления и приготовление пюреобразных супов из овощей, грибов и сыра</p> <p>3. Организация технологического процесса приготовления и приготовление пюреобразных супов из</p>		

<p>мяса и птицы</p> <p>4. Организация технологического процесса приготовления и приготовление пюреобразных супов из морепродуктов</p> <p>5. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих порционных блюд из мяса (говядины, телятины).</p> <p>6. Организация технологического процесса приготовления и приготовление супов грузинской кухни</p> <p>7. Организация технологического процесса приготовления и приготовление супов французской кухни</p> <p>8. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из свинины</p> <p>9. Организация технологического процесса приготовления и приготовление солянок</p> <p>10. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из птицы, запеченной целиком.</p> <p>11. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из котлетной и кнельной массы из птицы.</p> <p>12. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра</p> <p>13. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложной продукции из мяса диких животных.</p> <p>14. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из жареных овощей</p> <p>15. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы</p> <p>16. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд</p>		
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

из рыбы жареной во фритюре.		
17. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из тушеных овощей		
18. Организация технологического процесса приготовления и приготовления и приготовление сложных горячих блюд из запеченных овощей		
19. Организация технологического приготовления и приготовление горячих сложных блюд из нерыбного водного сырья		
20. Организация технологического процесса приготовления и приготовление горячей сложной продукции из овощей и грибов.		
21. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложной горячей продукции из картофеля и корнеплодов.		
22. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих заправочных супов		
23. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мраморного мяса		
24. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из жареного мяса		
25. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса на открытом огне		
26. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих банкетных блюд из мяса.		
27. Организация технологического процесса приготовления и приготовление горячих сложных блюд из рыбы в русской кухне		

28. Организация технологического процесса приготовления и приготовление фаршированных блюд из мяса.		
29. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса запеченного в фольге		
30. Организация технологического процесса приготовления и приготовление супов европейской кухни		
31. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса жареного в сковороде «ВОК»		
32. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса, запеченного крупным куском		
33. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса порционным куском		
34. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса говядины и свинины		
35. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из птицы, запеченной целиком		
36. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из филе птицы		
37. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из котлетной и кнельной массы птицы		
38. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из дичи		
39. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих из экзотических овощей и фруктов		
40. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из круп в кухнях народов мира		

41. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из круп		
42. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из сибаса и дорады		
43. Организация процесса приготовления и приготовление рулетов из рыбы		
44. Организация процесса приготовления и приготовление фаршированной рыбы		
45. Организация процесса приготовления и приготовление фирменных блюд из семги и судака		
46. Организация процесса приготовления и приготовление фирменных блюд из мяса		
47. Организация процесса приготовления и приготовление пасты		
48. Организация процесса приготовления и приготовление ризотто		
49. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов на основе красного основного соуса		
50. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов на основе белого основного соуса		
51. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов на основе сметанного соуса		
52. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов на растительной основе		
53. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов французской кухни		
54. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд итальянской кухни		
55. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд китайской кухни		
56. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд японской кухни		

57. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд русской кухни		
58. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд французской кухни		
59. Организация процесса приготовления и приготовление сложных гарниров из овощей		
60. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих банкетных блюд из мяса		
Самостоятельная работа при выполнении курсовой работы		
Виды работ:		
Составление введения (в соответствии с методическими рекомендациями), определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы.		
Разработка содержания основной части работы: - разработка ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции с учетом типа и класса организаций питания, вида приема пищи, способа реализации, заявленных в теме работы;		
Разработка содержания основной части работы: - сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья		
Разработка содержания основной части работы: - сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья, методам, новым видам оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции,	8	
Разработка начальных вариантов рецептур блюд		
Провести практические проработки		
Разработка практической части курсовой работы: - разработка технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки,		
. Разработка практической части курсовой работы: - подбор и обоснование выбора оборудования, посуды, инвентаря, инструментов в соответствии с разрабатываемым фирменным блюдом.		

Разработка компьютерной презентации		
Составление заключения, обоснование выводов по работе. Составление списка использованной литературы и других источников информации.		
Учебная практика по ПМ.03 Виды работ: <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 	72	

<p>9. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>17. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p>		
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

<p>20.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>21.мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
<p>Производственная практика по ПМ. 03</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры 	144	

отпуска.		
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.		
8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).		
9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Всего	336	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета №36 «Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства», лаборатория №6 «Учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- рабочая меловая доска;
- наглядные пособия (опорные конспекты - плакаты, наглядные пособия - таблицы, стенды, карточки, раздаточный материал, комплекты лабораторных работ, модели, плакаты, муляжи, натуральные образцы кулинарной продукции).

Технические средства обучения:

- ноутбук;
- переносной проектор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- рабочие места по количеству студентов;
- технологическое оборудование:
 - механическое оборудование (ванная-мойка, столы разделочные механические, доски разделочные);
 - электрооборудование (мясорубка, рыхлитель, блендер, слайсер, миксеры);
 - тепловое оборудование (плита электрическая четырех-комфорочная, жарочный шкаф);
 - холодильное оборудование (холодильник бытовой «Атлант»).

- мебель кухонная (стеллажи напольные, столы производственные);
- посуда и инвентарь в ассортименте;
- доски разделочные;
- весовое оборудование.

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно на предприятиях общественного питания города.

3.2 Информационное обеспечение обучения.

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

Основные источники:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария : учебник для нач.проф.образования / Н. А. Анфимова. - 5-е изд., переизд. и доп. - М. : Академия, 2016. - 400 с. - (Начальное профессиональное образование. Повар, кондитер).
2. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М. : Дом Славянской книги, 2016. - 576
3. Усов, В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда :учеб.пособие для студ.сред.проф.образования / В. В. Усов. - М. : Академия, 2017. - 400 с. - (Основы кулинарного мастерства). - Библиогр.:с.392.

Дополнительные издания:

1. Мальчикова И. Г.Кулинария: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2016. - 368 с.: ил.; 60х90 1/16. - (Сервис).

<http://znanium.com/bookread2.php?book=103288>

2. Мрыхина Е. Б.Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД

ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2016. - 176 с.: ил.; 60х90 1/16. -

(Профессиональное образование)

<http://znanium.com/bookread2.php?book=161953>

3. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы :учеб.пособие для нач.проф.образования / Т. Г. Семиряжко, М. Ю. Дерюгина. - 2-е изд., испр. - М. : Академия, 2019. - 192 с. - (Начальное профессиональное образование. Общественное питание). - Библиогр.:с.188.

Дополнительные источники:

1. Конституция Российской Федерации.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации.
3. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия;
5. Скурихина И.М. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий. М.: Легкая и пищевая промышленность, 2019. – 328 с.
6. Питание и общество, Профессиональное образование, ГастрономЪ – ежемесячные журналы
7. <http://www.kulina.ru>- «Кулинарный портал»
8. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария
9. <http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> - ПОП – лекции
10. <http://otherreferats.allbest.ru/> - сайт рефератов и курсовых работ
11. <http://nashaucheba.ru/v50632> - материалы по специальности
12. <http://tourlib.net/restoran.htm> - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу
13. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»

14. <http://www.dbfood.ru/> - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности

15. <http://school.edu.ru> -Российский общеобразовательный портал (образовательные ресурсы для учеников, учителей, родителей, администраторов).

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Продолжительность учебной недели 6 дней. Учебные занятия проходят сдвоенными уроками по 90 минут с перерывами по 15 минут между уроками.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Текущий контроль предусматривает устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе. Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена.

Консультации проводятся согласно графику проведения консультаций, как групповые, так и индивидуальные.

Производственная практика проводится концентрированно в специально выделенный период в соответствии с запросом работодателей.

Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля:

- Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;
- Физиология питания;
- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- Организация хранения и контроль запасов и сырья;
- Профессиональный модуль «Выполнение работ по профессии «Повар».

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования соответствующего профиля, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

- инженерно-педагогический состав: наличие высшего и среднего профессионального образования соответствующего профиля;
- мастера: наличие среднего или высшего профессионального образования соответствующего профиля.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.03) ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований, самостоятельная работа представлены в комплекте Фондов оценочных средств по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы
---------------------------------------------------------------------	---------------------------

	контроля и оценки результатов обучения
<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и 	<p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Промежуточная аттестация: экзамен.</p>

<p>птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

<ul style="list-style-type: none"> - 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; 	
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

<ul style="list-style-type: none"> - 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 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. 	
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1.Организовывать и проводить приготовление сложных супов	<p>-рациональная разработка ассортимента сложных супов в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-правильный расчет массы сырья для изготовления сложных супов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления сложных супов;</p> <p>-выполнение</p>	<p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по</p>

	<p>технологического процесса приготовления сложных супов, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности приготовленных сложных супов в соответствии со стандартом.</p> <p>-оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом</p>	<p>практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Промежуточная аттестация:экзамен.</p>
<p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента сложных горячих соусов в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-правильный расчет массы сырья для изготовления сложных горячих соусов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовлениясложных горячих соусов;</p> <p>-выполнение</p>	<p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной</p>

	<p>технологического процесса приготовления сложных горячих соусов, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности приготовленных сложных горячих соусов в соответствии со стандартом.</p> <p>-оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом</p>	<p>работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Промежуточная аттестация: экзамен.</p>
<p>ПК 3.3.</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-правильный расчет массы сырья для изготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</p>	<p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль:</p>

	<p>-выполнение технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности приготовленных сложных блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии со стандартом.</p> <p>-оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом.</p>	<p>устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Промежуточная аттестация: экзамен.</p>
<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-правильный расчет массы сырья для изготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация</p>	<p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по</p>

	<p>технологического процесса подготовки сырья и приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;</p> <p>-выполнение технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности приготовленных сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии со стандартом.</p> <p>-оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом</p>	<p>практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Текущий контроль: устный опрос, зачет по лабораторной работе, зачет по практической работе.</p> <p>Промежуточная аттестация: экзамен.</p>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
---------------------------------------------------------	--------------------------------------------------	---------------------------------------------

ОК.01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей специальности; -активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; -наличие положительных отзывов по итогам педагогической практики; -участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках .
ОК.02. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - самооценка эффективности и качества выполнения работ;	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках .
ОК.03 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	-рациональное принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях для выполнения профессиональных задач в области производства сложной холодной кулинарной продукции.	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках.
ОК.04. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации,	-демонстрация умения осуществлять поиск информации с использованием различных	Оценка результатов самостоятельной работы: при подготовке к

необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	источников, включая электронные; -демонстрация умения анализировать информацию	устным ответам, лабораторным и практическим занятиям
ОК.05 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	-рациональное и эффективное использование различных технических средств в профессиональной деятельности для обмена информацией; -умение грамотно пользоваться интернет-ресурсами.	Наблюдение на практических занятиях по дисциплине «Информационные технологии»
ОК.06. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики в ходе обучения	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках.
ОК.07 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	-качественный самоанализ и коррекция результатов собственной работы - проявление ответственности за полученный результат в ходе совместной деятельности;	Наблюдение, отчет по выполнению командных заданий, наблюдение за участием в лабораторных работах
ОК.08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием,	оптимальная организация самостоятельных работ при изучении профессионального модуля - планирование обучающимися	-наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик;

осознанно планировать повышение квалификации.	квалификационного и личностного уровня	- отчет по поиску необходимой информации
ОК. 09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-качественный анализ инноваций в сфере общественного питания	-отчет по поиску новых технологий в сфере приготовления пищи

В качестве косвенного свидетельства овладения студентами компетенциями на экзамен квалификационный предоставляются материалы с производственной практики студентов в форме портфолио.

Требования к портфолио:

Портфолио документов – комплект сертифицированных (документированных) индивидуальных образовательных достижений (аттестационный лист, характеристика и дневник с практики по ПМ).

Содержание портфолио:

1. Аттестационный лист и характеристика с производственной практики.
2. Дневник производственной практики.
3. Отчет по практике, входящей в состав ПМ.
4. Документы (технологические карты, технико-технологические карты), подтверждающие участие обучающегося в разработке новых видов кулинарной продукции во время прохождения практики, входящей в состав ПМ.

Основные требования к портфолио:

Портфолио готовится на каждого студента и включает титульный лист и материалы портфолио в соответствии с содержанием приведенным выше.

На титульном листе указывается ФИО студента ,код учебной группы, название ПМ. Все материалы представляются в папке с файлами..

Требования к защите портфолио:

Защита портфолио проводится в форме ответов на контрольные вопросы или представления презентации. Возможно оценивание материалов портфолио без их защиты студентом.

Оценивание освоения ПК и ОК на основе анализа материалов портфолио происходит в соответствии таблицей 2.

Таблица2

Коды ПК и ОК	Косвенные критерии оценки ПК и ОК	Оценка (да / нет)

ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ОК 1 - ОК 9	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Наличие аттестационного листа по практике по ПМ с указанием уровня освоения всех ПК и видов работ на практике. ▪ Наличие характеристики с практики об освоении общих компетенций ▪ Наличие дневника практики с указанием видов работ на практике, заверенного руководителем практики от организации прохождения практики. ▪ Наличие и качественное выполнение отчета по практике, входящей в состав ПМ. ▪ Документы (технологические карты, технико-технологические карты), подтверждающие участие обучающегося в разработке новых видов кулинарной продукции во время прохождения практики, входящей в состав ПМ. ▪ Оформление отчета в соответствии с требованиями Положения об оформлении текстовых документов. 	
--------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Требования к курсовой работе.

Основные требования:

Требования к структуре и оформлению работы:

Структура курсовой работы, ее оформление, организация выполнения и оценка должны соответствовать требованиям, изложенным в письме Минобразования России от 05.04.1999 № 16-32-55 ин/16-В «О рекомендациях по организации выполнения и защиты курсовой работы (проекта) по дисциплине в образовательных учреждениях среднего профессионального образования».

Курсовая работа должна иметь четкую внутреннюю структуру и правильное оформление. Структура курсовой работы включает:

1. Титульный лист (Приложение 1)
2. Лист утвержденного задания (Приложение 2)
3. Содержание
4. Введение
5. Основная часть

6. Заключение
7. Список использованных источников
8. Приложения.

По содержанию курсовая работа ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» может носить реферативный, практический или исследовательский характер, в зависимости от выбранной темы, уровня компетентности и индивидуальных способностей студента. По объему курсовая работа должна быть 25-30 страниц печатного текста или 30-35 страниц рукописного текста, не считая приложений, в том числе: введение 2, теоретическая часть 10-11, исследовательская часть 4-5, заключение 1- 2.

Требования к защите работы:

Выполненная курсовая работа сдается преподавателю на проверку. По результатам проверки ставится предварительная оценка. При этом обращается внимание на степень творческой самостоятельности автора в освещении теоретических вопросов темы и выполнения основной части работы, умение формулировать и обосновывать выводы. Оцениваются также грамотность и стиль изложения текста, проверяется наличие ссылок на использованные источники, оценивается оформление работы в целом.

К защите допускаются курсовые работы, отвечающие предъявляемым требованиям. Студент изучает сделанные рецензентом замечания, рекомендации и с учетом этого готовится к защите работы в установленном порядке. При защите студент должен кратко рассказать о содержании работы, особенностях ее выполнения. При этом авторы курсовых работ должны быть готовы ответить на все относящиеся к теме вопросы. По итогам защиты курсовая работа оценивается по пятибалльной системе.

При определении итоговой оценки должны учитываться следующие показатели: содержание и оформление работы, степень творчества, организованности и самостоятельности студента при ее выполнении, уровень общей и профессиональной компетентности студента при защите работы и др.

Защита курсовой работы происходит в сроки, установленные учебным планом. Курсовая работа оценивается в соответствии с показателями, представленными в таблице 3.

Таблица 3

Коды и наименования проверяемых компетенций или их сочетаний	Критерий оценки результата выполнения курсовой работы.	Оценка каждого показателя (2, 3, 4, 5)
ПК 3.1.-3.4. ОК 1-9	Наличие и качественное выполнение разделов 1-8 курсовой работы,	

	Соответствие содержания курсовой работы выданному заданию.	
	Соответствие выбора методики расчета заданию курсовой работы.	
	Точность и правильность расчета	
	Выбор литературных источников оптимален и соответствует выданному заданию.	
	Выполнение курсового проекта в требуемые сроки	
	Оформление курсовой работы в соответствии с требованиями Положения об оформлении текстовых документов	
	Правильность ответов на вопросы при защите КР	
	Подготовка и представление презентации по результатам проделанной работы в КР	
	Итоговый балл за КР (округлить до целого значения)	

Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное изложение ответа; обоснование собственного высказывания.

«4» (хорошо) – студент полно освоил материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – студент обнаруживает знание и понимание основных положений материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Темы курсовых работ

ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции»

1. Организация технологического процесса приготовления и приготовление прозрачных супов и гарниров к ним
2. Организация технологического процесса приготовления и приготовление пюреобразных супов из овощей, грибов и сыра
3. Организация технологического процесса приготовления и приготовление пюреобразных супов из мяса и птицы
4. Организация технологического процесса приготовления и приготовление пюреобразных супов из морепродуктов
5. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих порционных блюд из мяса (говядины, телятины).
6. Организация технологического процесса приготовления и приготовление супов грузинской кухни
7. Организация технологического процесса приготовления и приготовление супов французской кухни
8. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из свинины
9. Организация технологического процесса приготовления и приготовление солянок
10. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из птицы, запеченной целиком.
11. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из котлетной и кнельной массы из птицы.
12. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра
13. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложной продукции из мяса диких животных.
14. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из жареных овощей
15. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы

16. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы жареной во фритюре.
17. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из тушеных овощей
18. Организация технологического процесса приготовления и приготовления и приготовление сложных горячих блюд из запеченных овощей
19. Организация технологического приготовления и приготовление горячих сложных блюд из нерыбного водного сырья
20. Организация технологического процесса приготовления и приготовление горячей сложной продукции из овощей и грибов.
21. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложной горячей продукции из картофеля и корнеплодов.
22. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих заправочных супов
23. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мраморного мяса
24. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из жареного мяса
25. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса на открытом огне
26. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих банкетных блюд из мяса.
27. Организация технологического процесса приготовления и приготовление горячих сложных блюд из рыбы в русской кухне
28. Организация технологического процесса приготовления и приготовление фаршированных блюд из мяса.
29. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса запеченного в фольге
30. Организация технологического процесса приготовления и приготовление супов европейской кухни
31. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса жареного в сковороде «ВОК»
32. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса, запеченного крупным куском

33. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса порционным куском
34. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса говядины и свинины
35. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из птицы, запеченной целиком
36. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из филе птицы
37. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из котлетной и кнельной массы птицы
38. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из дичи
39. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих из экзотических овощей и фруктов
40. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из круп в кухнях народов мира
41. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из круп
42. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из сига и дорады
43. Организация процесса приготовления и приготовление рулетов из рыбы
44. Организация процесса приготовления и приготовление фаршированной рыбы
45. Организация процесса приготовления и приготовление фирменных блюд из семги и судака
46. Организация процесса приготовления и приготовление фирменных блюд из мяса
47. Организация процесса приготовления и приготовление пасты
48. Организация процесса приготовления и приготовление ризотто
49. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов на основе красного основного соуса
50. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов на основе белого основного соуса

51. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов на основе сметанного соуса
52. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов на растительной основе
53. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов французской кухни
54. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд итальянской кухни
55. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд китайской кухни
56. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд японской кухни
57. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд русской кухни
58. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд французской кухни
59. Организация процесса приготовления и приготовление сложных гарниров из овощей
60. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих банкетных блюд из мяса

Требования к содержанию и методические указания по выполнению и оформлению выпускных квалификационных (дипломных) работ

Выпускная квалификационная (дипломная) работа представляет собой законченную разработку, в которой студент показывает навыки самостоятельного решения профессиональных вопросов по квалификации «Техник-технолог». Выпускная квалификационная работа должна быть выполнена на высоком теоретическом уровне на основе изучения соответствующих законодательных актов и нормативных документов. Выпускная квалификационная работа должна представлять собой законченное самостоятельное исследование актуальной проблемы.

Объем выпускной квалификационной работы должен составлять ориентировочно 60 страниц машинописного текста.

1.1 Цели и задачи выпускной квалификационной (дипломной) работы

Согласно Порядку проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, выполнение дипломных работ в образовательной организации ставит своей целью:

- систематизацию, закрепление и расширение теоретических и практических знаний по специальности и применение этих знаний при решении конкретных профессиональных задач;
- развитие навыков ведения самостоятельной работы и овладение методикой исследования и экспериментирования при решении разрабатываемых в дипломной работе вопросов;
- выяснение подготовленности студентов к самостоятельной работе в современных условиях.

Выпускная квалификационная работа должна подтверждать соответствие уровня подготовки выпускника, его знаний, умений и навыков (компетенции), полученных в процессе обучения, требованиям ФГОС и квалификационной характеристики специальности, выявление степени подготовленности студента к работе по специальности.

Конкретная цель выпускной квалификационной (дипломной) работы по квалификации «Техник-технолог» зависит от темы работы. Тематика выпускных квалификационных (дипломных) работ определяется

выпускающей методической комиссией. Она должна быть актуальной, соответствовать современному состоянию и перспективам развития науки, техники и культуры.

В связи с поставленной целью в дипломной работе решаются следующие задачи:

- анализируется и систематизируется теоретический материал в соответствии с выбранной темой;
- дается характеристика этапов выполнения работы, источников получения информации;
- определяется объект и методы исследования;
- дается характеристика состояния изучаемых вопросов согласно теме в конкретной организации (предприятии);
- проводится эксперимент согласно объекта исследования, анализируются статистические материалы по конкретному предприятию.

1.2 Этапы выполнения выпускной квалификационной (дипломной) работы

Основные этапы выполнения дипломной работы следующие: выбор темы, сбор и обработка информационных источников, выбор объекта исследования, проведение исследовательской работы, оформление работы, обработка замечаний руководителя и защита.

Выбор темы дипломной работы оформляется заявлением по установленной форме (приложение 1).

Сбор и обработка литературных данных имеет своей целью собрать, систематизировать и обработать известные и опубликованные сведения по теме дипломной работы. Просмотру подлежит как отечественная, так и иностранная литература. Период, за который рассматривается литература, зависит от выбранной темы, но он должен охватывать основные материалы, опубликованные по данному вопросу.

Выбор объекта и методов исследования студент проводит самостоятельно или по рекомендации руководителя.

Проведение исследовательской работы, экспериментальной проработки блюд с использованием новых видов сырья и технологий.

Оформление дипломной работы является заключительным этапом. К оформлению работы студент приступает, когда основная часть исследовательской работы выполнена.

Обработка замечаний руководителя выпускной квалификационной (дипломной) работы.

Защита выпускной квалификационной (дипломной) работы.

1.3 Структура и содержание выпускной квалификационной (дипломной) работы.

Дипломная работа должна иметь следующие разделы:

1. Титульный лист – отпечатанная типографическим способом форма (приложение 2).

2. Задание по дипломной работе – заполненная форма в соответствии с приложением 3.

3. Содержание (оглавление) – последовательное изложение названий разделов, глав и т.д. (приложение 4).

4. Введение. Во введении излагается актуальность темы, перечисляются зарубежные и отечественные специалисты, учёные, внесшие вклад в теорию и практику вопроса, объект исследования и вид деятельности, на примере которого пишется дипломная работа. Предмет исследования – это выбранная тема по модулю. Цель – поиск путей улучшения деятельности предприятия. Задача – это решение поставленной цели – обобщить материал исследования и дать оценку, разработать мероприятия. Структура работы: даётся аннотация по главам, описывается, чему посвящена каждая глава, указывается общий объем дипломной работы в страницах, рисунки, таблицы, примечания, список литературы, количество наименований.

5. Основная часть

Основная часть выпускной квалификационной работы включает главы, подразделяемые на параграфы, последовательно и логично раскрывающие содержание исследования.

Разделов должно быть три, не менее двух параграфов в каждом.

1.4 Оформление выпускной квалификационной (дипломной) работы

Текст дипломной работы излагается на одной стороне белой писчей бумаги формата А4 (210 297). Текст выполняется печатным способом с использованием компьютера и принтера через полтора интервала. Шрифт TimesNewRoman. Цвет шрифта чёрный, высота букв, цифр и других знаков - не менее 2,2 мм (кегель не менее 14). Разрешается использовать компьютерные возможности акцентирования внимания на определённых терминах, формулах, применяя шрифты разной гарнитуры. По всем сторонам листа оставляют поля от края листа. Размеры: левого поля - 30 мм; правого поля - 10 мм; верхнего поля - 20 мм; нижнего поля - 20 мм, отступ красной строки 1,25 см., выравнивание по ширине.

В дипломной работе нумерация страниц, разделов, подразделов, пунктов, рисунков, таблиц, формул, приложений осуществляется арабскими цифрами без знака №.

Страницы работы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту. Номер страницы проставляют в правом нижнем углу, без слова страница (стр., с.) и знаков препинания.

Титульный лист «ЗАДАНИЕ для выпускной квалификационной работы» не нумеруют, но включают в общую нумерацию работы.

Текст основной части дипломной работы делят на разделы, подразделы, пункты и подпункты.

Заголовки структурных частей дипломных работ "СОДЕРЖАНИЕ", "ВВЕДЕНИЕ", "ЗАКЛЮЧЕНИЕ", "СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ", "ПРИЛОЖЕНИЯ", «РЕЦЕНЗИЯ», "ОТЗЫВ" и заголовки разделов основной части следует располагать в середине строки без точки в конце, печатать прописными буквами, не подчеркивая.

Заголовки подразделов и пунктов печатают строчными буквами (первая - прописная) с абзаца и без точки в конце. Заголовок не должен состоять из нескольких предложений. Переносы слов в заголовках не допускаются.

Расстояние между заголовками и текстом при выполнении работы печатным способом - 2 межстрочных интервала (межстрочный интервал равен полуторный), расстояние между заголовками раздела и подраздела - 2 межстрочных интервала.

Каждую структурную часть дипломной работы и заголовки разделов основной части необходимо начинать с новой страницы.

Разделы нумеруют по порядку в пределах всего текста, например: 1, 2, 3 и т.д.

Пункты должны иметь порядковую нумерацию в пределах каждого раздела и подраздела. Номер пункта включает номер раздела и порядковый номер подраздела или пункта, разделенные точкой, например: 1.1, 1.2 или 1.1.1, 1.1.2 и т.д.

Номер подпункта включает номер раздела, подраздела, пункта и порядковый номер подпункта, разделенные точкой, например: 1.1.1.1, 1.1.1.2 и т.д.

Если раздел или подраздел имеет только один пункт или подпункт, то нумеровать пункт (подпункт) не следует.

1.5 Порядок представления к защите и защита выпускной квалификационной (дипломной) работы

Законченная выпускная квалификационная (дипломная) работа, подписанная студентом, передается руководителю. После просмотра и одобрения работы руководитель подписывает ее и вместе со своим письменным отзывом возвращает студенту, который представляет дипломную работу заместителю декана по УПР. Заместитель декана по УПР на основании этих материалов решает вопрос о допуске студента к защите, делая об этом соответствующую запись на титульном листе дипломной работы.

Дипломная работа с рецензией и отзывом руководителя отдается в ГИА для защиты в соответствии с установленным графиком.

Порядок защиты дипломных работ определяется Порядком проведения государственной итоговой аттестации.

К защите работы дипломнику рекомендуется подготовить доклад на 10-15 минут, в котором необходимо сформулировать актуальность и цель работы, кратко изложить содержание экспериментальной части, сделать основные выводы и дать свои предложения.

Доклад следует иллюстрировать таблицами, рисунками.

Обучающийся должен осмыслить содержание своей работы и уметь убедительно отвечать на вопросы, заданные при защите.

Выпускная квалификационная (дипломная) работа после защиты хранится в образовательной организации.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию обучающегося (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

Рекомендации по составлению текста выступления на защите квалификационной (дипломной) работы

Подготовке к защите работы необходимо уделить самое серьезное внимание.

Для подготовки к защите целесообразно подготовить тезисы своего доклада. Работу над тезисами следует начинать сразу же после представления работы в учебную часть и продолжать после ознакомления с отзывом и рецензией.

В тексте выступления обучающейся должен обосновать актуальность выбранной темы, произвести обзор других научных работ по избранной им теме (проблеме), показать новизну и практическую значимость исследования, дать краткий обзор глав выпускной квалификационной (дипломной) работы и, самое главное, представить полученные в процессе работы результаты, которые не должны расходиться с поставленной целью.

Текст выступления должен быть максимально приближен к тексту выпускной квалификационной (дипломной) работы, поэтому основу выступления составляют введение и заключение, которые используются в выступлении практически полностью. Также практически полностью используются выводы в конце разделов.

В выступлении должны быть использованы только те графики, диаграммы и схемы, которые приведены в выпускной квалификационной (дипломной) работе. Использование в выступлении данных, не использованных в квалификационной (дипломной) работе, недопустимо.

Студент должен не излагать, а защищать свои предложения. Предпочтительнее излагать не содержание работы по разделам (вопросам), а логику получения самых значимых результатов.

Структуру текста выступления при защите выпускной квалификационной (дипломной) работы можно представить в виде следующих последовательных элементов текста:

- приветственное обращение к членам ГИА, представление себя и темы работы;
- краткие аргументы по актуальности и практической значимости предмета исследования;
- формулировка цели и основных задач;
- краткая характеристика объекта исследования;
- содержание теоретических вопросов и результатов проведенного анализа;
- основные выводы и практические рекомендации.

Студенту следует учесть следующие советы при подготовке текста своего доклада:

- использовать простые слова и простые утвердительные предложения;
- повторять существительные, избегать местоимений;
- записывать цифры, отделяя каждые три знака с правой стороны точкой (что бы не пришлось считать нули).

Необходимо подготовить иллюстративный материал для проведения доклада без обращения к конспекту. Иллюстрации должны, во-первых, отражать Ваши основные результаты, достигнутые в работе, и, во-вторых, быть согласованы с докладом.

Рекомендуется с помощью иллюстративного материала показать структурно-логическую схему работы, отражающую ее замысел.

Иллюстративный материал может быть представлен в форме:

- раздаточного пакета таблиц, схем, рекламных буклетов об объекте исследования и т.д.;
- в виде плакатов и написания формул и схем на классной доске;
- в виде слайдов, фотографий для видеопроектора; компьютерной презентации.

Студент вправе самостоятельно определиться с иллюстративным материалом исходя из своих возможностей.

Подготовленный иллюстративный материал оформляют в виде плакатов или слайдов, или системы компьютерной презентации (КП). Для компьютерной презентации с использованием мультимедиа проектора, позволяющего проецировать на экран компьютерное изображение.

Темы дипломных работ

1. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента праздничных холодных закусок на предприятии общественного питания
2. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента банкетных горячих закусок на предприятии общественного питания
3. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента сложных горячих блюд и закусок из рыбы в ресторане с русской кухней
4. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента сложных праздничных бутербродов в ресторанной кухне
5. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента горячих соусов к блюдам из говядины, телятины, баранины, в ресторане с национальной кавказской кухней
6. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента сложных банкетных блюд французской кухни
7. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента холодных соусов к праздничным закускам на предприятии общественного питания
8. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента горячих соусов к мясным блюдам на предприятии общественного питания
9. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента сложных горячих блюд итальянской кухни на предприятии общественного питания
10. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента сложных холодных супов национальных кухонь на предприятии общественного питания
11. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента сложных горячих заправочных супов русской кухни на предприятии общественного питания
12. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента сложных десертов европейской кухни
13. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента супов-пюре и особенности подачи на предприятии общественного питания
14. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента сложных горячих блюд из рыбы на предприятии общественного питания
15. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента сложных блюд лечебного питания для диетической столовой

16. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента сложных горячих порционных блюд из мяса свинины на предприятии общественного питания
17. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента сложной кулинарной продукции из овощей национальной русской кухни на предприятии общественного питания
18. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента сложных горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий для студенческих столовых
19. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента сложных горячих банкетных блюд из мяса диких животных на предприятии общественного питания
20. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента сложных блюд национальной армянской кухни на предприятии общественного питания
21. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента сложных горячих блюд и закусок из грибов и сыра на предприятии общественного питания
22. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента сложных горячих банкетных блюд из мяса говядины на предприятии общественного питания
23. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента сложных горячих блюд и закусок из мясных субпродуктов на предприятии общественного питания
24. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента сложных фирменных супов в ресторане национальных кухонь
25. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента сложных горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы на предприятии общественного питания
26. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента сложных горячих блюд из рубленой мясной массы на предприятии общественного питания
27. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента сложных горячих сладких блюд в ресторане с европейской кухней
28. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд из жареных и запеченных овощей национальной кухни
29. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента теплых салатов в ресторанной кухне

30. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента сложных горячих блюд из запеченной рыбы в ресторане национальной кухни
31. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента сложных холодных десертов для детского кафе
32. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента сложной кулинарной продукции из котлетной и кнельной рыбной массы на предприятии общественного питания
33. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента сложных блюд из запеченных фаршированных овощей и грибов в ресторане русской и европейской кухни
34. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента сложных блюд и закусок из нерыбных продуктов моря в ресторанной кухне
35. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента сложных блюд из мелкокусковых полуфабрикатов мяса баранины, свинины и говядины в советской кухне
36. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента сложных блюд из котлетной мясной массы в заводской столовой
37. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента сложных блюд из сельскохозяйственной птицы и дичи грузинской кухни
38. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента полуфабрикатов и сложных блюд из сельскохозяйственной птицы на предприятии общественного питания
39. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента сложных блюд и закусок из яиц и творога в детском питании
40. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента коктейль салатов в ресторане европейской кухни
41. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента сложных холодных желированных блюд и закусок в ресторанной кухне
42. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента сложных горячих десертов в ресторанной кухне
43. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента изделий из дрожжевого теста русской национальной кухни
44. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента изделий из сдобного бездрожжевого теста на предприятии общественного питания
45. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента изделий из песочного теста на предприятии общественного питания

46. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента изделий из слоеного теста на предприятии общественного питания
47. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента изделий из заварного теста на предприятии общественного питания
48. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента изделий из бисквитного теста на предприятии общественного питания
49. Исследование организации производства и оперативное планирование работы кулинарного цеха в школьной столовой
50. Исследование организации производства и оперативное планирование работы структурного подразделения «горячего цеха» на предприятиях общественного питания

