**ПРОГРАММА ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

**«ПОВАР»**

Обучающийся, в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

* разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
* расчета массы мяса, рыбы и птицы для полуфабрикатов;
* организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
* подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
* контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;
* разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
* расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
* проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
* организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
* приготовления сложных холодных блюд и соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
* сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
* декорирования блюд сложными холодными соусами;
* контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;
* 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 с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
* сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
* контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.

**уметь:**

* органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
* принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
* проводить расчеты по формулам;
* выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
* выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
* обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;
* продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
* использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
* проводить расчеты по формулам;
* безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
* выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
* выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
* оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;
* 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;
* органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов.

**знать:**

* ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
* правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
* виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
* основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
* требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
* требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
* способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
* основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
* методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
* виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
* технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
* варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
* способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
* актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
* правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
* требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде;
* ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
* варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
* правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
* способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
* требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
* требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
* органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
* температурный и санитарный режим, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
* ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
* правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
* правила соусной композиции сложных холодных соусов;
* виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
* технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
* варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
* методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
* варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
* варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
* технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
* варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
* гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
* требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
* риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
* методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции;
* 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, 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 тарелок 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 ним в охлажденном и замороженном виде;
* риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной горячей кулинарной продукции;
* методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции.

Обучающийся осваивает следующие **виды деятельности**:

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Обучающийся овладевает следующими **профессиональными компетенциями** (по соответствующим видам деятельности):

|  |  |
| --- | --- |
| *ВПД 1* | *Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции* |
| ПК 1.1 | Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 1.2 | Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 1.3 | Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. |
| *ВПД 2* | *Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.* |
| ПК 2.1 | Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. |
| ПК 2.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |
| ПК 2.3 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. |
| *ВПД 3* | *Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.* |
| 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. |

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы:**

**всего** – **1887**  часов,

 в том числе:

-лабораторно- практические, аудиторные занятия- **879** часов;

- производственная практика **– 648** часов;

 - учебная практика –**360** часов.

**Структура программы обучения по семестрам на производстве**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Семестр** | **Дисциплины, проф.модули** | **Кол-во часов** | **Форма аттестации** | **Примечание** |
| **1** | **3****218 часов** | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | **2** | ДЗ |  |
| Учебная практика ( ПМ.07) | **216** | Экзамен (промежуточный) на производстве |  |
| **2** | **4****396 часов** | Организация хранения и контроль запасов и сырья | **28** |  |  |
| Метрология и стандартизация | **6** |  |  |
| ОП 08 Охрана труда | **10** |  |  |
| ПМ.01Технология приготовления полуфа.брикатов для сложной кулинарной продукции | **46** |  |  |
| ПП.01Производственная практика (по профилю специальности) | **72** |  |  |
| Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции | **54** |  |  |
| ПП.02 Производственная практика (по профилю специальности) | **180** |  |  |
| **3** | **5****276 часов** | ПМ.03 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции | **100** |  |  |
| УП.07Учебная практика | **144** |  |  |
| ОП.08 Охрана труда | **10** |  |  |
| Оп.09 Безопасность жизнедеятельности | **22** |  |  |
| **4** | **6****424 часа** | ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности | **26** |  |  |
| ОП.09 Безопасность жизнедеятельности | **22** |  |  |
| ПМ.03 Технология приготовления сложной горячей кулинарной | **100** |  |  |
| ПП.03 Производственная практика (по профилю специальности) | **144** |  |  |
| ПМ.04 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **60** |  |  |
| ПП.04 Производственная практика (по профилю специальности) | **72** |  |  |
| **5** | **7****254 часа** | ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности | **20** |  |  |
| )П.06 Правовые основы профессиональной деятельности | **14** |  |  |
| ОП .07Основы экономики, менеджмента и маркетинга | **14** |  |  |
|  |  |  |  |
| ПМ.04Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **80** |  |  |
| ПП.04 Производственная практика (по профилю специальности) | **36** |  |  |
| ПМ.05 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов | **30** |  |  |
| ПП.05Производственная практика (по профилю специальности) | **36** |  |  |
| ПМ.06 Управление структурным подразделением организации | **10** |  |  |
| МДК 09Открытие собственного дела выпускниками профессиональных образовательных организаций Московской области | **14** |  |  |
| **8****320 часов** | ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности | **34** |  |  |
| **6** | ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности | **26** |  |  |
| ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга | **26** |  |  |
| ПМ.04 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **60** |  |  |
| ПП 04.Производственная практика (по профилю специальности) | **18** |  |  |
| ПМ.05 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов | **30** |  |  |
| ПП.05Производственная практика (по профилю специальности) | **36** |  |  |
| ПМ.06 Управление структурным подразделением организации | **10** |  |  |
| ПП.06 Производственная практика (по профилю специальности) | **36** |  |  |
| ПМ.08 Планирование карьеры выпускника профессиональной образовательной организации Московской области | **16** |  |  |
| ПП.08Производственная практика | **6** |  |  |
| ПМ.09 Открытие собственного дела выпускниками профессиональных образовательных организаций Московской области | **10** |  |  |
| ПП.09Производственная практика | **12** |  |  |
|  |  |  | **1887** |  |  |

**Содержание обучения:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем часов** | **Рабочие дни** |
| **1** | **2** | **3** |  |
| **ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** |
| **Раздел 1.** Технологические процессы кулинарной обработки мяса и птицы, приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |  |
| **Тема 1.1.** | **Содержание:** |  |  |
| **1** |  | **2** | **1**  |
| **2** |  | **2** |
| **3** |  | **2** |
| **Тема 1.2** | **Содержание:** |  |  |
| 1 |  | **2** | **1** |
| 2 |  | **2** |
| 3 |  | **2** |
| 4 |  | **6** | **1** |
| 5 |  | **6** | **1** |
| 6 |  | **6** | **1**  |
| 7 |  | **6** | **1** |
| **Тема 1.3** | **Содержание:** |  |  |
| 1 | Обработка ракообразных. | **6** | **1** |
| 2 | Обработка одностворчатых, двустворчатых и головоногих. | **6** | **1**  |
| 3 | Обработка иглокожих. Обработка водорослей. | **6** | **1**  |
| 4 | Значение в питании нерыбных продуктов водного промысла. | **2** | **1** |
| 5 | Требования к качеству нерыбных продуктов. Сроки хранения. | **2** |
| 6 | *Тестирование* | **2** |
| **Лабораторные работы:** |  |  |
| 1 | Органолептическая оценка качества рыбы. Механическая кулинарная обработка рыбы. Отработка навыков приготовления полуфабрикатов повышенной сложности из рыбы.  | **6** | **1** |
| 2 | Подготовка рыбы для фарширования. Приготовление фаршей и фарширование рыбы. Органолептическая оценка качества нерыбных продуктов водного промысла. Механическая кулинарная обработка нерыбных продуктов водного промысла. | **6** | **1** |
| 3 | Приготовление котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из неё. Органолептическая оценка качества п/ф. | **6** | **1** |
| **Практические занятия:** |  |  |
| 1 | Составление алгоритмов деятельности по приготовлению полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов рыбного промысла. Определение массы отходов при механической кулинарной обработке рыбы. | **6** | **1** |
| **Самостоятельная работа:**Работа с ГОСТ Р 50763-2007 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.Работа с ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».Составление технологических схем обработки рыбы, мяса и птицы и приготовления полуфабрикатов из них (по заданию преподавателя).Составление таблицы «Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы, сроки их хранения и реализации».Создание презентации «Полуфабрикаты повышенной сложности из рыбы»Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, нормативной и технологической документацией – заполнение технологических карт, решение ситуационных задач. |  |  |
| **ВСЕГО:** | **84 часа** | **14дней**  |
| **Производственная практика:** | **72 часа** | **12 дней** |
| ***Виды работ:*** |  |  |
| определение типа технологического оборудования рыбного цеха, его мощности |  |  |
| оценка соответствия оснащения рыбного цеха технологическому процессу обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов из неё |  |  |
| совершенствование навыков организации рабочих мест |  |  |
| подбор необходимой посуды и инвентаря, подготовка оборудования к работе |  |  |
| совершенствование навыков безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря |  |  |
| совершенствование навыков обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов повышенной сложности; |  |  |
| приобретение навыков обработки нерыбного водного сырья |  |  |
|  выявление и устранение возможных дефектов полуфабрикатов |  |  |
| ВСЕГО | **156 часов** | **26 дней** |
| **ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** |
| **Раздел 1. Технологические процессы приготовления и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.** |
| **Тема 1.1.**Производственный инвентарь и оборудование для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. | **Содержание** |  |  |
| 1 | Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемых при приготовлении канапе, лёгких и сложных холодных закусок. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря в холодном цехе. | **2** | **1** |
| 2 | Значение холодных блюд и закусок в питании, их классификацияСанитарные требования к производству холодных блюд и закусок. Общие технологические требования к производству холодных блюд и закусок | **2** |
| 3 | .Тестирование | **2** |
| **Тема 1.2.**Технология приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. | **Содержание:** |  |  |
| 1 | Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску холодных блюд и закусок. | **6** | **1** |
| 2 | Бутерброды и банкетные закуски. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. | **6** | **1** |
| 3 | Закуски из рыбы и нерыбного водного сырья. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент закусок из рыбы и нерыбного водного сырья | **6** | **1** |
| **Лабораторные работы:** |  |  |
| 1 | Приготовление, оформление и отпуск бутербродов, канапе и лёгких холодных закусок. Органолептическая оценка качества. Оформление бракеражного журнала. | **6** | **1** |
| 2 | Приготовление, оформление и отпуск легких и сложных холодных закусок; горячих закусок. Органолептическая оценка качества. Оформление бракеражного журнала. | **6** | **1** |
| **Практическая работа:** |  |  |
|  | Составление технологических карт и технологических схем приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; горячих закусок.  | **6** | **1** |
| **Раздел 2.Технологические процессы приготовления и приготовление сложных холодных блюд из рыбы**. |  |  |
| **Тема 2.1**Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы. | **Содержание:** |  |  |
| 1 | Салаты с добавлением рыбы, рыбных гастрономических продуктов и нерыбного водного сырья. Ассортимент, особенности приготовления, оформления и отпуска. | **6** | **1** |
| 2 | Ассортимент холодных блюд из рыбы, рыбных гастрономических продуктов.Технологический процесс приготовления блюд из рыбы.Характеристика. Гарниры. Особенности оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. | **6** | **1** |
| 3 | Ассортимент холодных блюд из нерыбного водного сырья. Особенности приготовления, оформления, отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. | **6** | **1** |
| **Лабораторные работы:** |  |  |
|  | Приготовление, оформление и отпуск паштетов и терринов. Органолептическая оценка качества. Оформление бракеражного журнала. | **6** | **1** |
|  | Приготовление, оформление и отпуск мясных и рыбных ассорти. Органолептическая оценка качества. Оформление бракеражного журнала. | **6** | **1** |
|  | Приготовление, оформление и отпуск заливных блюд из мяса, рыбы, птицы. Органолептическая оценка качества. Оформление бракеражного журнала | **6** | **1** |
| **Практические занятия:** |  |  |
| 1 | Составление «Меню» холодных блюд.  | **6** | **1** |
| 2 | Составление технологических карт на холодные блюда из рыбы, мяса, с/х птицы. Расчет себестоимости продукции на холодные закуски из рыбы, мяса, с/х птицы.  | **6** | **1** |
| 3 | Составление «Меню» холодных блюд.  | **6** | **1** |
|  |  |  | **96 часов** | **16 дней**  |
| **Самостоятельная работа:**Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и нормативно-технической документации.Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление и подготовка их к защите.Работа с ГОСТ Р 50763-2007 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.Работа с ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».Составление технологических схем обработки рыбыи приготовления полуфабрикатов из них (по заданию преподавателя).Подготовка сообщений, рефератов и докладов по темам:- Кулинарные тайны солёной сельди;- Мини-закуски и соусы к ним;- Тартинки, канапе, гренкиСоставление таблицы «Требования к качеству канапе, легких и сложных холодных закусок».Составление таблицы «Требования к качеству сложных холодных блюд из рыбы».Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, нормативной и технологической документацией – заполнение технологических карт, калькуляционных карт, решение ситуационных задач |
| **Производственная практика** | **180 часов** | **30 дней**  |
| ***Виды работ:*** |  |  |
| определение типа технологического оборудования холодного цеха, его мощности; оценка соответствия оснащения холодного цеха технологическому процессу приготовления сложной холодной кулинарной продукции |  |  |
| совершенствование навыков организации рабочих мест; подбор необходимой посуды и инвентаря, подготовка оборудования к работе; совершенствование навыков безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; |  |  |
| разработка ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок; |  |  |
| приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок |  |  |
| разработка ассортимента сложных холодных блюд из рыбы |  |  |
| приготовление сложных холодных блюд из рыбы; |  |  |
|  выявление и устранение возможных дефектов сложной холодной кулинарной продукции. |  |  |
| ВСЕГО: |  |  |
| **ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** |
| **Раздел 1.** **Технологические процессы приготовления и приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.** |  |
| **Тема 1.1.**Производственный инвентарь и оборудование для приготовления сложных блюд из рыбы, | **Содержание:** |  |  |
| 1 | Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемого при приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | **2** | **1** |
| 2 | Правила безопасного использования оборудования и инвентаря. | **2** |
| 3 | Тестирование | **2** |
| **Тема 1.2.**Технологические процессы приготовления и приготовление сложных блюд из рыбы | **Содержание:** |  |  |
| 1 | Классификация рыбных блюд. Рациональность использования и взаимозаменяемость сырья. Правила порционирования, оформление и отпуск блюд, в том числе заказных, банкетных, фирменных. Основные критерии безопасности. | **6** | **1** |
| 2 | Блюда из отварной и припущенной рыбы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порционными кусками. Гарниры и соусы, используемые при отпуске отварной, припущенной рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. | **6** | **1** |
| 3 | Блюда из жареной рыбы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной рыбы. Правила жарки рыбы: основным способом, во фритюре «грилье», на вертеле.  | **6** | **1** |
| 4 | Рекомендуемые гарниры, соусы к рыбе, жаренной различными способами. Особенности оформления, отпуска блюд из жареной рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. | **6** | **1** |
| 5 | Блюда из запеченной рыбы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Блюда из тушеной рыбы. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. | **6** | **1** |
| 6 | Блюда из котлетной массы рыбы. Ассортимент. Характеристика. Правила жарки полуфабрикатов из котлетной массы, гарниры, соусы, рекомендуемые к блюдам из котлетной массы рыбы. Оформление, отпуск блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. | **6** | **1** |
| 7 | Блюда из нерыбных продуктов морского промысла. Ассортимент. Характеристика, особенности. Требования к качеству. Режим хранения и реализации. | **6** | **1** |
| ВСЕГО: | **48** | **8** |
| **Самостоятельная работа**:Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и нормативно-технической документации.Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление и подготовка их к защите.Работа с ГОСТ Р 50763-2007 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.Работа с ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».Составление технологических схем обработки рыбы, мяса и птицы и приготовления полуфабрикатов из них (по заданию преподавателя).Составление таблицы «Требования к качеству сложных горячих блюд из рыбы».Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, нормативной и технологической документацией – заполнение технологических карт, калькуляционных карт, решение ситуационных задач |  |  |
| **Производственная практика:** | **144** | **24** |
| ***Виды работ:***определение типа технологического оборудования горячего цеха, его мощности;- оценка соответствия оснащения горячего цеха технологическому процессу приготовления сложной горячей кулинарной продукции;- совершенствование навыков организации рабочих мест;- подбор необходимой посуды и инвентаря, подготовка оборудования к работе;- совершенствование навыков безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;- разработка ассортимента супов сложного приготовления;- приготовление супов сложного приготовления;- разработка ассортимента соусов сложного приготовления;- приготовление соусов сложного приготовления;- разработка ассортимента сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра;- приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра;- разработка ассортимента сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;- приготовление сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;- выявление и устранение возможных дефектов сложной холодной кулинарной продукции;- оформление отчёта по практике. |  |  |
| **ВСЕГО:** | **192** |  |
| **Учебная практика:** | **216** | **36** |
| **ИТОГО:**  | **840** | **140 дней = 72 недели** |