Министерство образования и науки Российской Федерации

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение

 высшего образования

«Национальный исследовательский

 Нижегородский государственный университет им. Н.И. Лобачевского»

Институт экономики и предпринимательства

**Утверждаю**

Директор института экономики

и предпринимательства

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.О. Грудзинский

 (подпись)

 «25» июня 2018 г.

**Рабочая программа дисциплины**

Технологии производства блюд в общественном питании

**Специальность среднего профессионального образования**

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

**Квалификация выпускника**

Техник-технолог

**Форма обучения**

очная

Нижний Новгород

2018

Программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности19.02.10 Технология продукции общественного питания

Автор

к.т.н., ст. преподаватель кафедры торгового дела

ИЭП ННГУ им.Н.И.Лобачевского \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.В. Широков

*(подпись)*

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры торгового дела

 «18» июня 2018 г., протокол №10

Зав. кафедрой д.э.н., проф. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Чкалова О.В.

*(подпись)*

**Программа учебной дисциплины согласована:**

Исполнительный директор ООО "Софья"

Н.А.Зудин

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (подпись)

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г.

М.П.

**СОДЕРЖАНИЕ**

[1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ 4](#_Toc505465604)

[2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 6](#_Toc505465605)

[3. условия реализации программы дисциплины 11](#_Toc505465607)

[4. Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины 13](#_Toc505465608)

# 1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

**«Технологии производства блюд в общественном питании»**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использованав дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по специальностям: СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

Дисциплина «Технологии производства блюд в общественном питании» входит в Профессиональный цикл (общепрофессиональные дисциплины), изучается на 2 курсе (4 семестр) проводится в сроки, определенные базовым учебным планом.

**1.3. Цели и задачи дисциплины; требования к результатам освоения дисциплины:**

Целью освоения дисциплины является формирование знаний и умений в технологии производства блюд в общественном питании.

В результате освоения дисциплины «Технологии производства блюд в общественном питании» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

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.

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.

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.

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.

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

* ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
* 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;
* 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;
* способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
* ассортимент сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
* 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;
* органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
* технологию приготовления 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;
* 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;
* 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);
* варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
* температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
* 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;
* технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
* температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
* методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **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 различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
* органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
* использовать различные технологии 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;
* органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
* 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.

**1.4. Трудоемкость учебной дисциплины:**

Общая трудоемкость учебной нагрузки обучающегося 102 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часа;

самостоятельной работы обучающегося 18 часа.

# 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

**2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Общая трудоемкость учебной нагрузки (всего)** | ***102*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | ***78*** |
| в том числе: |  |
|  лекции | *39* |
|  практические занятия | *39* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | ***18*** |
| **Консультации**  | ***6*** |
| *Итоговая аттестация в форме итоговой оценки* |

# 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Технологии производства блюд в общественном питании»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел 1. Общая характеристика предприятий общественного питания** |  |  |  |
| Тема 1.1. Виды предприятий общественного питания. Термины и определения | **Содержание учебного материала** | *2* |
| 1 | Основные виды предприятий общественного питания. Общая характеристика. | *1,2* |
| 2. | Основные термины и определения, используемые в общественном питании: предприятие общественного питания; продукция общественного питания; кулинарная продукция; кулинарный полуфабрикат; кулинарный полуфабрикат высокой степени готовности; кулинарное изделие; блюдо; мучное кулинарное изделие; булочное изделие; мучное кондитерское изделие; качество продукции общественного питания; срок годности; партия продукции общественного питания; процесс производства (изготовления) продукции общественного питания; технологический контроль; сборник рецептур блюд, кулинарных изделий, булочных и мучных кондитерских изделий для предприятий общественного питания; технологическая инструкция по производству (изготовлению) и/или доставке продукции общественного питания, ТИ; технико-технологическая карта на продукцию общественного питания, ТТК; технологическая карта на продукцию общественного питания. |  |
| Тема 1.2. Услуги общественного питания | **Содержание учебного материала** | *2* |  |
| 1. | Термины и определения. Основные виды услуг общественного питания | *1,2* |
| 2. | Общие требования к услугам ОП. Требования безопасности к услугам ОП. | *1,2* |
| 3. | Методы оценки и качества услуг. |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**Изучение направлений развития предприятий общественного питания в Нижнем Новгороде. Разработка презентаций на эту тему | *6* |  |
| Тема 1.3. Классификация продукции общественного питания. | 1. | Основная классификация кулинарных изделий и полуфабрикатов | *2* | *1,2* |
| 2. | Основные требования к качеству и безопасности продукции ОП. | *1,2* |
| 3. | Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции ОП. | *1,2* |
| **Раздел 2. Способы обработки продукции ОП.** |  |  |  |
| Тема 2.1. Основные способы обработки продукции ОП | **Содержание учебного материала** | *3* |
| 1 | Механическая обработка продукции ОП | *1,2* |
| 2. | Гидромеханические способы обработки продукции ОП | *1,2* |
| 3. | Массообменные способы обработки продукции ОП | *1,2* |
| 4. | Химические, биохимические, микробиологические способы обработки продукции ОП | *1,2* |
| **Практические занятия:****Практическое занятие № 1.** Решение ситуационных задач | *5* |  |
| Тема 2.2. Тепловая обработка продукции ОП | **Содержание учебного материала** | *2* |  |
| 1 | Значение тепловой обработки | *1,2* |
| 2. | Приемы тепловой обработки | *1,2* |
| 3. | Основные способы тепловой обработки | *1,2* |
| 4. | Комбинированные приемы тепловой обработки | *1,2* |
| 5. | Вспомогательные приемы | *1,2* |
| **Практические занятия:****Практическое занятие № 2.** Решение ситуационных задач | *4* |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**Изучение основных методов обработки продукции общественного питания, применяемых на ПОП в Нижнем Новгороде. | *6* |  |
| **Раздел 3. Процессы, происходящие при кулинарной обработке.** |  |  |  |
| Тема 3.1. Основные способы обработки продукции ОП | **Содержание учебного материала** | *12* |
| 1 | Диффузия и ее значение при кулинарной обработке | *1,2* |
| 2. | Изменение белков | *1,2* |
| 3. | Изменение жиров  | *1,2* |
| 4. | Изменение углеводов | *1,2* |
| 5. | Изменение витаминов и макро-микроэлементов |  |
| 6. | Образование новых вкусовых и ароматических веществ |  |
| **Практические занятия:****Практическое занятие № 3.** Решение ситуационных задач | *6* |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**Влияние способов обработки на качество кулинарной продукции. | *6* |  |
| **Раздел 4. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции.** |  |  |  |
| Тема 4.1. Обработка сырья и процессы, влияющие на его качество | **Содержание учебного материала** | *6* |
| 1 | Обработка овощей, плодов и грибов. Процессы, происходящие при их обработке | *1,2* |
| 2. | Обработка рыбы и нерыбного сырья. Процессы, происходящие при их обработке | *1,2* |
| 3. | Обработка мяса. Процессы, происходящие при их обработке | *1,2* |
| 4. | Обработка птицы и дичи. Процессы, происходящие при их обработке | *1,2* |
| **Практические занятия:****Практическое занятие № 4.** Решение ситуационных задач | *6* |  |
| Тема 4.2. Обработка сырья и полуфабрикатов для приготовления кулинарной продукции | **Содержание учебного материала** | *12* |  |
| 1 | Значение супов в питании. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления супов | *1,2* |
| 2. | Значение соусов в питании. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления соусов | *1,2* |
| 3. | Значение блюд и гарниров из овощей и грибов в питании. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов | *1,2* |
| 4. | Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий | *1,2* |
| 5. | Значение блюд из яиц и творога в питании. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд из яиц и творога |  |
| 6. | Значение холодных блюд и закусок в питании. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления холодных блюд и закусок |  |
| **Практические занятия:****Практическое занятие № 5.** Решение ситуационных задач | *8* |  |
| **Лабораторные работы:****Лабораторная работа 1.** Приготовление супов  **Лабораторная работа 2.** Приготовление каш **Лабораторная работа 3.** Приготовление гарниров  | *10* |  |
| **Консультации**  | ***6*** |  |
| **Всего:** | ***102*** |  |

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)

# 3. условия реализации программы дисциплины

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета, лаборатории «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета: доска, учебная мебель

* комплекты бланков технологической документации; комплекты учебно-методической документации;
* макеты, наглядные пособия-плакаты;
* видеоматериал

Технические средства обучения: переносное мультимедийное оборудование (видеопроектор, экран, компьютер)

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест лаборатории:

* рабочие места по количеству обучающихся;
* оборудование для технологического процесса;
* набор инструментов и приспособлений;
* методические указания для выполнения лабораторных работ;
* ТК и ТТК;
* тесты по технологии продукции общественного питания;
* изобразительные (образные и условно-схематические): фотографии, картины, альбомы с ассортиментом кулинарной продукции, презентации и слайды, учебные видео ролики;
* натуральные образцы кулинарной продукции;
* раздаточный материал по темам учебных дисциплин.
* Оборудование учебного кулинарного цеха:
* рабочие места по количеству обучающихся;
* технологическое оборудование;
* наборы инструментов;
* приспособления, инвентарь, посуда, тара;
* заготовки, шаблоны, формы.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

**Нормативно-правовые документы**

1. СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" (с изменениями на 27 марта 2007 года).
2. СанПиН 2.2.4.548-96 "Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений". Постановление Госкомсанэпиднадзора России от 01 октября 1996 года №21. СанПиН от 01 октября 1996 года №2.2.4.548-96.
3. СанПиН 2.3.2.1078-2001 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 июня 2010 года
4. СанПиН 2.3.6.1066-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 07 сентября 2001 года №23. СП (Санитарные правила) от 07 сентября 2001 года №2.3.6.1066-01.
5. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья с изменениями и дополнениями. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 03 апреля 2003 года №28. СП (Санитарные правила) от 03 апреля 2003 года №2.3.6.1254-03.
6. СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 марта 2007 года №13. СП (Санитарные правила) от 27 марта 2007 года №1.1.2193-07.
7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
9. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
10. ГОСТ Р 51705.1-2001 "Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования".
11. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
12. ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.
13. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
14. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 – «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции

**Основные источники**

* + - 1. [Васюкова А. Т.](http://znanium.com/catalog.php?item=booksearch&code=%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%B4%D0%B8%D1%82%D0%B5%D1%80%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B9&page=2#none) Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 496 с. - ISBN 978-5-394-01714-8. http://znanium. com/bookread2.php? book=415067

**Дополнительные источники**

Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (для СПО и НПО). [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — М. : КноРус, 2013. — 328 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/53292 — Загл. с экрана.

**Интернет-ресурсы**

1. [http://www.chefs.ru](http://www.chefs.ru/)  - профессионально - информационный портал гильдии шеф-поваров
2. <http://www.frio.ru/>  - «Федерация Рестораторов и Отельеров»
3. <http://www.gastronom.ru/articles.aspx?r=37>  - Портал Gastronom.ru - кулинарные рецепты с видео и фотографиями
4. [http://www.kedem.ru](http://www.kedem.ru/)  - ежедневный кулинарный интернет-журнал. Кулинария и кулинарные рецепты для всех
5. <http://www.koolinar.ru/index>  - рецепты коктейлей, супов, салатов, блюд русской кухни
6. <http://kulinarnayakniga.ru/>  - народные рецепты коктейлей, супов, салатов, блюд русской кухни
7. <http://www.restoran.ru/> - информационный портал о ресторанной жизни двух столиц
8. <http://www.restorus.com/>  - сайт, посвящённый новостям и технологиям сферы общественного питания
9. <http://russgost.ru/> - база нормативных документов

**Справочные системы**

Вуз обеспечивает каждому обучающемуся доступ через сеть Интернет к электронным образовательным ресурсам, содержащим полные тексты изданий, используемых в образовательном и научном процессе:

1. **Электронно-библиотечная система «ZNANIUM.COM»** - доступ к электронным версиям учебников, справочников, научных журналов, монографий, диссертаций и научных статей в различных областях знаний. Фонд постоянно пополняется изданиями, публикуемыми научно-издательским центром «ИНФРА-М» и другими российскими издательствами.
2. **Электронная библиотека eLIBRARY.RU.** Содержит рефераты и полные тексты более 14 млн. научных статей. На платформе eLIBRARY.RU доступны электронные версии более 2200 российских научных журналов, из них более 1100 - в открытом доступе. На сайте eLIBRARY.RU представлена информация о Российском индексе научного цитирования. Доступ открыт с любого компьютера ННГУ. Процедура регистрации - на портале eLIBRARY.RU.
3. **Электронная библиотека «Юрайт» (biblio-online.ru).** Виртуальная выставка всего ассортимента книг издательства Юрайт. Виртуальный читальный зал литературы по многим отраслям знаний.

# 4. Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины

**Контроль** **и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения****(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**  |
| **Умения:*** 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 различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
* органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
* использовать различные технологии 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;
* органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
* 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.
 | Работа в малых группах.Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы.Индивидуальное тестирование. |
| **Знания:*** ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
* 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;
* 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;
* способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
* ассортимент сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
* 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;
* органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
* технологию приготовления 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;
* 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;
* 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);
* варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
* температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
* 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;
* технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
* температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
* методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции.
 | **Текущий контроль**:Работа в малых группах.Анализ результатов своей практической работы по изучаемой теме.Внеаудиторная самостоятельная работа по конспектированиюДомашняя работа.Экспертная оценка решения ситуационных задач.Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях и контрольной работе, выполнение презентаций или сообщений, ответы на контрольные вопросы.**Рубежный контроль:**Контроль усвоения знаний проводится в форме тестирования и контрольных работ.Решение задач по отдельным темам курса. |

**Описание шкал ИТО**

|  |  |
| --- | --- |
| **Шкала оценивания** | **Критерии** |
| **Отлично** | Теоретическое содержание дисциплины освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные рабочей программой дисциплины учебные задания выполнены  |
| **Хорошо** | Теоретическое содержание дисциплины освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные рабочей программой дисциплины учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. |
| **Удовлетворительно** | Теоретическое содержание дисциплины освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных рабочей программой дисциплины учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. |
| **Не удовлетворительно** | Теоретическое содержание дисциплины освоено частично, необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных рабочей программой дисциплины учебных заданий не выполнено; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполнения учебных заданий. |