Министерство просвещения Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Ульяновский государственный педагогический университет
имени И.Н. Ульянова»
(ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И.Н. Ульянова»)

Факультет Физико-математического и технологического образования
Кафедра Технологий профессионального обучения

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической работе
_____ С.Н. Титов
«25» июня 2021 г.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Программа учебной дисциплины
модуля «Углубленная отраслевая подготовка»

основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки
44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям),

направленность (профиль) образовательной программы
Технология и организация ресторанного сервиса

(очная форма обучения)

Составитель: Шарафутдинов А.М.,
кандидат биологических наук, доцент
кафедры технологий
профессионального обучения

Рассмотрено и одобрено на заседании ученого совета факультета физико-математического и технологического образования,
протокол от «21» июня 2021 г. № 7

Ульяновск, 2021

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01D77C644FC1E54000000006381D0002
Владелец: Титов Сергей Николаевич
Действителен: с 19.07.2021 до 19.07.2022

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1. Дисциплины (модули) модуля углубленной профессиональной подготовки учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанного сервиса», очной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках школьного курса «Технология» или соответствующих дисциплин среднего профессионального образования, а также ряда дисциплин учебного плана, изученных обучающимися в 1-6 семестрах:Техническое оснащение организаций общественного питания, Технологии рационального питания,Стандартизация и сертификация в сфере обслуживания,Безопасность пищевых продуктов,Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания,Ресторанный сервис, Ознакомительная практика, Эксплуатационная практика, Профессионально-квалификационная практика,.

1. Перечень планируемых результатов обучения

Целью изучения дисциплины «Технология приготовления горячей кулинарной продукции» является обеспечение возможности профессиональной деятельности студентов в области организации процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Задачами освоения дисциплины являются:

-получение студентами систематизированных теоретических знаний по программе дисциплины;

-получение студентами систематизированных практических навыков приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

В результате освоения программы бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине «Технология приготовления горячей кулинарной продукции» (в таблице представлено соотнесение образовательных результатов обучения по дисциплине с индикаторами достижения компетенций):

Компетенция и индикаторы ее достижения в дисциплине	Образовательные результаты дисциплины (этапы формирования дисциплины)		
	знает	умеет	владеет
ПК-9.Способен к реализации технологий приготовления блюд и напитков из сырья животного и растительного происхождения. ПК-9.1. Знает технологии приготовления блюд и напитков из сырья животного и растительного происхождения ПК-9.2. Умеет реализовать технологии приготовления блюд и напитков из сырья животного и растительного происхождения ПК-9.3. Владеет навыками реализации технологий приготовления блюд и напитков из сырья животного и растительного происхождения	ОР-1 технологии приготовления блюд и напитков из сырья животного происхождения ОР-2 технологии приготовления блюд и напитков из сырья животного и растительного происхождения	ОР-3 реализовать технологии приготовления блюд и напитков из сырья животного происхождения ОР-4 реализовать технологии приготовления блюд и напитков из сырья растительного происхождения	ОР-5 навыками реализации технологий приготовления блюд и напитков из сырья животного и растительного происхождения ОР-6 навыками реализации технологий приготовления блюд и напитков из сырья животного происхождения

ПК-10.Способен ориентироваться в основных нормативно – правовых актах в области производственной санитарии и гигиены, методах и системах обеспечения микробиологической безопасности пищевых продуктов, обоснованно выбирать известные устройства, системы и методы дезинфекции, дезинсекции и дератизации ПК-10.1. Знать основные нормативно – правовых акты в области производственной санитарии и гигиены, методы и системы обеспечения микробиологической безопасности пищевых продуктов, известные устройства, системы и методы дезинфекции, дезинсекции и дератизации. ПК 10.2. Уметьориентироваться в основных нормативно – правовых актах в области производственной санитарии и гигиены, методах и системах обеспечения микробиологической безопасности пищевых продуктов, обоснованного выбора известных устройств, систем и методов дезинфекции, дезинсекции и дератизации ПК 10.3. Владетьнавыками ориентирования в основных нормативно – правовых актах в области производственной санитарии и гигиены, методах и системах обеспечения микробиологической безопасности пищевых продуктов, обоснованного выбора известных устройств, систем и методов дезинфекции, дезинсекции и дератизации	ОР-7 основные нормативно – правовых акты в области производственной санитарии и гигиены, методы и системы обеспечения микробиологической безопасности пищевых продуктов, известные устройства, системы и методы дезинфекции, дезинсекции и дератизации	ОР-8 ориентироваться в основных нормативно – правовых актах в области производственной санитарии и гигиены, методах и системах обеспечения микробиологической безопасности пищевых продуктов, обоснованного выбора известных устройств, систем и методов дезинфекции, дезинсекции и дератизации	ОР-9 навыками ориентирования в основных нормативно – правовых актах в области производственной санитарии и гигиены, методах и системах обеспечения микробиологической безопасности пищевых продуктов, обоснованного выбора известных устройств, систем и методов дезинфекции, дезинсекции и дератизации

2. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Номер семестра	Учебные занятия						Форма промежуточной аттестации
	Всего		Лекции, час	Практические занятия, час	Лабораторные занятия, час	Самостоят. работа, час	
	Трудоемк.						
	Зач. ед.	Часы					
5	4	144	24	40	-	53	экзамен (27)
Итого:	4	144	24	40	-	53	27

3. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

3.1.Указание тем (разделов) и отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Название тем	Количество часов по формам организации обучения			
	Лекционные занятия	Практичес. занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
Тема 1 Организация и технология приготовления сложных супов.	4	8	-	3
Тема 2. Организация и технология приготовления сложных горячих соусов	4	6	-	4
Тема 3. Организация и технология приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра .	4	6	-	4
Тема 4. Организация и технология приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов.	4	6	-	10
Тема 5.Организация и технология приготовления сложных блюд из мяса и субпродуктов.	4	8	-	10
Тема 6. Организация и технология приготовления сложных блюд из птицы и дичи.	4	6	-	10
Итого	24	40	-	53

3.2.Краткое описание содержания тем (разделов) дисциплины

Краткое содержание курса (6 семестр)

Те Тема 1. Организация и технология приготовления сложных супов.

Изменения, происходящие с основными пищевыми веществами при тепловой обработке продуктов. Технологический процесс приготовления супов. Организация процесса приготовления супов и соусов. Технологическое оборудование супового и соусного отделения.

Интерактивная форма: групповое обсуждение.

Тема 2. Организация и технология приготовления сложных горячих соусов.
Технологический процесс приготовления соусов.
Интерактивная форма: групповое обсуждение.

Тема 3. Организация и технология приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
Технологический процесс приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра национальной кухни. Организация процесса приготовления овощей, грибов и сыра. Технологическое оборудование овощного цеха.
Интерактивная форма: групповое обсуждение.

Тема 4. Организация и технология приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов.
Технологический процесс приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни. Организация процесса приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни. Технологическое оборудование рыбного отделения.
Интерактивная форма: групповое обсуждение.

Тема 5. Организация и технология приготовления сложных блюд из мяса и субпродуктов.
Технологический процесс приготовления сложных блюд из мяса и субпродуктов. Организация процесса приготовления блюд из мяса и субпродуктов. Технологическое оборудование мясного отделения.
Интерактивная форма: групповое обсуждение.

Тема 6. Организация и технология приготовления сложных блюд из птицы и дичи.
Технология приготовления сложных блюд из птицы и дичи. Организация приготовления сложных блюд из птицы и дичи.
Интерактивная форма: групповое обсуждение.

4. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Самостоятельная работа студентов является особой формой организации учебного процесса, представляющая собой планируемую, познавательно, организационно и методически направляемую деятельность студентов, ориентированную на достижение конкретного результата, осуществляемую без прямой помощи преподавателя. Самостоятельная работа студентов является составной частью учебной работы и имеет целью закрепление и углубление полученных знаний и навыков, поиск и приобретение новых знаний, а также выполнение учебных заданий, подготовку к предстоящим занятиям и экзамену. Она предусматривает, как правило, разработку рефератов, написание докладов, выполнение творческих, индивидуальных заданий в соответствии с учебной программой (тематическим планом изучения дисциплины). Тема для такого выступления может быть предложена преподавателем или избрана самим студентом, но материал выступления не должен дублировать лекционный материал. Реферативный материал служит дополнительной информацией для работы на практических занятиях. Основная цель данного вида работы состоит в обучении студентов методам самостоятельной работы с учебным материалом. Для полноты усвоения тем, вынесенных в практические занятия, требуется работа с первоисточниками. Курс предусматривает самостоятельную работу студентов со специальной литературой. Следует отметить, что самостоятельная работа студентов результативна лишь тогда, когда она выполняется систематически, планомерно и целенаправленно.

Задания для самостоятельной работы предусматривают использование необходимых терминов и понятий по проблематике курса. Они нацеливают на практическую работу по применению изучаемого материала, поиск библиографического материала и электронных

источников информации, иллюстративных материалов. Задания по самостоятельной работе даются по темам, которые требуют дополнительной проработки.

Общий объем самостоятельной работы студентов по дисциплине включает аудиторную и внеаудиторную самостоятельную работу студентов в течение семестра.

Аудиторная самостоятельная работа осуществляется в форме выполнения тестовых заданий, кейс-задач, письменных проверочных работ по дисциплине. Аудиторная самостоятельная работа обеспечена базой тестовых материалов, кейс-задач по разделам дисциплины.

Внеаудиторная самостоятельная работа осуществляется в формах:
- подготовки к устным докладам (выступлениям по теме реферата).

Темы рефератов (5 семестр)

1. Виды бульонов. Правила варки бульонов.
2. Технология приготовления бульонов, заправок и гарниров для сложных супов
3. Требования к качеству бульонов. Условия и сроки хранения бульонов.
4. Правила варки сложных супов.
5. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов
6. Организация производственного помещения для приготовления супов и соусов.
7. Схема цеха приготовления супов и соусов.
8. Технология приготовления соуса красного основного и его производных.
9. Технология приготовления соуса белого основного на мясном бульоне и его производных.
10. Технология приготовления соуса белого основного на рыбном бульоне и его производных.
11. Технология приготовления соуса грибного и его производных.
12. Технология приготовления соуса молочного и его производных.
13. Технология приготовления соуса сметанного и его производных.
14. Технология приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов припущенныхяпонской кухни.
15. Технология приготовления сложных блюд из жареной рыбыи морепродуктовяпонской кухни.
16. Способы жарки рыбыи морепродуктов японской кухни.
17. Технология приготовления сложных блюд из рыбыи морепродуктов запеченных с гарниром японской кухни.
18. Технология приготовления сложных блюд из рыбыи морепродуктов запеченных с соусом японской кухни. Общие правила запекания рыбыи морепродуктов японской кухни.
19. Технология приготовления блюд из рыбнойи котлетной массы японской кухни.
20. Технология приготовления блюд из рыбной кнельной массы японской кухни.
21. Технология приготовления сложных блюд из отварного мяса.
22. Технология приготовления сложных блюд из тушенного мяса.
23. Технология приготовления сложных блюд из припущенного мяса.
24. Технология приготовления сложных блюд из жареного мяса. Способы жарки мяса.
25. Технология приготовления сложных блюд из запеченного мяса с гарниром.
26. Технология приготовления сложных блюд из запеченного мяса с соусом.
27. Общие правила запекания мяса.
28. Технология приготовления блюд из мясной котлетной массы.
29. Технология приготовления блюд из отварной птицы.
30. Технология приготовления блюд из припущенной, тушеной птицы.
31. Технология приготовления блюд из запеченной птицы.
32. Технология приготовления блюд из жареной птицы.

Для самостоятельной подготовки к занятиям по дисциплине рекомендуется использовать учебно-методические материалы:

1. Организационный конфликт-менеджмент: теория и практика [Текст] : методические рекомендации для магистрантов направления подготовки 38.04.03 / А. В. Черных, Г. М. Сафина ; ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И. Н. Ульянова». — Ульяновск : ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И. Н. Ульянова», 2016. — 63 с.
2. Тайм-менеджмент [Текст] : методические указания / М. В. Рыбкина, Н. А. Богданова ; ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И. Н. Ульянова». — Ульяновск : ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И. Н. Ульянова», 2016. — 55, [2] с.
3. По экономике и менеджменту высоких технологий [Текст] : методические разработки / М. В. Рыбкина ; ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И. Н. Ульянова». — Ульяновск : ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И. Н. Ульянова», 2016. — 32, [1] с. — Список лит.: с. 32.
4. Управление изменениями и эффективность социального менеджмента [Текст] : методические указания / М. В. Рыбкина ; ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И. Н. Ульянова». — Ульяновск : ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И. Н. Ульянова», 2016. — 33, [2] с
5. Технологии управления персоналом [Текст] : практикум по самоменеджменту / М. В. Короткова, А. В. Черных., С. О. Никитина, М. В. Рыбкина. — Ульяновск : ФГБОУ ВПО «УлГПУ им. И. Н. Ульянова», 2016. — 308 с.
6. Управленческое консультирование: теория и практика [Текст] : методические рекомендации / А. В. Черных, М. В. Короткова ; ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И. Н. Ульянова». — Ульяновск : ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И. Н. Ульянова», 2016. — 121 с..
7. Современные проблемы управления персоналом: теория и практика [Текст] : методические рекомендации для магистрантов направления подготовки 38.04.03 / А. В. Черных, Н. А. Богданова ; ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И. Н. Ульянова». — Ульяновск : ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И. Н. Ульянова», 2016. — 68 с..

5. Примерные оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Организация и проведение аттестации студента

ФГОС ВО в соответствии с принципами Болонского процесса ориентированы преимущественно не на сообщение обучающемуся комплекса теоретических знаний, но на выработку у бакалавра компетенций – динамического набора знаний, умений, навыков и личностных качеств, которые позволят выпускнику стать конкурентоспособным на рынке труда и успешно профессионально реализовываться.

В процессе оценки бакалавров необходимо используются как традиционные, так и инновационные типы, виды и формы контроля. При этом постепенно традиционные средства совершенствуются в русле компетентностного подхода, а инновационные средства адаптированы для повсеместного применения в российской вузовской практике.

Цель проведения аттестации – проверка освоения образовательной программы дисциплины-практикума через сформированность образовательных результатов.

Промежуточная аттестация осуществляется в конце семестра и завершает изучение дисциплины; помогает оценить крупные совокупности знаний и умений, формирование определенных компетенций.

Оценочными средствами текущего оценивания являются: доклад, тесты по теоретическим вопросам дисциплины, защита практических работ и т.п. Контроль усвоения материала ведется регулярно в течение всего семестра на практических (семинарских, лабораторных) занятиях.

№ п/п	**СРЕДСТВА ОЦЕНИВАНИЯ,** используемые для текущего оценивания показателя формирования компетенции	Образовательные результаты дисциплины
	Оценочные средства для текущей аттестации ОС-1 Защита реферата	ОР-1.Знает технологии приготовления блюд и напитков из сырья животного происхождения ОР-2.Знает технологии приготовления блюд и напитков из сырья животного и растительного происхождения ОР-3.Умеет реализовать технологии приготовления блюд и напитков из сырья животного происхождения ОР-4.Умеет реализовать технологии приготовления блюд и напитков из сырья растительного происхождения ОР-5.Владеет навыками реализации технологий приготовления блюд и напитков из сырья животного и растительного происхождения ОР-6Владеет навыками реализации технологий приготовления блюд и напитков из сырья животного происхождения. ОР-7.Знает основные нормативно – правовых акты в области производственной санитарии и гигиены, методы и системы обеспечения микробиологической безопасности пищевых продуктов, известные устройства, системы и методы дезинфекции, дезинсекции и дератизации ОР-8. Умеет ориентироваться в основных нормативно – правовых актах в области производственной санитарии и гигиены, методах и системах обеспечения микробиологической безопасности пищевых продуктов, обоснованного выбора известных устройств, систем и методов дезинфекции, дезинсекции и дератизации ОР-9. Владеет навыками ориентирования в основных нормативно – правовых актах в области производственной санитарии и гигиены, методах и системах обеспечения микробиологической безопасности пищевых продуктов, обоснованного выбора известных устройств, систем и методов дезинфекции, дезинсекции и дератизации
	Оценочные средства для промежуточной аттестации экзамен ОС-6 Экзамен в форме устного собеседования по вопросам	

Описание оценочных средств и необходимого оборудования (демонстрационного материала), а так же процедуры и критерии оценивания индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования в процессе освоения образовательной программы представлены в Фонде оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции».

Материалы, используемые для текущего контроля успеваемости обучающихся по дисциплине

Материалы для организации текущей аттестации представлены в п.4программы.

Материалы, используемые для промежуточного контроля успеваемости обучающихся по дисциплине

ОС-2 Экзамен в форме устного собеседования

Примерные вопросы к экзамену

1. Тепловая обработка продуктов. Виды тепловой обработки продуктов.
2. Процессы происходящие при тепловой обработке белков; варке бульонов, яиц, молока.
3. Процессы происходящие при тепловой обработке белков; жарке мясных, рыбных, яичных продуктов.
4. Процессы происходящие при тепловой обработке жиров: варке бульонов, соусов.
5. Процессы происходящие при тепловой обработке жиров: жарке овощей, мяса, рыбы.
6. Процессы происходящие с углеводами при тепловой обработке продуктов.
7. Изменения экстрактивных, ароматических и красящих веществ при тепловой обработке.
8. Классификация и ассортимент супов.
9. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов.
10. Виды бульонов. Правила варки бульонов.
11. Технология приготовления бульонов, заправок и гарниров для сложных супов
12. Требования к качеству бульонов. Условия и сроки хранения бульонов.
13. Правила варки сложных супов.
14. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов
15. Организация производственного помещения для приготовления супов и соусов.
16. Схема цеха приготовления супов и соусов.
17. Риски в области безопасности процессов приготовления готовых супов и соусов.
18. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов.
19. Органолептические способы определения степени готовности и качества супов.
20. Бракераж продукции.
21. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов.
22. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов.
23. Виды технологического оборудования для приготовления сложных супов и соусов.
24. Виды производственного инвентаря для приготовления сложных супов и соусов.
25. Правила техники безопасности при приготовлении сложных супов и соусов.
26. Значение горячих соусов в питании человека.
27. Методы сервировки и подачи соусов.
28. Классификация и ассортимент сложных горячих соусов.
29. Ассортимент вкусовых добавок и варианты их использования.
30. Виды бульонов для приготовления горячих соусов: мясные бульоны - белый, красный, коричневый; рыбный.
31. Загустители, их приготовление и использование.
32. Пассерованные овощи и томат.
33. Технология приготовления соуса красного основного и его производных.
34. Технология приготовления соуса белого основного на мясном бульоне и его производных.
35. Технология приготовления соуса белого основного на рыбном бульоне и его производных.
36. Технология приготовления соуса грибного и его производных.
37. Технология приготовления соуса молочного и его производных.
38. Технология приготовления соуса сметанного и его производных.
39. Общие сведения о горячих соусах без муки.

40. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих соусов.

41. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных соусов.

42. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных соусов.

43. Организация производственного помещения для приготовления овощей, грибов и сыра.
44. Схема цеха приготовления овощей, грибов и сыра.
45. Риски в области безопасности процессов приготовления готовых овощей, грибов и сыра.
46. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи овощей, грибов и сыра.
47. Органолептические способы определения степени готовности и качества овощей, грибов и сыра.
48. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из овощей.
49. Виды технологического оборудования для приготовления сложных блюд из овощей.
50. Виды производственного инвентаря для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
51. Правила техники безопасности при приготовлении сложных блюд из овощей.
52. Значение в питании основных блюд из рыбы и морепродуктов в Японии.
53. Классификация и ассортимент блюд из рыбы и морепродуктов японской кухни.
54. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд из рыбы и морепродуктов.
55. Варианты оформления блюд из рыбыи морепродуктовяпонской кухни.
56. Методы приготовления блюд из рыбыи морепродуктовяпонской кухни.
57. Технология приготовления сложных блюд из рыбыи морепродуктов отварныхяпонской кухни.
58. Технология приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов припущенныхяпонской кухни.
59. Технология приготовления сложных блюд из жареной рыбыи морепродуктовяпонской кухни.
60. Способы жарки рыбыи морепродуктовяпонской кухни.
61. Технология приготовления сложных блюд из рыбыи морепродуктов запеченных с гарниромяпонской кухни.
62. Технология приготовления сложных блюд из рыбыи морепродуктов запеченных с соусомяпонской кухни. Общие правила запекания рыбыи морепродуктовяпонской кухни.
63. Технология приготовления блюд из рыбнойи котлетной массыяпонской кухни.
64. Технология приготовления блюд из рыбной кнельной массы японской кухни.
65. Температурный и санитарный режим, правила приготовления разных видов блюд из рыбыи морепродуктов.
66. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из рыбыи морепродуктов.
67. Правила подбора горячих соусов к блюдам из рыбыи морепродуктов.
68. Техника нарезки на порции готовой рыбыи морепродуктов.
69. Организация производственного помещения для приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов.
70. Схема цеха приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов.
71. Риски в области безопасности процессов приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов.
72. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи сложных блюд из рыбы и морепродуктов.
73. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из рыбы и морепродуктов.
74. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из рыбы и морепродуктов.

75. Виды технологического оборудования для приготовления сложных блюд из рыбы.
76. Виды производственного инвентаря для приготовления сложных блюд из рыбы.
77. Правила техники безопасности при приготовлении сложных блюд из рыбы.
78. Значение в питании сложных блюд из мяса и субпродуктов. Классификация и ассортимент блюд из мяса и субпродуктов.
79. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд из мяса и субпродуктов.
80. Варианты оформления сложных блюд из мяса и субпродуктов.
81. Методы приготовления сложных блюд из мяса и субпродуктов.
82. Особенности технологии приготовления блюд из говядины.
83. Особенности технологии приготовления блюд из свинины.
84. Особенности технологии приготовления блюд из баранины.
85. Особенности технологии приготовления блюд из мяса кролика.
86. Особенности технологии приготовления блюд из мяса нутрии.
87. Технология приготовления сложных блюд из отварного мяса.
88. Технология приготовления сложных блюд из тушенного мяса.
89. Технология приготовления сложных блюд из припущенного мяса.
90. Технология приготовления сложных блюд из жареного мяса. Способы жарки мяса.
91. Технология приготовления сложных блюд из запеченного мяса с гарниром.
92. Технология приготовления сложных блюд из запеченного мяса с соусом.
93. Общие правила запекания мяса.
94. Технология приготовления блюд из мясной котлетной массы.
95. Приготовление блюд из рубленой массы.
96. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из мяса..
97. Температурный и санитарный режим, правила приготовления сложных блюд из мяса.
98. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из мяса.
99. Правила подбора горячих соусов к блюдам из мяса.
100. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из мяса.
101. Техника нарезки на порции готового мяса.
102. Технология приготовления блюд из мозгов животных
103. Технология приготовления блюд из печени животных.
104. Технология приготовления блюд из желудка животных.
105. Технология приготовления фарша из субпродуктов.
106. Варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд из мяса.
107. Организация производственного помещения для приготовления блюд из мяса и субпродуктов.
108. Риски в области безопасности процессов приготовления сложных блюд из мяса и субпродуктов.
109. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи блюд из мяса и субпродуктов.
110. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из мяса и субпродуктов.
111. Бракераж продукции. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из мяса и субпродуктов.
112. Виды технологического оборудования для приготовления сложных блюд из мяса.
113. Виды производственного инвентаря для приготовления сложных блюд из мяса.
114. Правила техники безопасности при приготовлении сложных блюд из мяса.
115. Ассортимент блюд из птицы. Правила выбора полуфабрикатов из птицы в соответствии с видом тепловой обработки.
116. Основные критерии оценки качества готовых блюд из птицы.
117. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из птицы.

118. Варианты сочетания овощей, грибов, сыров, соусов, приправ для создания гармоничных блюд из мяса птицы.
119. Технология приготовления блюд из отварной птицы.
120. Технология приготовления блюд из припущенной, тушеной птицы.
121. Технология приготовления блюд из запеченной птицы.
122. Технология приготовления блюд из жареной птицы.
123. Техника нарезки на порции готового птицы.
124. Варианты оформления блюд из птицы.
125. Температура подачи сложных блюд из птицы.
126. Принципы и методы организации производства блюд из птицы в ресторане.
127. Виды технологического оборудования для приготовления блюд из птицы и дичи.
128. Риски в области безопасности процессов приготовления блюд из птицы.
129. Методы контроля процессов приготовления блюд из птицы.Материальная ответственность.Разработка новых видов продукции.
130. Разработка сопроводительной документации для новых видов продукции. Технологическая инструкция. Правила оформления. Рецептура. Правила оформления. Нормы расхода сырья. Правила оформления.

В конце изучения дисциплины подводятся итоги работы студентов на лекционных и практических занятиях путем суммирования заработанных баллов в течение семестра.

Критерии оценивания знаний обучающихся по дисциплине
Формирование балльно-рейтинговой оценки работы обучающихся

		Посещение лекций	Посещение практических занятий	Работа на практических занятиях	Экзамен
5 семестр	Разбалловка по видам работ	12 х 1=12 баллов	20 х 1=20 баллов	272 балла	96 баллов
	Суммарный макс. балл	12 баллов max	32 балла max	304 балла max	400 баллов max

Критерии оценивания работы обучающегося по итогам 5 семестра

Оценка	**Баллы (4 ЗЕ)**
«отлично»	361-400
«хорошо»	281-361
«удовлетворительно»	201-280
«неудовлетворительно»	200 и менее

6. **Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

Успешное изучение курса требует от обучающихся посещения лекций, активной работы на практических занятиях, выполнения всех учебных заданий преподавателя, ознакомления с основной и дополнительной литературой.

Запись **лекции** – одна из форм активной самостоятельной работы обучающихся, требующая навыков и умения кратко, схематично, последовательно и логично фиксировать основные положения, выводы, обобщения, формулировки. В конце лекции преподаватель оставляет время (5 минут) для того, чтобы обучающиеся имели возможность задать уточняющие вопросы по изучаемому материалу. Из-за недостаточного количества аудиторных часов некоторые темы не удается осветить в полном объеме, поэтому преподаватель, по своему усмотрению, некоторые вопросы выносит на самостоятельную работу студентов, рекомендуя ту или иную литературу. Кроме этого, для лучшего освоения

материала и систематизации знаний по дисциплине, необходимо постоянно разбирать материалы лекций по конспектам и учебным пособиям. В случае необходимости обращаться к преподавателю за консультацией.

Подготовка к практическим занятиям.

При подготовке к практическим занятиям студент должен изучить теоретический материал по теме занятия (использовать конспект лекций, изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, при необходимости дополнить конспект, делая в нем соответствующие записи из литературных источников). В случае затруднений, возникающих при освоении теоретического материала, студенту следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале практического занятия преподаватель знакомит студентов с темой, оглашает план проведения занятия, выдает задания. В течение отведенного времени на выполнение работы студент может обратиться к преподавателю за консультацией или разъяснениями. В конце занятия проводится прием выполненных заданий, собеседование со студентом.

Результаты выполнения практических зданий оцениваются в баллах, в соответствии с балльно-рейтинговой системой университета.

Планы практических занятий (5 семестр)

Практическая работа №1. **Расчет мощности горячего цеха**

План:

1. Организационные решения по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции

Практическая работа №2. **Организация труда в горячем цехе**

План:

1. Организация труда в горячем цехе .
2. Расчет численности работников
3. Правовые основы охраны труда.
4. Основы охраны труда и безопасности труда в горячем цехе.

Практическая работа №3. **Оборудование горячего цеха**

План:

1. Подбор и правила пользования теплового оборудования

Практическая работа №4. **Приготовление различных видов бульонов**.

План:

1. Приготовление картофельных супов.
2.Приготовление картофельных супов европейской кухни.
3.Приготовление заправочных супов европейской кухни.
4.Приготовление заправочных супов европейской кухни.
5.Приготовление заправочных супов европейской кухни
6.Приготовление холодных супов европейской кухни.
7.Приготовление холодных супов европейской кухни

Практическая работа №5.**Приготовление соусов.**

План:

1. Пассевирование овощей, муки, томата, сметаны для соусов.
2.Приготовление соуса красного основного.
3.Приготовление соуса белого основного на мясном бульоне .
4.Приготовление соуса белого основного на рыбном бульоне .
5.Приготовление соуса грибного.
6.Приготовление соуса молочного, сметанного.
7. Приготовление соуса «Бешамель».

8.Приготовление горячих соусов без муки.

***Практическая работа №6*. Приготовление сложных горячих блюд из мяса**

План:

1. Приготовление сложных блюд из рубленной мясной массы.
2. Приготовление сложных блюд из мясного фарша.
3. Приготовление сложных блюд из отварного мяса.
4. Приготовление сложных блюд из припущенного мяса
5. Приготовление сложных блюд из жареных субпродуктов.
6.Приготовление сложных блюд из тушеного мяса.
7.Приготовление сложных блюд из запеченного мяса.

***Практическая работа №7*. Приготовление сложных горячих блюд из рыбы.**

План:

1. Расчет сырья, определение количества порций по приготовлению рыбы и нерыбных морепродуктов жареных и запеченных.

-Жаренных: основным способом, во фритюре (рыба жареная, рыба жареная с луком по-ленинградски, рыба жареная с зеленым маслом, рыба тесте жареная, зразы донские, филе морского гребешка, жареные во фритюре);

-запеченной: на противнях, порционных сковородах, блюдах, раковинах (рыба запеченная с картофелем по-русски, рыба запеченная под молочным соусом, рыба запеченная в сметанном соусе, рыба запеченная в сметанном соусе с грибами по-московски, солянка из рыбы на сковороде; креветки, запеченные под сметанным соусом.

***Практическая работа №8*. Приготовление сложных горячих блюд из овощей. грибов и сыра.**

План:

1. Составление технологических карт по приготовлению и оформлению сложных горячих блюд: отварной картофель, картофельное пюре, картофель в молоке. Пюре из моркови, свеклы. Капуста отварная с маслом или соусом. Зеленый горошек отварной. Спаржа отварная. Морковь припущенная. Морковь с зеленым горошком в молочном соусе. Капуста белокочанная с соусом. Овощи припущенные в молочном соусе.

2. Расчет сырья, определение количества порций по приготовлению и выходу котлет морковных, картофельных, свекольных, шницеля из капусты. оладьи из тыквы,. зраз картофельных, картофельная запеканка, рулет картофельный.

3. Составление технологических карт по приготовлению национальных супов. Решение ситуационных задач: Расчет сырья, определение количества порций по приготовлению: Грибы в сметанном соус, грибы фаршированные, грибы запеченные в сливочном соусе, сыр с творогом, суп-сырный, сыр с фруктами в винном соусе

***Практическая работа №9.* Приготовление сложных горячих блюд из мяса птицы и дичи.**

План:

1. Составление технологических карт по приготовлению и оформлению блюд из отварной, тушеной , жаренной домашней птицы:

- отварной, тушеной домашней птицы: куры, цыплята, индейки, птица тушеная в соусе, гусь, утка по-домашнему, рагу из субпродуктов.
- жареной домашней птицы: куры, цыплята, цыплята табака, котлеты по-киевски, котлеты натуральные с филе курицы, котлеты из филе птицы панированные, котлеты рубленые из птицы.

2. Решение ситуационных задач: Расчет сырья, определение количества порций по

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, Интернет-ресурсов, необходимых для освоения дисциплины

Основная литература

1. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - [Электронный ресурс https://znanium.com/catalog/document?id=358198]

2. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 241 с. — ([Электронный ресурс: https://znanium.com/catalog/document?id=354289]

Дополнительная литература

1.Технология продукции общественного питания. Практикум : учебное пособие / под ред. Л.П. Липатовой. — 3-е изд., перераб. И доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — [Электронный ресурс: https://znanium.com/catalog/document?id=369787]

2. Любецкая, Т. Р. Технология продукции общественного питания. Теория и практика. Решение задач : учебно-методическое пособие / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. – 140 с. - [Электронный ресурс: https://znanium.com/catalog/document?id=353602]

Интернет-ресурсы

- Университетская библиотека ONLINE [Электронный ресурс]. Режим доступа:.http://biblioclub.ru/
- Университетская библиотека ONLINE./ [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://znanium.com/
- Федеральный портал «Российское образование»./ [Электронный ресурс]. Режим доступа:http://www.edu.ru
- Российский портал открытого образования [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.openet.ru/
-Педагогическая библиотека./ [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://pedagogic.ru/