Министерство науки и высшего образования 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 ХОЛОДНОЙ 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,
к.б.н, доцент кафедры технологий
профессионального обучения

Рассмотрено и одобрено на заседании ученого совета факультета физико-математического и технологического образования,
протокол от «26» апреля 2019 г. № 6

Ульяновск, 2019

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 холодной 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 холодной кулинарной продукции» является обеспечение возможности профессиональной деятельности студентов в области организации процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Задачами освоения дисциплины являются:

-получение студентами систематизированных теоретических знаний по программе дисциплины;

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

В результате освоения программы бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине «Технология приготовления холодной 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	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

реализации технологий приготовления блюд и напитков из сырья животного и растительного 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 –	ОР-7 основные нормативно – правовых акты в области производственной санитарии и гигиены, методы и системы обеспечения микробиологическ ой 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 микробиологическ ой 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 микробиологическ ой безопасности пищевых продуктов, обоснованного выбора известных устройств, систем и методов дезинфекции, дезинсекции и дератизации

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.Канапе.	2	2		3
Тема 2. Легкие холодные закуски.	2	4		4
Тема 3. Сложные холодные закуски .	2	4		4
Тема 4.Сложные холодные блюда из рыбы.	4	6		10
Тема 5. Сложные холодные блюда из мяса.	4	6		10
Тема 6.Сложные холодные блюда из сельскохозяйственной (домашней)птицы.	4	6		10

Тема 7.Ассортимент и приготовление сложных холодных соусов.	4	6		10
Тема 8. Способы оформления сложными холодными соусами	2	6		2
Итого	24	40	-	53

3.2.Краткое описание содержания тем (разделов) дисциплины

Краткое содержание курса (5 семестр)

Тема 1.Канапе.

Ассортимент канапе. Сочетаемость хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе. Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе. Органолептическая оценка качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе. Требования к качеству готовых канапе. Санитарные требования к приготовлению различных типов канапе Технология приготовления канапе. Сервировка, оформление, способы и температура отпуска канапе. Сроки реализации и хранения канапе

Интерактивная форма: групповое обсуждение.

Тема 2. Легкие холодные закуски.

Ассортимент легких холодных закусок. Сочетаемость продуктов при приготовлении легких холодных закусок. Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных закусок. Нормы отходов и потерь при приготовлении легких холодных закусок. Органолептическая оценка качества легких холодных закусок. Санитарные требования при приготовлении разных типов легких закусок. Технология приготовления легких холодных закусок. Оформление, сроки реализации, способы и температура отпуска легких холодных закусок. Контроль качества продуктов, процессов приготовления и хранения холодных закусок.

Интерактивная форма: групповое обсуждение.

Тема 3. Сложные холодные закуски

Ассортимент сложных холодных закусок. Сочетаемость продуктов при приготовлении сложных холодных закусок. Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных закусок. Нормы отходов и потерь при приготовлении сложных холодных закусок. Органолептическая оценка качества сложных холодных закусок. Санитарные требования при приготовлении разных типов сложных закусок. Технология приготовления сложных холодных закусок. Оформление, сроки реализации, способы и температура отпуска сложных холодных закусок. Контроль качества продуктов, процессов приготовления и хранения холодных закусок.

Интерактивная форма :групповое обсуждение.

Тема 4.Сложные холодные блюда из рыбы.

Ассортимент сложных холодных блюд из рыбы.Сочетаемость продуктов при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы.Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы.Органолептическая оценка качества сложных холодных блюд из рыбы.Санитарные требования к приготовлению сложных холодных блюд из рыбы.Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы.Оценка степени готовности сложных холодных блюд из рыбы.Санитарные требования приготовлению сложных холодных блюд из рыбы.Классификация технологического оборудования производственного инвентаря для приготовления сложных холодных блюд из рыбы. Техника безопасности при работе с ним.Способы приготовления сложных холодных блюд из рыбы.Сервировка, оформление, способы и температура отпуска сложных холодных блюд из рыбы.Приготовление украшений для сложных холодных рыбных блюд из различных продуктов.

Интерактивная форма :групповое обсуждение.

5.Сложные холодные блюда из мяса.

Подготовка продуктов, определение массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из мяса. Органолептическая оценка качества сложных холодных блюд из мяса. Оценка степени готовности. Санитарные правила приготовлении сложных холодных мясных блюд. Классификация технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных холодных блюд из мяса. Техника безопасности при работе с ним. Технология приготовления сложных холодных блюд из мяса. Сервировка, способы и температура подачи сложных холодных блюд из мяса. Приготовление украшений для сложных холодных блюд из мяса из различных продуктов. Варианты оформления сложных холодных блюд из мяса и птицы. Техника безопасности при приготовлении и хранении сложных холодных блюд из мяса. Условия приготовления и хранения сложных холодных блюд из мяса. Контроль качества приготовления и хранения сложных холодных блюд из мяса.

Интерактивная форма :групповое обсуждение.

Тема 6.Сложные холодные блюда из сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Подготовка продуктов, определение массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из сельскохозяйственной птицы. Органолептическая оценка качества сложных холодных блюд из мяса и птицы. Оценка степени готовности..Классификация технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных холодных блюд из птицы. Техника безопасности при работе с ними. Технология приготовления сложных холодных блюд из птицы. Способы приготовления сложных холодных блюд из птицы. Сервировка, способы и температура подачи сложных холодных блюд из птицы. Приготовление украшений для сложных холодных блюд из птицы из различных продуктов. Варианты оформления сложных холодных блюд из мяса и птицы. Техника безопасности при приготовлении и хранении сложных холодных блюд из птицы. Условия приготовления и хранения сложных холодных блюд из птицы. Контроль качества приготовления и хранения сложных холодных блюд из птицы.

Интерактивная форма :групповое обсуждение.

Тема 7.Ассортимент и приготовление сложных холодных соусов.

Классификация и ассортимент сложных холодных соусов. Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов. Требования к качеству сложных холодных соусов. Санитарные правила приготовления сложных холодных соусов. Вкусовые добавки и варианты их использования для приготовления сложных холодных соусов. Составление соусной композиции сложных холодных соусов. Классификация технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных холодных соусов. Техника безопасности при работе с ним. Технология приготовления сложных холодных соусов. Оформление тарелок и блюд сложными и холодными соусами. Сервировка, способы и температура подачи сложных холодных соусов. Сроки реализации и хранения сложных холодных соусов. Контроль качества продуктов, процессов приготовления и хранения сложных холодных соусов.

Интерактивная форма :групповое обсуждение.

Тема 8.Способы оформления сложными холодными соусами.

Правила соусной композиции сложных холодных соусов.Способы оформления сложными холодными соусами.Методы сервировки и, способы и температура подачи сложных холодных соусов. Варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных соусов.

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. Расчёт массы сырья для приготовления сложных холодных соусов.
2. Проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных соусов. (органолептический метод оценки качества продуктов).
3. Технологический процесс приготовления сложных холодных соусов.
4. Подготовка продуктов, вкусовых добавок и варианты их использования для приготовления сложных холодных соусов.
5. Составление соусной композиции для сложных холодных соусов.
6. риготовление и оценка степени готовности сложных холодных блюд из рыбы, используя различный инвентарь, оборудование.
7. Сервировка, оформление и отдельна сложных холодных блюд из рыбы.
8. Приготовление упрощений из различных продуктов для сложных холодных рыбных блюд.
9. Оценка качества сложных холодных блюд из рыбы (t отпуска, сроки реализации и хранения)
10. Ассортимент сложных холодных блюд из мяса и с/хоз птицы.
11. Приготовление и оценка степени готовности приготовления сложных холодных, блюд из мяса используя различный инвентарь, оборудование.
12. Приготовление и оценка степени готовности сложных холодных блюд из птицы.
13. Приготовление упрощений для сложных блюд из мяса и птицы, из различных продуктов.
14. Варианты оформления сложных холодных блюд из мяса и птицы. (t отпуска, сроки реализации и хранения).
15. Ассортимент сложных холодных соусов.
16. Приготовление и оценка степени готовности сложных холодных соусов(соусы на растительном масле, соусы на уксусе, желе).

17. Депонирование, оформление тарелок и блюд сложными холодными соусами.
18. Оценка качества сложных холодных соусов.

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-2 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 холодной кулинарной продукции».

Материалы, используемые для текущего контроля успеваемости

обучающихся по дисциплине

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

Материалы, используемые для промежуточного контроля успеваемости обучающихся по дисциплине

ОС-2 Экзамен в форме устного собеседования

Примерные вопросы к экзамену

1. Ассортимент канапе. Сочетаемость хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе.
2. Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе.
3. Органолептическая оценка качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе.
4. Требования к качеству готовых канапе. Санитарные требования к приготовлению различных типов канапе Технология приготовления канапе.
5. Сервировка, оформление, способы и температура отпуска канапе. Сроки реализации и хранения канапе.
6. Ассортимент легких холодных закусок. Сочетаемость продуктов при приготовлении легких холодных закусок.
7. Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных закусок. Нормы отходов и потерь при приготовлении легких холодных закусок.
8. Органолептическая оценка качества легких холодных закусок.
9. Санитарные требования при приготовлении разных типов легких закусок.
10. Технология приготовления легких холодных закусок. Оформление, сроки реализации, способы и температура отпуска легких холодных закусок.
11. Контроль качества продуктов, процессов приготовления и хранения холодных закусок.
12. Ассортимент сложных холодных закусок. Сочетаемость продуктов при приготовлении сложных холодных закусок.
13. Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных закусок. Нормы отходов и потерь при приготовлении сложных холодных закусок.
14. Органолептическая оценка качества сложных холодных закусок.
15. Санитарные требования при приготовлении разных типов сложных закусок.
16. Технология приготовления сложных холодных закусок. Оформление, сроки реализации, способы и температура отпуска сложных холодных закусок.
17. Контроль качества продуктов, процессов приготовления и хранения холодных закусок.
18. Ассортимент сложных холодных блюд из рыбы.Сочетаемость продуктов при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы.
19. Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы.Органолептическая оценка качества сложных холодных блюд из рыбы.
20. Санитарные требования к приготовлению сложных холодных блюд из рыбы.
21. Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы.
22. Оценка степени готовности сложных холодных блюд из рыбы.Санитарные требования приготовлению сложных холодных блюд из рыбы.
23. Классификация технологического оборудования производственного инвентаря для приготовления сложных холодных блюд из рыбы. Техника безопасности при работе с ним.
24. Способы приготовления сложных холодных блюд из рыбы.
25. Сервировка, оформление, способы и температура отпуска сложных холодных блюд из рыбы.Приготовление украшений для сложных холодных рыбных блюд из различных продуктов.
26. Подготовка продуктов, определение массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из мяса.
27. Органолептическая оценка качества сложных холодных блюд из мяса. Оценка степени готовности.
28. Санитарные правила приготовлении сложных холодных мясных блюд.

29. Классификация технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных холодных блюд из мяса. Техника безопасности при работе с ним.
30. Технология приготовления сложных холодных блюд из мяса.
31. Сервировка, способы и температура подачи сложных холодных блюд из мяса. Приготовление украшений для сложных холодных блюд из мяса из различных продуктов. Варианты оформления сложных холодных блюд из мяса.
32. Техника безопасности при приготовлении и хранении сложных холодных блюд из мяса.
33. Условия приготовления и хранения сложных холодных блюд из мяса. Контроль качества приготовления и хранения сложных холодных блюд из мяса.
34. Подготовка продуктов, определение массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из сельскохозяйственной птицы.
35. Органолептическая оценка качества сложных холодных блюд из мяса и птицы. Оценка степени готовности.
36. Классификация технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных холодных блюд из птицы. Техника безопасности при работе с ними.
37. Технология приготовления сложных холодных блюд из птицы. Способы приготовления сложных холодных блюд из птицы.
38. Сервировка, способы и температура подачи сложных холодных блюд из птицы. Приготовление украшений для сложных холодных блюд из птицы из различных продуктов. Варианты оформления сложных холодных блюд из птицы.
39. Техника безопасности при приготовлении и хранении сложных холодных блюд из птицы. Условия приготовления и хранения сложных холодных блюд из птицы.
40. Контроль качества приготовления и хранения сложных холодных блюд из птицы.
41. Классификация и ассортимент сложных холодных соусов.
42. Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов.
43. Требования к качеству сложных холодных соусов. Санитарные правила приготовления сложных холодных соусов.
44. Вкусовые добавки и варианты их использования для приготовления сложных холодных соусов. Составление соусной композиции сложных холодных соусов.
45. Классификация технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных холодных соусов. Техника безопасности при работе с ним.
46. Технология приготовления сложных холодных соусов.
47. Оформление тарелок и блюд сложными и холодными соусами. Сервировка, способы и температура подачи сложных холодных соусов.
48. Сроки реализации и хранения сложных холодных соусов. Контроль качества продуктов, процессов приготовления и хранения сложных холодных соусов.
49. Правила соусной композиции сложных холодных соусов.Способы оформления сложными холодными соусами.Методы сервировки и, способы и температура подачи сложных холодных соусов. Варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами.
50. Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холод1.

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

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

	макс. балл	max	max	max	max

Формирование балльно-рейтинговой оценки работы обучающихся

Критерии оценивания работы обучающегося по итогам 5 семестра

Оценка	**Баллы (4 ЗЕ)**
«отлично»	361-400
«хорошо»	281-360
«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 холодном цехе**

План:

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

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

План:

1. Подбор и правила пользования холодильного оборудования

***Практическая работа №4*. Приготовление канапе различных видов..**
План:
1. Расчет массы сырья для приготовления канапе.

***Практическая работа №5*. Приготовление легких и сложных закусок из различного сырья.**
План:
1. Расчет сырья для холодных закусок.

***Практическая работа №6*. Приготовление холодных сложных соусов.**
План:
1. Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных соусов.
2. Решение производственных ситуаций по подбору вариантов холодных соусов к блюдам.

***Практическая работа №7*.. Приготовление холодных сложных блюд из рыбы. Органолептическая оценка качества блюд**.
План:
1. Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных блюд из рыбы.
2. Решение производственных ситуаций по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции.

***Практическая работа №8*. Приготовление холодных сложных блюд из птицы. Органолептическая оценка качества блюд**.
План:
1. Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных блюд из птицы.
2. Решение производственных ситуаций по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции.

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/