

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КАМЧАТСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАМЧАТСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ


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

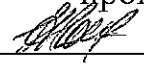
**МДК. 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной
продукции**

по программе подготовки специалистов среднего звена
по специальности СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания

г. Петропавловск – Камчатский
2019 г.

Рассмотрено и одобрено
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных
дисциплин и мастеров
производственного обучения,
протокол № 6 от «15» февраля 2019 г.
Председатель  А.Ю. Баранова

Утверждаю
Заместитель директора по учебно-
производственной работе
 О.Н. Толоконникова
от «15» февраля 2019 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания, утв. Приказом
Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 №384
(с изм. и доп.)

Организация-разработчик:

КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

Разработчик: Лисовская Е.С., преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

1. Паспорт программы профессионального модуля ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции МДК. 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции МДК. 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции** разработана в соответствии с ФГОС СПО специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утв. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 №384 (с изм. и доп.), является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина представляет собой профессиональный модуль

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

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

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам для сложных блюд из рыбы и морепродуктов, из мяса кролика и нутрии, супов, сложных блюд из овощей,

грибов и сыра, сложных блюд из рыбы и морепродуктов, сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни;

- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: - супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;

- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;

- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;

- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);

- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;

- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;

- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;

- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;

- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;

- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;

- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;

- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.
- изменения, происходящие с основными пищевыми веществами при тепловой обработке продуктов.

- технологический процесс приготовления супов национальной кухни.
- технологический процесс приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра национальной кухни.
- технологический процесс приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни.
- организация процесса приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни.

В результате освоения дисциплины в части освоения вида профессиональной деятельности «Приготовление холодной кулинарной продукции» обучающийся осваивает элементы компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 443 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 295 часа;
теоретические занятия – 182 часов;

лабораторные занятия – 83 часов;
курсовые работы – 30 часов.
Самостоятельной работы обучающегося -148 часов.
Учебная практика – 36 часа
Производственная практика – 108 часов.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. Учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 3.1	Раздел 1. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	57	32	12	25		
ПК 3.2	Раздел 2. Организовывать и проводить приготовление сложных супов	101	66	20	35		
ПК 3.3	Раздел 3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	132	92	24	40		
ПК 3.4	Раздел 4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	153	105	27	48		
	Учебная практика	36	---	----	----	36	
	Производственная практика	108	----	-----	-----		108
	Всего:	443	295	83	148		

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.		20\12\12	
МДК. 03.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ		32	
Тема 1.1 Изменения, происходящие с основными пищевыми веществами при тепловой обработке продуктов.		5	
Содержание:			
1.Способы кулинарной обработки пищевых продуктов. Классификация способов кулинарной продукции.		1	1-2
2.Тепловая обработка продуктов. Значение тепловой обработки. Виды тепловой обработки продуктов.		1	1-2
3.Процессы происходящие при тепловой обработке пищевых продуктов.		1	1-2
4. Процессы происходящие при тепловой обработке пищевых продуктов, изменения жиров. Процессы происходящие при тепловой обработке жиров: варке бульонов, соусов, жарке овощей, мяса, рыбы.		1	1-2
5.Процессы происходящие с углеводами при тепловой обработке продуктов. Изменения экстрактивных, ароматических и красящих веществ при тепловой обработке. Процессы происходящие с углеводами при тепловой обработке продуктов. Изменения экстрактивных, ароматических и красящих веществ при тепловой обработке.		1	1-2
Тема 1.2 Организация технологического процесса приготовления сложных соусов		4	
Содержание:			
1.Принципы и методы организации производства соусов. Требования к качеству и правила выбора продуктов, используемых для приготовления сложных соусов.		1	1-2

2. Технологическое оборудование и производственный инвентарь используемый при приготовлении сложных соусов. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных соусов. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.	1	
3. Кулинарное использование новых видов сырья для приготовления сложных горячих соусов и	1	1-2
Кулинарное использование пряностей, приправ, пищевкусных и ароматических смесей, соусов промышленного производства, уксусов, пищевых добавок, вин, сыров, экзотических плодов для приготовления сложных горячих соусов и варианты их использования.		
4. Актуальные направления в технологии приготовления сложных соусов Актуальные направления в технологии приготовления, подаче соусов, дизайне блюд. Классификация соусов европейской кухни.	1	1-2
Лабораторные работы:	4	2-3
<u>Виды работ:</u> -составление технологических документаций для различных сложных соусов - расчёт сырья для приготовления различных сложных соусов -приготовление бульонов для соуса		
Тема 1.3 Технологический процесс приготовления красного соуса	2	
Содержание:		
1.Технология приготовления красного соуса. Технология приготовления красного (коричневого) соуса и его производные. Технология приготовления бульона к коричневому соусу. Требования к качеству и сроки хранения сложных соусов.	1	1-2
2.Технология приготовления быстрых соусов. Технология приготовления быстрых соусов (на основе мясного сочка). Варианты быстрых соусов.	1	1-2
Тема 1.4 Технологический процесс приготовления белого соуса	1	
Содержание:		
1.Технологический процесс приготовления белого основного соуса на бульоне и его производных. Особенности приготовления белого основного соуса европейской кухни. Кулинарное использование. Возможные виды дефектов и способы их устранения. Требования к качеству и сроки хранения.	1	1-2
Тема 1.5 Технологический процесс приготовления молочного соуса	1	
Содержание:		
1.Технологический процесс приготовления молочных соусов . Технологический процесс приготовления молочных соусов. Кулинарное использование. Возможные виды дефектов и способы их устранения. Требования к качеству и сроки хранения.	1	1-2

Тема 1.6 Технологический процесс приготовления масляных соусов	2	
Содержание:		
1.Технология приготовления масляных соусов Технология приготовления масляных соусов. Требования к качеству. Температурный и санитарный режимы хранения и реализации.	1	1-2
2. Технология приготовления голландских соусов. Варианты приготовления голландского соуса. Особенности приготовления и подачи голландских соусов. Требования к качеству. Температурный и санитарный режимы хранения и реализации.	1	1-2
Тема 1.7 Технологический процесс приготовления соусов на основе овощных соков и пюре, из бобовых.	1	
Содержание:		
1.Технология приготовления соусов на основе овощных соков и пюре, из бобовых . Особенности приготовления и подачи соусов на основе овощных соков и пюре, из бобовых. Кулинарное использование. Требования к качеству и сроки хранения.	1	1-2
Тема 1.8 Технологический процесс приготовления соусов на основе фруктов и ягод	1	
Содержание:		
1.Технология приготовления соусов на основе фруктов и ягод. Особенности приготовления соусов на основе фруктов и ягод. Кулинарное использование. Требования к качеству и сроки хранения.	1	1-2
Лабораторные работы:	4	2-3
Виды работ: -приготовление соусов на основе муки -приготовление соусов на основе молочных продуктов - приготовление соусов на основе сливочного масла		
Тема 1.9 Технологический процесс приготовления соуса грибного и его производных	1	
Содержание:		
1.Технология приготовления соуса грибного и его производных. Особенности приготовления и подачи соуса грибного и его производных. Кулинарное использование. Требования к качеству и сроки хранения.	1	1-2
Тема 1.10 Технологический процесс приготовления соусов для паст.	1	
Содержание:		

1.Технология приготовления соусов для паст. Особенности приготовления и подачи соусов для паст. Требования к качеству и срок и хранения.	1	1-2
. Тема 1.11 Технология приготовления соусов	1	
Содержание:		
1. Контрольная работа. Организация приготовления и приготовление соусов.	1	
Лабораторные работы:	4	2-3
Виды работ: - приготовление соусов на основе ягод, овощей - приготовление соуса грибного - приготовление соусов для паст		
Самостоятельная работа:	25	
- проработка лекций - подготовка к выполнению тестовых заданий, - составить таблицу пищевой ценности различных видов соусов. - составление схем технологического процесса приготовления соусов. -подготовка реферата или презентации на тему «Соусы разных народов мира		
Раздел 2. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	46\20\20	
МДК. 03.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	66	
Тема 2.1. Организация процесса приготовления сложных супов	2	
Содержание:		
1.Организация производственного помещения для приготовления супов. Организация производственного помещения для приготовления супов и соусов. Схема цеха приготовления супов и соусов.	1	1-2
2. Бракераж продукции. Органолептические способы определения степени готовности и качества супов.	1	
Тема 2.2. Виды технологического оборудования для приготовления сложных супов.	3	
Содержание:		

1.Виды технологического оборудования для приготовления сложных супов. Виды технологического оборудования для приготовления сложных супов и соусов. Правила техники безопасности при приготовлении сложных супов и соусов.	1	1-2
2. Риски в области безопасности процессов приготовления готовых супов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов.	1	1-2
3. Контрольная работа. Организация процесса приготовления супов. Виды оборудования и инвентаря для приготовления супов. Бракераж.	1	1-2
Тема 2.3. Технологический процесс приготовления сложных супов.	10	
Содержание:		
1.Классификация и ассортимент сложных супов. Классификация и ассортимент сложных супов.	1	1-2
2.Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов. Подбор пряностей и приправ.	1	1-2
3.Виды бульонов. Виды бульонов. Правила варки бульонов.	1	1-2
4. Процессы происходящие при варке бульонов.	2	1-2
5.Технология приготовления бульонов для сложных супов. Технология приготовления бульонов. Требования к качеству бульонов. Условия и сроки хранения бульонов.	1	1-2
6.Технология приготовления заправок для сложных супов. Технология приготовления заправок для сложных супов Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	1-2
7.Технология приготовления гарниров для сложных супов. Технология приготовления гарниров для сложных супов (клецок из овощной массы, кнельной мясной, рыбной и домашней птицы; гренок запеченных; чипсов). Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	1-2
8.Правила варки сложных супов. Правила варки сложных супов.	1	1-2
9.Контрольная работа. Классификация и ассортимент супов.	1	
Лабораторные работы:	6	

Виды работ: -приготовление бульонов. -приготовление гарниров и заправок для супов.		1-2
Тема 2.4. Технология приготовления супов русской кухни	5	
1.Супы русской кухни. Ассортимент и технология приготовления супов. Требования к качеству, срокам и правилам хранения.	1	1-2
2. Щи. Ассортимент и технология приготовления щей. Требования к качеству, срокам и правилам хранения.	1	1-2
3. Рассольники. Ассортимент и технология приготовления рассольников. Требования к качеству, срокам и правилам хранения.	1	1-2
4. Похлёбка. Ассортимент. Требования к качеству, срокам и правилам хранения супов.	1	1-2
5. Суп-лапша.	1	1-2
Лабораторные работы:	4	2-3
Виды работ: -приготовление супов русской кухни щи, рассольники - приготовление супов русской кухни суп-лапша		
Тема 2.5 Технология приготовления супов европейской кухни	8	
Содержание:		
1.Технологический процесс приготовления прозрачных супов. Технология приготовления. Требования к качеству, срокам и правилам хранения супов.	1	1-2
2. Технологический процесс приготовления пюреобразных супов. Ассортимент пюреобразных супов: супы-пюре, супы-кремы. Варианты сервировки. Нормы отпуска. Требования к качеству, срокам и правилам хранения супов.	1	1-2
3. Технологический процесс приготовления пюреобразных супов. Ассортимент пюреобразных супов: биски, супы вельюте, супы капучино. Варианты сервировки. Нормы отпуска. Требования к качеству, срокам и правилам хранения супов.	1	1-2
4. Технология приготовления заправочных супов европейской кухни. Ассортимент заправочных супов европейской кухни (луковый суп, суп минестроне, буйабес, суп-гуляш). Технология приготовления. Требования к качеству, срокам и правилам хранения супов.	1	1-2
5. Технология приготовления солянок. Ассортимент солянок. Требования к качеству, срокам и правилам хранения.	1	1-2

6.Расчёт сырья для приготовления горячей кулинарной продукции. Расчёт сырья для приготовления супов европейской кухни.	1	1-2
7. Технологические документы на горячую кулинарную продукцию. Составление технологических карт.	1	1-2
8. Контрольная работа. Технология приготовления супов европейской кухни.	1	
Лабораторные работы:	4	2-3
Виды работ: -приготовление супов европейской кухни суп-пюре -приготовление супов европейской кухни солянка		
Тема 2.6. Супы национальных кухонь стран ближнего зарубежья.	7	
Содержание:		
1.Суп-харчо (грузинская кухня) Особенности приготовления. Варианты сервировки. Нормы отпуска. Требования к качеству, сроки хранения .	1	1-2
2. Суп-хинкали (дагестанская кухня). Особенности приготовления. Варианты сервировки. Нормы отпуска. Требования к качеству, сроки хранения .	1	1-2
3. Суп-поти (азербайджанская кухня). Особенности приготовления. Варианты сервировки. Нормы отпуска. Требования к качеству, сроки хранения .	1	1-2
4.Суп Хаш (армянская кухня). Особенности приготовления. Варианты сервировки. Нормы отпуска. Требования к качеству, сроки хранения .	1	1-2
5. Борщ (украинская кухня). Особенности приготовления. Варианты сервировки. Нормы отпуска. Требования к качеству, сроки хранения .	1	1-2
6. Шурпа (узбекская кухня). Особенности приготовления. Варианты сервировки. Нормы отпуска. Требования к качеству, сроки хранения .	1	1-2
7. Контрольная работа. Супы национальных кухонь стран ближнего зарубежья.	1	1-2
Тема 2.7. Супы азиатской кухни	3	
Содержание:		
1.Особенности обработки сырья для приготовления супов азиатской кухни. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов. Подбор пряностей и приправ.	1	1-2
2. Китай и Гонконг, Малайзия и Сингапур, Япония и Корея. Особенности приготовления (Острокислый суп; Лакса Лемак; Мисо). Варианты сервировки. Нормы отпуска. Требования к качеству, сроки хранения.	1	1-2

3. Контрольная работа. Супы азиатской кухни	1	1-2
Лабораторные работы:	4	2-3
Виды работ: -приготовление супов национальных кухонь суп-харчо -приготовление супов национальных кухонь		
Тема 2.8. Технология приготовления сложных холодных супов	8	
Содержание:		
1.Окрошка, ботвинья. Ассортимент, технология приготовления, варианты сервировки. Требования к качеству и сроки хранения.	1	1-2
2. Окрошка, ботвинья. Ассортимент, технология приготовления, варианты сервировки. Требования к качеству и сроки хранения.	1	1-2
3. Суп «Гаспачо». Ассортимент, технология приготовления, варианты сервировки. Требования к качеству и сроки хранения.	1	1-2
4. Суп «Таратор». Ассортимент, технология приготовления, варианты сервировки. Требования к качеству и сроки хранения.	1	1-2
5. Тюря. Ассортимент, технология приготовления, варианты сервировки. Требования к качеству и сроки хранения.	1	1-2
6. Составление технологических карточек для приготовления холодных супов.	1	1-2
7. Расчёт сырья для приготовления холодных супов .	1	1-2
8.Контрольная работа.	1	1-2
Лабораторные работы:	6	2-3
Виды работ: - приготовление холодных супов окрошка - приготовление холодных супов		
Самостоятельная работа: - проработка лекций - подготовка к выполнению тестовых заданий - составить таблицу пищевой ценности различных видов супов. - составление схем технологического процесса приготовления супов - подготовка реферата или презентации на тему «Супы европейской кухни»	35	
Раздел 3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	68\24\24	
МДК. 03.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	92	

Тема 3.1 Организация процесса приготовления блюд из овощей, грибов, сыра, круп и макаронных изделий	9	
Содержание:		
1.Организация производственного помещения для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра. Организация и схема цеха приготовления блюд из овощей, грибов и сыра.	1	1-2
2.Организация производственного помещения для приготовления блюд из круп и макаронных изделий. Организация и схема цеха приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий .	1	1-2
3.Риски в области безопасности процессов приготовления готовых овощей, грибов и сыра, круп и макаронных изделий. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи овощей, грибов и сыра, круп, макаронных изделий.	1	1-2
4. Бракераж блюд из овощей, грибов и сыра, круп, бобовых и макаронных изделий. Органолептические способы определения степени готовности и качества овощей, грибов и сыра.	1	1-2
5. Продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления блюд из овощей, грибов, сыра, круп, и макаронных изделий. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, оценка качества подготовленных компонентов, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами.	1	1-2
6. Ассортимент вкусовых добавок. Пряности, приправы и варианты их использования.	1	1-2
7.Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей.	1	1-2
8. Процессы, происходящие при кулинарной обработке круп и макаронных изделий.	1	1-2
9. Контрольная работа. Организация процесса приготовления блюд из овощей, грибов, сыра, круп, бобовых и макаронных изделий.	1	
Тема 3.2. Технологическое оборудование овощного цеха.	6	
Содержание:		
1.Виды технологического оборудования для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Виды оборудование для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	1	1-2
2.Виды производственного инвентаря для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыр. Виды инвентаря для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	1	1-2
3.Техники безопасности при приготовлении сложных блюд из овощей и сыра. Правила техники безопасности при приготовлении сложных блюд из овощей.	1	1-2
4. Технологический расчет и подбор оборудования для овощного отделения.	1	1-2
5. Технологический расчет и подбор оборудования для горячего цеха.	1	1-2

6.Контрольная работа. Технологическое оборудование овощного цеха.	1	
Тема 3.3. Технологический процесс приготовления сложной кулинарной продукции из отварных и припущенных овощей	6	
<u>Содержание:</u>		
1.Технология приготовления сложных гарниров из отварных овощей. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству и сроки хранения.	1	1-2
2. Технология приготовления сложных гарниров из припущенных овощей. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству и сроки хранения.	1	1-2
3. Расчёт сырья для приготовления блюд и гарниров из отварных овощей	1	1-2
4.Составление технологических карточек для приготовления блюд и гарниров из отварных овощей и грибов.	1	1-2
5. Расчёт сырья для приготовления блюд и гарниров из припущенных овощей.	1	1-2
6.Составление технологических карточек для приготовления блюд и гарниров из припущенных овощей.	1	1-2
Лабораторные работы:	4	2-3
Виды работ: - технология приготовления блюд и гарниров из отварных овощей - технология приготовления блюд и гарниров из припущенных овощей		
Тема 3.4. Технологический процесс приготовления сложной кулинарной продукции из жареных овощей	6	
<u>Содержание:</u>		
1.Технология приготовления сложных гарниров из жареных овощей Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству и сроки хранения.	1	1-2
2. Технология приготовления сложных блюд из жареных овощей. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству и сроки хранения.	1	1-2
3.Технология приготовления сложных блюд из жареных овощей азиатской кухни. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству и сроки хранения.	1	1-2
4.Решение ситуационных задач. Блюда и гарниры из жареных овощей.	1	1-2
5. Составление технологических карт. Блюда и гарниры из жареных овощей.	1	1-2
6.Контрольная работа. Технологический процесс приготовления сложной кулинарной продукции из жареных овощей.	1	

Лабораторные работы:	4	2-3
Виды работ: - технология приготовления гарниров из жареных овощей - технология приготовления блюд из жареных овощей		
Тема 3.5. Технологический процесс приготовления сложной кулинарной продукции из тушеных овощей	5	
Содержание:		
1.Технология приготовления сложных гарниров из тушеных овощей, грибов. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству и сроки хранения.	1	1-2
2.Технология приготовления сложных блюд из тушеных овощей. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству и сроки хранения.	1	1-2
3. Решение ситуационных задач. Блюда и гарниры из тушеных овощей.	1	1-2
4. Составление технологических карт. Блюда и гарниры из тушеных овощей.	1	1-2
5. Контрольная работа. Технологический процесс приготовления сложной кулинарной продукции из тушеных овощей.	1	
Лабораторные работы:	4	
Виды работ: - технология приготовления гарниров тушеных овощей - технология приготовления блюд из тушеных овощей		
Тема 3.6. Технологический процесс приготовления сложной кулинарной продукции из запечённых овощей	8	
Содержание:		
1.Технология приготовления сложных гарниров из запечённых нефаршированных овощей. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству и сроки хранения.	1	1-2
2. Технология приготовления сложных блюд из запечённых нефаршированных овощей. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству и сроки хранения.	1	1-2
3. Технология приготовления фаршированных овощей. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству и сроки хранения.	1	1-2
4. Технология приготовления запеканок из овощей. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству и сроки хранения.	1	1-2
5. Технология приготовления пудингов из овощей. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству и сроки хранения.	1	1-2

6. Решение ситуационных задач. Блюда и гарниры из запечённых овощей.	1	1-2
7. Составление технологических карт. Блюда и гарниры из запечённых овощей.	1	1-2
8.Контрольная работа. Технологический процесс приготовления сложной кулинарной продукции из запечённых овощей .	1	
Лабораторные работы:	4	2-3
Виды работ: - технология приготовления блюд из запечённых нефаршированных овощей - технология приготовления фаршированных овощей		
Тема 3.7. Технология приготовления блюд из грибов	5	
Содержание:		
1.Классификация грибов Классификация грибов, сроки хранения и требования к качеству	1	1-2
2. Технология приготовление блюд из отварных грибов. Технология приготовление блюд из отварных грибов. Сроки хранения и требования к качеству	1	1-2
3.Технология приготовление блюд из жареных и тушеных грибов Технология приготовление блюд из жареных и тушеных грибов. Сроки хранения и требования к качеству	1	1-2
4. Технология приготовления блюд из запечённых грибов Технология приготовление блюд из запеченных грибов. Сроки хранения и требования к качеству.	1	1-2
5. Составление технологических карт	1	
Тема 3.8. Технология приготовления блюд из сыра	6	
Содержание:		
1.Классификация сыров, условия хранения, требования к качеству Классификация сыров, условия хранения и требования к качеству.	1	1-2
2. Подбор специальных гарниров, заправок, соусов для блюд из сыра. Варианты оформления и способы подачи.	1	1-2
3.Фондю из сыра. Ассортимент (шариков из сырной массы жаренных во фритюре, гренок в жидком фондю из сыра, овощей в жидком фондю из сыра, шампиньонов в жидком фондю из сыра). Технология приготовления. Требования к качеству и сроки хранения.	1	1-2
4.Супы из сыра. Технология приготовления. Требования к качеству и сроки хранения.	1	1-2

5.Блюда из копченого сыра Технология приготовления. Требования к качеству и сроки хранения.	1	1-2
6.Контрольная работа. Технология приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	1	
Лабораторные работы:	4	2-3
Виды работ: - приготовление блюд из сыра - приготовление блюд из грибов		
Тема 3.9. Технология приготовления сложных блюд из круп.	5	
Содержание:		
1.Технология приготовления сложных гарниров из круп. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству и сроки хранения.	1	1-2
2. Технология приготовления сложных блюд из круп. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству и сроки хранения.	1	1-2
3. Технология приготовления запеканок из круп. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству и сроки хранения.	1	1-2
4. Технология приготовления крупеников и пудингов из круп. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству и сроки хранения.	1	1-2
5.Расчет сырья и составление технологических карт для блюд из круп.	1	1-2
Тема 3.10. Технология приготовления блюд из овощных масс	4	
Содержание:		
1.Приготовление овощных муссов. Ассортимент. Технология приготовления. Варианты подбора соусов Требования к качеству и сроки хранения.	1	1-2
2. Приготовление овощных суфле. Ассортимент. Технология приготовления. Варианты подбора соусов Требования к качеству и сроки хранения.	1	1-2
3.Приготовление овощных пудингов. Ассортимент. Технология приготовления. Варианты подбора соусов Требования к качеству и сроки хранения.	1	1-2
4. Составление технологических карт.	1	1-2
Тема 3.11. Технология приготовления блюд из макаронных изделий	8	
Содержание:		
1.Технология приготовления сложных гарниров из макаронных изделий. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству и сроки хранения.	1	1-2

2. Технология приготовления сложных блюд из макаронных изделий.	1	1-2
Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству и сроки хранения.		
3. Решение ситуационных задач. Блюда и гарниры с макаронных изделий.	1	1-2
4. Составление технологических карт. Блюда и гарниры с макаронных изделий.	1	1-2
5. Решение ситуационных задач. Блюда и гарниры с макаронных изделий.	1	
6. Составление технологических карт. Блюда и гарниры с макаронных изделий.	1	1-2
7. Составление схем технологического процесса приготовления блюд из макаронных изделий.	1	1-2
8.Контрольная работа.	1	1-2
Лабораторные работы:	4	2-3
Виды работ: - приготовление блюд из круп - приготовление блюд из макаронных изделий		
Самостоятельная работа: -проработка лекций -подготовка к выполнению тестовых заданий, -найти и ознакомиться с таблицами пищевой ценности различных видов овощей. -составление схем технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра: -подготовка проекта на тему «Современная подача блюд из овощей, грибов и сыра» -подготовка презентации на тему «Современная подача блюд из овощей, грибов и сыра»	40	
Раздел 4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	48\27\27	
МДК. 03.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	105	
Тема 4.1. Организация процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и птицы	4	
<u>Содержание:</u>		
1.Организация производственного помещения для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и птицы. Организация и схема цеха приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и птицы.	1	1-2
2. Продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, оценка качества. Подготовленных компонентов, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами.	1	1-2

3. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из рыбы, морепродуктов мяса, мясных продуктов.	1	1-2
4. Транширование рыбы, мяса и птицы в присутствии посетителя.	1	1-2
Тема 4.2. Технологическое оборудование рыбного и мясного отделения.	3	
Содержание:		
1. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и птицы. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и птицы.	1	1-2
2. Правила техники безопасности при приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса и птицы.	1	1-2
3. Контрольная работа. Организация процесса приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы.	1	
Тема 4.3. Технологический процесс приготовления сложных блюд из отварной и припущенной рыбы и морепродуктов.	6	
Содержание:		
1. Значение блюд и процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы.	1	1-2
2. Правила сервировки, способы подачи сложных горячих блюд из рыбы.	1	1-2
3. Технология приготовления блюд из припущенной рыбы. Технология приготовления из припущенной рыбы. Требования к качеству и сроки хранения.	1	1-2
4. Технология приготовления блюд из отварной рыбы. Технология приготовления из отварной рыбы. Требования к качеству и сроки хранения.	1	1-2
5. Технология приготовления блюд из отварных морепродуктов. Технология приготовления из отварных морепродуктов. Требования к качеству и сроки хранения.	1	1-2
6. Контрольная работа. Технологический процесс приготовления сложных блюд из отварной и припущенной рыбы и морепродуктов.	1	
Лабораторные работы:	3	2-3
- обработка сырья для приготовления сложных блюд из отварной рыбы - приготовление сложных блюд из отварной рыбы		
Тема 4.4. Технологический процесс приготовления сложных блюд из жареной рыбы и морепродуктов	2	
Содержание:		
1. Технология приготовления блюд из жареной рыбы Технология приготовления блюд из жареной рыбы для сложной кулинарной продукции. Требования к качеству и сроки хранения.	1	1-2

2. Технология приготовления блюд из жареных морепродуктов. Технология приготовления блюд из жареных морепродуктов для сложной кулинарной продукции. Требования к качеству и сроки хранения.	1	1-2
Лабораторные работы:	4	2-3
-обработка сырья для приготовления сложных блюд из жареной рыбы -приготовление сложных блюд из жареной рыбы		
Тема 4.5. Технологический процесс приготовления сложных блюд из тушёной рыбы и морепродуктов	2	
Содержание:		
1.Технология приготовления блюд из тушеной рыбы. Технология приготовления блюд из тушеной рыбы для сложной кулинарной продукции. Требования к качеству и сроки хранения.	1	
2. Технология приготовления блюд из тушеных морепродуктов. Технология приготовления блюд из тушеных морепродуктов для сложной кулинарной продукции. Требования к качеству и сроки хранения.	1	
Тема 4.6. Технологический процесс приготовления блюд из запечённой рыбы и морепродуктов	2	
Содержание:		
1.Технология приготовления блюд из запеченной рыбы. Технология приготовления блюд из запеченной рыбы для сложной кулинарной продукции. Требования к качеству и сроки хранения.	1	1-2
2. Технология приготовления блюд из запеченных морепродуктов. Технология приготовления блюд из запеченных морепродуктов для сложной кулинарной продукции. Требования к качеству и сроки хранения.	1	1-2
Лабораторные работы:	4	2-3
-приготовление сложных блюд из тушеной рыбы -приготовление сложных блюд из запечённой рыбы		
Тема 4.7. Технологический процесс приготовления сложных блюд из рыбной рубленой массы	1	
Содержание:		
1.Технология приготовления сложных блюд из рыбной рубленой массы. Технология приготовления сложных блюд из рыбной рубленой массы. Требования к качеству и сроки хранения.	1	
Лабораторные работы:	4	2-3
Вид работ: -приготовление сложных блюд из рыбной рубленой массы.		

Тема 4.8. Технологический процесс приготовления сложных блюд из мяса, птицы и субпродуктов.	4	
Содержание:		
1. Значение блюд из мяса, птицы и мясных продуктов.	1	1-2
2.Классификация и ассортимент сложных блюд из мяса и субпродуктов. Классификация и ассортимент сложных блюд из мяса и субпродуктов.	1	1-2
3.Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из мяса, птицы и субпродуктов. Пряности и приправы для приготовления блюд из мяса, птицы и субпродуктов.	1	1-2
4. Контрольная работа. Классификация и ассортимент сложных блюд из мяса и субпродуктов.	1	
Тема 4.9. Технологический процесс приготовления сложных блюд из отварного и припущенного мяса, птицы.	2	
Содержание:		
1.Технология приготовления блюд из припущенного и отварного мяса. Технология приготовления из припущенного мяса. Требования к качеству и сроки хранения.		
2. Технология приготовления блюд из припущенного и отварного мяса птицы. Технология приготовления из припущенного мяса птицы. Требования к качеству и сроки хранения .		
Тема 4.10. Технологический процесс приготовления сложных блюд из жареного мяса, птицы, дичи, кролика и субпродуктов	6	
Содержание:		
1.Технологический процесс приготовления блюд из жаренного мяса. Классификация и ассортимент блюд из жаренного мяса. Технологический процесс приготовления блюд из жареного мяса. Требования к качеству и сроки хранения сложных блюд.	1	1-2
2. Технологический процесс приготовления жареных блюд из мяса птицы. Технологический процесс приготовления жареных блюд из мяса птицы. Требования к качеству и сроки хранения сложных блюд.	1	1-2
3.Технологический процесс приготовления жареных блюд из дичи Технологический процесс приготовления жареных блюд из дичи. Требования к качеству и сроки хранения сложных блюд.	1	1-2
4. Технологический процесс приготовления жареных блюд из мяса кролика. Технологический процесс приготовления жареных блюд из мяса кролика. Требования к качеству и сроки хранения сложных блюд.	1	1-2

5. Технологический процесс приготовления блюд из мясных субпродуктов. Технологический процесс приготовления жареных блюд из мясных субпродуктов. Требования к качеству и сроки хранения сложных блюд.	1	1-2
6. Контрольная работа. Технологический процесс приготовления сложных блюд из жареного мяса, птицы, дичи, кролика и субпродуктов.	1	
Лабораторные работы:	4	2-3
-приготовление сложных блюд из отварного мяса, птицы и субпродуктов -приготовление сложных блюд из жареного мяса, птицы и субпродуктов		
Тема 4.11. Технологический процесс приготовления сложных блюд из тушеного мяса и птицы и субпродуктов	6	
Содержание:		
1.Технологический процесс приготовления блюд из мяса тушеного крупными кусками. Технологический процесс приготовления блюд из мяса тушеного крупными кусками. Требования к качеству и сроки хранения сложных блюд.	1	1-2
2.Технологический процесс приготовления блюд из мяса тушеного порционными кусками. Технологический процесс приготовления блюд из мяса тушеного порционными кусками. Требования к качеству и сроки хранения сложных блюд.	1	1-2
3.Технологический процесс приготовления блюд из мяса тушеного мелкими кусками. Технологический процесс приготовления блюд из мяса тушеного мелкими кусками. Требования к качеству и сроки хранения сложных блюд.	1	1-2
4. Технологический процесс приготовления тушеных блюд из мяса птицы Технологический процесс приготовления тушеных блюд из мяса птицы. Требования к качеству и сроки хранения сложных блюд.	1	1-2
5. Технологический процесс приготовления блюд из тушеных мясных субпродуктов. Технологический процесс приготовления блюд из тушеных мясных субпродуктов. Требования к качеству и сроки хранения сложных блюд.	1	1-2
6. Контрольная работа. Технологический процесс приготовления сложных блюд из тушеного мяса и птицы	1	
Тема 4.12. Технологический процесс приготовления сложных блюд из запеченного мяса, птицы, дичи и кролика	4	
Содержание:		
1.Технологический процесс приготовления блюд из запеченного мяса. Технологический процесс приготовления блюд из запеченного мяса. Требования к качеству и сроки хранения	1	1-2

сложных блюд.		
2. Технологический процесс приготовления блюд из запеченного мяса птицы. Технологический процесс приготовления блюд из запеченного мяса птицы. Требования к качеству и сроки хранения сложных блюд.	1	1-2
3. Технологический процесс приготовления блюд из запеченного мяса кролика. Технологический процесс приготовления блюд из запеченного мяса кролика. Требования к качеству и сроки хранения сложных блюд.	1	1-2
4. Контрольная работа. Технологический процесс приготовления сложных блюд из запеченного мяса, птицы, дичи и кролика.	1	
Лабораторные работы:	4	2-3
-приготовление сложных блюд из запеченного мяса, птицы и субпродуктов -приготовление сложных блюд из тушеного мяса, птицы и субпродуктов		
Тема 4.13. Технологический процесс приготовления сложных блюд из котлетной и рубленой массы мяса и птицы.	4	
Содержание:		
1.Технология приготовления сложных блюд из котлетной и рубленой массы из мяса. Технология приготовления сложных блюд из котлетной массы из мяса. Требования к качеству и сроки хранения сложных блюд.	1	1-2
2.Технология приготовления сложных блюд из рубленой натуральной массы из мяса . Технология приготовления сложных блюд из рубленой натуральной массы из мяса. Требования к качеству и сроки хранения сложных блюд.	1	1-2
3.Технология приготовления сложных блюд из рубленой массы птицы Технология приготовления сложных блюд из рубленой массы птицы. Требования к качеству и сроки хранения сложных блюд	1	1-2
4. Контрольная работа Технологический процесс приготовления сложных блюд из котлетной и рубленой массы мяса и птицы.	1	
Лабораторные работы:	4	2-3
Виды работ: -приготовление сложных блюд из мясной рубленой массы		
Тема 4.14. Технологический процесс приготовления блюд из мяса диких животных	1	2
Содержание:		

<p>1.Ассортимент блюд и технологический процесс приготовления блюд из мяса диких животных из мяса диких животных. Ассортимент и особенности приготовления блюд из мяса диких животных</p>	1	1-2
<p>2. Контрольная работа. Самостоятельная работа: - проработка лекций - подготовка к выполнению тестовых заданий, - составление таблицы пищевой ценности различных видов мяса, - составление таблицы пищевой ценности различных видов рыбы, - составление таблицы по срокам и режиму хранения мясного сырья, - составление таблицы по срокам и режиму хранения готовых горячих блюд из мяса и птицы и субпродуктов - составление таблицы по срокам и режиму хранения рыбного сырья, фаршей - составление таблицы по срокам и режиму хранения готовых горячих блюд из рыбы и морепродуктов -подготовка реферата на тему «Блюда из мяса, птицы и субпродуктов европейской кухни» -подготовка презентации на тему «Блюда из рыбы из морепродуктов европейской кухни» - подготовка проекта на тему «Блюда из мяса, птицы и субпродуктов русской кухни» - составление кроссворда на тему «Процесс приготовления и приготовление блюд из мяса для сложной горячей продукции»</p>	1 48	
<p>Учебная практика Виды работ: ✓ определять органолептическим способом качество продуктов для приготовления горячих блюд и гарниров; ✓ подбирать сырье для приготовления горячих блюд и гарниров; ✓ осуществлять расчет необходимого количества сырья для приготовления горячих блюд и гарниров; ✓ выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления горячих блюд; ✓ осуществлять обработку сырья для холодных блюд и гарниров; ✓ готовить горячие блюда и гарниры из овощей и грибов; ✓ готовить супы и соусы для сложной горячей продукции ✓ готовить горячие блюда из рыбы и нерыбных морепродуктов; ✓ готовить горячие блюда из мяса и мясопродуктов; ✓ готовить горячие блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий; оформлять технологическую документацию.</p>	36	

<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов; ✓ приготовления горячих блюд из мяса и мясопродуктов; ✓ приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов ✓ приготовления супов и соусов ✓ приготовление горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий 	<p>108</p>	
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------	--

3.2. Тематический план междисциплинарного курса:

Наименование междисциплинарных курсов (МДК), разделов и тем	Количество аудиторных часов при очной форме получения образования	
	Всего	в том числе
		практические занятия
МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		
Раздел 1. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	32	12
Тема 1.1 Изменения, происходящие с основными пищевыми веществами при тепловой обработке	5	
Тема 1.2 Организация технологического процесса приготовления сложных соусов	8	4
Тема 1.3 Технологический процесс приготовления красного соуса	2	
Тема 1.4 Технологический процесс приготовления белого соуса	1	
Тема 1.5 Технологический процесс приготовления молочного соуса	1	
Тема 1.6 Технологический процесс приготовления масляных соусов	2	
Тема 1.7 Технологический процесс приготовления соусов на основе овощных соков и пюре, из бобовых.	1	
Тема 1.8 Технологический процесс приготовления соусов на основе фруктов и ягод	5	4
Тема 1.9 Технологический процесс приготовления соуса грибного и его производных	1	
Тема 1.10 Технологический процесс приготовления соусов для паст.	1	
Тема 1.11 Контрольная работа	5	4
Раздел 2. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	66	20
Тема 2.1. Организация процесса приготовления сложных супов	2	
Тема 2.2. Виды технологического оборудования для приготовления сложных супов.	3	
Тема 2.3. Технологический процесс приготовления сложных супов	14	6
Тема 2.4. Технология приготовления супов русской кухни	9	4
Тема 2.5 Технология приготовления супов европейской кухни	8	
Тема 2.6. Супы национальных кухонь стран ближнего зарубежья	7	
Тема 2.7. Супы азиатской кухни	7	4
Тема 2.8. Технология приготовления сложных холодных супов	8	6
Раздел 3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	92	24
Тема 3.1 Организация процесса приготовления блюд из овощей, грибов, сыра, круп, бобовых и макаронных изделий	9	
Тема 3.2. Технологическое оборудование овощного цеха.	10	4
Тема 3.3. Технологический процесс приготовления сложной кулинарной продукции из отварных и припущенных овощей	10	4
Тема 3.4. Технологический процесс приготовления сложной кулинарной продукции из жареных овощей	10	4
Тема 3.5. Технологический процесс приготовления сложной кулинарной продукции из тушеных овощей	9	4

Тема 3.6. Технологический процесс приготовления сложной кулинарной продукции из запечённых овощей	12	4
Тема 3.7. Технология приготовления блюд из грибов	5	
Тема 3.8. Технология приготовления блюд из сыра	10	4
Тема 3.9. Технология приготовления сложных блюд из круп	5	
Тема 3.10. Технология приготовления блюд из овощных масс	4	
Тема 3.11. Технология приготовления блюд из макаронных изделий	12	4
Раздел 4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	105	27
Тема 4.1. Организация процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и птицы	4	
Тема 4.2. Технологическое оборудование рыбного и мясного отделения.	3	
Тема 4.3. Технологический процесс приготовления сложных блюд из отварной и припущенной рыбы и морепродуктов	9	3
Тема 4.4. Технологический процесс приготовления сложных блюд из жареной рыбы и морепродуктов	9	4
Тема 4.5. Технологический процесс приготовления сложных блюд из тушёной рыбы и морепродуктов	2	
Тема 4.6. Технологический процесс приготовления блюд из запечённой рыбы и морепродуктов	6	4
Тема 4.7. Технологический процесс приготовления сложных блюд из рыбной рубленой массы	5	4
Тема 4.8. Технологический процесс приготовления сложных блюд из мяса, птицы и субпродуктов.	4	
Тема 4.9. Технологический процесс приготовления сложных блюд из отварного и припущенного мяса, птицы.	2	
Тема 4.10. Технологический процесс приготовления сложных блюд из жареного мяса, птицы, дичи, кролика и субпродуктов	10	4
Тема 4.11. Технологический процесс приготовления сложных блюд из тушеного мяса и птицы и субпродуктов	6	
Тема 4.12. Технологический процесс приготовления сложных блюд из запеченного мяса, птицы, дичи и кролика	8	4
Тема 4.13. Технологический процесс приготовления сложных блюд из котлетной и рубленой массы мяса и птицы.	8	4
Тема 4.14. Технологический процесс приготовления блюд из мяса диких животных	2	

<p>Учебная практика</p> <p><u>Виды работ:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ определять органолептическим способом качество продуктов для приготовления горячих блюд и гарниров; ➤ подбирать сырье для приготовления горячих блюд и гарниров; ➤ осуществлять расчет необходимого количества сырья для приготовления горячих блюд и гарниров; ➤ выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления горячих блюд; ➤ осуществлять обработку сырья для холодных блюд и гарниров; ➤ готовить горячие блюда и гарниры из овощей и грибов; ➤ готовить супы и соусы для сложной горячей продукции ➤ готовить горячие блюда из рыбы и нерыбных морепродуктов; ➤ готовить горячие блюда из мяса и мясопродуктов; ➤ готовить горячие блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий; ➤ оформлять технологическую документацию. 	<p>36</p>
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов; ➤ приготовления горячих блюд из мяса и мясопродуктов; ➤ приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов ➤ приготовления супов и соусов ➤ приготовление горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий 	<p>108</p>

4. Условия реализации программы профессионального модуля ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции МДК. 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Реализация программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Технология приготовления горячих блюд»;

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- столы и стулья по количеству обучающихся;
- шкафы;
- доска;
- стенды;
- комплект учебно-наглядных пособий для проведения лабораторных, практических занятий.

1. Технологическое оборудование:

- ✓ механическое оборудование (блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм),
- ✓ оборудование (мясорубка, рыхлитель, размолочный механизм);
- ✓ тепловое оборудование (плита электрическая четырехкомфорочная, жарочный шкаф);
- ✓ холодильное оборудование (холодильник бытовой «Стинол»), холодильный шкаф.

2. Оборудование:

- ✓ Ванная-мойка.
- ✓ Инвентарь: столы разделочные механические, доски разделочные.
- ✓ шкафы- подвесные, стол кухонный, столы производственные.
- ✓ Посуда и инвентарь в ассортименте.
- ✓ Доски разделочные.
- ✓ Весы.

4.2. Информационное обеспечение обучения:

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Учебники и учебные пособия:

1. Сеницина А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений средн. проф. образования/ А.В. Сеницина, Е.И. Соколова. - 3-е изд., стер. - М.: Изд. Центр «Академия», 2018

2. Справочники:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: часть 1, Издание комитета РФ по торговле, под редакцией Ф.Л. Марчука

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: часть 2, Издание Министерства экономических связей и торговли РФ, под редакцией Н.А. Лупея

Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для предприятий ресторанного хозяйства, под редакцией Беляевой А.М.

Дополнительные источники:

1. Илона Федотова. Ресторанная кухня: Мясо и Дичь Издательство: «Ресторанные ведомости», 2012 г., 160 стр.
2. Усов В.В. Рыбная кухня, М.: Академия, 2012
3. Маслова И., Книга гастронома. Про мясо. М.: Издательство «Эксмо», 2011
4. Виноградский А., Книга гастронома. Про птицу. М.: Издательство «Эксмо», 2011

2. Журналы

Журнал “Профессиональная Кухня”

Журнал «Шеф»

Журнал «CHEFART»

3. Профессиональные информационные сайты

www.chefs.ru – сайт Национальной Гильдии Шеф - поваров

www.foodservice-info.ru – журнал индустрии общественного питания

www.hotres.ru – ресторанный и гостиничный бизнес

www.pitportal.ru - Вестник индустрии питания

www.friro.ru – федерация рестораторов и отельеров России

<http://supercook.ru/> - Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов;

<http://x-food.ru/> - Тайны кулинарии;

www.restoran.ru/;

www.povarenok.ru/

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции МДК. 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	- разработка ассортимента приготовления сложных супов; - умение работать с товаросопроводительными документами;	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - зачетов по темам МДК.

	<ul style="list-style-type: none"> - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; -выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; -расчет сырья для приготовления сложных супов -осуществление точного и правильного взвешивания на весах; -организация технологического процесса приготовления сложных супов -приготовление сложных супов, используя различные методы, оборудование и инвентарь; -контроль качества и безопасность подготовленного сырья для приготовления сложных супов. 	
<p>ПК3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -разработка ассортимента приготовления сложных горячих соусов; -умение работать с товаросопроводительными документами; -умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; -использование основных методов проверки качества сырья; -выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; -расчет сырья для приготовления горячих соусов -осуществление точного и правильного взвешивания на весах; -организация технологического процесса приготовления горячих соусов -приготовление горячих соусов, используя различные методы, оборудование и инвентарь; -контроль качества и безопасность подготовленного сырья для приготовления горячих соусов. 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защиты лабораторных и практических занятий; - зачетов по темам МДК.
<p>ПК 3.3.Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -разработка ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра; -умение работать с товаросопроводительными документами; -умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; -использование основных методов проверки качества сырья; -выбор соответствующего 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защиты лабораторных и практических занятий; - зачетов по темам МДК.

	<p>технологического оборудования и инвентаря;</p> <p>-расчет массы овощей, грибов и сыра; для приготовления сложных блюд;</p> <p>-осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</p> <p>-организация технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; для сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>-подготовка овощей, грибов и сыра для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-контроль качества и безопасность подготовленного сырья для приготовления сложных блюд</p>	
<p>ПК 3.4.Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>-разработка ассортимента сложных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы;</p> <p>-умение работать с товаросопроводительными документами;</p> <p>-умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</p> <p>-использование основных методов проверки качества сырья;</p> <p>-выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</p> <p>-расчет массы рыбы, мяса, птицы для приготовления сложных блюд;</p> <p>-осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</p> <p>-организация технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы для сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>-подготовка рыбы, мяса, с/х птицы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>- контроль качества и безопасность подготовленного сырья для приготовления сложных блюд</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <p>- защиты лабораторных и практических занятий;</p> <p>- зачетов по темам МДК.</p> <p>Зачеты по учебной практике, производственной практике</p>

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии,</p>	<p>- демонстрация интереса к будущей профессии</p> <p>- обоснование профессиональных функций техника-технолога;</p> <p>- наличие положительных отзывов по итогам</p>	<p>Наблюдение за выполнением задания.</p> <p>Опрос, проверка выполнения задания,</p>

проявлять к ней устойчивый интерес	<p>производственной практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - участие в научно-исследовательской работе; - участие в конкурсах профессионального мастерства, мастер-классах, обучающих семинарах; - создание портфолио студента 	проверка отчетов
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> – Планирование собственной деятельности, выбор методов и способов решения профессиональных задач; - оценивание эффективности собственной деятельности по качественным и количественным показателям; 	<p>Наблюдение за выполнением задания.</p> <p>Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов</p>
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> - организация собственной деятельности и адаптация к изменяющимся обстоятельствам на основе решения простых проблем; - демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. 	<p>Наблюдение за выполнением задания.</p> <p>Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов</p>
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> - нахождение и использование информации, необходимой для подготовки и проведения практических занятий; - использование различных источников, в т. ч. электронных, для поиска необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; 	<p>Наблюдение за выполнением задания.</p> <p>Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов</p>
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация использования информационно-коммуникационных технологий для планирования, подготовки и проведения учебных занятий и самостоятельной работы; 	<p>Наблюдение за выполнением задания.</p> <p>Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов</p>
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; 	<p>Наблюдение за выполнением задания.</p> <p>Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов</p>
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на	<ul style="list-style-type: none"> - взаимодействие со студентами, преподавателями и мастерами в ходе обучения; - внесение корректив в собственную деятельность на основе ее анализа; - проявление ответственности за работу членов команды (подчиненных), за инициирование и выполнение собственных задач; 	<p>Наблюдение за выполнением задания.</p> <p>Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов</p>

себя ответственности за результат выполнения заданий		
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> - организация собственной самостоятельной работы при изучении профессионального модуля; - освоение программ дополнительной профессиональной подготовки; - планирование и осуществление обучающимся мероприятий по повышению личностного и квалификационного уровня 	Наблюдение за выполнением задания. Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - проявление интереса и систематический анализ инноваций в области профессиональной деятельности; - организация собственной деятельности и адаптация к часто изменяющимся технологиям в профессиональной деятельности; 	Наблюдение за выполнением задания. Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности. 	Наблюдение за выполнением задания. Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление
сложной горячей кулинарной продукции
МДК. 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной
продукции**

для студентов набора 2019, 2020 года
на базе основного общего образования
на 2020/2021 учебный год

Изменения и дополнения
рассмотрены и одобрены
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных дисциплин и
мастеров производственного обучения,
протокол № 9 от 25 мая 2020 г.

В рабочую программу на 2020/2021 учебный год изменения и дополнения
не вносились.

№п/ п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление
сложной горячей кулинарной продукции
МДК. 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной
продукции**

для студентов набора 2019, 2020 года
на базе основного общего образования
на 2021/2022 учебный год

Изменения и дополнения
рассмотрены и одобрены
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных дисциплин и
мастеров производственного обучения,
протокол № 9 от 25 мая 2021 г.

В рабочую программу на 2021/2022 учебный год внесены следующие
изменения и дополнения:

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
1	3. Условия реализации программы дисциплины	В список литературы внесены следующие основные источники: 1) Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений средн. проф. образования/ Бурчакова И.Ю. - 2-е изд., стер. - М.: Изд. Центр «Академия», 2021.	Соблюдение требования ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (п.7.16.)

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление
сложной горячей кулинарной продукции
МДК. 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной
продукции**

для студентов набора 2019, 2020 года
на базе основного общего образования
на 2022/2023 учебный год

Изменения и дополнения
рассмотрены и одобрены
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных дисциплин и
мастеров производственного обучения,
протокол № 9 от 23 мая 2022 г.

В рабочую программу на 2022/2023 учебный год внесены следующие
изменения и дополнения:

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
1	3. Условия реализации программы дисциплины	В список литературы внесены следующие основные источники: 1) Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534- 07847-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491865 2) Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный	Соблюдение требования ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (п.7.16.)

		<p>практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513899</p>	
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление
сложной горячей кулинарной продукции
МДК. 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной
продукции**

для студентов набора 2020 года
на базе основного общего образования
на 2023/2024 учебный год

Изменения и дополнения
рассмотрены и одобрены
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных
дисциплин и мастеров
производственного обучения,
протокол №9 от 26 мая 2023 г.

В рабочую программу на 2023/2024 учебный год изменения и дополнения не вносились.

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
-	-	-	-