**РАССМОТРЕНО**

на заседании МК

Отделения сервиса

Протокол №1 от 30.08.2023 г.

Председатель МК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.Ю. Бесчетвертева

***МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ***

***к выполнению контрольной работы***

**по МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента**

для студентов заочного отделения

специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Ульяновск

**Содержание:**

1. Пояснительная записка…………………………………………………………………….……………2
2. Содержание междисциплинарного курса…………………………………………………….………..3
3. Методические указания к выполнению домашней контрольной работы……………………………5
4. Задание контрольной работы по вариантам…………….......................................................................8
5. Список рекомендуемой литературы…………………………………………………………………10
6. Вопросы к экзамену…………………………………………………………………………………...13

**1.Пояснительная записка**

Методические указания и задания для выполнения домашней контрольной работы и внеаудиторной (самостоятельной) работы предназначены для обучающихся заочного отделения по профессиональному модулю ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияпо программе подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

При самостоятельном изучении теоретического материала следует составлять конспекты, ответы на контрольные вопросы, технико – технологические карты, рефераты, презентации, используя указанную литературу, методические указания и другие источники информации. Целью закрепления теоретического материала и приобретения практического опыта программой предусмотрено выполнение практических заданий на аудиторных занятиях.

В процессе изучения дисциплины обучающиеся заочного отделения должны выполнить одну домашнюю контрольную работу. Домашняя письменная контрольная работа (далее контрольная работа) по профессиональному модулю ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания является формой контроля знаний и умений обучающихся заочного отделения. Выполнение контрольной работы обучающимися выполняется в сроки, определенные рабочим учебным планом техникума по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Выполнение обучающимися контрольной работы позволяет применить полученные знания и умения при решении комплексных задач, связанных со сферой профессиональной деятельности будущих специалистов.

Темы заданий контрольной работы разрабатываются в соответствии с рабочей программой по профессиональному модулю в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рассматриваются предметно-цикловой комиссией.

Аттестация по профессиональному модулю ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания для обучающихся заочного отделения проводится в форме экзамена квалификационного. До экзамена допускаются обучающиеся, освоившие необходимый объем материала, выполнившие все аудиторные практические задания, имеющие зачтенную домашнюю контрольную работу, прошедшие учебную и производственную практику (по профилю специальности).

**2. СОДЕРЖАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА.**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

2.1. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 2 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.8 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей |

2.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| **Иметь практический опыт** | **ПО-1** разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  **ПО-2** разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;  **ПО-3** организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  **ПО-4** подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  **ПО-5** упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;  **ПО-6** контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции;  **ПО-7** контроль хранения и расхода продуктов |
| **уметь** | **У-1** разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  **У-2** обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;  **У-3** оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;  **У-4** организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  **У-5** применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  **У-6** организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;  **У-7** соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ |
| **знания** | **Зн-1** требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  **Зн-2** виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  **Зн-3** ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;  **Зн-4** рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  **Зн-5** актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;  **Зн-6** способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;  **Зн-7** правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;  **Зн-8** виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок |

**3. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ**

**ДОМАШНЕЙ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ.**

1. Цели и задачи выполнения контрольной работы:

Домашняя контрольная работа является обязательной формой межсессионного контроля самостоятельной работы обучающихся и отражает степень освоения материала по программе междисциплинарного курса. Её выполнение формирует учебно исследовательские навыки, закрепляет умение самостоятельно работать с учебной литературой, помогает усвоению важных разделов курса.

Порядок выбора варианта контрольной работы:

Варианты контрольных работ выбираются обучающимся по последней цифре зачетной книжки.

1 вариант - последняя цифра - «1»

2 вариант - последняя цифра - «2»

3 вариант - последняя цифра - «3»

4 вариант - последняя цифра - «4»

5 вариант - последняя цифра - «5»

6 вариант - последняя цифра - «6»

7 вариант - последняя цифра - «7»

8 вариант - последняя цифра - «8»

9 вариант - последняя цифра - «9»

10 вариант - последняя цифра - «0»

Подготовка контрольной работы включает в себя:

-изучение междисциплинарного курса в объеме, установленном учебным планом , и в соответствии с программой курса;

-выбор варианта контрольной работы;

-ознакомление с заданием;

-составление плана;

-подбор и изучение литературы;

-выполнение и оформление работы.

**Требования к оформлению контрольной работы:**

Самостоятельность разработки темы на основе углубленного изучения учебной литературы.

Четкость и последовательность изложения материала в соответствии с самостоятельно составленным планом к контрольной работе, в текстовой части каждый вопрос плана должен быть выделен отдельно.

Наличие обобщений и выводов, сделанных на основе изучения литературы в целом.

Объем контрольной работы должен составлять не менее 5-6 печатных листов. Допускается увеличение объема работы на 20-30%.

Работы оформляются на одной стороне стандартного листа формата А-4 (210х297 мм) белой односортной бумаги.

Работа выполняется одним из двух способов: компьютерным или рукописным. При оформлении компьютерным способом – текст оформляется шрифтом TimesNewRoman, размер шрифта 12-14, межстрочный интервал – полуторный. При оформлении рукописным способом работа пишется разборчивым почерком черной пастой. Высота букв и цифр должна быть не менее 2,5 мм. Для пометок рецензента должны быть оставлены поля шириной 3-4 см.

Контрольная работа должна иметь общую нумерацию страниц. Страницы следует нумеровать арабскими цифрами. Номера страниц проставляют в нижнем правом углу листа без точки в конце. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, но номер станицы на нем не указывается. Таким образом, как правило, нумерация начинается со 2-ой страницы.

**Структура контрольной работы:**

Структура полностью оформленной контрольной работы включает в себя следующее:

-титульный лист;

-содержание;

-теоретическая часть;

-практическая часть;

-список литературы.

**Титульный лист** является первой страницей, оформляется по строго определенному образцу (приложение 1).

**В содержании** последовательно перечисляются все задания, пронумерованные согласно их размещению в работе, с обязательным указанием номеров страниц.

**Теоретическая часть.** В нее включается выполнение заданий согласно варианта контрольной работы.

**Практическая часть.** Составление технико-технологических карт (самостоятельный выбор).

**В список литературы** необходимо включить только те источники, которые непосредственно использовались студентом в работе.

В списке сообщается:

-фамилия, инициалы автора;

-название учебника или учебного пособия;

-сведения об издании;

-место издания;

-название издательства;

-год издания;

-объем - сведения о количестве страниц.

Порядок проверки и критерии оценивания контрольной работы

Контрольная работа сдаётся на проверку до экзаменационной сессии или в первые 10 дней экзаменационной сессии, но не менее чем за 3 дня до промежуточной аттестации.

Преподаватель, в процессе работы обучающегося над контрольной работой, оказывает необходимые консультации.

Преподаватель осуществляет проверку работы и ее оценку. Результаты проверки отражаются в рецензии.

Получив положительную оценку «зачтено», обучающийся допускается к промежуточной аттестации. При оценке «не зачтено» - выполняет работу вновь с учетом замечаний преподавателя, указанных в работе. Вновь выполненную работу необходимо сдать для повторной проверки. Обучающиеся, не сдавшие работу в установленный срок или получившие неудовлетворительную оценку, к промежуточной аттестации не допускаются.

Контрольная работа оценивается оценкой **«зачтено»** или **«незачтено».**

* Оценкой **«зачтено»** оценивается контрольная работа, выполненная в полном объеме в соответствии с заданием, оформленная в соответствии с требованиями.
* Оценкой **«зачтено с доработкой»** оценивается контрольная работа, выполненная в полном объеме, оформленная в соответствии с требованиями, но имеющая 1-2 ошибки.
* Оценкой **«не зачтено»** оценивается контрольная работа, в которой некоторые задания выполнены не полностью, допущены грубые ошибки, искажающие результат работы.

**4.Задание контрольной работы по вариантам**

**Вариант№1**

1. Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе
2. Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха).
3. Разработать технологическую карту на блюдо.
4. Оформить требование в кладовую. Свинина (блоками -безкостная) 4 кг; молоко фасованное(пленка) 8 л.; мука пшеничная в/с 60 кг (1мешок), зелень свежая- 3 кг.

**Вариант№2**

1. Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов.
2. Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха).
3. Разработать технологическую карту на блюдо.
4. Оформите требование в кладовую. Куры мороженные 1 категории 6 кг.; крупа гречневая (мешок) – 10 кг., чай черный байховый «букет» 5пачек по 0,250 кг, кофе молотый «Арабика» (в пачках) 0, 450 кг

**Вариант№3**

1. Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции.
2. Составление программы ХАССП по организации работы горячего цеха
3. Разработать технологическую карту на блюдо.

4. Оформить накладную на отпуск товара. Свинина (блоками - безкостная) 4 кг по цене 260 руб. за 1кг.; молоко фасованное (пленка) 8 л. по цене 30 руб. за 1шт.; мука пшеничная в/с 60 кг (1мешок) по цене 24 руб. за 1кг., зелень свежая- 3 кг. по цене 150 руб. за 1кг.

**Вариант№4**

1. Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН
2. Виды, назначение технологического оборудования правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.
3. Разработать технологическую карту на блюдо.
4. Оформить накладную на отпуск товара . Куры мороженные 1 категории 6 кг по цене 210 руб. за 1 кг. крупа гречневая (мешок) – 10 кг, по цене 42 руб. 30 коп.; чай черный байховый «букет» 5пачек по 0,250 кг. по цене 164 руб. за 1 пачку., кофе молотый «Арабика» (в пачках) 0, 450 кг по цене 340 руб. за пачку.

**Вариант№5**

1. Выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования (ГОСТ 30390-2013).
2. Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.
3. Разработать технологическую карту на блюдо.
4. На предприятие привезли масло сливочное в количестве 30 кг по цене 250—00. При приёмке оказалось, что 10 кг масла не соответствуют требованиям Госта по качеству. Как необходимо поступить в данном случае, определите сумму недостачи.

**Вариант№6**

1. Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения
2. Требования к организации рабочих мест в суповом отделении горячего цеха, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.
3. Разработать технологическую карту на блюдо.
4. В кафе привезли сыр в количестве 20 кг по цене 450 При приёмке оказалось, что 4 кг сыра не соответствуют требованиям Госта по качеству. Как необходимо поступить в данном случае, определите сумму недостачи.

**Вариант№7**

1. Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи.
2. Требования к организации рабочих мест в соусном отделении горячего цеха, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.
3. Разработать технологическую карту на блюдо.
4. Оформить требование в кладовую. Говядина (толстый край) – 4 кг; рис круглозерный (мешок) 50 кг.; мука пшеничная в/с 60 кг (1мешок), морковь - 7 кг

**Вариант№8**

1. Методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню; Влияние тепловой обработки на ингредиенты; Применение правильного метод обработки для каждого ингредиента и блюда.Сочетаемость и применение различных методы кулинарной обработки одновременно.Подбор методов приготовления в зависимости от гастрономического уровня
2. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
3. Разработать технологическую карту на блюдо.
4. На склад столовой колледжа с бакалейной базы поступили следующие продукты: макароны по цене 40 рублей в количестве 40 кг; крупа гречневая по цене 100 рублей в количестве 50 кг; сахар песок по цене 36 рублей в количестве 100 кг; пшено по цене 42 рубля в количестве 30 кг. Оформите накладную на получение товара датой текущего дня. Недостающие данные возьмите произвольно.

**Вариант№9**

1. Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции. Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции
2. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов
3. Разработать технологическую карту на блюдо.

4.На склад столовой школы с овощной базы поступили следующие продукты: картофель по цене 20 рублей в количестве 100 кг; морковь по цене 12 рублей в количестве 50 кг; свекла по 14 рублей в количестве 35 кг; капуста белокочанная по цене 25 рубля в количестве 30 кг, лук репчатый по цене 28 рублей в количестве 45 кг. Оформите накладную на получение товара датой текущего дня. Недостающие данные возьмите произвольно.

**Вариант№10**

1. Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов
2. Применение энергосберегающих методов при использовании поварского оборудования. Применение правильных способов приготовления каждого ингредиента и каждого блюда
3. Разработать технологическую карту на блюдо.
4. Оформить накладную на отпуск товара . Печень говяжья 6 кг по цене 210 руб. за 1 кг. крупа перловая (мешок) – 12 кг, по цене 42 руб. 30 коп.; соль йодированная 5 пачек по 1000 г. по цене 28 р. за 1 пачку., кофе молотый «Арабика» (в пачках) 0, 450 кг по цене 340 руб. за пачку

**5. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

**Печатные издания (Литература актуализирована, протокол №1 от 29.08.2018г.):**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
4. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
6. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
13. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
14. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:
15. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
16. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].
17. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
22. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
23. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
24. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 176 с
25. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
26. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
27. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
28. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
29. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
30. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
31. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.
32. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с
33. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 288 с
34. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

**Электронные издания:**

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. <http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. [http:/ /www.pitportal.ru/](http://www.pitportal.ru/)

**6. Вопросы к экзамену**

1. Классификация горячей кулинарной продукции сложного приготовления.
2. Ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления.
3. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания.
5. Продукция общественного питания, реализуемая населению.
6. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания)
7. Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе
8. Внутренние нормативные документы; Схема организации и структура ресторанно-гостиничного бизнеса; Важность эффективной командной работы.
9. Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи
10. Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов
11. Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение.
12. Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции.
13. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции
14. Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов.
15. Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН
16. Выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования (ГОСТ 30390-2013).
17. Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения
18. Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи.
19. Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции.
20. Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции. Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции
21. Методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню; Влияние тепловой обработки на ингредиенты; Применение правильного метод обработки для каждого ингредиента и блюда. Сочетаемость и применение различных методы кулинарной обработки одновременно. Подбор методов приготовления в зависимости от гастрономического уровня
22. Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей.
23. Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок.
24. Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания
25. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
26. Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания.
27. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
28. Определение качества ингредиентов, выявляя признаки качества и свежести, такие как внешний вид, аромат, структура;
29. Внесение изменений в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания
30. Обеспечение гармоничного сочетания продуктов, методов приготовления и оформления.
31. Адаптация, разработка блюд региональной, национальной, мировой кухни по рецептурами
32. Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха). Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха).
33. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.
34. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.
35. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов
36. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.
37. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
38. Составление схемы горячего цеха в программе «Архикад» и Компас-3Д
39. Применение энергосберегающих методов при использовании поварского оборудования. П
40. Применение правильных способов приготовления каждого ингредиента и каждого блюда