|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Областное государственное бюджетное  профессиональное образовательное учреждение  «Ульяновский техникум питания и торговли» | | |
| 1. Наименование документа **Рабочая программа ПМ.02**   Специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 **(п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)** | * 1. *Редакция № 1*   2. *Изменение № 0* | **Лист 1 из 39** |
| **Экз. №** |

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**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**

**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Министерства образования и науки РФ № 1565 от 09 декабря 2016 г.), в соответствии с передовым международным опытом движения WorldSkills International на основании компетенции WSR и с учётом профессионального стандарта «Повар», утверждённого Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007-2008 годах НП Федерация рестораторов и отельеров.

|  |  |
| --- | --- |
| **РЕКОМЕНДОВАНА**  на заседании МК отделения сервиса  Председатель МК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.Ю.Бесчетвертева | **УТВЕРЖДАЮ**  Зам. директора по УР  ОГБПОУ УТПиТ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ю.Ю.Бесова |
| *(подпись, И.О.Ф.)*  *Протокол заседания МК*  *№ 1 от « 30» августа 2022 г* | *(подпись, И.О.Ф.)*  *« » 20 г* |
|  |  |
|  |  |

Авторы-разработчики:

Ракипова Р.Х.– преподаватель высшей категории

Рецензент:

А.Н.Тихомирова –ведущий менеджер по персоналу ООО «Город Кафе»

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |
| **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |
| **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа профессионального модуля включает темы, которые могут быть реализованы, в том числе с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий:

*Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.*

Тема 1.1. Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости.

Тема 1.1. Выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования (ГОСТ 30390-2013).

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности 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 и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1. 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 |

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по 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 |

Личностные результаты реализации программы воспитания:

|  |  |
| --- | --- |
| Код личностных результатов реализации программы воспитания | Личностные результаты  реализации программы воспитания |
| **Портрет выпускника СПО** | |
| ЛР 4 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». |
| ЛР 8 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. |
| ЛР 10 | Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. |
| ЛР 11 | Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания,**  **определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** | |
| ЛР 13 | Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания, определенные на региональном уровне** | |
| ЛР 16 | Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональной компетенции |
| ЛР 17 | Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно – значимых целей |
| ЛР 18 | Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно-программной деятельностью |
| ЛР 19 | Способный к применению инструментов и методов бережливого производства |
| ЛР 20 | Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем |
| ЛР 21 | Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса |
| ЛР 23 | Способный к применению логистики навыков в решении личных и профессиональных задач |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания,**  **определённые ключевыми работодателями** | |
| ЛР 24 | Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания, определённые**  **ОГБПОУ «Ульяновский техникум питания и торговли»** | |
| ЛР 26 | Обладающий на уровне выше среднего софт скиллс, экзистенциальными компетенциями и самоуправляющими механизмами личности |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| **Иметь практический опыт** | разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;  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;  подбора 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;  упаковки, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;  контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;  контроля 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 |

**1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

**Всего часов - 564**

**Из них на освоение МДК – 276**

Лекции -128

Практические занятия-58

Лабораторные занятия-66

Курсовые работы-24

**на практики:**

учебную 144

производственную 144 часа

**2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профессиональ-ных общих компетен-ций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образовательной программы, час | Объем образовательной программы, час | | | | | Самостоятельная работа [[1]](#footnote-1) |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | |
| Обучение по МДК, в час. | | | Практики | |
| всего,  часов | в т.ч. | |
| лабораторные работы и практические занятия, часов | курсовая проект (работа)\*,  часов | Учебная | Производственная |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| ПК 2.1.-2.8  ЛР13, ЛР18-21, ЛР-23 | **Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 126 | 96 | 20 | - | - | - | 10 |
| ПК 2.1.-2.8  ЛР-8,ЛР-11,ЛР-13,ЛР-19,ЛР-20,ЛР-21 | **Раздел модуля 2.**  Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 150 | 22 | 66/38 | 24 | - | - | - |
| ПК 2.1-2.8 | Учебная и производственная практика | 176 |  | | | 144 | 144 | - |
|  | **Всего:** | **564** | **128** | **66/58** | **24** | **144** | **144** | **10** |

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | | **Содержание учебного материала** | **Объем часов** |
| **1** | | **2** | **3** |
| **Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента** | | | **126** |
| **МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента** | | | **126** |
| **Тема 1.1.**  Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления.  ЛР8,ЛР9,ЛР13,ЛР19 | | **Содержание** | **56** |
| Классификация горячей кулинарной продукции сложного приготовления. | 1 |
| Классификация супов сложного приготовления | 1 |
| Классификация соусов сложного приготовления | 1 |
| Классификация блюд из овощей, грибов сложного приготовления | 1 |
| Классификация блюд и гарниров из круп, проращенного зерна и семян | 1 |
| Классификация блюд и гарниров из бобовых сложного приготовления | 1 |
| Классификация блюд и гарниров из макаронных изделий (паст) сложного приготовления | 1 |
| Классификация блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления | 1 |
| Классификация блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. | 1 |
| Классификация блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента | 1 |
| Классификация блюд из птицы и дичи, сложного приготовления | 1 |
| Ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. | 1 |
| Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания | 1 |
| ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. | 1 |
| Продукция общественного питания, реализуемая населению. | 1 |
| Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания) | 1 |
| Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе | 1 |
| ***Самостоятельная работа №1*** Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой (ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия; ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания; ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию). | 1 |
| \*\*\* Внутренние нормативные документы; Схема организации и структура ресторанно-гостиничного бизнеса; Важность эффективной командной работы. | 1 |
| \*\*\* Внутренние нормативные документы; Схема организации и структура ресторанно-гостиничного бизнеса; Важность эффективной командной работы. | 1 |
| \*\*\*Ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления заправочных супов. | 1 |
| \*\*\*Ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления прозрачных супов | 1 |
| Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек.) профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи. пельменей, равиолей, гренок запеченных, чипсов и др.) | 1 |
| \*\*\*Ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления пюреобразных супов | 1 |
| \*\*\*Ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления европейских супов | 1 |
| \*\*\*Ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления региональных супов | 1 |
| \*\*\*Ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента | 1 |
| \*\*\*Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления | 1 |
| \*\*\*Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. \*\*\*Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента. | 1 |
| ***Самостоятельная работа №2*** Решение ситуационных задач. | 1 |
| \*\*\* Ассортимент блюд и гарниров из круп, проращенного зерна и семян. | 1 |
| Ассортимент блюд и гарниров из бобовых. | 1 |
| \*\*\* Ассортимент блюд и гарниров из макаронных изделий (паст). | 1 |
| \*\*\*Влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий (паст). | 1 |
| \*\*\* Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. | 1 |
| Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. | 1 |
| Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. | 1 |
| Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. | 1 |
| \*\*\* Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. | 1 |
| \*\*\* Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. | 1 |
| Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом. | 1 |
| Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. | 1 |
| Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления. | 1 |
| \*\*\* Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента . | 1 |
| ***Самостоятельная работа №3*** Решение ситуационных задач. | 1 |
| Актуальные направления формирования ассортимента. | 1 |
| Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. | 1 |
| Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. | 1 |
| Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. | 1 |
| \*\*\* Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы. | 1 |
| Ассортимент, значение в питании блюд из дичи. | 1 |
| \*\*\* Ассортимент, значение в питании блюд из кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом. | 1 |
| **Тематика практических занятий** | **4** |
| **Практическое занятие №1**  Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи | 2 |
| **Практическое занятие№2**  Составление международных терминов, понятий в области ресторанного бизнеса. | 2 |
| **Тема 1.2.**  Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента  ЛР9,ЛР13 | | **Содержание** | **34** |
| Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов | **1** |
| Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение. | **1** |
| Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. | **1** |
| Теоретические основы технологии продуктов общественного питания | **1** |
| Способы кулинарной обработки пищевых продуктов. | **1** |
| Тепловая обработка продуктов. | **1** |
| Процессы, формирующие качество продукции общественного питания | **1** |
| Изменение белков. | **1** |
| Изменение белков животного происхождения. | **1** |
| Изменение белков растительного происхождения. | **1** |
| Изменение липидов при кулинарной обработке продуктов | **1** |
| Крахмал и изменение крахмала при тепловой обработке. | **1** |
| Сахара и их изменения при кулинарной обработке. | **1** |
| Углеводы клеточных стенок и их изменения при кулинарной обработке | **1** |
| Пигменты пищевых продуктов и их изменения при кулинарной обработке | **1** |
| Образование новых окрашенных веществ | **1** |
| Изменения витаминов при кулинарной обработке | **1** |
| Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции | **1** |
| Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов. | **1** |
| Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов. | **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 | **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 | **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 | **1** |
| Выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования (ГОСТ 30390-2013). | **1** |
| Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения | **1** |
| Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи. | **1** |
| ***Самостоятельная работа №4*** Решение ситуационных задач. | **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 | **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. | **1** |
| ***Самостоятельная работа №5*** Решение ситуационных задач. | **1** |
| 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. | **1** |
| **Тематика практических занятий** | **4** |
| **Практическое занятие №3**  Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН) | 2 |
| **Практическое занятие №4**  Составление таблицы по анализу и рискам в области безопасности блюд, при закупе, обработке, приготовлении, хранении и реализации. | 2 |
| **Тема 1.3.**  Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента  ЛР8,ЛР11,ЛР13,ЛР19,ЛР21 | | **Содержание** | **17** |
| Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей. | **1** |
| Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок. | **1** |
| Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания | **1** |
| Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. | **1** |
| Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. | **1** |
| Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. | **1** |
| \*\*\* Определение качества ингредиентов, выявляя признаки качества и свежести, такие как внешний вид, аромат, структура; \*\*\*Внесение изменений в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания | **1** |
| ***Самостоятельная работа №6*** Решение ситуационных задач. | **1** |
| \*\*\*Обеспечение гармоничного сочетания продуктов, методов приготовления и оформления. | **1** |
| \*\*\*Адаптация, разработка блюд региональной, национальной, мировой кухни по рецептурами | **1** |
| \*\*\*Адаптация, разработка блюд в программе «Шеф-эксперт» | **1** |
| **Тематика практических занятий** | **6** |
| **Практическое занятие№5** Расчет сырья с учетом взаимозаменяемости продуктов, по сезонам. | **2** |
| **Практическое занятие№6** Разработка нормативной документации на фирменные блюда, в соответствии с ГОСТ 31987-2012(введен в действие с 1 января 2015год) и с требованиями Технического регламента Таможенного союза ТР. ТС 021-2011 | **2** |
| **Практическое занятие№7** Разработка новых блюд в программе ШЕФ-Эксперт**.** | **2** |
| **Тема 1.4.**  Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента  **ЛР 20-21** | | **Содержание** | **19** |
| Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха). | **1** |
| 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). | **1** |
| Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления | **1** |
| Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. | **1** |
| Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента . | **1** |
| Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | **1** |
| Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов | **1** |
| ***Самостоятельная работа № 7*** Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления различных видов горячей кулинарной продукции. | **1** |
| ***Самостоятельная работа № 8*** Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления различных видов горячей кулинарной продукции. | **1** |
| Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | **1** |
| Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | **1** |
| ***Самостоятельная работа №9*** Решение ситуационных задач. | **1** |
| Составление схемы горячего цеха в программе «Архикад» и Компас-3Д. \*\*\* Применение энергосберегающих методов при использовании поварского оборудования. Применение правильных способов приготовления каждого ингредиента и каждого блюда | **1** |
| ***Самостоятельная работа №10*** Решение ситуационных задач. | **1** |
| **Тематика практических занятий** | **6** |
| **Практическое занятие.№8** Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции | **2** |
| **Практическое занятие.№9** Разработка схемы цеха и расстановка оборудования в программе «Архикад».Компас-3Д | **2** |
| **Практическое занятие.№10** Составление программы ХАССП по организации работы горячего цеха | **2** |
| **Контрольная работа** | **2** |
| **Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента** | | | **150** |
| **МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента** | | | **150** |
| **Тема 2.1.** Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента  ЛР8,ЛР11,ЛР13,ЛР19-21 | **Содержание** | | **20** |
| Актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции. Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, биск из морепродуктов супов региональной кухни. Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента. | | **1** |
| .\*\*\*Правила и приемы приготовления заготовок для супов, способы заморозки полуфабрикатов, и суповых основ. Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов | | **1** |
| Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Правила варки льезонов и заправки супов ими. Правила варки льезонов для первых блюд и заправки супов ими.  Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, гуйяш (гуляш), щей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др). Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи  Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования. | | **1** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | **18** |
| **Практическое занятие** Адаптация, разработка рецептур супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты) | | **6** |
| **Лабораторное занятие. 1** Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности) | | **6** |
| **Лабораторное занятие.. 2** Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских, брендовых супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности) | | **6** |
| **Тема 2.2.**  Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента  ЛР8,ЛР11,ЛР13,ЛР19-21 | **Содержание** | | **14** |
| Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Правила соусной композиции. Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов. Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов. Правила приготовления мучной пассеровки (ру), пассерованных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, льезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов. | | **1** |
| Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов. Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни. Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов - соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных. Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов - демигляс и др.; | | **1** |
| Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов овощных пен, молочных пен. Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов - масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов - масляных, яично-масляных соусов: соусов бер-блан, беарньез, шорон, яичного сладкого и др.; Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов - соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных. Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов на основе мясного сока. Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов на основе мягкого творога, йогурта, сливок. | | **1** |
| Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих десертных соусов  Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов - соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов. Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи. Способы подачи соусов «особо» и «под соусом». Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами. | | **1** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | **10** |
| **Лабораторное занятие.3** Приготовление, оформление и отпуск соусов(оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности) | | **6** |
| **Практическое занятие.2 Расчет сырья для ЛПЗ** | | **4** |
| **Тема 2.3.**  Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента  **ЛР8,ЛР11,ЛР13,ЛР19-21** | **Содержание** | | **14** |
| Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару. Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: протирание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы. Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение. Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. | | **1** |
| Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соте) овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататуя, жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-порея фаршированного,спагетти из кабачков, огурцов жареных овощей томленых в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.), в том числе авторских, брендовых, региональной кухни. Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов. Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос. | | **1** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных занятий.** | | **12** |
| **Практическое занятие. 3** Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты) | | **6** |
| **Лабораторное занятие 4** Приготовление, оформление и отпуск обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности) | | **6** |
| **Тема 2.4.**  Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента  ЛР8,ЛР11,ЛР13,ЛР19-21 | **Содержание** | | **14** |
| \*\*\*Правильный подбор, количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода. \*\*\*Вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания. Правила выбора, бобовых, круп, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков. Методы приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова. Приготовление оладьев из дробленых круп. Приготовление поленты. Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов). | | **1** |
| Правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса.  Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, макаронных изделий. бобовых, проращенного зерна и семян. Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. | | **1** |
| **Тематика практических, лабораторных занятий** | | **12** |
| **Практическое занятие.4** Адаптация рецептур холодных блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | **6** |
| **Лабораторное занятие. 5** Приготовление, оформление и отпуск блюд блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности) | | **6** |
| **Тема 2.5.**  Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента  **ЛР8,ЛР11,ЛР13,ЛР19-21** | **Содержание** | | **14** |
| Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента. Методы приготовление: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом)  Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренок, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др.  Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП | | **1** |
| Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы , курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, равиолей, хачапури и пр. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос Контроль хранения и расхода продуктов Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП | | **1** |
| **Тематика практических, лабораторных занятий** | | **12** |
| **Практическое занятие. 5** Адаптация рецептур блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | **6** |
| **Лабораторная занятие 6.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента  (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности) | | **6** |
| **Тема 2.6.**  Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента  **ЛР8,ЛР11,ЛР13,ЛР19-21** | **Содержание** | | **13** |
| Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни. | | **1** |
| Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы:  - рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками),  - рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней);  - рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке; - рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге;  - рыбы, тушеной в горшочке и т.д.  Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы. | | **1** |
| Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных, трепангов жареные; гребешков жареных крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразных соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности моллюсков и ракообразных. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАСС | | **1** |
| **Тематика практических, лабораторных занятий** | | **10** |
| **Практическое занятие. 6** Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН | | **4** |
| **Лабораторное занятие 7** Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни(оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности) | | **6** |
| **Тема 2.7.**  Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента  ЛР8,ЛР11,ЛР13,ЛР19-21 | **Содержание** | | **20** |
| Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой. Степени прожарки мяса по европейской и французской классификации. Правила жарки стейков из мраморной говядины Подбор маринадов и приправ для приготовления стейков. Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге. | | **1** |
| Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного. рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.. Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне. Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | | **1** |
| **Тематика практических занятий** | | **16** |
| **Практическое занятие 7.** Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | **4** |
| **Лабораторное занятие. 8** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности) | | **6** |
| **Лабораторное занятие. 9** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности) | | **6** |
| **Контрольная работа** | | **2** |
| **Тема 2.8.**  Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента  ЛР8,ЛР11,ЛР13,ЛР19-21 | **Содержание** | | **18** |
| Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты заправки птицы и дичи, кролика перед тепловой обработкой. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов). Правила вакуумирования, отдельных компонентов и готовых блюд. Правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов и готовых блюд. Правила размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Современные методы приготовления и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования. Варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания | | **1** |
| Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | | **1** |
| **Тематика практических и лабораторных занятий** | | **14** |
| **Практическое занятие 8.**Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | **2** |
| **Лабораторное занятие.10.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента(оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности) | | **6** |
| **Лабораторное занятие.11** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента(оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности) | | **6** |
|  | **Дифференцированный зачет** | | **2** |
| **Курсовая работа** | | | **24** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе**  **Тематика занятий:**   1. Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы. Консультация по составлению раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы. | | | **4** |
| 1. Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе. | | | **2** |
| 1. Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы. Консультации по разработке ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы. | | | **4** |
| 1. Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции | | | **2** |
| 1. Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции. | | | **2** |
| 1. Консультации по разработке практической части курсовой работы:   - разработке рецептур, методов приготовления и способов оформления фирменного блюда сложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы),  - разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки | | | **4** |
| 1. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников. | | | **4** |
| 8.Защита курсовой работы. | | | **2** |
| **Примерная тематика курсовой работы:**   1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме. 2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования. 3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне. 4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни. 5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке. 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара. 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса. 9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета. 12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. 13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг). 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола. 15. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг). 16. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы. 17. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы. 18. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы. 19. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю. 20. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни. 21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни. 22. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни 23. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря. 24. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента. 25. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке». 26. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента. 27. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента. 28. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола 29. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания. 30. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя. 31. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостя. 32. Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня». | | |  |
| **Самостоятельная работа при выполнении курсовой работы**  **Виды работ:** | | | **8** |
| 1. Составление введения (в соответствии с методическими рекомендациями), определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы. | | | **0,5 часа** |
| 1. Разработка содержания основной части работы: | | | **0,5 часа** |
| 1. разработка ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции с учетом типа и класса организаций питания, вида приема пищи, способа реализации, заявленных в теме работы; | | | **0,5 часа** |
| 1. Разработка содержания основной части работы: | | | **0,5 часа** |
| 1. Сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья | | | **0,5 часа** |
| 1. Разработка содержания основной части работы: | | | **0,5 часа** |
| 1. Сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья, методам, новым видам оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции, | | | **0,5 часа** |
| 1. Разработка начальных вариантов рецептур блюд | | | **0,5 часа** |
| 1. Провести практические проработки | | | **0,5 часа** |
| 1. Разработка практической части курсовой работы: | | | **0,5 часа** |
| 1. Разработка технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки, | | | **0,5 часа** |
| 1. Разработка практической части курсовой работы: | | | **0,5 часа** |
| 1. Подбор и обоснование выбора оборудования, посуды, инвентаря, инструментов в соответствии с разрабатываемым фирменным блюдом. | | | **0,5 часа** |
| 1. Разработка компьютерной презентации | | | **1 час** |
| 1. Составление заключения, обоснование выводов по работе. Составление списка использованной литературы и других источников информации. | | | **0,5 часа** |
| **Учебная практика по ПМ.02** | | | **144** |
| **Виды работ:**   1. Месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. | | | **6** |
| 1. Проведение текущей уборки рабочего Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. | | | **6** |
| 1. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. | | | **6** |
| 1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. | | | **6** |
| 1. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. | | | **6** |
| 1. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. | | | **6** |
| 1. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. | | | **10** |
| 1. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. | | | **20** |
| 1. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. | | | **6** |
| 1. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. | | | **6** |
| 1. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. | | | **6** |
| 1. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. | | | **6** |
| 1. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. | | | **6** |
| 1. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. | | | **6** |
| 1. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. | | | **6** |
| 1. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | | **6** |
| 1. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. | | | **6** |
| 1. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. | | | **6** |
| 1. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). | | | **6** |
| 1. Выбор, рациональное размещение на рабочем места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: | | | **6** |
| 1. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | | | **6** |
| **Производственная практика по ПМ. 02** | | | **144** |
| **Виды работ:**   1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. | | | **16** |
| 1. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). | | | **16** |
| 1. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы 16практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги | | | **16** |
| 1. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. | | | **16** |
| 1. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. | | | **16** |
| 1. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. | | | **16** |
| 1. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. | | | **16** |
| 1. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). | | | **16** |
| 1. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | | | **16** |
| **Всего** | | | **288** |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1.** Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

**Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

**Учебная кухня ресторана**, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. **6.1.2.2.** Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

* 1. **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.

**3.2.1. Печатные издания:**

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].действующий
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]. действующий
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
4. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. действующий
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. действующий
6. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.действующий
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.действующий
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. действующий
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. действующий
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с. действующий
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. действующий
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. действующий
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. действующий
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: действующий
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 действующий
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»]. действующий
17. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023). действующий
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с. действующий
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. действующий
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. действующий
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. действующий
22. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 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», 2017. – 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», 2018. – 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, 2017. – 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, 2016. – 512 с.
30. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2018 – 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», 2019. – 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», 2017. – 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», 2016. – 432 с.
    * 1. **Электронные издания:**
35. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
36. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
37. <http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>
38. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
39. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
40. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
41. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
42. [http:/ /www.pitportal.ru/](http://www.pitportal.ru/)
    * 1. **Дополнительные источники:**

На усмотрение образовательной организации.

1. **Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| **ПК 2.1.**  **ПК 2.2.**  **ПК 2.3.**  **ПК 2.4.**  **ПК 2.5.**  **ПК 2.6.**  **ПК 2.7.**  **ПК 2.8.**  **ОК 01-07**  **ОК 09-10** | Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:   * оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента); * рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; * точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; * соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; * соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); * соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; * правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; * точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; * соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты | **Текущий контроль:**  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - практических/ лабораторных занятий;  - заданий по учебной и производственной практикам;  - заданий по самостоятельной работе  **Промежуточная аттестация**:  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - выполнения заданий экзамена по модулю;  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:   * адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; * соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; * оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); * профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; * соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; * правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; * соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: * корректное использование цветных разделочных досок; * раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; * соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); * адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; * соответствие времени выполнения работ нормативам; * соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; * точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; * адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; * соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: * соответствие температуры подачи виду блюда; * аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) * соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; * гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) * гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; * соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре * эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос |
| * актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: * оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; * соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; * соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; * актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; * оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; * точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; * точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; * правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; * оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (горячую кулинарную продукцию, разработанную документацию); * демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ЛР 4 | | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». |  |  |
| ЛР 8 | | Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. |  |  |
| ЛР 10 | | Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. |  |  |
| ЛР 11 | | Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры |  |  |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания,**  **определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** | | | | |
| ЛР 13 | Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса | |  |  |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания, определенные на региональном уровне** | | | | |
| ЛР 16 | Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональной компетенции | |  |  |
| ЛР 17 | Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно – значимых целей | |  |  |
| ЛР 18 | Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно-программной деятельностью | |  |  |
| ЛР 19 | Способный к применению инструментов и методов бережливого производства | |  |  |
| ЛР 20 | Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем | |  |  |
| ЛР 21 | Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса | |  |  |
| ЛР 23 | Способный к применению логистики навыков в решении личных и профессиональных задач | |  |  |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания,**  **определённые ключевыми работодателями** | | | | |
| ЛР 24 | Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии | |  |  |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания, определённые**  **ОГБПОУ «Ульяновский техникум питания и торговли»** | | | | |
| ЛР 26 | Обладающий на уровне выше среднего софт скиллс, экзистенциальными компетенциями и самоуправляющими механизмами личности | |  |  |

1. [↑](#footnote-ref-1)