**Приложение № 2.4**

к ОПОП по *профессии*

 ***43.01.09 Повар, кондитер***

Министерство образования Московской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Московской области «Воскресенский колледж»

|  |
| --- |
| Утверждена приказом директора ГБПОУ МО «Воскресенский колледж» |
| № 182-0 от 30.08.2022 г. |

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Воскресенск, 2022 г.

Программа профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (на базе основного общего образования).

утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от от 09 декабря 2016 года № 1569,основной образовательной программы по профессии Повар, кондитер (рег.№ 43.01.09-181228 от 28.12.2018 г).

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»

Разработчик: преподаватель ГБПОУ МО «Воскресенский колледж» Н.В.Промахова

***СОДЕРЖАНИЕ***

|  |  |
| --- | --- |
| **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |
| **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ****УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |
| **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

«Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

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

В результате изучения профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» обучающийся должен освоить основной вид деятельности и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| КодОК, ПК | Умения | Знания |
| ОК 01.ОК 02.ОК 03.ОК 04.ОК 05.ОК 06.ОК 07.ОК 08.ОК 09.ОК 10.ПК 2.1.ПК 2.2.ПК 2.3.ПК 2.4.ПК 2.5.ПК 2.6.ПК 2.7.ПК 2.8 | 1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и 2.Распознавать недоброкачественные продукты;3.Оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;4.Владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;5.Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных | 1.Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);2.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;3. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;4.Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;5.Правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. правила ухода за ним; |

**1.2. Распределение планируемых результатов освоения профессионального модуля:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Код ОК, ПК, ЛР | Наименование | Умения | Знания |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | 2.Распознавать недоброкачественные продукты;3. Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления горячих блюд разнообразного ассортимента; | 1.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;3.Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;6.Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | 5. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;проверять качество готовых горячих блюд , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых горячих блюд, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов  | 1. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | 1. Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;2.Распознавать недоброкачественные продукты; | 3. Требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;4. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, методы обработки сырья, приготовления горячих блюд;способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | 1. Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;3. Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления горячих блюд разнообразного ассортимента; | 1. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | 5. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;проверять качество готовых горячих блюд , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых горячих блюд, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов | 4. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, методы обработки сырья, приготовления горячих блюд;способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | 1. Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; | 1. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | 1. Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;2. Распознавать недоброкачественные продукты;5. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;проверять качество готовых горячих блюд , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых горячих блюд, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов | 1. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;3. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых горячих блюд; |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. | 1. Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами | 1. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | 1. Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; | 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. | 3. Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления горячих блюд разнообразного ассортимента;4. Владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;5. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;проверять качество готовых горячих блюд , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых горячих блюд, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов | 4. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения готовых горячих блюд, приготовления грячих блюд;6.Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд |
| ПК 2.1 |  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и  | 1.Организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и без- опасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;2.Обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и кон троле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения 3. Распознавать недоброкачественные продукты; | 1. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; |
| ПК 2.2 |  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента  | 1.Организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 2. Распознавать недоброкачественные продукты;3. Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления горячих блюд разнообразного ассортимента;4. Владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;5. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;проверять качество готовых супов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых горячих блюд, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов | 1. Требования к качеству, условия и сроки хранения супов;2. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, методы обработки сырья;3.Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд 4.Контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;5.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами заклад- ки, особенностями заказа, сезонностью;6.Использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента | 2. Распознавать недоброкачественные продукты;3. Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления супов разнообразного ассортимента;4. Владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;5. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;проверять качество готовых горячих блюд, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых горячих блюд, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов | 3. Требования к качеству, условия и сроки хранения супов;4. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, методы обработки сырья,способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении супов. |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента | 2. Распознавать недоброкачественные продукты;3. Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления соусов разнообразного ассортимента;4. Владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;5. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;проверять качество готовых соусов 6.Осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых соусов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения. | 3. Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих соусов;4. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения приготовления горячих соусов;5.Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении горячих соусов. |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента | 1.Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;2.Организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров;3.Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; 4.Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;5.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;6.Использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента7.Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: 8.Определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;9.Доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;10.Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;11.Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: 12.Определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;13.Доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;14.Рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;15.Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;16.Проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;17.Порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; | 1.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;2.Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;3.Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;4.Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;5.Методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов;6.Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;7.Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов;8.Органолептические способы определения готовности;9.Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами;10.Нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей11.Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов;12.Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;13.Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | 1.Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;2.Организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;3.Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; 4.Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;5.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;6.Использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента7.Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)8.Определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;9.Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: 10.Протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом. | 1.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;2.Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;3.Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;4.Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;5.Методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;6.Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;7.Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки;8.Органолептические способы определения готовности; |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | 1.Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;2.Организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;3.Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; 4.Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;5.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;6.Использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента7.Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:  | 1.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;2.Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных3.Ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;4.Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;5.Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;6.Методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;7.Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;8.Ассортимент, рецептуры, требования к качеству,9.Температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;10.Органолептические способы определения готовности; |
| ПК 2.8 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента | 1.Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;2.Организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;3.Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; 5.Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;6.Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;7.Использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;8.Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:  | 1.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;2.Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;3.Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;4.Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;5.Методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;6.Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;7.Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;8.Органолептические способы определения готовности; |
| ЛР 1 | Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. |
| 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 11 | Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. |
| ЛР 13 | Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях |
| ЛР 14 | Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику. |
| ЛР 16 | Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного и социокультурного развития России, готовый работать на их достижение. |
| ЛР 17 | Управляющий собственным профессиональным развитием, рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности, признающий ценность непрерывного образования, |
| ЛР 18 | Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством |
| ЛР 20 | Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности. |
| ЛР 23 | Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики |

**2. Структура и содержание профессионального модуля**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Кодыпрофессиональныхобщих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Максимальный объемнагрузки, час. | В т.ч. в форме практ. подготовки | В том числе |
| Самостоятельная работа | Консультации | Всего (обяз.) | В том числе | Промежут. аттест.(экзамен) |
| Лекции, уроки | Пр. занятия | Лаб. занятия | Курсовых работ | Диффер. зачеты |
| ПКОК |  МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. | 42 |  | 2 | 6 | 28 | 12 | 16 | - | - | - | - |
|  | МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 102 |  | 10 | - | 92 | 34 | - | 56 | - | 2 | - |
|  | УП.02.01 Учебная практика |  | 108 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
|  | ПП.02.01 Производственная практика |  | 72 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
|  | ПП.02.02 Производственная практика |  | 108 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | ПM.02.ЭК Экзамен по модулю | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 6 |
|  | ***ПМ02.Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*** | ***468*** |  | ***12*** | ***6*** | ***120*** | ***46*** | ***16*** | ***56*** | ***-*** | ***2*** | ***6*** |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разде- лов и тем профессио- нального 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** | **42** |
| **МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента** | **28** |
| **Тема 1.1.** Классифика- ция и ассортимент горя- чей кулинарной продук- ции сложного приготов- ления | **Содержание** |  |
| Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетомтипа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания | **3** |
| ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемаянаселению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к каче- ству и безопасности продукции общественного питания) |
| Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, приме- няемые в ресторанном бизнесе |  |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **6** |
| Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специ- ализацией и видом приема пищи |  |
| **Тема 1.2.** Характери- стика процессов приго- товления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изде- лий и закусок сложного ассортимента | **Содержание** |  |
| Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение.Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей ку- линарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной про-дукции | **3** |
| Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов. 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: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охла- ждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения |  |
| Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи. Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, прие- мов пищи. Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции. Способы порциониро- вания (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки длятранспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции. Срок хранения и срок год- ности готовой горячей кулинарной продукции |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **8** |
| **Практическое занятие.**Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности го- рячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции,требованиям системы ХАССП, СанПиН) |  |
| **Тема 1.3.** Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинар- ных изделий и закусок сложного ассортимента | **Содержание** | **3** |
| Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей. |
| Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок.Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов припроизводстве продукции общественного питания). |
| Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию обществен- ного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию) |
| **Тема 1.4.** Организация работ и техническое оснащение процессовприготовления, хране- | **Содержание** | **3** |
| Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха).Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, по- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ния, подготовки к реа- лизации горячей кули- нарной продукции сложного ассортимента | суды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и ре- ализации.Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов |  |
| Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горя- чего цеха).Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, по- суды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и ре- ализации.Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** |
| **Практическое занятие.**Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции |  |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1**Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).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).**Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2**Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления различных видов горячей кулинарной продукции.Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды (кухонной, столовой), новых видах сырья, продуктов и подготовка сообщений и презентаций.Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Решение ситуационных задач.Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела 1 | **2** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента** | **102** |
| **МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента** | **92** |
| **Тема 2.1.** Приготовле- ние и подготовка к реа- лизации супов сложного ассортимента | **Содержание** | **4** |
| Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила вы- бора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции |
| Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложногоассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни |
| Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи.Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. Спосо- бы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракооб-разных; пельменей, равиолей, гренок запеченных, чипсов и др.) |
| Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов,овощей. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Правила вар- ки льезонов и заправки супов ими |
| Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), щей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Рецептуры, правила, последовательность приготовле- ния, 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 посу- ды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, длятранспортирования |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **8** |
| **Практическая работа.** Адаптация, разработка рецептур супов сложного ассортимента. Подготовка до- кументации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты) |  |
| **Лабораторная работа.** Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарни-рами, 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) |  |
| **Лабораторная работа.** Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских, брендовых супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологическойкарты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности) |  |
| **Тема 2.2.** Приготовле- ние, подготовка к реали- зации горячих соусов сложного ассортимента | **Содержание** | **4** |
| Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимен- та; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения.Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции дляформирования 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), пассе- рованных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, льезонов, различных видов овощных, пло- довых, ягодных пюре, как основ соусов. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Способы сокращения потерь и сохране-ния пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов. |
| Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни:* соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демигляс и др.;
* масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарньез, шорон, яичного сладкого и др.;
* соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных;
* соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов
 |
| Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных мето- дов 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. Вариантыоформления тарелки и блюд горячими соусами. |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **8** |
| **Практическая работа.** Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты) |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Тема 2.3.** Приготовле- ние, подготовка к реали- зации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассор- тимента | **Содержание** | **4** |
| Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуаль- ные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармо-ничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента. |
| Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: припус- кание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протирание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция, глазирование, тех- ники молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевойценности овощей, плодов, грибов. |
| Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания слож- ных блюд и гарниров из овощей и грибов (овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соте, ово- щей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататуя, овощей жульен, картофеля дюшес, кар- тофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-порея фар- шированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленых в горшочке, артишоков фар- шированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной мас- сы, 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. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос |
| **Тема 2.4.** Приготовле- ние, подготовка к реали- зации горячих блюд и гарниров из круп, бобо- вых и макаронных изде- лий (паст) сложного ас- сортимента | **Содержание** | **4** |
| Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), проращенного зерна и семян. Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими тре-бованиями 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). Правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выборсоусов, 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, бобовых, проращенного зерна и семян, макаронных изделий. 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 принциповХАССП |  |
| **Тематика практических, лабораторных занятий** | **6** |
| **Практическое занятие.** Адаптация рецептур холодных блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил со- четаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональ-ных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |  |
| **Лабораторное занятие.** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продук- ты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервиров-ка стола, подача, оценка качества и безопасности) |  |
| **Тема 2.5.** Приготовле- ние, подготовка к реали- зации блюд из яиц, тво- рога, сыра, муки слож- ного ассортимента | **Содержание** | **4** |
| Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассорти- мента. 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). Классификация, основные ха- рактеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармо- ничных блюд. 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 вофритюре и др. |
| Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода об- служивания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпускана вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП |
| Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. 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 прес-ного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, равиолей, хачапури и пр. Физико- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | химические процессы, происходящие при приготовлении мучных изделий из теста. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порци- онирование, 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 хране-нию пищевых продуктов на основе принципов ХАССП |  |
| **Тематика практических, лабораторных занятий** | **6** |
| **Практическое занятие.** 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 кате-горий потребителей, видов и форм обслуживания. |  |
| **Лабораторная работа.** 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), организа- ция и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования,приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности) |  |
| **Тема 2.6.** Приготовле- ние блюд, кулинарных изделий, закусок из ры- бы, нерыбного водного сырья сложного ассор- тимента | **Содержание** | **4** |
| Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассор-тимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом |
| Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Правила выбора по- луфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовле- ния. Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы слож- ного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхност- ная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промас- ленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы,с использованием техник молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |
| 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. |  |
| 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. Орга- нолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразныхи соот-ветствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности |
| 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 спо- соба обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и не- рыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сро- ки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принциповХАССП |
| **Тематика практических, лабораторных занятий** | **4** |
| **Практическое занятие.** Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований си-стемы ХАССП, СанПиН |  |
| **Лабораторная работа.** 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), организа-ция и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности) |  |
| **Тема 2.7.** Приготовле- ние блюд, кулинарных изделий, закусок из мя- са, мясных продуктов сложного ассортимента | **Содержание** | **2** |
| Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента |
| 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 приго- товления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Актуальные варианты сочета- ния основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и при- прав при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способыформования, обвязывания перед тепловой обработкой |
| Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок измяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до раз- личной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка на пару и за- пекание 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. |  |
| Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассорти- мента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Кулинарные приемы, демонстри- руемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приго- товление и подача на горячем камне. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продук-тов (ХАССП). |
| **Тематика практических занятий** | **4** |
| **Практическое занятие 17.** Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетае- мости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональныхпродуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |  |
| **Лабораторная работа.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, за- кусок 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) |  |
| **Тема 2.8.** Приготовле- ние, подготовка к реали- зации блюд из домаш- ней птицы, дичи, кроли- ка сложного ассорти- мента | **Содержание** | **4** |
| Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответ- ствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассорти-мента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд. |
| Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, за- кусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фарширо- ванного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленой в горшочке; кусочков куриного мяса,запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жареннойцеликом; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохраненияпищевой ценности продуктов при приготовлении. |  |
| Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассорти- мента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации пита- ния, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организа- ции питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика.Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных ком- понентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования |
| **Тематика практических и лабораторных занятий** | **4** |
| **Практическое занятие.** Адаптация рецептур холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимо-заменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, по- требностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |  |
| **Лабораторная работа.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изде- лий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента(оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка ра- бочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление,сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности) |  |
|  | **Дифференцированный зачет** | **2** |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела****Самостоятельная работа. 3** Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).**Самостоятельная работа. 4** Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.**Самостоятельная работа. 5**Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.**Самостоятельная работа. 6**Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для**Самостоятельная работа. 7**Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для мастер-классов, лабораторных работ.**Самостоятельная работа. 8**Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из мяса, мясопродуктов.**Самостоятельная работа. 9**Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.**Самостоятельная работа. 10** Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | **10** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Учебная практика по ПМ.02 Виды работ:**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.Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.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.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.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.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.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.Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.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).Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | **108** |
| **Производственная практика по ПМ. 02 Виды работ:**Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).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 практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.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.Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.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.).Возможно выполнение телекоммуникационного проекта по теме занятия.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, при проведении презентаций | **180** |
| **Всего:** | **468** |

**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Кабинеты: **Технического оснащения и организации рабочего места, 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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень кабинетов: кабинет процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Лаборатория: Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания):

* компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор

«мышь») или ноутбуки (моноблоки),

* локальная сеть с выходом в Интернет,
* комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)

- продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

* набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 7.1.2. ПООП 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.

* + 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].
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, 2018.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2021.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2018.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2019.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандар- тинформ, 2020. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и со- держанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2021.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и по- терь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2019. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государствен- ного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за со- блюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилак- тических) 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:
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой цен- ности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организаци- ям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственно- го санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Измене- ния и дополнения» № 4»].
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. 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, 2018.- 544с.
17. 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, 2019.- 808с.
18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродин- форм, 2020. – 615 с.
19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпро- динформ, 2021.- 560 с.
20. 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», 2018. – 416 с.
21. 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», 2019. – 192 с
22. 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», 2020. – 176 с
23. 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», 2019. – 320 с
24. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2021. – 416 с.
25. 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», 2019. – 240 с
26. 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», 2018. – 352 с.

1. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2019. – 512 с.
2. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. - «Феникс», 2018 – 373 с.
3. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полу- фабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Ака- демия», 2018. – 192 с.
4. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для уча- щихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Изда- тельский центр «Академия», 2019. – 128 с
5. 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», 2018. – 288 с
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях обще- ственного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 432 с.
	* 1. Электронные издания:
7. [http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1](http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody&nd=102063865&rdk&backlink=1)
8. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
9. <http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>
10. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
11. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
12. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
13. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
14. [http:/ /www.pitportal.ru/](http://www.pitportal.ru/)
	* + 1. Дополнительные источники:

На усмотрение разработчиков образовательной программы

1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, Формируемых в рамках модуля. | Критерии оценки | Методы оценки |
| **ПК** |  |  |
| **ПК 2.1**. Организовыватьподготовку рабочихмест, оборудования,сырья, материалов дляприготовления горячихблюд, кулинарныхизделий, закусоксложного ассортимента всоответствии синструкциями ирегламентами | подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;обеспечение наличия на рабочем месте технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;оценка качества и безопасности сырья, продуктов, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании;соблюдение требований к упаковке и складированию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;соблюдение правил утилизации непищевых отходов;соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;демонстрация умений пользоваться технологическими картами подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствиис инструкциями и регламентами | экзамен,экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,экспертное наблюдение выполнения практических работ,оценка решения ситуационных задач,оценка процесса ирезультатоввыполнения видовработ на практикеоценка выполнения«профессиональныхдиктантов»соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовкипродукта и презентации по теме занятиярезультаты участия волимпиадах,конкурсахпрофессиональногомастерства (приучастии) |
| **ПК 2.2.** Осуществлятьприготовление, творческое оформление,презентацию иподготовку к реализациисупов сложногоассортимента с учетомпотребностей различныхкатегорий потребителей,видов и формобслуживания | приготовление, творческое оформление,презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении супов сложного ассортимента;выбор температурного режима при подготовке супов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;выявление дефектов и установление способов их устранения;соответствие потерь при приготовлении супов сложного ассортимента установленным на предприятии нормам;соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выходи т.д.) требованиям заказа;выбор посуды для отпуска, оформления,сервировки и подачи супов с учетомпотребностей потребителей, видов и формобслуживания;выбор условий и сроков хранения суповсложного ассортимента с учетом действующих регламентов;соответствие времени выполнения работустановленным нормативам;демонстрация умений пользоватьсятехнологическими картами приготовления,творческого оформления, презентации иподготовки к реализации супов сложногоассортимента с учетом потребностейразличных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;**презентации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** | экзамен,экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,экспертное наблюдение выполнения практических работ,оценка решения ситуационных задач,оценка процесса ирезультатоввыполнения видовработ на практикеоценка выполнения«профессиональныхдиктантов»соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовкипродукта и презентации по теме занятиярезультаты участия волимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (приучастии) |
| **ПК 2.3.** Осуществлятьприготовление, непро-должительное хранениегорячих соусов сложногоассортимента | приготовление, непродолжительное хранениегорячих соусов сложного ассортимента;выполнение требований персональной гигиеныв соответствии с требованиями системыХАССП и требований безопасности при;выбор способов и техник при подготовке горячих соусов сложного ассортимента сучетом потребностей потребителей, видов иформ обслуживания;выбор температурного режима при подготовкегорячих соусов сложного ассортимента сучетом потребностей потребителей;соблюдение стандартов чистоты, требованийохраны труда и техники безопасности;соответствие потерь при приготовлениигорячих соусов сложного ассортиментадействующим на предприятии нормам;соответствие горячих соусов сложного ассортимента (внешний вид, форма, вкус,текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;выбор посуды для отпуска, оформления,сервировки и подачи горячих соусов с учетом потребностей различных категорийпотребителей, видов и форм обслуживания;выбор условий и сроков хранения горячихсоусов сложного ассортимента с учетомдействующих регламентов;соответствие времени выполнения работустановленным нормативам;демонстрация умений пользоватьсятехнологическими картами приготовления,непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента;**презентации горячих соусов сложного****ассортимента** | экзамен,экспертное наблюде-ние выполнения лабо-раторных работ,экспертное наблюде-ние выполнения прак- |
| **ПК 2.4.** Осуществлятьприготовление,творческое оформлениеи подготовку кпрезентации иреализации горячихблюд и гарниров изовощей, круп, бобовых,макаронных изделийсложного ассортимента сучетом потребностейразличных категорийпотребителей, видов иформ обслуживания | приготовление, творческое оформление иподготовку к презентации и реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;выбор температурного режима при подготовкегорячих блюд и гарниров из овощей, круп,бобовых, макаронных изделий сложногоассортимента с учетом потребностейразличных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;соответствие времени выполнения работустановленным нормативам;соответствие времени выполнения работустановленным нормативам;выявление дефектов и определение способов их устранения;соответствие потерь при приготовлениигорячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;выбор условий и сроков хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с учетом действующих регламентов; презентации горячих блюд и гарниров изовощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента | экзамен,экспертное наблюде-ние выполнения лабо-раторных работ,экспертное наблюде-ние выполнения прак-тических работ,оценка решения ситу-ационных задач,оценка процесса ирезультатоввыполнения видовработ на практикеоценка выполнения«профессиональныхдиктантов»соответствие оборудо-вания, сырья, материа-лов для подготовкипродукта и презента-ции по теме занятиярезультаты участия волимпиадах,конкурсахпрофессиональногомастерства (при участии) |
| **ПК 2.5.** Осуществлять приготовление, творче- ское оформление и под- готовку к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения;соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;презентации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетомпотребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | экзамен,экспертное наблюде- ние выполнения лабо- раторных работ, экспертное наблюде- ние выполнения прак- тических работ, оценка решения ситу- ационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения«профессиональных диктантов» соответствие оборудо- вания, сырья, материа- лов для подготовки продукта и презента- ции по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| **ПК 2.6.** Осуществлятьприготовление, творче-ское оформление и под-готовку к презентации иреализации горячихблюд из рыбы, нерыбно-го водного сырья слож-ного ассортимента с уче-том потребностей раз-личных категорий по-требителей, видов иформ обслуживания | рыбы, нерыбного водного сырья сложногоассортимента с учетом потребностейразличных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и формобслуживания;соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;выявление дефектов и определение способов их устранения;соответствие потерь при приготовлениигорячих блюд из рыбы, нерыбного водногосырья сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;выбор посуды для отпуска, оформления,сервировки и подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложногоассортимента с учетом потребностейразличных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;выбор условий и сроков хранения горячихблюд из рыбы, нерыбного водного сырьясложного ассортимента с учетом действующихрегламентов;демонстрация умений пользоватьсятехнологическими картами приготовлениягорячих блюд из рыбы, нерыбного водногосырья сложного ассортимента;соответствие времени выполнения работустановленным нормативам;презентации горячих блюд из рыбы, нерыбноговодного сырья сложного ассортимента сучетом потребностей различных категорийпотребителей, видов и форм обслуживания | экзамен,экспертное наблюде-ние выполнения лабо-раторных работ,экспертное наблюде-ние выполнения прак-тических работ,оценка решения ситу-ационных задач,оценка процесса ирезультатоввыполнения видовработ на практикеоценка выполнения«профессиональныхдиктантов»соответствие оборудо-вания, сырья, материа-лов для подготовкипродукта и презента-ции по теме занятиярезультаты участия волимпиадах, конкур-сах профессионально-го мастерства (приучастии) |
| **ПК 2.7.** Осуществлятьприготовление, творче-ское оформление и под-готовку к презентации иреализации горячихблюд из мяса, домашнейптицы, дичи и кроликасложного ассортимента сучетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | выбор способов и техник при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей и видов и форм обслуживания;выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения;соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;выбор условий и сроков хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;презентация горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента сучетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | экзамен,экспертное наблюде-ние выполнения лабо-раторных работ,экспертное наблюде-ние выполнения прак-тических работ,оценка решения ситу-ационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения«профессиональных диктантов» соответствие оборудо- вания, сырья, материа- лов для подготовки продукта и презента- ции по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ПК 2.8.** Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе ав- торских, брендовых, ре- гиональных с учетом потребностей различных категорий потребителей | выполнять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;выбор рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, выбор рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор продуктов, вкусовых, ароматических,красящих веществ с учетом требований по | экзамен,экспертное наблюде- ние выполнения лабо- раторных работ, экспертное наблюде- ние выполнения прак- тических работ, оценка решения ситу- ационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практикеоценка выполнения |

 | безопасности;выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья;соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;ведение расчетов с потребителем в соответствии выполненным заказом соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоватьсятехнологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей | «профессиональных диктантов» соответствие оборудо- вания, сырья, материа- лов для подготовки продукта и презента- ции по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессио- нальной деятельности, при- менительно к различным контекстам. | * обоснованность постановки цели, выбо- ра и применения методов и способов ре- шения профессиональных задач;

- адекватная оценка и самооценка эффек- тивности и качества выполнения профес-сиональных задач | Интерпретация резуль- татов наблюдений за деятельностью обуча- ющегося в процессе освоения образователь- ной программыЭкспертное наблюде- ние и оценка на лабора- торно - практических занятиях, при выполне- нии работ по учебной и производственной практикамЭкзамен |
| ОП 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию ин- формации, необходимой длявыполнения задач профес- сиональной деятельности. | - использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаре- сурсы, Интернет-ресурсы, периодическиеиздания по специальности для решения профессиональных задач |
| ОК 03. Планировать и реа- лизовывать собственное профессиональное и лич-ностное развитие. | * демонстрация ответственности за приня- тые решения
* обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;
 |
| ОК 04. Работать в коллекти- ве и команде, эффективно взаимодействовать с колле- гами, руководством, клиен- тами. | * взаимодействие с обучающимися, препо- давателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производ- ственной практик;
* обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)
 |
| ОК 05. Осуществлять уст- ную и письменную комму- никацию на государствен- ном языке с учетом особен- ностей социального и куль-турного контекста. | -грамотность устной и письменной речи,- ясность формулирования и изложения мыслей |
| ОК 06. Проявлять граждан- ско-патриотическую пози- цию, демонстрировать осо-знанное поведение на основе традиционных общечелове- ческих ценностей, приме- нять стандарты антикорруп-ционного поведения | - соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик, |
| ОК 07. Содействовать со- хранению окружающей сре- ды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | * эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик;
* знание и использование ресурсосберега- ющих технологий в области телекоммуни-

каций |  |
| ОК 08. Использовать сред- ства физической культуры для сохранения и укрепле- ния здоровья в процессе профессиональной деятель- ности и поддержание необ- ходимого уровня физиче-ской подготовленности. | - эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; |  |
| ОК 09. Использовать ин- формационные технологии в профессиональной деятель- ности. | - эффективность использования информа- ционно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемомупрактическому опыту; |  |
| ОК 10. Пользоваться про- фессиональной документа- цией на государственном и иностранном языке. | - эффективность использования в профес- сиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке. |  |
| ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринима- тельскую деятельность в профессиональной сфере | - эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |  |