**Приложение № 2.4**

к ОПОП по *специальности*

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Министерство образования Московской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Московской области «Воскресенский колледж»

|  |  |
| --- | --- |
| Утверждена приказом директора  ГБПОУ МО «Воскресенский колледж» | Утверждена приказом директора  ГБПОУ МО «Воскресенский колледж» |
| №182-о от «30» августа 2022 г. | № \_\_\_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_ |

**РАБОЧАЯ Программа ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

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

**МДК. 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

Воскресенск, 2022 г.

Программа профессионального модуля «ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1565;

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»

Разработчик: преподаватель ГБПОУ МО «Воскресенский колледж» Дюмина З.М.

***СОДЕРЖАНИЕ***

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

***1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ***

***ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ***

**«ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Код  ОК, ПК | Умения | Знания | Практический опыт |
| ОК 01.  ОК 02.  ОК 03.  ОК 04.  ОК 05.  ОК 06.  ОК 07.  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. разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 2. обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; 3. оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; 4. организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; 5. применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; 6. организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; 7. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ 8. разрабатывать и адаптировать рецептуры вторых горячих блюд Европейской кухни в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; | 1. требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; 2. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 3. ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; 4. рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; 5. актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; 6. способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; 7. правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; 8. виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок 9. рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи вторых горячих блюд Европейской кухни | 1. разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 2. разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; 3. организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; 4. подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; 5. упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; 6. контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; 7. контроле хранения и расхода продуктов 8. иметь практический опыт в процессе приготовлении сложных вторых горячих блюд Европейской кухни учитывая требования 21 века |

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ОК, ПК, ЛР | Наименование | Умения | Знания |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | 1. разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 2. обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; | 1. ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; 2. рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | 6. организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;  7. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ | 1. правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | 6. организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; | 2. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | 1. разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  3. оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; | 1. требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | 6. организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;  7. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ | 2. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей | 2. обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;  3. оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;  4. организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  5. применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; | 2. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | 7. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ  8. разрабатывать и адаптировать рецептуры вторых горячих блюд Европейской кухни в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; | 7. правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности | 5. применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; | 7. правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | 4. организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; | 2. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  3. ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; |
| ПК 2.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | 4. организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; | 4. рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  5. актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 6. организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;  7. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ | 6. способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;  7. правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;  8. виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента | 4. организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; | 8. виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок  9. рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи вторых горячих блюд Европейской кухни |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 5. применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  6. организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; | 2. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  3. ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 6. организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;  7. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ | 4. рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  5. актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 8. разрабатывать и адаптировать рецептуры вторых горячих блюд Европейской кухни в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; | 2. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  3. ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 5. применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  6. организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;  7. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ | 7. правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;  8. виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок |
| ПК 2.8 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей | 6. организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; | 6. способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;  7. правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;  8. виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок |
| ЛР4 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». | | |
| ЛР5 | Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. | | |
| ЛР7 | Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. | | |
| ЛР8 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства | | |
| ЛР11 | Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры | | |
| ЛР13 | Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности. | | |
| ЛР14 | Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику | | |
| ЛР15 | Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, 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***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Коды профес-сиональ-ных общихкомпетен-ций* | *Наименования разделов профессионального модуля[[1]](#footnote-1)\** | *Всего часов*  *(макс. учебная нагрузка и практики)* | *Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)* | | | | | | *Практика* | |
| *Обязательные аудиторные учебные занятия* | | | *внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа* | | | *учебная,*  *часов* | *производственная*  *часов*  *(если предусмотрена рассредоточенная практика)* |
| *всего,*  *часов* | *в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов* | *в т.ч., курсовая проект (работа)\*,*  *часов* | *всего,*  *часов* | | *в т.ч., курсовой проект (работа)\*,*  *часов* |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* | | *8* | *9* | *10* |
| *ПК 2.1.-2.8*  *ОК* | ***Раздел модуля 1.*** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | *80* | *80* | *46* | *-* | *8* | | *-* | *-* | *-* |
| *ПК 2.1.-2.8* | ***Раздел модуля 2.***  Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | *220* | *220* | *140* | *16* | *18* | | *-* | *-* | *-* |
| *ПК 2.1-2.8* | *Учебная и производственная практика* | *216* |  | | | | | | *108* | *108* |
|  | *Экзамен* | *6* |  | | | | | |  |  |
|  | ***Всего:*** | ***534*** | ***255*** | ***152*** | ***16*** | | ***26*** | ***-*** | ***108*** | ***108*** |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала** | | **Объем часов** |
| **1** | **2** | | **3** |
| **Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента** | | |  |
| **МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента** | | |  |
|  | | **3 Семестр** |  |
| **Тема 1.1.**  Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления | | **Содержание** | **2** |
| Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания |  |
| ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания) |  |
| Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции в кухне применяемые в ресторанном бизнесе |  |
| **Тема 1.2.**  Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента | | **Содержание** | **2** |
| 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 кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции |  |
| 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 охлаждение, 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, приемов пищи. Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции. Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции. Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции**.** |  |
| **Тема 1.3.**  Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента | | **Содержание** | **2** |
| 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 при производстве продукции общественного питания). |  |
| Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию) |  |
| **Тема 1.4.**  Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента | | **Содержание** |  |
| 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, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.  Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.  Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов | **4** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **4** |
| **Практическое занятие.**  Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции | 4 |
| **Лабораторные работы** |  |
| Приготовления горячей кулинарной продукции в кухне применяемые в ресторанном бизнесе | 2 |
|  | | **В.Ч** Приготовления сложной горячей кулинарной продукции в кухне применяемые в ресторанном бизнесе | 2 |
|  | | **В.Ч** Приготовления сложной горячей кулинарной продукции в кухне применяемые в ресторанном бизнесе | 4 |
|  | | **4 Семестр** |  |
| **Вариативная часть** | | **Содержание** | **50** |
| Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение при приготовлении европейской кухни. Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха). | 12 |
| **Дифференцированный зачет** | 2 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |  |
| **Практические занятия** | **14** |
| Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи европейской кухи. | 2 |
| Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН) | 2 |
| Расчеты по типам предприятия различных горячих блюд и закузок европейской кухни. |  |
| Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи. | 2 |
| Расчеты выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ 31988-2012) | 2 |
| Расчеты происходящие при сокращении потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции | 2 |
| Расчеты происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. | 2 |
| Решение ситуационных задач безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана, по организации рабочих мест | 2 |
| **Лабораторные работы** | **26** |
| Организация процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок европейской кухни, учитывая потребности 21 века. | 6 |
| Организация процесса приготовления сложных холодных закусок европейской кухни. | 6 |
| Применение различных способов при приготовлении сложных холодных блюд и закусок европейской кухни. | 6 |
| Применение различных приемов при приготовлении сложных холодных блюд и закусок европейской кухни. | 6 |
| **Проведение бракеража** | 2 |
| **Дифференцированный зачет** | **2** |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1**   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. 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). 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления различных видов горячей кулинарной продукции. 5. 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. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Решение ситуационных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела 1 | | | **-** |
| **Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента** | | |  |
| **МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента** | | |  |
|  | | **5 семестр** | **24** |
| **Тема 2.1.** Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента | | **Содержание** | **16** |
| Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции  Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни | **2** |
| Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи.  Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.  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, ракообразных; пельменей, равиолей, гренок запеченных, чипсов и др.) | **2** |
| Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Правила варки льезонов и заправки супов ими  Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования | **2** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** |  |
| **Практическая работа.** Адаптация, разработка рецептур супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты) | **4** |
| **Лабораторная работа.** Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов , супов региональной кухни, авторских, брендовых супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности) | **4** |
| **Содержание** |  |
| **Тема 2.2.**  Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента | | Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи. Способы подачи соусов «особо» и «под соусом». Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами. | **2** |
| Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения.  Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Правила соусной композиции  Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов.  Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов. Правила приготовления мучной пассеровки (ру), пассерованных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, льезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов. | **2** |
| Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. | **2** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** |
| **Практическая работа.** Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты) | **2** |
| **Содержание** | **4** |
| **Тема 2.3.**  Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента | | Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента. | **2** |
| Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: припускание 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.  Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соте, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататуя, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-порея фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленых в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.), в том числе авторских, брендовых, региональной кухни  Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос | **2** |
| **6 семестр** |  |
| **Содержание** | 10 |
| **Тема 2.4.**  Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента | | 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 требованиями к приготовлению блюд. | **2** |
| 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.  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 принципов ХАССП | **4** |
| **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 сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | **2** |
| **Лабораторное занятие.** Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, 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) | **4** |
| **Содержание** | **8** |
| **Тема 2.5.**  Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента | | Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента.  Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания.Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП  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 пресного 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. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП | **4** |
| **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 категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | **4** |
| **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), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности) | **2** |
| **Содержание** | **8** |
| **Тема 2.6.**  Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента | | Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента 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 полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления.  Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП | **4** |
| **Тематика практических, лабораторных занятий** | **6** |
| **Практическое занятие.** Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН | **4** |
| **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), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности) | **2** |
| **Содержание** | **8** |
| **Тема 2.7.**  Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента | | 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 приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой  Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление 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 продуктов (ХАССП). | **4** |
|  |
| **Тематика практических занятий** | **6** |
| **Практическое занятие.** Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | **4** |
| **Лабораторная работа.**  Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности) | **2** |
| **Содержание** | **8** |
| **Тема 2.8.**  Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента | | Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом.  Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования | **4** |
| **Тематика практических и лабораторных занятий** | **6** |
| **Практическое занятие.** Адаптация рецептур холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | **4** |
| **Лабораторная работа.** Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента(оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности) | **2** |
|  | **71** |
| **Вариативная часть** | | **Содержание** | **28** |
|  | | Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), щей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). | 4 |
| Техника европейской молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов. Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов. | 4 |
| Методы приготовление европейской кухни: 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 в европейской кухне (пирога со смешанным омлетом). Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра в европейской кухне, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных 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 во фритюре и др. | 4 |
| Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента в европейской кухне: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в европейской кухне. | 4 |
| Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в европейской кухне: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной 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 запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в европейской кухне. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. | 4 |
| Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в европейской кухне. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд в европейской кухне. | 4 |
| Методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в европейской кухне: индейки отварной; гуся, фаршированного 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 сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении в европейской кухне . | 4 |
| **Тематика практических и лабораторных занятий** |  |
| **Практическое занятие.** | 38 |
| Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи в европейской кухне Расчитать способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов в европейской кухне. | 8 |
| Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразныхи соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья в европейской кухне. | 8 |
| Расчитать рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные в европейской кухне; | 8 |
| Расчитать рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности в европейской кухне | 8 |
| 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) в европейской кухне  - рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней);  - рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке в европейской кухне  - рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге;  - рыбы, тушеной в горшочке и т.д. | 4 |
| Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы, в европейской кухне | 2 |
| **Лабораторная работа.** | 32 |
| Приготовление, кулинарное назначение, сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни:  - соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных;  - соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов в европейской кухне | 12 |
| Приготовление, кулинарное назначение, сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни:  - соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демигляс и др в европейской кухне | 14 |
| Приготовление, кулинарное назначение, сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни:  - масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарньез, шорон, яичного сладкого и др. в европейской кухне | 14 |
| Приготовление поленты. Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов). Приготовление и правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони в европейской кухне | 14 |
| Приготовление начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса в европейской кухне | 14 |
| **Дифферинцированный зачет** |  |
| **-** |  |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2**   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для 5. Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для мастер-классов, лабораторных работ. 6. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из мяса, мясопродуктов. 7. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи. 8. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 9. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 10. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 11. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | | **16** |
| **Курсовая работа** | | | **16** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе**  **Тематика занятий:**   1. Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы. Консультация по составлению раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы. 2. Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе. 3. Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы. Консультации по разработке ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы. 4. Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции 5. Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции. 6. Консультации по разработке практической части курсовой работы:   - разработке рецептур, методов приготовления и способов оформления фирменного блюдасложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы),  - разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки.   1. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников. 2. Защита курсовой работы. | | |  |
| **Примерная тематика курсовой работы:**   1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме. 2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования. 3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне. 4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни. 5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке. 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара. 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса. 9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета. 12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. 13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг). 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола. 15. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг). 16. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы. 17. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы. 18. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы. 19. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю. 20. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни. 21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни. 22. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни 23. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря. 24. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента. 25. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке». 26. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента. 27. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента. 28. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола 29. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания. 30. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя. 31. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостя. 32. Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня». | | |  |
| **Самостоятельная работа при выполнении курсовой работы**  **Виды работ:** | | | **72** |
| Составление введения (в соответствии с методическими рекомендациями), определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы. | | |
| Разработка содержания основной части работы:  - разработка ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции с учетом типа и класса организаций питания, вида приема пищи, способа реализации, заявленных в теме работы; | | |
| Разработка содержания основной части работы:  - сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья | | |
| Разработка содержания основной части работы:  - сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья, методам, новым видам оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции, | | |
| Разработка начальных вариантов рецептур блюд | | |
| Провести практические проработки | | |
| Разработка практической части курсовой работы:  - разработка технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки, | | |
| . Разработка практической части курсовой работы:  - подбор и обоснование выбора оборудования, посуды, инвентаря, инструментов в соответствии с разрабатываемым фирменным блюдом. | | |
| Разработка компьютерной презентации | | |
| Составление заключения, обоснование выводов по работе. Составление списка использованной литературы и других источников информации. | | |
| **Учебная практика по ПМ.02**  **Виды работ:**   1. 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. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. 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. 7. 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. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. 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. 12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 18. 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). 19. 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. 20. 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:**   1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. 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. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. 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. 6. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. 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.). 9. 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 | | | **108** |
| **Экзамен** | | | **6** |
|  | | | **534** |

***3.  УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ***

***3.1. Материально-техническое обеспечение***

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

Кабинеты:

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

Лаборатория:

**Учебная кухня ресторана**

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

**Требования к оснащению баз практик**

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское дело/34 Cooking», «Кондитерское дело/32 Confectioner/PastryCook» (или их аналогов)**:**

**Кухня организации питания:**

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жар;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Стол холодильный с охлаждаемой горкой;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Диспенсер для подогрева тарелок;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка;

Процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Лампа для карамели;

Аппарат для темперирования шоколада;

Сифон;

Газовая горелка (для карамелизации);

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Для реализации образовательных программ по подготовке студентов заключен договор о сетевой форме реализации образовательной программы № 86 от 26.04.2017 г

1. ГБПОУ МО «Колледж «Подмосковье»

Цех организации и ведения процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Расстоечный шкаф, Электрогриль,

Электроблинница, Кофемашина,

Кофе-ростер, Шкаф шоковой заморозки, Льдогенератор, Гранитор

Фризер, Тестораскаточная машина

Машина для вакуумной упаковки

Куттер, Процессор кухонный

Миксер, Соковыжималка, Кофемолка

Лопатка для карамели, Аппарат для темперирования шоколада, Стол с охлажд.поверхностью, Сифон, Горелка газовая, Овоскоп, Нитраттестер

Шенуа, Щипцы для пасты

Пароконвектомат, печь для пиццы, Лампа для карамели

1. ООО «Хуторок»

Цех организации и ведения процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Расстоечный шкаф, Электрогриль,

Электроблинница, Кофемашина,

Кофе-ростер, Шкаф шоковой заморозки, Льдогенератор, Гранитор

Фризер, Тестораскаточная машина

Машина для вакуумной упаковки

Куттер, Процессор кухонный

Миксер, Соковыжималка, Кофемолка

Лопатка для карамели, Аппарат для темперирования шоколада, Стол с охлажд.поверхностью, Сифон, Горелка газовая, Овоскоп, Нитраттестер

Шенуа, Щипцы для пасты, Пароконвектомат, печь для пиццы, Лампа для карамели

1. Кафе «Рандеву»

Цех организации и ведения процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Расстоечный шкаф, Электрогриль,

Электроблинница, Кофемашина,

Кофе-ростер, Шкаф шоковой заморозки, Льдогенератор, Гранитор

Фризер, Тестораскаточная машина

Машина для вакуумной упаковки

Куттер, Процессор кухонный

Миксер, Соковыжималка, Кофемолка

Лопатка для карамели, Аппарат для темперирования шоколада, Стол с охлажд.поверхностью, Сифон, Горелка газовая, Овоскоп, Нитраттестер

Шенуа, Щипцы для пасты, Пароконвектомат, печь для пиццы, Лампа для карамели

***3.2. Информационное обеспечение обучения***

*Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы*

***Основные источники (печатные):***

**3.2.1. Печатные издания:**

1. Анфимова Н.А., КулинарияГод выпуска 2015.
2. Т.А. Кочурина, Контрольные материалы по профессии «Повар»Год выпуска 2013.
3. 8.С.В. Ермалаева , Торты, пирожные и десерты.Год выпуска 2017.
4. ***Дополнительные источники:***
5. Козлова С.Н. , Кулинарная Характеристика блюд: Учеб. пособие для нач. проф. образавания.Год выпуска 2016.
6. Усов.В.В. Сборник рецептур вегетарианской кухни.Год выпуска 2016.
7. Стрельцова.А.Н. Холодное оборудование предприятий торговли и общественного питания.Год выпуска 2017.
8. Н.И.Дубровская, Кулинария «Лабораторный практикум»Год выпуска 2015.
9. Хорченко Н.Э. , Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.Год выпуска 2014.
10. Анфимова Н.А., КулинарияГод выпуска 2015.
11. Т.А. Кочурина, Контрольные материалы по профессии «Повар»Год выпуска 2013.
12. 8.С.В. Ермалаева , Торты, пирожные и десерты.Год выпуска 2017.
13. Н.И.Дубровская, Технология и организация производство кондитерских изделий.Год выпуска 2016.
14. Кузницова Л.С. , Технология и организация производство кондитерских изделий.Год выпуска 2017.
15. Т.А. Качурина, Приготовление блюд из рыбы.Год выпуска 2015.
16. Л.Л.Татарская, Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров.Год выпуска 2013.
17. И.И Потапов, Калькуляция и cчёт. Р.Т.Год выпуска 2016.
18. Семиряжко Т.Г., Кулинария.Год выпуска 2018.
19. С.Ю.Мальгина, Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания.Год выпуска 2015.
20. Л.З.Шильман, технологические процессы предприятий питания. Год выпуска 2013.
21. Н.В. Чуканова, Производственные обучения профессия «Повар» Часть 3.Год выпуска 2016.
22. И.П.Самородова., Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Год выпуска 2015.
23. Т. А. Камурина, Контрольные материалы по профессия «Повар» Год выпуска 2014.
24. Т.Г.Семиряжко, Кулинария контрольные материалы. Год выпуска 2017.
25. Анфимова Н.А., Кулинария.Год выпуска 2017 .
26. Е.Б.мрихина., Организация производства на предприятия общественного питания.Год выпуска 2015.
27. М.И.Ботов, Типовое и механическое оборудование предприятия торговли и общественного питания.Год выпуска 2016.
28. А.Н.Стельцов, Холодное оборудования предприятий торговли и общественного питания.Год выпуска 2015.
29. Т.Б.Цыганова, Технология и организация производства хлебобулочных изделий. Год выпуска 2016.
30. В.М.Коменика., Техническое оснащение и охрана труда в общественном питание. Год выпуска 2015.
31. Журнал Ирина Степанова, Фантазия из Овощей и фруктов. Год выпуска 2006.
32. Кухна средний Азии, Кухня центральной Европы, Итальянская кухня, Аргентинская кухня, Арабская кухня, Кухня Средиземноморского моря., «Кулинарные шедевры народов мира» Сборник. Год выпуска 2015-2016.
33. В.В. Похлебина., Большая книга для кулинарного искусства.Год выпуска 2017.
34. Татьяна Ткаченко, Деликатесы к праздничному столу.Год выпуска 2015.

***(электронные)***

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. <http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>
4. <http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/>

***3.3. Организация образовательного процесса***

Профессиональный модуль ПМ 02*.* Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02. организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.03. Техническое оснащение организаций питания, профессионального модуля ПМ.01.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением кинформационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации

программы ПМ.02. предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.02. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkillsRussia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

***3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса***

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

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

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

1. ***Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Профессио-нальные компетенции*** | ***Оцениваемые знания и умения, действия*** | ***Методы оценки*** | ***Критерии оценки*** |
| **Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | | |
| *ПК 2.1.-2.8.* | **Знания:**  **требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности** при выполнении работ;  -**санитарно-гигиенические требования** к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (**система ХАССП** (НАССР));  -**виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования**, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  -**организация работ по приготовлению**горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  --**методы контроля качества сырья.продуктов**, качества выполнения работ подчиненными;  - важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производс­тва;  - **способы и формы инструктирования персонала** в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и после­дующей проверки понимания персоналом своей ответственности;  -**последовательность выполнения технологических операций**;  -**современные, инновационные методы приготовления**горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;  -**возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены**;  -**правила безопасного хранения** и применения чистящих, **моющих и дезинфицирующих средств**;  -**правила утилизации отходов**;  -**виды, назначение упаковочных материалов**,  - **способы хранения** пищевых продуктов;  -**способы и правила порционирования (комплектования), упаковки** на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;  -**условия, сроки, способы хранения**готовой горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;  -**ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых** продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления;  *-****правила оформления заявок на склад***  ***--подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок***  ***рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи вторых горячих блюд Европейской кухни*** | ***Текущий контроль***  ***при провдении:***  *-письменного/устного опроса;*  *-тестирования;*  *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)*  ***Промежуточная аттестация***  *в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде:*  *-письменных/ устных ответов,*  *-тестирования.* | *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.*  *Не менее 75% правильных ответов.*  *Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,*  *полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии*  *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.*  *Не менее 75% правильных ответов* |
| **Умения:**  - **оценить наличие ресурсов**;  - **составить заявку и обеспечить получение продуктов**, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения;  -**оценивать качество и безопасность сырья, продуктов**, материалов  *-****разрабатывать и адаптировать рецептуры вторых горячих блюд Европейской кухни в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*** | ***Текущий контроль:***  *- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;*  *- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы*  *- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий,*  *учебной и производственной практики*  ***Промежуточная аттестация****:*  *- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;*  *- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике*  ***Итоговый контроль****:*  *- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене* | *Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям*  *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.*  *-Точность оценки*  *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов*  *-Рациональность действий и т.д.*  *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.*  *-Точность оценки*  *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов*  *-Рациональность действий и т.д.*  *Правильное выполнение заданий в полном объеме* |
| **Действия:**  **Ресурсное обеспечение** выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы  **Распределение заданий и проведение инструктажа** на рабочем месте повара  **Организация и контроль подготовки рабочих мест**, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями  **распределять задания между подчиненными** в соответствии с их квалификацией;  - **объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации** производственного инвентаря и технологического оборудования;  - **разъяснять ответственность** за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;  - д**емонстрировать приемы рационального размещения** оборудования на рабочем месте повара  - **контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте** оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;  -**контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования** к работе;  - **контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  - **контролировать соблюдение правил техники безопасности**, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте  - **контролировать выполнение требований стандартов чистоты** при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;  - **контролировать процесс упаковки, хранения**, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок  ***-иметь практический опыт в процессе приготовлении сложных вторых горячих блюд Европейской кухни учитывая требования 21 века.*** |
| ***Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента*** | | | |
| *ПК 2.1., 2.2, 2.8* | **Знания**:   * **ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих** блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; * **правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов** и дополнительных ингредиентов к ним;   -**характеристика региональных видов сырья**, продуктов;   * **нормы, правила взаимозаменяемости** сырья и продуктов   -**пищевая, энергетическая ценность сырья**, продуктов, готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок  - **варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами** для создания гармонич­ных блюд, кулинарных изделий, закусок;  - **варианты подбора пряностей и приправ**;  - **ассортимент вкусовых добавок**, соусов промышленного производства и варианты их использования;  - правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета;  - **виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования** и производственного инвентаря;  - **правила охлаждения и замораживания**, **размораживания** заготовок для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности;  - **температурный режим**, **последовательность выполнения технологических операций**;  -**современные, инновационные методы приготовления**горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;  - **способы и формы инструктирования персонала** в области приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;  **- способы оптимизации процессов приготовления** с помощью исользования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства  ***-подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок***  ***рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи вторых горячих блюд Европейской кухни*** | ***Текущий контроль***  ***при провдении:***  *-письменного/устного опроса;*  *-тестирования;*  *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)*  ***Промежуточная аттестация***  *в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде:*  *-письменных/ устных ответов,*  *-тестирования.* | *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.*  *Не менее 75% правильных ответов.*  *Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,*  *полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии*  *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.*  *Не менее 75% правильных ответов* |
| **Умения:**  - **контролировать наличие, хранение и расход запасов**, продуктов на производстве;  - **контролировать, осуществлять выбор** в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность **основных продуктов** и дополнительных ингредиентов;  - **сочетать** основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  - контролировать, осуществлять **взвешивание, измерение** продуктов, входящих в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  -**осуществлять взаимозаменяемость продуктов** в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  -**использовать региональное сырье, продукты** для приготовления горячей кулинарной продукции  -**контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления** в соответствии с заказом, способом обслуживания;  -**изменять, адаптировать рецептуру**, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  - **организовывать приготовление, готовить** супы, соусы, горячие блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  - **минимизировать потери** питательных веществ, массы продукта при термической обработке;  - **обеспечивать безопасность** готовой горячей кулинарной продукции;  - **определять степень готовности,доводить до вкуса** супы, соусы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски;  - **оценивать качество** органолептическим способом;  - **предупреждать** в процессе приготовления, **выявлять и исправлять исправимые дефекты**, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуки;  -**охлаждать и замораживать, размораживать** отдельные полуфабрикаты для супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, готовую кулинарную продукцию;  *-****разрабатывать и адаптировать рецептуры вторых горячих блюд Европейской кухни в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*** | ***Текущий контроль:***  *- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;*  *- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:*  *- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий,*  *учебной и производственной практики*  ***Промежуточная аттестация****:*  *- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;*  *- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике*  ***Итоговый контроль****:*  *- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене* | *Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям*  *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.*  *-Точность оценки*  *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов*  *-Рациональность действий и т.д.*  *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.*  *-Точность оценки*  *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов*  *-Рациональность действий и т.д.*  *Правильное выполнение заданий в полном объеме* |
| **Действия:**  **Контроль за подготовкой основных продуктов** и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопас­ности пищевых продуктов  **Контроль и ведение процессов приготовления** горячей кулинарной продукции сложного ассортимента  *-****-иметь практический опыт в процессе приготовлении сложных вторых горячих блюд Европейской кухни учитывая требования 21 века.*** |

1. [↑](#footnote-ref-1)