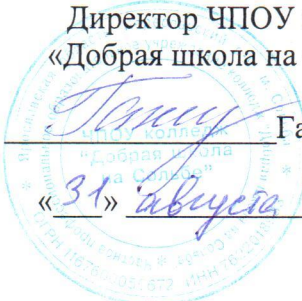


ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КОЛЛЕДЖ «ДОБРАЯ ШКОЛА НА СОЛЬБЕ»

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
ЧПОУ колледж
«Добрая школа на Сольбе»
от «31» августа 2020 г.
протокол № 4

УТВЕРЖДАЮ
Директор ЧПОУ колледж
«Добрая школа на Сольбе»
Гажу Е.М.
«31» августа 2020 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 06. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и
подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных и мучных изделий,
холодных блюд и закусок, десертов, напитков сложного ассортимента
старинной русской, монастырской, постной и православной кухни
с учетом потребностей различных категорий потребителей,
видов и форм обслуживания.**

по специальности – 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
очной формы обучения
квалификация – специалист по поварскому и кондитерскому делу

Составитель: ЧПОУ Колледж «Добрая школа на Сольбе»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерально-
го государственного образовательного стандарта по специальности СПО
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»;

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	24

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы профессионального модуля

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

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

П.00 Профессиональный цикл. Учебные дисциплины. ПМ.06. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных и мучных изделий, холодных блюд и закусок, десертов, напитков сложного ассортимента старинной русской, монастырской, постной и православной кухни с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.3. 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 и мучных изделий, холодных блюд и закусок, десертов, напитков сложного ассортимента старинной русской, монастырской, постной и православной кухни с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.3.1. Перечень общих компетенций

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

1.3.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 6	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных и мучных изделий, холодных блюд и закусок, десертов, напитков сложного ассортимента, старинной русской, монастырской, постной и православной кухни с учетом потребностей различных ка-

	тегорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных и мучных изделий, холодных блюд и закусок, десертов, напитков сложного ассортимента, старинной русской, монастырской, постной и православной кухни в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 6.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов ассортимента старинной русской, монастырской, постной и православной кухни
ПК 6.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов ассортимента старинной русской, монастырской, постной и православной кухни
ПК 6.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий ассортимента старинной русской, монастырской, постной и православной кухни
ПК 6.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки ассортимента старинной русской, монастырской, постной и православной кухни
ПК 6.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, ассортимента старинной русской, монастырской, постной и православной кухни
ПК 6.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика ассортимента старинной русской, монастырской, постной и православной кухни
ПК 6.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд, салатов и закусок, ассортимента старинной русской, монастырской, постной и православной кухни
ПК 6.9	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих десертов, холодных и горячих напитков ассортимента старинной русской, монастырской, постной и православной кухни
ПК 6.10	Осуществлять приготовление, разработку, адаптацию рецептов, изделий из муки ассортимента старинной русской, монастырской, постной и православной кухни

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> – разработке ассортимента блюд и кулинарной продукции ассортимента старинной русской, монастырской, постной и православной кухни – разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; – организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных и мучных изделий, холодных блюд и закусок, десертов, напитков сложного ассортимента старинной русской, монастырской, постной и православной кухни; – упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
--------------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> – контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; – контроле хранения и расхода продуктов
уметь	<ul style="list-style-type: none"> – разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры блюд и кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; – оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; – организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных и мучных изделий, холодных блюд и закусок, напитков ассортимента старинной русской, монастырской, постной и православной кухни – организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
знания	<ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных и мучных изделий, холодных блюд и закусок, десертов, напитков сложного ассортимента старинной русской, монастырской, постной и православной кухни – рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных и мучных изделий, холодных блюд, закусок, десертов, напитков сложного ассортимента старинной русской, монастырской, постной и православной кухни – способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; – правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; – виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных, мучных изделий, холодных блюд, закусок, десертов, напитков сложного ассортимента старинной русской, монастырской, постной и православной кухни

1.4. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 384, из них на освоение МДК – 168,

– на практики: учебную - 72, и производственную - 144 часа.

Промежуточная аттестация осуществляется преподавателем в процессе проведения дифференцированного зачёта в 7 семестре и экзамена в 8 семестре.

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная	
лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа), часов							
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 6.1.-6.8 ОК	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных и мучных изделий, холодных блюд и закусок, десертов, напитков сложного ассортимента старинной русской, монастырской, постной и православной кухни	26	26	6	-	-	-	-
ПК 6.1.-6.8	Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных и мучных изделий, холодных блюд и закусок, десертов, напитков сложного ассортимента старинной русской, монастырской, постной и православной кухни	142	142	42	16	-	-	-
ПК 6.1-6.8	Учебная и производственная практика	216				72	144	-
	Всего:	384	170	48	16	72	144	-

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 и мучных изделий, холодных блюд и закусок, десертов, напитков сложного ассортимента старинной русской, монастырской, постной и православной кухни		26
МДК. 06.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, холодных блюд и закусок, десертов, напитков сложного сложного ассортимента		26
<p>Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции холодных блюд и закусок, десертов, напитков сложного ассортимента старинной русской, монастырской, постной и православной кухни (8 ч.)</p>	<p>Классификация, ассортимент блюд и кулинарной продукции ассортимента старинной русской, монастырской, постной и православной кухни. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции ассортимента старинной русской, монастырской, постной и православной кухни с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания</p> <p>СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». 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)</p> <p>Термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции ассортимента старинной русской, монастырской, постной и православной кухни, применяемые в ресторанном бизнесе</p> <p>Составление ассортимента блюд и кулинарной продукции ассортимента старинной русской, монастырской, постной и православной кухни в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи</p>	6
<p>Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных и мучных изделий и холодных блюд и закусок,</p>	<p>Основные принципы приготовления блюд и кулинарной продукции ассортимента старинной русской, монастырской, постной и православной кухни: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение.</p> <p>Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции</p>	2

десертов, напитков сложного ассортимента старинной русской, монастырской, постной и православной кухни (8 ч.)	Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации блюд и 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, требований СанПиН, традиций русской и православной кухни: 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	6
	Органолептическая оценка качества 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, традиций русской и православной кухни. Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции	
	Практическое занятие. 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, традиций русской и православной кухни)	2
Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных и мучных изделий, холодных блюд и закусок, десертов, напитков сложного ассортимента старинной русской, монастырской, постной и православной кухни (4 ч.)	Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей.	4
	Правила, последовательность разработки блюд ассортимента старинной русской, монастырской, постной и православной кухни 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 про-	Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов ассортимента старинной русской, монастырской, постной и православной кухни (суповом отделении горячего цеха).	2

<p>цессов приготовления, хранения, подготовки к реализации блюд и кулинарной продукции ассортимента старинной русской, монастырской, постной и православной кухни (4 ч.)</p>	<p>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</p>	
	<p>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). 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 соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	
	<p>Практическое занятие. Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции ассортимента старинной русской, монастырской, постной и ритуальной православной кухни</p>	
<p>Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных и мучных изделий, закусок ассортимента старинной русской, монастырской, постной и ритуальной православной кухни</p>		142
<p>МДК 06.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных и мучных изделий, закусок ассортимента старинной русской, монастырской, постной и ритуальной православной кухни</p>		142
<p>Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов ассортимента старинной русской, монастырской, постной и ритуальной православной кухни (21 ч.)</p>	<p>Классификация, ассортимент, традиции в приготовлении супов ассортимента старинной русской, монастырской, постной и ритуальной православной кухни; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции</p>	11
	<p>Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов ассортимента старинной русской, монастырской, постной и ритуальной православной кухни: горячих супов (щей, борщей, солянок, рассольников, похлёбок, рыбных и овощных постных супов), холодных супов (окрошки, свекольники, ботвиньи, кулеши)</p>	
	<p>ассортимента старинной русской, монастырской, постной и ритуальной православной кухни ассортимента старинной русской, монастырской, постной и ритуальной православной кухни: рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи.</p>	

	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Постные супы из овощей, круп, бобовых, плодов ассортимента старинной русской, монастырской, постной и православной кухни. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи.	
	Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования	
	Практическая работа. Адаптация, разработка рецептов супов ассортимента старинной русской, монастырской, постной и ритуальной православной кухни. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	2
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск супов из мяса и рыбы и птицы (по технологической карте), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск супов из овощей, круп, бобовых, плодов (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
Тема 2.2. Приготовление, подготовка традиционных русских солений (15 ч.)	Классификация, ассортимент традиционных русских солений; требования к качеству, пищевая ценность, подача, 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 солений. Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления солений из овощей, грибов, фруктов, бахчевых культур. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения солений. Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры солений. Консервирование, мочение, квашение, засолка в деревянной таре, маринование Правила оформления и отпуска солений, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи. Способы подачи соусов «особо» и «под соусом». Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Варианты	13

	оформления тарелки и блюд горячими соусами.	
	Практическая работа. Адаптация, разработка рецептур солений. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	2
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов старинной русской, монастырской, постной и ритуальной православной кухни (13 ч.)	Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов старинной русской, монастырской, постной и ритуальной православной кухни. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств.	13
	Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов старинной русской, монастырской, постной и ритуальной православной кухни : припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протирание и взбивание горячей массы, томление в русской печи, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, паровая конвекция, глазирование. Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов.	
	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (голубцов с овощной начинкой, икры грибной, овощных котлет, картофеля жаренного с грибами, овощных запеканок, овощей томленных в горшочке, ; ; сморчков со сливками, жареных др.), в том числе постной и ритуальной православной кухни	
	Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий старинной русской, монастырской, постной и ритуальной православной кухни (17 ч.)	Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, злаков. Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд.	11
	Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки каш из круп и бобовых. Приготовление ритуальной кутьи. Приготовление оладьев из дробленых круп. Приготовление запеканок из макаронных изделий. Приготовление гороховой (чечевичной) каши и котлет. Запекание изделий из крупяных масс (запеканки, бабки, манники). Правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара.	
	Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, злаковых, 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	
	Практическое занятие. Адаптация рецептур холодных блюд из круп, бобовых, злаковых, макаронных изделий ассортимента старинной русской, монастырской, постной и ритуальной православной кухни в	2

	соответствии с народными традициями и православными праздниками, изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	Лабораторное занятие. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий ассортимента старинной русской, монастырской, постной и ритуальной православной 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)	4
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, муки старинной русской, монастырской, постной и православной кухни (15 ч.)	Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога старинной русской, монастырской, постной и ритуальной православной кухни. Методы приготовления: варка, жарка яиц. Приготовление яиц вкрутую, всмятку, в мешочек. Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности творога. Правила выбора творога, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из творога: сырников, запеканок. Приготовление творожной пасхи.	9
	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 старинной русской, монастырской, постной и ритуальной православной кухни. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, курника из пресного и слоеного теста, вареников, пельменей. Приготовлений пасхальных куличей. Приготовление хлеба по старинным рецептам (бездрожжевого, с добавками орехов, праздничных караваев) 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	
	Практическое занятие. Адаптация рецептур, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творо-	4

	га, муки старинной русской, монастырской, постной и ритуальной православной 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)	
Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы старинной русской, монастырской, постной и православной кухни (15 ч.)	Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд старинной русской, монастырской, постной и ритуальной православной кухни	9
	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. Комбинирование старинных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы: жарка на сковороде, жарка на вертеле, запекание в русской печи, томление в горшочке, копчение. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы: - рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками), - рыбы, жареной на сковороде, на вертеле - рыбы, тушеной в горшочке и т.д. - запекание рыбы в русской печи (с овощами, фаршированной) - приготовление рыбы под маринадом - приготовление рыбных котлет	
	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы. Выбор посуды для отпуски, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы для отпуски на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	
	Практическое занятие. Разработка рецептов и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	2
Лабораторная работа. Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы старинной русской, монастырской, постной и ритуальной православной 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)	4	
Тема 2.7.	Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов старинной русской и православной	

Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов старинной русской и православной кухни (15 ч.)	кухни . Актуальные направления формирования ассортимента	9
	Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления 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 формования, обвязывания перед тепловой обработкой	
	Старинные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском, томление в печи, запекание поросенка фаршированного, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (котлеты, мясной хлеб), приготовление домашних колбас. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	
	Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса старинной русской и православной кухни 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 отпуски, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуски на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	Практическое занятие 17. Адаптация рецептов горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов старинной русской и православной кухни в соответствии с народными традициями, православными праздниками, изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов старинной русской и православной 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)	4
Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, кролика старинной русской	Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд старинной русской и православной кухни из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при пригото-	9

и православной кухни (15 ч.)	нии данных блюд.	
	Старинные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика: гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленной в горшочке; утки, фаршированной гречневой кашей, жаркого из кролика. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	
	Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, кролика старинной русской и православной кухни : 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, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
	Практическое занятие. Адаптация рецептур блюд из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с народными традициями и православными праздниками, изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы старинной русской и православной 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)	4
Курсовая работа		16
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе		
Тематика занятий: 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. Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе. Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы. Консультации по разработке ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции старинной русской, монастырской, постной и православной кухни с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы. Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам пригото-		16

<p>ления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции. Консультации по разработке практической части курсовой работы: - разработке рецептов, методов приготовления и способов оформления блюд старинной русской, монастырской, постной и православной кухни (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. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников. Защита курсовой работы.</p>	
<p>Примерная тематика курсовой работы: Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса, приготовленных в русской печи Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса методом томления в горшочках Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на вертеле Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов старинной русской, монастырской, постной и ритуальной православной кухни. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы в православный пост. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для народных русских праздников. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для праздничных застолий. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. Ассортимент, приготовление и способы реализации холодных блюд и закусок, салатов из мяса, мясных продуктов, рыбы, овощей и грибов для ресторана русской кухни. Ассортимент, приготовление и способы реализации холодных и горячих десертов, холодных и горячих напитков в русском стиле Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета в русском стиле. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, для обслуживания в монастырских трапезных. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов для православных кафе и ресторанов Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы в православный пост. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы по старинным рецептам. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд постной кухни. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов постной кухни. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы по народным рецептам Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи русских солений Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд старинной русской, монастырской, постной и</p>	

<p>православной кухни. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи хлеба по старинным рецептам Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи пасхальных куличей и караваев. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Пасхального стола Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для русской свадьбы</p>	
<p>Самостоятельная работа при выполнении курсовой работы Виды работ:</p>	
Составление введения (в соответствии с методическими рекомендациями), определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы.	
<p>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;</p>	
<p>Разработка содержания основной части работы: - сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья</p>	
<p>Разработка содержания основной части работы: - сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья, методам, новым видам оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции,</p>	8
Разработка начальных вариантов рецептур блюд	
Провести практические проработки	
<p>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,</p>	
<p>. Разработка практической части курсовой работы: - подбор и обоснование выбора оборудования, посуды, инвентаря, инструментов в соответствии с разрабатываемым фирменным блюдом.</p>	
Разработка компьютерной презентации	
Составление заключения, обоснование выводов по работе. Составление списка использованной литературы и других источников информации.	
<p>Учебная практика по ПМ.06 Виды работ: Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p>	72

Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.

Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.

Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, **холодных блюд и закусок, десертов, напитков** сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных и мучных изделий, закусок, десертов, напитков с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.

Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, холодных блюд и закусок, десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.

Хранение с учетом температуры подачи горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.

Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, холодных блюд и закусок, десертов, напитков старинной русской, монастырской, постной и православной кухни для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.

Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.

Расчет стоимости блюд, кулинарных изделий. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд, кулинарных изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).

<p>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.</p> <p>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</p>	
<p>Производственная практика по ПМ. 06</p>	<p>144</p>
<p>Виды работ: Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд, кулинарных и мучных изделий, закусок старинной русской, монастырской, постной и ритуальной православной кухни в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд, кулинарных изделий, (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и холодных блюд и закусок, десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных и мучных изделий, холодных блюд и закусок, десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, холодных блюд и закусок, десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	<p>384</p>

3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

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

Лаборатория:

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основная литература:

– Андонова Н.И. 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 (4-е изд.) учебник учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования 2020 г. – М. : Издательский центр «Академия»

– Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (3-е изд.) учебник учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования – М. : Издательский центр «Академия»

– Качурин Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (1-е изд.) учебник учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования 2018 г. – М. : Издательский центр «Академия»

Дополнительная литература:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.

4. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

7. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
10. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
11. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
12. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
13. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:
14. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
15. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].
16. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
17. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
21. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
22. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с

23. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 176 с
24. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
25. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
26. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
27. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
28. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
29. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
30. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.
31. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с
32. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 288 с
33. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
34. Похлёбкин В.В. Русская кухня; Эксмо, 2017. -176 с.
35. Зоберн В. Монастырская кухня. Пост и Рождество. Рецепты ; Издательство «Рипол-Классик», 2019. – 255 с.
36. Постные блюда монастырской кухни, Издательство «Клуб семейного досуга», 2019. – 96 с.
37. Богушевский Я. Монастырская кухня, Издательство «Феникс», 2015, - 192 с.

Электронные издания:

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

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.5. ПК 6.6. ПК 6.7. ПК 6.8. ПК 6.9. ПК 6.10. ОК 01-07 ОК 09-11</p>	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 <p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих блюд, ку-</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>линарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; 	
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> – 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 отпуски на вынос 	
	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	

	<p>способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none">– 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.	
--	---	--