

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ)
Колледж технологий и управления

Регистрационный № 24-23/57

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 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

Специальность **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Квалификация **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Уровень ППССЗ **базовая**

Срок освоения ППССЗ **3 г 10 мес**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **412 ч**

Якутск 2024

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с:
- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. №1565.
- Учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ № 24 от 30.05.2024г.

Разработчик(и) РПД Трофимова Анастасия Валерьевна – преподаватель

Председатель ЦК ТиЗ _____  _____ /Местникова М.А./
подпись фамилия, имя, отчество
Протокол заседания ЦК ТиЗ № 10 от « 24 » _____ мая _____ 2024 г.

Директор КТиУ _____  _____ /Яковлева Н.М./
подпись фамилия, имя, отчество
« 24 » _____ мая _____ 2024 г

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	4
2. Результаты освоения профессионального модуля	8
3. Структура и содержание профессионального модуля	10
4. Условия реализации рабочей программы профессионального модуля	28
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)	31

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения примерной программы

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (п. 3.2 в ред. Приказа Минпросвещения России от 03.07.2024 N 464)

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

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

ПК-2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК-2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК-2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

ПК-2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК-2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК-2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК-2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК-2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 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 различ-
--------------------------------	--

	<p>ными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов</p>
уметь	<p>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;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>
знания	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 416 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 416 часов, включая:

аудиторной учебной работы обучающегося – 150 часов (обязательных учебных занятий);

консультация – 2 часа;

учебной и производственной практики – 216 часов;

демонстрационный экзамен – 4 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей,

	в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (п. 3.2 в ред. Приказа Минпросвещения России от 03.07.2024 N 464)

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля Разработка модулей организации и ведения процессов приготовления и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа ⁷
			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 2.1.- 2.8 ОК	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	34	34	6	-	-	-	-
ПК 2.1.- 2.8	Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	148	148	88	20	-	-	-
ПК 2.1-2.8	Учебная и производственная практика	216				72	144	-
	Всего:	416		94	20	72	144	-

⁶ Тематика самостоятельных работ в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

1.1. 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		34
МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		34
Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	<p>Содержание</p> <p>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</p> <p>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>Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе</p> <p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи</p>	10
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	<p>Содержание</p> <p>Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: 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>	10

	<p>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).</p> <p>Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения</p>	
	<p>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</p>	
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p>	<p>2</p>
	<p>Практическое занятие.</p> <p>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)</p>	<p>2</p>
<p>Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</p>	<p>Содержание</p> <p>Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей.</p> <p>Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>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).</p> <p>Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного пита-</p>	<p>6</p>

	ния. 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	6
	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	
	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	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие. Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции	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.		

<p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления различных видов горячей кулинарной продукции.</p> <p>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.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Решение ситуационных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела 1</p>		
<p>Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>		<p>86</p>
<p>МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента</p>		<p>86</p>
<p>Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента</p>	<p>Содержание</p> <p>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</p> <p>Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни</p> <p>Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи.</p> <p>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.</p> <p>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.)</p> <p>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</p> <p>Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), шей сучочных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи</p> <p>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</p>	<p>14</p>

	для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	10
	Практическая работа. Адаптация, разработка рецептов супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	2
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских, брендовых супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	<p>Содержание</p> <p>Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов.</p> <p>Правила соусной композиции</p> <p>Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, ячно-масляных, овощных, сырных соусов.</p> <p>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, ячно-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.</p> <p>Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демиглас и др.; - масляных, ячно-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарнъез, шорон, ячного сладкого и др.; 	8

	<ul style="list-style-type: none"> - соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных; - соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов 	
	Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска.	
	Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи. Способы подачи соусов «особо» и «под соусом». Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2
	Практическая работа. Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	2
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложно-го ассортимента	Содержание	6
	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.	
	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, техники молекулярной кухни, су-вида, витаминизация, компрессии продуктов. 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 (овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соте, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататюя, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-порей фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленных 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	

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	Содержание	10
	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.	
	Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков. Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова. Приготовление оладьев из дробленых круп. Приготовление поленты. Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов). Правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса.	
	Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, 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	
	Тематика практических, лабораторных занятий	6
	Практическое занятие. Адаптация рецептов холодных блюд из круп, бобовых, проращенного 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
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	Содержание	8
	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. Методы приготовления: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом). Классификация, основные характеристики,	

	пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, 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.	
	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 слоено-го 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	
	Тематика практических, лабораторных занятий	6
	Практическое занятие. Адаптация рецептов 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.	2
	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), организации своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4
Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья слож-	Содержание	8
	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	

ного ассортимента	<p>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 различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковородке, 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.</p>	
	<p>Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками), - рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней); - рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке; - рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге; - рыбы, тушеной в горшочке и т.д. 	
	<p>Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы.</p>	
	<p>Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др. Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразных соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности</p>	
	<p>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</p>	
	<p>Тематика практических, лабораторных занятий</p>	6
<p>Практическое занятие. Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН</p>	2	
<p>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 своевремен-</p>	4	

	ная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	
Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, за-кусоч из мяса, мясных продуктов сложного ас- сортимента	Содержание	
	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	
	Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	8
	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).	
Тематика практических занятий	6	
Практическое занятие 17. Адаптация рецептов горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	
Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, заку-	4	

	сок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	
Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	Содержание	
	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. 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 приготовлении данных блюд.	8
	Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленной 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, жаренной целиком; 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.	
	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	
	Тематика практических и лабораторных занятий	6
Практическое занятие. Адаптация рецептов 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.	2	
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 про-	4	

	дукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	
<p>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 		-
Курсовая работа		20
<p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе</p> <p>Тематика занятий:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 приго- 		20

<p>товления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции</p> <p>5. Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции.</p> <p>6. Консультации по разработке практической части курсовой работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработке рецептур, методов приготовления и способов оформления фирменного блюда сложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы), - разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической работы. <p>Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников.</p> <p>Защита курсовой работы.</p>	
<p>Примерная тематика курсовой работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 	

<p>19. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю.</p> <p>20. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни.</p> <p>21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни.</p> <p>22. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни</p> <p>23. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря.</p> <p>24. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента.</p> <p>25. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке».</p> <p>26. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента.</p> <p>27. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента.</p> <p>28. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола</p> <p>29. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания.</p> <p>30. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя.</p> <p>31. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостя.</p> <p>32. Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».</p>	
<p>Самостоятельная работа при выполнении курсовой работы Виды работ:</p>	
<p>Составление введения (в соответствии с методическими рекомендациями), определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы.</p>	<p>8</p>
<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>	
<p>Разработка начальных вариантов рецептур блюд</p>	
<p>Провести практические проработки</p>	

<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>	
<p>Разработка компьютерной презентации</p>	
<p>Составление заключения, обоснование выводов по работе. Составление списка использованной литературы и других источников информации.</p>	
<p>Учебная практика по ПМ.02 Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 	72

<ol style="list-style-type: none"> 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 рецептов 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: 21. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты 	
<p>Производственная практика по ПМ. 02 Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 	144

<p>соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 	
Всего	416

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1. Материально-техническое обеспечение

№ п\п	Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	<p>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</p> <p>МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> <p>МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>	<p>Кабинет №2.216 Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков). Кабинет №91 – 68,8 м²</p> <p>677007 Республика Саха (Якутия), г. Якутск, ш. Сергеляхское, 3 км, д.3, литер А, 2 этаж, ауд. № 91</p>	<p>Оборудование:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) проектор BENG-1 шт.(переносной) 2) ноутбук Lenovo - 1 шт. 3) стол производственный – 10шт, 4) подставка нержавеющая под параконвектомат – 1шт, 5) параконвектомат – 1шт; 6) весы настольные электронные – 3 шт; 7) плита индукционная (1 конфорочная) – 3 шт, 8) планетарный миксер – 3 шт, 9) шкаф холодильный – 3 шт, 10) стеллаж 4 – уровневый – 4 шт; 11) моечная ванна – 6шт; 12) рассточечный шкаф – 1шт. <p>инвентарь: гастроемкость GN 1/1,1/2,1/4, набор кастрюль, сотейник с ручкой, сковорода, сковородас двумя ручками, гриль сковорода, набора разделочных досок (желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая), венчик, миска, таз пластмассовый, миска нерж сталь 21см, миска коническая нерж сталь 2,5 24см, миска нерж сталь 22см ммиска нерж сталь 20см, миска нерж сталь 18см, миска нерж сталь 16см, нож филейный гибкий 16см, нож для рыбы гибкий 17см, нож поварской 20см, нож для очистки овощей 8см, терка. сито с ручкой нерж сталь 25см, скалка металлическая, силиконовые кисти, силиконовые лопатки, нож для пиццы, половники на 250мл и на 500мл, ножницы, тарелка белая глубокая, тарелка белая плоская, корзина для мусора.</p> <p>Учебная мебель: рабочее место преподавателя.</p>

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

№	Наименование	Авторы	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
						В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Организация производства в 2 ч. Часть 1	Иванов И.Н.	2024	1	3	ЭБС Юрайт	ЭБС Юрайт
2	Организация производства в 2 ч. Часть 2	Иванов И.Н.	2024	1	3	ЭБС Юрайт	ЭБС Юрайт

Дополнительная литература:

№	Наименование	Авторы	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
						В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Технология продукции общественного питания	О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова	2024	1	3-4	ЭБС Юрайт	ЭБС Юрайт
2	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий:	Н.Э.Харченко	2014	1	3-4	25	-

Перечень электронных ресурсов:

№	Наименование
Э1	Сайт Научной библиотеки ФГБОУ Арктический ГАТУ: https://agatu.ru/nauchnaya-biblioteka/
Э2	Электронная обучающая оболочка на сайте ФГБОУ Арктический ГАТУ: Moodle, https://sdo.agatu.ru/

4.3. Организация образовательного процесса

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной учебной работы по освоению программе подготовки специалистов среднего звена.

При изучении данного модуля необходимо постоянно обращать внимание на то, как практические навыки и изученный теоретический материал могут быть использованы в будущей практической деятельности. При выборе методов обучения предпочтение следует отдавать тем, которые способствуют лучшему установлению контакта с обучающимися и лучшему усвоению ими материала.

В целях реализации компетентного подхода в образовательном процессе предусматривается использование активных и интерактивных форм проведения занятий (деловых игр, разбора конкретных ситуаций и т.п.) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Учебная практика организуется концентрированно и проводится в лаборатории программирования и баз данных.

Производственная практика (по профилю специальности) проходит концентрированно на предприятиях и в организациях, производственная деятельность которых соответствует программе модуля и позволяет сформировать профессиональные компетенции студентов в соответствии с индивидуальными образовательными траекториями.

Задачами учебной практики являются: подготовка студентов к осознанному и углубленному изучению вида профессиональной деятельности в рамках профессионального модуля, привитие им практических профессиональных умений по специальности.

Освоению данного модуля предшествует изучение общепрофессиональных дисциплин: архитектура аппаратных средств, информационные технологии, операционные системы и среды, основы проектирования баз данных.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: «Технология разработки и защиты баз данных» - наличие высшего образования, соответствующее профилю модуля. Прохождение курсов повышения квалификации не реже 1 раза в 5 лет и стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для руководителей практики (по профилю специальности, преддипломной) Эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии 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 08-09	<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</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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, заказа; – 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 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

Лист изменений и дополнений общих компетенций
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело,
квалификация специалист по поварскому и кондитерскому делу

Актуализированы новые общие компетенции приказ Минпросвещения России от 03.07.2024 №464 по специальности 09.02.07 Информационные системы и программирование, квалификация специалист по поварскому и кондитерскому делу:

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках (п. 3.2 в ред. Приказа Минпросвещения России от 03.07.2024 N 464).

Председатель МК КТиУ



Ваганова В.Г.

Протокол заседания МК КТиУ от «06» сентября 2024 г. № 1.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»
Колледж технологий и управления

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по профессиональному модулю

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

Якутск 2024 г.

Фонд оценочных средств профессионального модуля разработан в соответствии с:
- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09.12.2016г.
- Учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ №24 от 30.05.2024г.

Разработчик(и) ФОС Трофимова Анастасия Валерьевна– преподаватель

Фонд оценочных средств учебной дисциплины 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 одобрен на цикловой комиссии технологий и зоотехнии от « 24 » мая 2024 Протокол № 10

Председатель ЦК ТиЗ _____



подпись

/Местникова М.А./
фамилия, имя, отчество

Фонд оценочных средств учебной дисциплины рассмотрен и рекомендован к использованию в учебном процессе на заседании методической комиссии Колледжа технологий и управления по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Председатель методической комиссии КТиУ _____



подпись

/Сивцева Е.И./
фамилия, имя, отчество

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 и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (п. 3.2 в ред. Приказа Минпросвещения России от 03.07.2024 N 464)

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практиче ский опыт	<p>разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>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</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче</p>
-----------------------------------	--

	<p>горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов</p>
уметь	<p>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;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,</p> <p>весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p>

<p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12

ПАСПОРТ

ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Приобретенный практический опыт, освоенные умения, усвоенные знания	Результаты обучения ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Наименование раздела, МДК, темы,	Уровень освоения	Наименование контрольно - оценочного средства	
					Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1	2		3	4	5	6
<p>иметь практический опыт в: разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>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 1. – ОК 9.</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: – 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</p>	<p>МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки и к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции и сложного приготовления Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки и к реализации</p>	<p>2</p>	<p>- Вопросы для устного (письменного) опроса по теме/разделу - Тестовые задания по темам, Практические занятия (отчет), Самостоятельная работа (реферат, доклад, сообщение, технологические и калькуляционные карты, работа со сборником рецептур),</p>	<p>Экзаменационные билеты для устного экзамена по МДК 02.01, МДК 02.02 Зачет (с оценкой) по учебной и производственной практике; Экзамен (по модулю) Курсовая работа</p>

<p>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; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов</p> <p>уметь: 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; обеспечивать наличие,</p>		<p>между подчиненными в их квалификации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 - Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих блюд и закусок - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; 	<p>и горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</p> <p>Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</p> <p>Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции и сложного ассортимента</p> <p>МДК 02.02. Процессы приготовления и</p>			
---	--	---	--	--	--	--

<p>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 изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости</p>		<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>подготовку и к реализации горячей кулинарной продукции и сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации</p>			
---	--	--	--	--	--	--

<p>основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p> <p>знать: 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 изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том</p>		<p>готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>и горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.5. Приготовление, подготовка как реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса,</p>			
--	--	---	--	--	--	--

<p>числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; 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 изделий и закусок</p>		<p>особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>мясных продуктов в сложного ассортимента Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</p>			
--	--	--	--	--	--	--

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

2.1. Материально-техническое обеспечение

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	<p>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</p> <p>МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> <p>МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>	<p>Кабинет №2.216 Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков). Кабинет №91 – 68,8 м²</p> <p>677007 Республика Саха (Якутия), г. Якутск, ш. Сергеляхское, 3 км, д.3, литер А, 2 этаж, ауд. № 91</p>	<p>Оборудование:</p> <p>1) проектор BENG-1 шт.(переносной) 2) ноутбук Lenovo - 1 шт. 3) стол производственный – 10шт, 4) подставка нержавеющая под параконвектомат – 1шт, 5) параконвектомат – 1шт; 6) весы настольные электронные – 3 шт; 7) плита индукционная (1 конфорочная) – 3 шт, 8) планетарный миксер – 3 шт, 9) шкаф холодильный – 3 шт, 10) стеллаж 4 – уровневый – 4 шт; 11) моечная ванна – бшт; 12) рассточечный шкаф – 1шт.</p> <p>инвентарь: гастроемкость GN 1/1,1/2,1/4, набор кастрюль, сотейник с ручкой, сковорода, сковородас двумя ручками, гриль сковорода, набора разделочных досок (желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая), венчик, миска, таз пластмассовый, миска нерж сталь 21см, миска коническая нерж сталь 2,5 24см, миска нерж сталь 22см ммиска нерж сталь 20см, миска нерж сталь 18см, миска нерж сталь 16см, нож филейный гибкий 16см, нож для рыбы гибкий 17см, нож поварской 20см, нож для очистки овощей 8см, терка. сито с ручкой нерж сталь 25см, скалка металлическая, силиконовые кисти, силиконовые лопатки, нож для пиццы, половники на 250мл и на 500мл, ножницы, тарелка белая глубокая, тарелка белая плоская, корзина для мусора.</p> <p>Учебная мебель: рабочее место преподавателя.</p>

2.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

№	Наименование	Авторы	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
						В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Организация производств 2 ч. Часть 1	Иванов И.Н.	2024	1	3	ЭБС Юрайт	ЭБС Юрайт
2	Организация производства в 2 ч. Часть 2	Иванов И.Н.	2024	1	3	ЭБС Юрайт	ЭБС Юрайт

Дополнительная литература:

№	Наименование	Авторы	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
						В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Технология продукции общественного питания	О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова	2024	1	3	ЭБС Юрайт	ЭБС Юрайт
2	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий:	М.П.Могильный	2024	1	3	25	-

Перечень электронных ресурсов:

№	Наименование
Э1	Сайт Научной библиотеки ФГБОУ Арктический ГАТУ: https://agatu.ru/nauchnaya-biblioteka/
Э2	Электронная обучающая оболочка на сайте ФГБОУ Арктический ГАТУ: Moodle, https://sdo.agatu.ru/
Э3	Доступ к электронному ресурсу издательства «ЮРАИТ», договор на оказание услуг по предоставлению доступа к ЭБС

2.3. Организация образовательного процесса

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной учебной работы по освоению программе подготовки специалистов среднего звена.

При изучении данного модуля необходимо постоянно обращать внимание на то, как практические навыки и изученный теоретический материал могут быть использованы в будущей практической деятельности. При выборе методов обучения предпочтение следует отдавать тем, которые способствуют лучшему установлению контакта с обучающимися и лучшему усвоению ими материала.

В целях реализации компетентного подхода в образовательном процессе предусматривается использование активных и интерактивных форм проведения занятий (деловых игр, разбора конкретных ситуаций и т.п.) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Учебная практика организуется концентрированно и проводится в лаборатории программирования и баз данных.

Производственная практика (по профилю специальности) проходит концентрированно на предприятиях и в организациях, производственная деятельность которых соответствует программе модуля и позволяет сформировать профессиональные компетенции студентов в соответствии с индивидуальными образовательными траекториями.

Задачами учебной практики являются: подготовка студентов к осознанному и углубленному изучению вида профессиональной деятельности в рамках профессионального модуля, привитие им практических профессиональных умений по специальности.

Освоению данного модуля предшествует изучение общепрофессиональных дисциплин: архитектура аппаратных средств, информационные технологии, операционные системы и среды, основы проектирования баз данных.

2.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: «Технология разработки и защиты баз данных» - наличие высшего образования, соответствующее профилю модуля. Прохождение курсов повышения квалификации не реже 1 раза в 5 лет и стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для руководителей практики (по профилю специальности, преддипломной) Эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

3. Общие положения

Фонд оценочных средств по профессиональному модулю (ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

ФОС по профессиональному модулю включает контрольно-оценочные средства (КОС) для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме тестов и экзаменов.

КОС разработаны в соответствии с образовательной программой по специальности СПО 43.02.15 поварское и кондитерское дело программы профессионального модуля ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

**Перечень оценочных средств
для текущего контроля знаний, умений обучающихся
по профессиональному модулю**

ПМ01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

№ п/п	Наименование КОС	Краткая характеристика оценочного средства	Материалы для представления в ФОС
1	Вопросы для устного (письменного) опроса теме, разделу ПМ		Перечень вопросов по темам
2	Тест по теме, разделу ПМ	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Тест по темам
3	Практические занятия	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач или заданий.	Методические рекомендации по выполнению практических занятий
4	Самостоятельная работа (реферат, доклад, сообщение, технологические карты, схемы, калькуляционные карты)	Реферат - продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы
		Доклад, сообщение - продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	
		Технологические карты, технологические схемы, калькуляционные карты	

**Перечень оценочных средств
для промежуточной аттестации обучающихся
по профессиональному модулю**

ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

№ п/п	Наименование КОС	Краткая характеристика оценочного средства	Материалы для представления в ФОС
1	Экзаменационные билеты для устного (письменного) экзамена по МДК01.01 и МДК01.02		Утвержденный комплект экзаменационных билетов для устного (письменного) экзамена по МДК
2	Аттестационный лист по учебной практике		перечень выполняемых работ на зачете по учебной практике
3	Материалы для зачета (с оценкой)		Тестовые задания для зачеты (с оценкой)
4	Отчет по производственной практике и аттестационный лист по производственной практике		перечень выполняемых работ на зачете по производственной практике, требования к структуре и содержанию отчета
5	Экзамен (по модулю)		КОС

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»
Колледж технологий и управления
Цикловая комиссия технологии и зоотехнии

Контрольно – оценочные средства для текущего контроля

ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Преподаватель: Трофимова А.В.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»
Колледж технологий и управления
Цикловая комиссия технологии и зоотехнии

**Перечень вопросов для устного (письменного) опроса по теме
междисциплинарного курса**

ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Преподаватель: Трофимова А.В.

Пояснительная записка

Комплект вопросов для устного или письменного опроса составлен для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

Вопросы составлены для МДК. 02. 01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд МДК 02. 02 ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

Критерии оценки:

-оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если логично изложил содержание своего ответа на вопрос, правильно использовал научную терминологию в контексте ответа;

-оценка «хорошо» ставится, если обучающийся допустил малозначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание вопроса, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения.

-оценка «удовлетворительно» ставится, если в ответе допущены значительные ошибки, или в нем не раскрыты некоторые существенные аспекты содержания, или экзаменуемый не смог показать необходимые умения.

-оценка «неудовлетворительно» ставится, если в ответе допущены значительные ошибки, свидетельствующие о недостаточном уровне подготовки обучающегося.

Перечень вопросов для устного или письменного опроса

ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

Супы

1. В чем состоит пищевая ценность супов?
2. Приведите классификацию супов. Каковы правила их приготовления?
3. Каковы особенности приготовления костного бульона?
4. Какие особенности приготовления мясо-костного бульона вам известны?
5. В чем особенности приготовления рыбного бульона?
6. Имеются ли особенности приготовления концентрированных бульонов?
7. Какова последовательность технологических операций при приготовлении заправочных супов? Каков их ассортимент?
8. Назовите основные отличительные признаки, характерные для борщей, щей и рассольников.
9. Назовите основные отличительные признаки, характерные для солянок, овощных супов, а также супов с макаронными изделиями, крупой и бобовыми.
10. Какова последовательность технологических операций при приготовлении молочных супов? Каков их ассортимент?
11. Расскажите о последовательности технологических операций при приготовлении сладких супов и ассортименте сладких супов.
12. Какова последовательность технологических операций при приготовлении холодных супов? Каков их ассортимент?
13. Расскажите о последовательности технологических операций при приготовлении супов-пюре, отдельных компонентов и ассортименте супов-пюре.
14. Каково основное отличие прозрачных супов от всех остальных? Каковы особенности технологии приготовления прозрачных супов и их ассортимент?
15. Как приготовить гарнир для прозрачного супа?
16. В чем состоят требования к качеству супов и их хранению?
17. Как провести органолептический анализ (бракераж) супов?
18. Каковы особенности приготовления супов из полуфабрикатов?
19. Расскажите о назначении, принципе действия и правилах эксплуатации устройства электрического варочного УЭВ-40.
20. Дайте описание организации работы супового отделения горячего цеха, оснащения оборудования, посуды, инвентаря и инструментов.
21. В чем заключаются санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд?
22. Как осуществляется санитарный контроль качества готовой пищи на предприятиях общественного питания?
23. Как осуществляются санитарные требования к транспортированию и хранению супов?

Блюда из рыбы

1. Опишите способы тепловой обработки рыбы. Каковы факторы, влияющие на выбор способа тепловой обработки рыбы?
2. Охарактеризуйте особенности приготовления блюд из вареной рыбы {виды рыб, полуфабрикаты, температура варки, время варки, гарниры и соусы к отварной рыбе, оформление).
3. Каковы ассортимент блюд из вареной рыбы и требования к их качеству и хранению?
4. Какие химические изменения происходят с рыбой при варке? Каково их влияние на пищевую ценность и внешние характеристики продуктов?
5. Охарактеризуйте особенности приготовления блюд из рыбы, жаренной основным способом (виды рыб, полуфабрикаты, температура, продолжительность жаренья, гарниры и соусы к рыбе жареной, оформление).
6. Каковы ассортимент блюд из рыбы, жаренной основным способом, требования к их качеству и хранению?
7. Охарактеризуйте особенности приготовления блюд из рыбы, жаренной во фритюре (виды рыб, полуфабрикаты, температура и продолжительность жаренья, гарниры и соусы к рыбе жареной, оформление).
8. Каковы ассортимент блюд из рыбы, жаренной во фритюре, требования к их качеству и хранению?
9. Охарактеризуйте особенности тушения рыбы (виды рыб, полуфабрикаты, температура и продолжительность тепловой обработки, гарниры и соусы к рыбе тушеной, оформление).
10. Каковы ассортимент блюд из рыбы тушеной?
11. Каковы особенности запекания рыбы (виды рыб, полуфабрикаты, температура и время запекания, гарниры и соусы к рыбе запеченной, оформление), ассортимент блюд из запеченной рыбы и требования к качеству и хранению?
12. Охарактеризуйте особенности приготовления блюд из рыбной котлетной массы (виды рыб, полуфабрикаты, температура и продолжительность тепловой обработки, гарниры и соусы,
13. Каковы ассортимент блюд из рыбной котлетной массы, требования к ее качеству и хранению?
14. Как провести органолептический анализ (бракераж) блюд из рыбы?
15. Охарактеризуйте известные вам блюда из морепродуктов.
16. Каковы назначение, принцип действия, правила эксплуатации аппарата пароварочного электрического секционного модульного АПЭСМ-2?
17. Каковы назначение, принцип действия и правила эксплуатации сковороды СЭ-1?
18. Каковы назначение, принцип действия, правила эксплуатации плиты электрической мармитной ПЭМ-5?
19. Опишите оборудование, посуду и инвентарь, применяемые при приготовлении блюд из рыбы.
20. В чем заключаются санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд из рыбы?
21. Как осуществить санитарный контроль качества готовой пищи?

22. В чем заключаются санитарные требования к транспортировке и хранению блюд из рыбы?

Блюда из мяса

1. Какие изменения происходят с белковыми структурами мяса и мясных продуктов при тепловой обработке? Каково их влияние на пищевую ценность и внешние характеристики продуктов?
2. Опишите процесс маринования мяса. Какие компоненты используются для маринада и каково их назначение? Какие измерения происходят в продуктах при мариновании мяса? Каково их влияние на пищевую ценность и внешние характеристики продуктов?
3. Как изменяются витамины, жиры и экстрактивные вещества мяса и мясных продуктов при тепловой обработке? Каково их влияние на пищевую ценность и внешние характеристики продуктов?
4. Каковы особенности варки мяса крупным куском? Какой ассортимент блюд из вареного мяса крупным куском можно предложить? Какие гарниры и соусы можно рекомендовать к этим мясным блюдам?
5. От чего зависит количество выделяемых из мяса при варке растворимых веществ?
6. Расскажите об особенностях жаренья мяса крупными кусками, об ассортименте блюд из него. Как правильно подобрать к нему гарниры и соусы? Каковы способы подачи таких блюд?
7. Каковы особенности тушения мяса крупными кусками, ассортимент блюд из него, рекомендуемые гарниры и соусы?
8. Каковы особенности тушения мяса порционными и мелкими кусками, ассортимент блюд из него и рекомендуемые гарниры и соусы?
9. Как осуществить органолептический анализ (бракераж) блюд из мяса?
10. Каковы назначение, принцип действия и правила эксплуатации аппарата пароварочного электрического АПЭ-0,23А?
11. Каковы назначение, принцип действия и правила эксплуатации сосисковарки СНЭ-15?
12. Каковы назначение, принцип действия и правила эксплуатации сковороды электрической секционной модулированной типа СЭСМ-0,2?
13. Каковы назначение, принцип действия и правила эксплуатации кипятильника непрерывного действия КНЭ-25?
14. Опишите оборудование, посуду и инвентарь, применяемые при приготовлении блюд из мяса.
15. В чем заключаются санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд?
16. Как осуществить санитарный контроль качества готовой пищи?
17. Каковы санитарные требования к реализации готовой пищи и обслуживанию посетителей?

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования

«Арктический государственный агротехнологический университет»
Колледж технологий и управления
Цикловая комиссия технологии и зоотехнии

**Комплект тестовых заданий
по теме междисциплинарного курса**

ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Преподаватель: Трофимова А.В.

Пояснительная записка

Комплект тестовых заданий составлен для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по ПМ 02. Организация и ведение процессов

приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Тест составлен для тем:

МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления

Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептов горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента

МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента

Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента

Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента

Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента

Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

Объем учебного материала, вошедшего в тест, включает 12 тем.

Критерии оценки выполнения заданий в тестовой форме:

"5" (отлично) - 90-100% правильных ответов;

"4" (хорошо) - 70-80% правильных ответов;

"3" (удовлетворительно) - 30-60% правильных ответов;

"2" (неудовлетворительно) - 30% и менее правильных ответов.

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования**

«Арктический государственный агротехнологический университет»

Колледж технологий и управления
Цикловая комиссия технологии и зоотехнии

**Методические рекомендации
по выполнению самостоятельной (внеаудиторной) работы**

Преподаватель: Трофимова А.В.

Введение

Эффективная подготовка специалистов среднего звена, квалифицированных рабочих, служащих осуществляется благодаря сочетанию теоретического и практического компонентов, связующим

звеном между которыми является самостоятельная работа. Самостоятельная работа направлена на систематизацию, закрепление и расширение теоретических знаний и формирование общих и профессиональных компетенций. Её реализация осуществляется на всех этапах обучения, поэтому она может быть как аудиторной, так и внеаудиторной.

Аудиторная самостоятельная работа предполагает выполнение заданий непосредственно во время занятий, а внеаудиторная самостоятельная работа предполагает выполнение заданий преподавателя обучающимися во внеаудиторное время, но без непосредственного участия преподавателя.

Разнообразие видов аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы позволяет расширить спектр заданий процесса профессиональной подготовки.

Аудиторная самостоятельная работа в профессиональной образовательной организации представлена такими видами как конспектирование учебного материала; работа с учебниками, пособиями, справочной литературой, обращение к материалам сети Интернет; графическое представление учебного материала в форме технологических или инструктивных карт, графиков, схем.

Внеаудиторная самостоятельная работа может быть представлена такими видами как работа с учебной и дополнительной литературой, предлагаемой преподавателем, подготовка реферата (доклада, презентации) по дисциплине, выполнение комплексного домашнего задания, подготовка эссе, решение отдельных задач, выполнение графических заданий, подготовка к лабораторно-практическим работам, подготовка к проведению контрольных мероприятий, выполнение курсовых работ.

Виды самостоятельной (внеаудиторной) работы по темам

Наименование темы	Вид самостоятельной (внеаудиторной) работы	Количество часов на выполнение с/р
--------------------------	---	---

<p>МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления</p> <p>Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</p>	<p>Работа с технико-эксплуатационной документацией.</p> <p>Оценка эксплуатационных характеристик различных типов машин и аппаратов.</p> <p>Подготовка сообщений и рефератов по новому оборудованию.</p> <p>Составление схемы размещения оборудования в горячем цехе.</p> <p>Решение ситуационных задач: оценка эксплуатационных характеристик различных типов машин и аппаратов.</p>	<p>10</p>
<p>Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</p> <p>Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента</p> <p>МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента</p>	<p>Работа со сборником рецептур, справочной литературой; составление таблиц, схем, алгоритмов;</p> <p>Решение технологических задач.</p> <p>Составление таблиц «Сравнительный анализ пищевой ценности различных блюд и закусок»;</p> <p>Составление таблиц «Требования к качеству горячих блюд, кулинарных изделий и закусок; сроки реализации»;</p> <p>Расчет сырья, определение количества порций;</p> <p>Составление алгоритмов, схем по приготовлению горячих блюд и закусок.</p>	<p>10</p>
<p>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента</p>	<p>Работа со сборником рецептур, справочной литературой;</p> <p>Составление таблиц, схем, алгоритмов;</p> <p>Решение технологических задач</p> <p>Составление таблиц «Сравнительный анализ пищевой ценности блюд из рыбы и морепродуктов»</p> <p>Составление таблиц «Требования к качеству блюд из рыбы; сроки реализации»;</p> <p>Расчет сырья, определение количества порций;</p> <p>Составление алгоритмов, схем по приготовлению и реализации блюд рыбы и морепродуктов.</p>	<p>16</p>

<p>Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</p>	<p>Работа со сборником рецептур, справочной литературой.</p> <p>Составление таблиц, схем, алгоритмов;</p> <p>Решение технологических задач</p> <p>Составление таблиц «Сравнительный анализ пищевой ценности горячих блюд из мяса и дичи»</p> <p>Составление таблиц «Требования к качеству горячих блюд из мяса, дичи; сроки реализации»;</p> <p>Расчет сырья, определение количества порций, изготавливаемых из заданного количества сырья и п/ф;</p> <p>Составление алгоритмов, схем по приготовлению и реализации горячих блюд из мяса и дичи.</p>	<p>16</p>
	<p>Работа со сборником рецептур, справочной литературой;</p> <p>Составление таблиц, схем, алгоритмов;</p> <p>Решение технологических задач</p> <p>Составление таблиц «Требования к качеству горячих блюд птицы; сроки реализации».</p>	<p>4</p>

самостоятельной работы

Реферат - (нем. Referat- докладываю) краткое изложение (перед аудиторией или в письменной форме) содержания книги, статьи, рассмотрения различных источников информации и т.д.

Выбор темы реферата.

Предлагается преподавателем или выбирается самостоятельно обучаемым.

Поиск информации.

Если обучающемуся выдана только тема реферата, то поиски информации необходимо осуществлять в учебных и справочных источниках, энциклопедиях по основным (ключевым словам).

Отбор материала.

Следует выбрать наиболее важный материал, который отображает основные теоретические сведения по тематике реферата. Можно использовать обобщающие таблицы, схемы, диаграммы, графики, рисунки, чертежи и другие иллюстративные материалы.

Отобранный материал следует систематизировать, структурировать, построить в логической последовательности. Для этого необходимо составить план, который включает такие элементы как:

1. Введение.
2. Основная часть (не менее 2 пунктов реферата).
3. Выводы.
4. Приложения (в случае необходимости).
5. Список использованной литературы.

Создание реферата.

Во *введении* должны быть раскрыты цель и основные задачи данной реферативной работы.

В *основной части* должны быть последовательно раскрыты задачи реферата. При этом предлагается в первом пункте представить теоретические моменты по теме реферата. Во *втором пункте* практические моменты по теме реферата (последовательность осуществления действий, форма представления продукта деятельности, графики изменения деятельности).

В *заключении* необходимо продемонстрировать насколько решены поставленные задачи (во введении реферата).

В *приложениях* необходимо представить средства, которые позволяют визуализировать теоретические сведения (рисунки, графики, последовательность действий, фотографии).

Пункт реферата *список использованной литературы* должен содержать информацию об источниках, которые использовались при написании реферата.

Правила оформления и защиты реферата. Реферат должен иметь титульную страницу, содержание, изложение основного материала, выводы, приложения (при необходимости), список использованной литературы.

Объем реферата составляет - 7-15 листов печатного текста, согласно следующих параметров: шрифт Times New Roman, 14 кегль, междустрочный интервал - 1,5 см; поля - 1,5 см; левое поле - 2 см.

Защита реферата представляет собой краткое, сжатое изложение самых основных положений, интересных и новых фактов, сделанных выводов. Для представления реферата необходимо подготовить сообщение, доклад продолжительностью до 5 минут.

После представления реферата обучающиеся и преподаватель могут задавать вопросы, которые у них возникли.

Оценивание реферата. Оценивается самостоятельная работа по подготовке и защите реферата в пределах 3-5 баллов.

5 баллов - реферат содержит не только теоретические сведения, но и практическую информацию по особенностям выполнения действий, представления продукта деятельности; подготовленный по реферату доклад, раскрывает и теоретические и практические вопросы;

4 балла - реферат содержит и теоретические и практические сведения, однако в докладе представляются только теоретические (практические) сведения

3 балла - реферат представлен теоретической и практической информацией, доклад по реферату не представлен.

2 балла - содержание реферата не соответствует его теме.

Творческие домашние задания - одна из форм самостоятельной работы обучающихся, способствующая углублению знаний, выработке устойчивых навыков самостоятельной работы. По данной теме предусмотрено выполнение заданий креативного типа:

1. Составление - составить словарь, кроссворд, викторину и т.д.
2. Изготовление - изготовить видеоролик, презентацию.

Рекомендации по подготовки к зачету (с оценкой).

Изучение многих дисциплин завершается зачетом (с оценкой).

Подготовка к зачету(с оценкой) включает в себя:

- самостоятельную работу в ходе изучения дисциплины;
- непосредственную подготовку в дни, предшествующие зачету(с оценкой),
- подготовку ответов на вопросы зачета(с оценкой).

Основным источником подготовки к зачету является конспект лекций, где учебный материал дается в систематизированном виде.

Вопросы к зачету приводятся в комплекте оценочных средств по дисциплине.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»
Колледж технологий и управления
Цикловая комиссия технологии и зоотехнии

**Экзаменационный материал
по междисциплинарному курсу**

ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Преподаватель: Трофимова А.В.

Пояснительная записка

Экзаменационный материал составлен для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Цели экзамена проверка уровня освоения теоретического материала по междисциплинарному курсу, проверка освоения общих и профессиональных компетенций, навыков практического опыта.

Критерии оценки:

-оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если логично изложил содержание своего ответа на вопрос, правильно использовал научную терминологию в контексте ответа;

-оценка «хорошо» ставится, если экзаменуемый допустил малозначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание вопроса, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения.

-оценка «удовлетворительно» ставится, если в ответе допущены значительные ошибки, или в нем не раскрыты некоторые существенные аспекты содержания, или экзаменуемый не смог показать необходимые умения.

-оценка «неудовлетворительно» ставится, если в ответе допущены значительные ошибки, свидетельствующие о недостаточном уровне подготовки обучающегося.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»
Колледж технологий и управления
Цикловая комиссия технологии и зоотехнии

Курс: _____

Наименование МДК: _____

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1

- 1.
- 2.
- 3.

Председатель цикловой комиссии

(наименование комиссии)
_____ / _____ /

Протокол № ___ от « ___ » _____ 20__ г.

Преподаватель _____
(подпись) (Ф.И.О)

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»
Колледж технологий и управления
Цикловая комиссия технологии и зоотехнии

**Материалы для проведения зачета (с оценкой)
по учебной практике**

**ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к
реализации полуфабрикатов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
сложного ассортимента**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Пояснительная записка

Комплект ситуационных заданий составлен для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Виды выполняемых работ на учебной практике:

- Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
 - Осуществлять обработку, подготовку п/ф из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, дичи для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
 - Проводить приготовление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
 - Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- Объем учебной практики составляет 72 часа.

Критерии оценки выполнения заданий по учебной практике:

Предметом оценки по учебной практике является:

Приобретение практического опыта:

- разработка ассортимента горячих блюд из мяса, рыбы и птицы;
- расчет массы мяса, рыбы и птицы для изготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- организация технологического процесса приготовления горячих блюд мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- приготовление горячих блюд из мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроль качества и безопасности, бракераж готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

Освоение общих и профессиональных компетенций:

Результат освоения профессиональных компетенций ПК 2.1 – ПК 2.8, на основе приобретенного практического опыта организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента определяется по каждой компетенции:

- правильность определения качества сырья, продукции, п/ф, готовых блюд, по органолептической оценке, в соответствии с требованиями к качеству;
- соответствие способа приготовления и оформления готовых горячих блюд в соответствии с технологической документацией;
- соответствие выбора оборудования и подбора посуды и инвентаря технологическим требованиям, и его эксплуатация в соответствии с инструкцией по охране труда.

- соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (Сборники рецептов, технологические карты)
- правильность проведения бракеража на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации (технологические карты);

Контроль и оценка по учебной практике проводится по результатам проверочной работы и аттестационного листа-характеристики по учебной практике. В документе отражаются освоенные профессиональные компетенции, виды работ по каждой компетенции, выполненных на учебной практике, их объем и качество выполнения, дается характеристика деятельности обучающегося в процессе освоения профессиональных и общих компетенций по организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Тестовые задания включают 20 вопросов.

1. Какова продолжительность варки бульона из сельскохозяйственной птицы?

Выберите один правильный ответ

- a) 0,5—1 ч
- b) 1—2 ч
- c) 2—3 ч
- d) 5—6 ч

Баллов: 1

2. Какова продолжительность варки бульона из говяжьих костей?

Выберите один правильный ответ

- a) 3,5—4 ч
- b) 4,5—5 ч
- c) 2—3 ч
- d) 5—6 ч

Баллов: 1

3. К чему приводит длительная варка костей для бульона?

Выберите один правильный ответ

- a) к улучшению вкусовых и ароматических качества бульона
- b) вкусовые и ароматические качества бульона не меняются
- c) к ухудшению вкусовых и ароматических качеств бульона

Баллов: 1

4. Как называется суп, который относят к одному из первых холодных супов традиционной русской кухни?

Выберите один правильный ответ

- a) солянка
- b) рассольник
- c) борщ
- d) тюря

Баллов: 1

5. Какие группы веществ в супах являются возбудителями аппетита?

Выберите один или несколько правильных ответов

a) непосредственные химические возбудители деятельности пищеварительных желез

- b) вода
- c) соль
- d) вкусовые и ароматические вещества

Баллов: 1

6. Каково правильное соотношение костей и воды на 1 литр костного бульона?

Выберите один правильный ответ

- a) костей 500—600 г и 1,2—1,25 л воды
- b) костей 50—100 г и 1,2—1,25 л воды

- c) костей 600—700 г и 1,2—1,25 л воды
- d) костей 250—400 г и 1,2—1,25 л воды

Баллов: 1

7. Как необходимо проводить жировую мучную пассеровку?

Выберите один правильный ответ

- a) разводят охлажденным бульоном
- b) охлаждать и разводить охлажденным бульоном
- c) использовать без разведения в бульоне
- d) разводить горячим бульоном

Баллов: 1

8. Как необходимо проводить сухую мучную пассеровку?

Выберите один правильный ответ

- a) прогреть и разводить горячим бульоном
- b) охлаждать и разводить горячим бульоном
- c) охлаждать и разводить охлажденным бульоном
- d) прогреть и разводить охлажденным бульоном

Баллов: 1

9. Какова продолжительность варки бульона из свиных костей?

Выберите один правильный ответ

- a) 5—6 ч
- b) 3,5—4 ч
- c) 4,5—5 ч
- d) 2—3 ч

Баллов: 1

10. При каком режиме размораживают замороженные блоки костей при их поступлении на крупные предприятия индустрии питания?

Выберите один правильный ответ

- a) при температуре 15—18 °С в течение 1—2 ч
- b) при температуре 25—30 °С в течение 0,5—1 ч
- c) в горячей воде в течение 2—3 ч
- d) при температуре 10—12 °С в течение 0,5—1 ч

Баллов: 1

11. От чего зависит степень разрушения пигментов при тепловой обработке свеклы?

Выберите один правильный ответ

- a) от продолжительности теплового воздействия
- b) от количества жидкости
- c) от вида наплитной посуды
- d) от количества свеклы

Баллов: 1

12. Как готовятся блюда методом су-вид (Sous Vide)?

Выберите один правильный ответ

- a) готовятся при высокой и точно контролируемой температуре

- b) медленно готовятся при сравнительно низкой и точно контролируемой температуре, обычно в водяной бане
- c) готовятся при высокой и точно контролируемой температуре, обычно во фритюре
- d) все ответы верны

Баллов: 1

13. Сушеные овощи перед варкой заливают водой и оставляют для набухания на _____, а затем варят в этой же воде.

Выберите из списка правильный ответ

- a) 1-3ч
- b) 3-5ч
- c) 5-7ч
- d) 7-9ч

Баллов: 1

14. Быстрозамороженные овощи кладут в кипящую воду, не размораживая, и варят

Выберите из списка правильный ответ

- a) 3-5минут
- b) 5-7минут
- c) 7-9минут
- d) 1-3минут

Баллов: 1

15. Каково должно быть соотношение воды и продукта для варки картофеля?

Выберите один правильный ответ

- a) 3,5—4 л воды на 1 кг картофеля
- b) 0,6—0,7 л воды на 1 кг картофеля
- c) 2—3 л воды на 1 кг картофеля
- d) 1,5—2 л воды на 1 кг картофеля

Баллов: 1

16. Какие виды оборудования используют для протирания горячей массы из картофеля?

Выберите один или несколько правильных ответов

- a) протирочные машины
- b) универсальные приводы
- c) мясорубки
- d) картофелечистки

Баллов: 1

17. Рататуй напоминает традиционное овощное рагу. Однако овощи для рататуя нарезают

Выберите из списка правильный ответ

- a) Кружочками
- b) Кубиками
- c) Соломкой

d) Дольками

Баллов: 1

18. Какие овощи при приготовлении кладут в кипящую подсоленную воду?

Выберите один или несколько правильных ответов

a) морковь

b) свекла

c) капуста

d) зеленый горошек

e) брокколи

Баллов: 1

19. Норма овощей в день для взрослого человека должна быть не менее

Выберите из списка правильный ответ

a) 400 г.

b) 200 г.

c) 300 г.

d) 100 г.

Баллов: 1

20. Как называется кулинарный термин, используется для обозначения действия, целью которого является киселеобразная консистенция продукта?

Выберите один правильный ответ

a) «залить» сливками

b) «затянуть» сливками

c) «завалить» сливками

d) «загустить» сливками

Баллов: 1

21. При варке свежеуснувшей (1,5—2 ч) форели для получения голубой окраски рыбу опускают в теплый раствор уксуса (3 %-й) на _____, а затем варят в подсоленной воде.

Выберите из списка правильный ответ

a) 20-30с

b) 30-40с

c) 10-20с

d) 50-60с

Баллов: 1

22. Куски курицы обжаривают, добавляют пассерованный лук, нарезанный кольцами, нарезанные помидоры и мучную сухую пассеровку, а также бульон (воду) и тушат; за 10—15 мин до готовности вводят специи и зелень (кинза, базилик, черный перец, толченый чеснок). Отпускают, посыпав зеленью. Это рецепт приготовления _____

Выберите из списка правильный ответ

a) чахохбили

b) чакапули

c) кучмани

d) сациви

Баллов: 1

23. Вяленая утка — холодная закуска, которая является альтернативой мясной нарезке и колбасам. Для вяленья чаще используют утиное филе. В течение какого времени его вялят?

Выберите один правильный ответ

- a) 12—14 ч
- b) 6—8 ч
- c) 9—11 ч
- d) 15—17 ч

Баллов: 1

24. Утиное конфи — одно из традиционных блюд _____ кухни.

Выберите из выпадающего списка правильный ответ

- a) итальянской
- b) немецкой
- c) французской
- d) польской

Баллов: 1

25. Рыбу отваривают порционными кусками, звеньями (осетровых), целиком (крупную на банкетные блюда). Варят рыбу, как правило, в сотейниках. При какой температуре после закипания воды варят рыбу без кипения?

Выберите один правильный ответ

- a) 60—70 °C
- b) 50—60 °C
- c) 70—80 °C
- d) 80—90 °C

Баллов: 1

26. Соотнесите температуру готовности говядины при различных степенях обжарки.

Соедините элементы попарно

- | | | |
|-------------------------|----|-----------|
| 1. Medium rare | a) | 55—60 °C |
| 2. Medium well (cuit) | b) | 71—100 °C |
| 3. Rare (saignant) | c) | 60—65 °C |
| 4. Well done (biencuit) | d) | 52—55 °C |
| 5. Medium (demianglais) | e) | 65—69 °C |

Баллов: 2

27. Соотнесите мясо со временем его варки.

Соедините элементы попарно

- | | |
|-------------|-------|
| 1. телятина | 2 ч |
| 2. свинина | 1 ч |
| 3. баранина | 1,5 ч |
| 4. говядина | 2,5 ч |

Баллов: 2

28. Соотнесите птицу с продолжительностью ее жарки.

Соедините элементы попарно

1. тетерева 1—1,5 часа
2. гуси и индейки 40—45 минут
3. куры и утки 20—30 минут
4. цыплята, куропатки, рябчики 40—60 минут

Баллов: 2

29. Что такое «припускание»?

Выберите один правильный ответ

- a) технологическая операция отделения измельченной разваренной массы продуктов от несъедобных частей путем механического продавливания через сита
- b) варка продуктов в большом количестве воды
- c) варка продуктов в небольшом количестве жидкости или в собственном соку
- d) кратковременная обработка продукта кипятком или паром

Баллов: 1

30. Соотнесите сроки хранения блюд, приготовленных по технологии су-вид.

Соедините элементы попарно

1. су-вид из птицы a) 45 суток
2. су-вид из говядины b) 15—18 суток
3. су-вид из свинины c) 4—6 суток
4. су-вид из овощей d) 10—18 суток
5. су-вид из рыбы e) 25—30 суток

Баллов: 2

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»
Колледж технологий и управления
Цикловая комиссия технологии и зоотехнии

**Методические рекомендации
по выполнению курсовой работы**

Преподаватель: Трофимова А.В.

Введение

Учебно-методическое пособие содержит информацию, необходимую студенту для успешного выполнения курсовых работ. Рекомендации предназначены для студентов, обучающихся по направлению подготовки 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В методических рекомендациях рассматриваются цель, задачи выполнения курсовой работы, вопросы выбора темы курсовой работы, требования к ее структуре и содержанию, рекомендации по составлению списка использованных источников, а также правила по оформлению работы. Цель данного учебно-методического пособия – помочь студентам самостоятельно освоить материал при написании курсовой работы по ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

1. Общие положения

Курсовая работа по ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента предусматривает формирование умений студента решать комплекс взаимосвязанных задач - учебных, научных, технических, организационных, производственных, объединенных общей темой. Объем и глубина разработки задания курсовой работы предопределяет высокий уровень знаний, полученных студентом при изучении смежных дисциплин «Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена», «Техническое оснащение организаций питания», «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов». В ходе выполнения курсовой работы продолжается формирование профессиональных навыков у студента, проверяется его способность самостоятельно находить решение поставленной в задании задачи и выбрать оптимальный вариант ее решения.

Целью курсовой работы является разработка технологических документов на кулинарную продукцию общественного питания - технологической и технико-технологической карт.

Для успешного выполнения курсовой работы студенту следует изучить настоящие методические указания, нормативную, техническую, специальную литературу и справочные материалы.

Основой для выполнения курсовой работы является рецептура кулинарного изделия, при выборе которой необходимо учитывать перспективы развития отрасли индустрии питания: использование нового вида сырья (местного, либо

характерного для национальной кухни); появление нового вида технологического оборудования, применение современных технологических приемов (сочетание «несовместимых» продуктов); модернизация старинных рецептов; совершенствование технологии кулинарной продукции.

Курсовая работа выполняется, как правило, индивидуально, выполняя типовую тему, студент должен подобрать кулинарное изделие, относящееся к фирменной или заказной группе, но на которые нет нормативно-технологической документации.

2. Структура курсовой работы

Курсовая работа по ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента должна включать следующий порядок разделов:

Введение

Раздел 1. Теоретические аспекты формирования ассортимента горячих блюд из

1.1. Значение в питании горячих блюд из

1.2. Характеристика ассортимента горячих блюд из

1.3. Технологии приготовления и способы реализации горячих блюд из

1.4. Современные технологии в производстве горячих блюд из ...

Раздел 2. Разработка нормативно-технологических документов для горячих блюд из....

2.1. Характеристика подготовки к реализации сырья и полуфабрикатов для приготовления горячих блюд из...

2.2. Описание технологического процесса приготовления блюда с использованием современного оборудования. Требования к оформлению и органолептические показатели блюд.

2.3. Расчет пищевой и энергетической ценности блюд

2.4. Составление технологических схем приготовления

2.5. Расчет калькуляционной карты

Заключение

Список использованной литературы

Приложение А – Техничко-технологические карты

Приложение В - Фотографии

Содержанию указанных разделов посвящен раздел 5 настоящего учебно-методического пособия.

3. Содержание курсовой работы

Курсовая работа по ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента может включать два основных раздела: теоретический и расчетно-практический.

В теоретической части курсовой работы следует охарактеризовать кулинарную продукцию, разработать технологию производства разрабатываемого блюда (изделия), дать оценку пищевой ценности и разработать технологический документ на продукцию общественного питания.

Расчетно-практическая часть включает: приготовление кулинарного изделия в лабораторных условиях, определение органолептических показателей, расчет пищевой, энергетической ценности сырья и готового блюда. Разработка технологической документации проводится для 2 горячих блюд по выбранной теме.

В приложении курсовой работы рекомендуется представить фотографии сырья, полуфабрикатов, основных приемов приготовления блюда и готового блюда.

4. Оформление курсовой работы

Курсовая работа сшивается в следующем порядке: титульный лист (приложение 1), задание (приложение 2), содержание, главы и подразделы, список литературы, и представляется на кафедре.

Пояснительная записка к курсовой работе оформляется на белых листах бумаги формата А4 (210х297 мм) в печатном варианте, в соответствии с ОСТ 29.115–88 «Оригиналы авторские и текстовые издательские. Общие технические требования».

Текст набирается в текстовом редакторе Word, шрифт – Times New Roman, размер – 14, интервал полуторный, способ выравнивания для основного текста – по ширине, для заголовков – по центру, абзацный отступ – 1 см. Поля: верхнее – 2 см; нижнее – 2,5 см; левое – 2,5 см; правое – 1,6 см.

Список используемых литературных источников приводится автором в конце работы. Библиографический список отражает полноту изучения студентом тематического материала, имеющего непосредственное отношение к курсовой работе. В библиографический список включаются все источники. Элементы списка располагаются в следующем порядке:

1. Законодательные акты, директивные и нормативные материалы (законы РФ, указы президента, постановления правительства России, важнейшие

инструктивные документы общегосударственного уровня) (например, *О качестве и безопасности пищевых продуктов: Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000*).

2. Отечественные и зарубежные работы (многотомные собрания сочинений, книги, монографии, брошюры и т.д.) (например, *Вытовтов, А.А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания: учеб. пособие для СПО / А.А.Вытовтов. – М.: Гиорд, 2010. – 228 с.*).

3. Периодические издания (газеты, журналы) (например, *Еремина, О.Ю. Миграционные свойства аминокислот зернопродуктов / О.Ю. Еремина, Н.Н. Иванова // Хранение и переработка сельскохозсырья. – 2003. – № 3. – С.51 – 53.*).

4. Специальные виды нормативно-технических документов по стандартизации (ГОСТ, РСТ), патентные документы и т.п., которые указываются в конце списка использованных источников и литературы (например, *ГОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. – М.: Стандартинформ, 2008. – 12 с.*). 5. Электронные ресурсы из Интернета (например: *Ананченко, И.*

Анонимные денежные переводы. – (<http://www.neonstudio.ru/id>)).

Описание источников в библиографическом списке оформляется согласно ГОСТ 7.82–2001. Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов. Общие требования и правила составления.

Библиографический список строится в алфавитном порядке, упорядочивание осуществляется внутри каждого вида списка.

Готовая курсовая работа представляется на кафедру для рецензирования в сброшюрованном виде.

Порядок расположения компонентов курсовой работы в скоросшивателе: титульный лист (прил. 1), оглавление, введение, разделы по порядку, библиографический список, приложения.

В оглавлении приводятся не только основные разделы работы (введение, разделы), но и подразделы. Все разделы работы нумеруются: разделы – арабскими цифрами с точкой, номер подраздела состоит из номера раздела и подраздела, разделенных точками. Введение, библиографический список и приложения не нумеруются.

5. Характеристика разделов курсовой работы

Введение

Во введении студент должен охарактеризовать современное состояние отрасли, дать краткое обоснование выбранной темы, ее актуальность, цель и задачи курсовой работы, практическую значимость.

Раздел 1. Теоретические аспекты формирования ассортимента горячих блюд из

1.1 Значение в питании горячих блюд.....

При работе над данным разделом, необходимо указать охарактеризовать пищевые достоинства данной группы кулинарной продукции (пищевую и биологическую ценность, особенности химического состава, вкусовые достоинства).

1.2 Характеристика ассортимента горячих блюд из Особенности их оформления и отпуска

При работе над данным разделом, необходимо указать группу кулинарной продукции, к которой относится разрабатываемое блюдо (изделие), ассортимент данной группы, особенности оформления и отпуска.

1.3 Технологии приготовления и способы реализации горячих блюд из

Охарактеризовать особенности технологии производства и способы реализации кулинарной продукции, сроки и условия хранения.

1.4 Современные технологии в производстве горячих блюд из ...

Описать современную технологию в производстве кулинарных изделий, написать преимущества технологии и его недостатки, охарактеризовать применяемое оборудование.

Раздел 2. Разработка нормативно-технологических документов для горячих блюд из.....

2.1 Характеристика подготовки к реализации сырья и полуфабрикатов для приготовления горячих блюд из...

Описать процесс подготовки к реализации сырья и п/ф, необходимых для приготовления кулинарных изделий, написать первичную обработку сырья и п/ф.

2.2 Описание технологического процесса приготовления блюда с использованием современного оборудования. Требования к оформлению и органолептические показатели блюд.

Разработка рецептуры и технологии блюда (изделия)

При разработке рецептур блюд (изделий) используют старинные забытые рецептуры национальных или зарубежных кухонь, собственный опыт работы.

Отработку рецептур проводят на кондиционном сырье, отвечающем требованиям действующих стандартов (ГОСТ, ОСТ, ТУ).

Составляется проект рецептуры на блюда (изделие), на основании которого при практическом приготовлении составляется **акт отработки** рецептуры фирменного блюда (изделия) приложение 3.

Количество жира принимают для жарки основным способом 5-10 % от массы полуфабриката, для пассерования лука, моркови - 15-20 % от массы сырья нетто. Количество жидкости определяют в зависимости от способа тепловой обработки с учетом потерь на выкипание: при варке основным способом 100% от массы продукта (нетто), припускании 30-50 %, при тушении 50 %. На выкипание предусматривают 5 % - 15% от взятого по рецептуре количества жидкости.

Отработку рецептур блюд проводят с соблюдением действующих санитарно-технологических требований и режимов обработки.

В процессе отработки рецептуры и технологии блюда (изделия) определяют:

- нормы закладки (расхода) компонентов (ингредиентов) массой нетто;
- массу полуфабриката (полуфабрикатов);
- объем (количество) жидкости (если она предусмотрена рецептурой и технологией);
- производственные потери;
- температурные режимы и продолжительность тепловой обработки; - кулинарную готовность блюда (изделия); - выход готового блюда (изделия).
- потери при тепловой обработке;
- потери при порционировании;
- органолептические показатели качества блюд (изделий).

Отработку проекта, рецептуры и технологии проводят на небольших партиях, в 5-кратной повторности. При отклонении выхода блюда (изделия) в сторону увеличения или уменьшения более 3% повторяют отработку рецептуры.

На основе укрупненной массы нетто проводят расчет необходимого количества компонентов (ингредиентов), массой брутто по формуле 1.

$$M_B = 100 \frac{M_N}{O} - 100 \quad (1)$$

где, M_B - масса сырья, брутто, кг;

M_N - масса сырья, нетто, кг;

O - отходы при механической обработке сырья, %.

Производственные потери при изготовлении блюда (изделия) % определяют по формуле 2.

$$П = \frac{M_N}{M} \cdot H - M_{пф} \cdot 100 \quad (2)$$

M_N

где Н - суммарная масса компонентов (ингредиентов) нетто, входящих в состав полуфабриката, кг;

$M_{пф}$ - масса полуфабриката, кг.

Данные, полученные при отработке, сравнивают с расчетными данными в рецептуре.

Потери при тепловой обработке блюда (изделия) с учетом потерь при остывании блюда P_T , рассчитывают в процентах к массе полуфабриката по формуле 3.

$$P_T = M_{пф} \frac{M - M_{г}}{M} 100 \quad (3)$$

где, $M_{пф}$ - масса полуфабриката, подготовленного к тепловой обработке, кг;

$M_{г}$ - масса готового блюда (изделия), кг.

Блюда (изделия), отпускаемые и реализуемые в горячем виде (супы, основные блюда и т.п.), взвешивают после остывания до температуры 40 °С; блюда (изделия), отпускаемые и реализуемые в охлажденном виде (холодные закуски, салаты и т.п.), взвешивают после охлаждения до температуры 14 °С.

Потери при порционировании $P_{п}$, %, рассчитывают к массе готового блюда (изделия) по формуле 4.

$$P_{п} = M_{г} \frac{M - M_{п}}{M} 100 \quad (4)$$

где, $M_{г}$ - масса готового блюда (изделия) до порционирования, кг; $M_{п}$ - масса готового блюда (изделия) после порционирования, кг.

Нормы закладки в рецептуре ванилина, лимонной кислоты, перца, лаврового листа, сыра, меда, орехов, икры и других дорогостоящих продуктов указывают с точностью до одного или двух знаков после запятой.

Результаты отработки рецептур оформляют актами (приложение 3).

В данном разделе прилагается фотография блюда формата А4.

Разработка технологии производства разрабатываемого блюда (изделия) включает подробное описание технологического процесса, в том числе механическую, тепловую обработку, с указанием всех параметров (форма нарезки, диаметр решетки мясорубки, маркировка инвентаря и посуды, температура-продолжительность, вид посуды и т.д.)

При органолептической оценке методом скидок (Ковалев Н.И., 1968) каждый показатель качества оценивается определенным числом баллов: вкус –

8, запах – 8, консистенция – 4, внешний вид – 3, цвет – 2

Максимальная сумма баллов 25. За каждый дефект снимается четное число баллов и оценка снижается. Блюда, получившие оценку ноль по вкусу, запаху

или консистенции, считаются браком независимо от результатов оценки по другим показателям.

Данную работу студент выполняет либо в лаборатории кафедры, либо в производственных условиях согласно заданию, согласованному с научным руководителем. Для большей достоверности полученных результатов готовят не менее двух порций. Если работа выполняется в производственных условиях, то готовят заданное по программе количество порций и изделий. Обязательным является соблюдение рецептуры, технологии, режима тепловой и холодной обработки продуктов, условий и сроков реализации блюд и изделий.

Для определения массы сырьевого набора, полуфабрикатов, готового блюда или кулинарного изделия необходимо их взвесить и сравнить с рецептурой, объяснить отклонение в массе, если оно есть.

Для определения органолептических показателей качества кулинарное изделие должно быть продегустировано комиссией из 3-х человек. Полученные средние результаты органолептической оценки представить в виде табл. 2.

Таблица 2

Органолептические показатели качества кулинарного изделия (в баллах)

Внешний вид	3	Цвет	2	Вкус	8
Запах	8	Консистенция	4	Всего	25
				Средний балл	5

Органолептическая оценка блюд и кулинарных изделий может дать точные результаты, если соблюдены:

- методика снятия проб;
- количество блюд и изделий, подвергающихся проверке, минимальное;
- температура подачи блюд.

Для правильного восприятия вкуса первые, вторые и третьи блюда следует пробовать при той температуре, которая рекомендуется при следующем отпуске:

- горячие супы и напитки при +75 °С;
- холодные супы, кисели, компоты не выше +14 °С и ниже +7 °С; - супы с льезоном и вторые горячие блюда при +65 °С.

Показатели качества оцениваются в такой последовательности: внешний вид, запах, цвет, консистенция, вкус. Значимость каждого из этих показателей неодинакова. Наиболее важными являются те из них, которые в наибольшей степени характеризуют данный вид продукции.

При органолептической оценке методом скидок каждый показатель качества оценивается определенным числом баллов: вкус – 8, запах – 8, консистенция – 4, внешний вид – 3, цвет – 2. Общая сумма всех баллов 25. За каждый дефект снимается четное число баллов и оценка снижается. Блюда, получившие оценку

ноль по вкусу, запаху или консистенции, считаются браком независимо от результатов оценки по другим показателям.

Разработка технологической карты

Технологическая карта относится к ведомственному технологическому документу и составляется для работников производства с целью обеспечения правильности проведения технологического процесса, выпуска кулинарной продукции высокого качества и облегчения расчета требуемого количества сырья и полуфабрикатов для приготовления партии продукции. В технологической карте приводится рецептура блюда (изделия) на одну порцию и на заданное количество, дается краткое описание технологии приготовления и способа оформления, указываются основные показатели качества готовой продукции. При определении сроков реализации кулинарной продукции следует руководствоваться санитарными правилами СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», а также следует учитывать, что срок реализации кулинарной продукции при хранении в горячем состоянии не должен превышать 2-3 часа с момента окончания технологического процесса. Можно использовать технологическую карту, взяв ее на производстве, и заполнить на заданное количество порций или изделий. Рекомендуемая форма технологической карты приведен в прил.

2.3 Расчет пищевой ценности кулинарного изделия

Пищевая ценность сырья и блюда обуславливается их химическим составом и энергетической ценностью. Для расчета пищевой ценности необходимо знать: точную рецептуру блюда или изделия, способ тепловой обработки и норму закладки продуктов, химический состав пищевого сырья, используемого при приготовлении блюда (изделия), в том числе количество добавляемой соли, выход готового блюда (изделия).

Расчет следует вести на содержание основных пищевых веществ: массовой доли воды и сухих веществ, белка, жира, углеводов – моно- и дисахаридов, крахмала, пищевых волокон, золы, минеральных веществ (натрия, калия, кальция, магния, фосфора, железа), витаминов (А, В, С, каротина, рибофлавина, ниацина), а также на энергетическую ценность, выраженную в килокалориях.

Данные по химическому составу сырых пищевых продуктов следует взять из таблиц справочника «Химический состав российских пищевых продуктов». В зависимости от нормы закладки продуктов рассчитывают состав сырьевого набора. Следует учесть, что состав исходных сырых продуктов, помещенный в

таблицах справочника «Химический состав российских пищевых продуктов», приводится только для съедобной части, а нормы закладки – для целого продукта массой брутто и, как правило, без учета потерь при холодной обработке. Точные сведения о потерях продукта при холодной кулинарной обработке приведены в табл. 10–32, с. 496–658 [11]. Потери пищевых веществ (в %) при основных типах тепловой кулинарной обработки продуктов приведен в приложении 10. Расчет производится с учетом потерь при тепловой обработке.

Для расчета энергетической ценности пищевых продуктов необходимо использовать следующие калорические коэффициенты нутриентов: белки – 4,0 ккал, жиры – 9,0 ккал, углеводов – 4,0 ккал.

Пример оформления расчета химического состава и энергетической ценности блюда приведен в прил. 7.

После выполнения расчета, по полученным данным (энергетической ценности, содержании белков, жиров, углеводов и т.д.), по степени удовлетворения суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии (%) следует сделать вывод о высокой или низкой пищевой ценности разработанной кулинарной продукции, о возможности ее использования в питании различных контингентов населения, о том, в какой прием пищи (завтрак, обед, ужин) можно включать данное блюдо (изделие).

Правила расчета пищевой ценности готовых блюд

Для расчета пищевой ценности любого готового блюда необходимо знать:

- 1) точную рецептуру блюд, в том числе способ тепловой обработки и норму закладки продуктов;
- 2) химический состав пищевого сырья, используемого при приготовлении блюда, в том числе количество добавляемой поваренной соли;
- 3) выход готового блюда;
- 4) величину сохранности пищевых веществ при использованном способе тепловой обработки.

Рецептуру блюд берут из сборников рецептов, действующих в настоящее время в системе общественного питания.

Данные по химическому составу сырых пищевых продуктов берут из таблиц справочника «Химический состав российских пищевых продуктов».

В зависимости от нормы закладки продуктов рассчитывают состав сырьевого набора. При этом следует учесть, что химический состав исходных сырых продуктов, помещенный в табл. 1–9 справочника, приводится только для съедобной части, а нормы закладки – для целого продукта, как правило, без учета потерь при холодной кулинарной обработке. Точные данные по этим потерям можно найти в соответствующих разделах сборников рецептов. Приближенные усредненные данные приведены также в приложении 1 справочника. При этом

за счет усреднения сведения в приложении могут незначительно отличаться от более точных цифр сборников рецептур.

Выход готового блюда определяют по третьему тому таблиц химического состава, изданному в 1984 г. или по табл. 13 справочника «Химический состав российских пищевых продуктов». Выход отражает отношение массы готового блюда к массе исходного сырьевого набора и выражается в процентах. Численно он определяется вычитанием из 100 величины относительной потери массы (графа 2 таблиц). Следует подчеркнуть, что в ряде случаев величины потерь массы в табл. 13 отличаются от соответствующих данных сборников рецептур. Это объясняется двумя причинами. В табл. 13 все данные, в том числе по массе, приведены в расчете только на съедобную часть (т.е. картофель без кожуры, мясо, птица и рыба без костей и т.д.), в том числе и в готовых изделиях. В сборниках рецептур кости в готовых изделиях во многих случаях учитываются. Кроме того, в сборниках рецептур в сырьевом наборе никогда не учитывалась соль, что принималось во внимание при составлении таблиц.

Сохранность пищевых веществ вычисляют на основе величин потерь, приведенных в табл. 13 справочника «Химический состав российских пищевых продуктов».

Величина потерь:

$$П = 100 - (Mг / Ми) (Кг / Ки) 100, \quad (5)$$

где, Мг и Ми – масса соответственно готового блюда и сырьевого набора, г, Мг / Ми – выход М готового блюда, %;

Кг и Ки – содержание исследуемого вещества соответственно в 100 г съедобной части готового продукта и сырьевого набора, г.

Сохранность пищевых веществ:

$$Сх = 100 - П. \quad (6)$$

Величину потерь П находят по табл. 13. Если рецептура блюд несколько отличается от примеров, на которые имеется ссылка в табл. 13 и, следовательно, от данных Сборника рецептур, то по табл. 13 подбирают тепловой режим, наиболее близко отвечающий этим требованиям.

В некоторых графах табл. 13 величина потерь показана со знаком «минус». Это означает, что при данных условиях происходят не потеря, а увеличение этого показателя по сравнению с исходным набором продуктов (например, увеличение влажности и новообразование сахаров при варке, увеличение содержания кальция и фосфора при тепловой обработке мясных продуктов, из которых не удалены кости, и т. д.).

После выяснения всех необходимых данных расчет производят по каждому пищевому веществу отдельно следующим образом. Суммируют содержание этого пищевого вещества в сырьевом наборе, исходя из нормы закладки и

содержания его в сырьевых продуктах. В результате получают величину K_i – содержание пищевого вещества в граммах или миллиграммах в 100 г съедобной части сырьевого набора.

Величину сохранности находят по формуле (6).

Выход M находят по табл. 13 вычитанием из 100 % потерь массы.

Содержание искомого пищевого вещества в готовом продукте K_g в граммах или миллиграммах на 100 г съедобной части находят путем преобразования формул (5) и (6) по формуле

$$K_g = (C_x K_i) / M . \quad (3)$$

Затем аналогичным образом рассчитывают содержание остальных компонентов.

Пример. Рассчитать блюдо «Котлеты морковные». По рецептуре сырьевой набор включает: морковь – 160 г, маргарин молочный – 5, крупа манная – 18, сухари армейские – 12, кулинарный жир – 10, вода – 35, соль – 2 г. Всего – 242 г.

Рассчитывают содержание белка в сырьевом наборе. Белки содержатся только в первых четырех продуктах. Из табл. 5, 6 и 8 справочника «Химический состав российских пищевых продуктов» находят содержание белка в 100 г съедобной части этих продуктов 1,3; 0,3; 11,3 и 11,2 г соответственно. С учетом их доли в сырьевом наборе массой 242 г абсолютное содержание белка составляет $2,08 + 0,02 + 2,03 + 1,34 = 5,47$ г. В 100 г сырьевого набора белка K_i будет соответственно 2,26 г, или округленно 2,3 г. В соответствии с табл. 13 потери белка при приготовлении котлет составляют 3 %. Следовательно, сохранность, вычисленная по формуле (2), равна 97 %. Выход готовой продукции M находят, вычитая из 100 величину потерь массы, которая в соответствии с табл. 13 равна 38 %. Таким образом, $M = 100 - 38 = 62$ %. В заключение по формуле (3) находят содержание белка в граммах на 100 г съедобной части готового продукта $K_g = (97 \times 2,3) / 62 = 3,6$.

Аналогично рассчитывают и другие компоненты.

Для первых блюд потери в процессе изготовления пищи и неравномерность распределения составных частей блюда при порционировании составляют 15 % максимального содержания сухих веществ, следовательно минимально допустимое содержание сухих веществ в порции супа (X_{\min} , г) можно найти из выражения

$$X_{\min} = 0,85(C_0 + 3) , \quad (8)$$

где C_0 – количество сухих веществ в порции супа, рассчитанное по рецептуре и таблицам химического состава пищевых продуктов, г; 3 – содержание поваренной соли в порции супа, г.

Потери при изготовлении и порционировании вторых блюд и соусов равны соответственно 10 и 15 %. Отсюда минимально допустимое содержание сухих веществ во вторых блюдах (X_{\min} , г) будет равно

$$X_{\min} = 0,9(C_0 + 2), \quad (9)$$

в соусах:

$$X_{\min} = 0,85(C_0 + 0,5). \quad (10)$$

Химический состав продуктов смотрите в учебнике В. А. Тутельяна и на сайте http://web.ion.ru/food/FD_tree_grid.aspx

Таблицы составляются в Excel.

2.4 Разработка технологической схемы

Технологическую схему блюда (изделия) необходимо составить с указанием всех продуктов и операций, применяемых при кулинарной обработке. Проставить все температурные режимы и время приготовления. Все ингредиенты и операции должны быть в прямоугольниках и написаны обезлично в 3 лице (смешать, добавить, соединить, измельчить, нарезать и т.д), не должно быть пересечений стрелок. Схемы сделать в Excel. Пример составления технологической схемы представлен в прил.

2.5 Расчет калькуляционной карты

Разрабатывается на 2 блюда, с учетом наценки для ресторана от 200% до 500%. Все цены указывать в рублях и копейках.

Составление технико-технологической карты

Технико-технологическая карта (ТТК) – документ, разрабатываемый на новую продукцию и устанавливающий требования к качеству сырья и пищевых продуктов, рецептуру продукции, требования к технологическому процессу изготовления, к оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, а также пищевую ценность продукции общественного питания. ТТК разрабатываются только на новую нетрадиционную продукцию, впервые изготавливаемую на предприятии общественного питания. Каждая техникотехнологическая карта имеет порядковый номер, и хранится на предприятии. При внесении изменений в рецептуру или технологию производства продукции технико-технологическую карту переоформляют

Технико-технологическая карта содержит следующие разделы:

- область применения;
- требования к сырью;
- рецептура (включая норму расхода сырья и пищевых продуктов брутто и нетто, массу (выход) полуфабриката и/или выход готового изделия (блюда);
- технологический процесс;
- требования к оформлению, подаче, реализации и хранению продукции общественного питания;

- показатели качества и безопасности продукции общественного питания;
- информационные данные о пищевой ценности продукции общественного питания.

Пример оформления технико-технологической карты приведен в прил.

Заключение

В заключении курсовой работы следует сделать выводы по пищевой и биологической ценности разрабатываемой продукции, дать заключение о проделанной работе и рекомендации по ее внедрению и использованию. Заключение пишется по введению, по итогам проведенной работы, прописываются выводы по каждому разделу и задачам.

Список использованной литературы

Список копируется из списка рекомендуемой литературы, с указанием источника рецептов.

Приложения

В приложении студенты ТТК и фото блюд.

Список рекомендуемой литературы

1. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (последняя редакция) «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
2. Федеральный закон от 07.02.1992 № 2300-1 (ред. от 14.07.2022) «О защите прав потребителей».
3. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 (с изм. на 14 июля 2021 года) «О безопасности пищевой продукции».
4. Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 N 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»
5. СанПиН 2.3.2.1078-01.Санитарные правила и нормативы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
6. СанПиН 2.3.2.1324-03.Санитарно-эпидемиологические привила и нормативы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения
8. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения». – М.: Стандартинформ, 2014.

9. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания». – М.: Стандартинформ, 2014.
- 6 ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия». – М.: Стандартинформ, 2014.
7. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию». – М.: Стандартинформ, 2012.
8. ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания». – М.: Стандартинформ, 2012.
9. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 241 с. — (СПО). - ISBN 978-5-16-015493-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1031132>.
10. Технология продукции общественного питания. Практикум : учебное пособие / под ред. Л.П. Липатовой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 374 с. — (СПО). — DOI 10.12737/1034527. - ISBN 978-5-16-015459-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1225396>.
11. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник для СПО/ А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091474>.
12. Технология продукции общественного питания : учебник для СПО / под ред. докт. техн. наук, проф. А. С. Ратушного. — 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 336 с. - ISBN 978-5-394-03412-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091207>.
13. Любецкая, Т. Р. Технология продукции общественного питания. Теория и практика. Решение задач : учебно-методическое пособие / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 140 с. - ISBN 978-5-394-03380-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1081805>.
14. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / под ред. И. М. Скурихина, В.М. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2024. – 276 с.
15. Ксенз, М. В. Физико-химические основы технологии продуктов общественного питания : учебное пособие / М. В. Ксенз, Т. А. Джум, М. Ю.

Тамова. — Москва :ИНФРАМ, 2020. — 232 с. - ISBN 978-5-9776-0513-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1074267>.

16. Химический состав пищевых продуктов: справочные таблицы содержания аминокислот, жирных кислот, витаминов, макро- и микроэлементов, органических кислот и углеводов / под. ред. И.М. Скурихина, М.Н. Волгарева. – М.: Агропромиздат, 1987.

17. Сборник рецептов на продукцию общественного питания. В 2 т. [Текст] : сборник технических нормативов / ред. М. П. Могильный. - Москва : ДеЛи плюс, 2019 - . - 24 см. - 5000 экз. (в пер.). Т. 1. - 2-е изд., доп. и испр. - 880 с.: ил.

18. Сборник рецептов на продукцию общественного питания. В 2 т. [Текст] : сборник технических нормативов / ред.: М. П. Могильный. - Москва : ДеЛи плюс, 2019 - .Т. 2. - 2-е изд., доп. и испр. - 395 с. : ил.

19. Периодические журналы отрасли: «Ресторанные ведомости» и др.

20. Ежемесячный деловой журнал «ОБЩЕПИТ: Бизнес и искусство» <https://panor.ru/magazines/obschepit-biznes-i-iskusstvo.html/promo>.

21. Система нормативов NormaCS <https://www.normacs.ru/Doclist>

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 горя- чем 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 шведско- го 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 вы- ездных 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 продук- тов 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».

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
«АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Колледж технологий и управления
Цикловая комиссия технологии и зоотехнии

КУРСОВАЯ РАБОТА

по междисциплинарному курсу МДК 02.02. «Процессы приготовления,
подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного
ассортимента»

Тема: _____

Выполнил студент __ курса,
группы _____, специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ФИО _____
Руководитель: Трофимова А.В.

Якутск 20__

Примерный образец технико-технологической карты

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор ООО "Реноме" (Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

САНДВИЧ С РЫБОЙ, СЫРОМ И АНАНАСОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на Сандвич с рыбой, сыром и ананасом, вырабатываемый ООО "Реноме" и реализуемый в кафе ООО "Реноме" и филиалах... (указать).

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления Сандвича, должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Булка для сандвича	35	35
Муксун вяленый	140	100
Салат Айсберг	14	10
Соус майонез	10	10
Сыр Чеддер	16	15
Ананасы консервированные (кольца)	30	30
ВЫХОД	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Булку для сэндвича слегка поджаривают в тостере, нарезают на две части. Нижнюю часть булки смазывают майонезом, сверху кладут лист салата Айсберг, ломтик сыра и кольцо консервированного ананаса, затем кладут филе муксуна вяленого. Накрывают верхней частью булки и упаковывают в упаковочную пленку.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Сэндвич реализуют в упакованном виде сразу после приготовления.

Допустимый срок хранения Сэндвича до реализации - не более 20 мин. при температуре от +20 °С согласно фирменным стандартам компании...

Срок годности Сэндвича согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 - 24 ч при температуре от +2° до +6 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид - булка для сэндвичей с кунжутом, разрезана на две части, каждая с внутренней стороны смазана майонезом, между частями булки слоями расположены филе муксуна вяленого, лист салата Айсберг, ломтик сыра, кольцо консервированного ананаса.

Цвет - характерный для рецептурных компонентов.

Вкус и запах - приятный запах свежих продуктов, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

6.2. Микробиологические показатели Сэндвича должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01, индекс 1.9.15.13.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Сэндвича с рыбой, сыром и ананасом на выход - 200 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал/кДж
18,2	15,6	34,0	349

Ответственный за оформление ТТК в ресторане _____

Зав. производством ресторане _____

Примечание - При необходимости в разделе 7 указывают и другие показатели пищевой ценности, например, содержание витаминов, минеральных веществ и др.

Потери пищевых веществ (в %) при основных типах тепловой кулинарной обработки продуктов

Тип обработки	Исходные продукты	Белки	Жиры	Углеводы	Минеральные вещества						Витамины				
					Na	K	Ca	Mg	P	Fe	A	B ₁	B ₂	PP	C
Варка без слива со сливом	Растительные	2	2	4	1	1	3	5	7	3	-	15	10	15	60
		5	5	15	25	20	10	10	10	10	-	30	20	25	80
	Мясные	10	25	-	40	45	20	25	30	20	50	45	40	20	70
	Рыбные	10	10	-	60	50	35	60	40	25	35	45	40	30	90
Жарение	Растительные	5	10	15	20	20	20	20	20	20	-	30	10	15	45
	мясные	10	30	-	25	25	10	15	15	20	40	25	15	15	60
	Рыбные	10	20	-	30	25	20	35	20	15	20	20	20	15	35
	Котлеты: из мяса из	5	25	5	15	15	10	10	15	5	20	10	10	10	80
	рыбы	5	15	10	15	10	10	15	10	5	15	10	15	10	60
Тушение	Животные	5	5	2	5	5	5	5	5	5	15	30	20	15	70
Припускание	Растительные	2	10	5	6	3	2	2	2	2	-	20	20	20	65
	Рыбные	10	10	-	50	40	30	30	10	25	25	30	20	20	85
Запекание	Молочные	5	5	5	10	10	10	10	15	10	5	20	15	10	5
Пассерование	Растительные	2	10	2	6	3	2	3	3	2	-	15	15	15	60

ПРИМЕР КК

Унифицированная форма № ОП-1
Утверждена постановлением Госкомстата
России от 25.12.98 № 132

Форма по ОКУД Ресторан «Тыгын Дархан»		по ОКПО	Код 0330501
Организация Горячий цех			
структурное подразделение		Вид деятельности по ОКДП	
«Свинина с грибами и жареным картофелем»			
наименование блюда		Номер блюда по сборнику рецептур, ТТК, СТП	
Вид операции			

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Номер документа	Дата составления
1	05.12.2022

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 1 от «05» декабря 2022г.		
№ п/п	Продукты		норма, кг	Цена за 1кг продукта, руб.коп.	сумма, руб.коп.
	Наименование	код			
1	2	3	4	5	6 = 4к*5к
1.	Свинина (окорок) м		0,235	300,00	70,50
2.	Шампиньоны св		0,065	230,00	14,95
3.	Зелень петрушки св		0,010	100,00	1,00
4.	Лимонный сок		0,003	300,00	0,90
5.	Картофель св		0,230	65,00	14,95
Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд = Себестоимость * 100		102,30 * 100 = 10230,00	X	X	102,30
Наценка 350 %, руб. коп. = Себестоимость * наценку			102,30 * 350% = 358,05 или 102,30 + 102,30 + 102,30 + (102,30/2) = 358,05		
Цена продажи блюда, руб. коп. = Наценка + Себестоимость			358,05 + 102,30 = 460,35		
Выход одного блюда в готовом виде, грамм			400		
Заведующий производством			ФИО		
Калькуляцию составил			ФИО		
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации			ФИО		

АКТ

контрольной проработки кулинарной продукции, мучных кондитерских булочных изделий, определения норм отходов и потерь на новые виды ырья, пищевых продуктов, материалов

_____ Место проведения: _____ Дата проведения

Комиссией в составе: _____
Должность: _____
Должность: _____
Должность: _____

Проведено контрольное приготовление блюда: _____

Для контрольной проработки взято: _____

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Вид обработки	Брутто ,г	Отходы при хол. обраб. %	Нетто, г	Потери при теп. обраб. %	Потери и Отходы после теп. обраб. %	Выход , г
1								
2								
3								
4								
5								

Выход полуфабриката _____ г.

Выход готового изделия: _____ г.

Технология приготовления:

Подписи членов комиссии: _____

Лист изменений и дополнений общих компетенций
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело,
квалификация специалист по поварскому и кондитерскому делу

Актуализированы новые общие компетенции приказ Минпросвещения России от 03.07.2024 №464 по специальности 09.02.07 Информационные системы и программирование, квалификация специалист по поварскому и кондитерскому делу:

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках (п. 3.2 в ред. Приказа Минпросвещения России от 03.07.2024 N 464).

Председатель МК КТиУ



Ваганова В.Г.

Протокол заседания МК КТиУ от «19» сентября 2024 г. № 1.