

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г. И. Носова»
Многопрофильный колледж



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
базовой подготовки**

Магнитогорск, 2017

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014 г. № 384

Организация-разработчик: Многопрофильный колледж ФГБОУ ВО «Магнитогорский государственный технический университет им. Г. И. Носова»

Разработчики:

Преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» Ирина Авдюшина

Ирина Владимировна Авдюшина

Преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» Марина Ильина

Марина Александровна Ильина

Преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» Татьяна Климова

Татьяна Александровна Климова

Мастер производственного обучения МпК ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» Ольга Медведьева

Ольга Юрьевна Медведьева

Мастер производственного обучения МпК ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» Марина Пестрякова

Марина Юрьевна Пестрякова

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией

Методической комиссией МпК

«Сфера обслуживания»

Протокол № 4

председатель И.В. Авдюшина

от « 23 » 03 2017г.

Протокол № 7

от « 14 » 03 2017г.

РЕКОМЕНДОВАНО

Экспертной комиссией

Экспертное заключение от « 19 » 03 2017г.

Рабочая программа разработана в соответствии СМК-О-К-РИ-126-14 Рабочая инструкция. Порядок разработки рабочей программы профессионального модуля образовательной программы среднего профессионального образования.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	43
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	47
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	50
ПРИЛОЖЕНИЕ 2	57
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ	61

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции является частью программы подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения вида деятельности (ВД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания по рабочей профессии «Повар 4 разряда» при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

1.2 Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля:

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

ПО 1 разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

ПО 2 организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

ПО 3 приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

ПО 4 сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

ПО 5 контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.

уметь:

У1 органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

У2 принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

У3 проводить расчеты по формулам;

У4 безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

У5 выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

У6 выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

У7оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.
знать:

31ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;

32классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;

33 классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;

34методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

35 принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);

36требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;

37требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;

38 основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

39основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;

310 методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;

311 варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;

312 варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;

313 ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;

314 правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;

315 правила соусной композиции горячих соусов;

316 температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;

317 варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;

318 варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;

319 правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;

320 виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

321 технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;

322 технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;

323 гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

324 органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;

325 правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;

326 технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;

327 правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;

328 варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;

329 традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;

330 варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;

331 температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;

332 правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;

333 требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

334 требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;

335 риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;

336 методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля

всего – 929 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 641 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 427 часов;

- самостоятельной работы обучающегося – 214 часов;

практики – 288 часов, включая:

- учебной практики - 144 часов;

- производственной практики (по профилю специальности) - 144 часов

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 03.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 04.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 05.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 06.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 07.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 08.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 09.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1-3.4	Раздел 1.ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	641	427	180	30	214			
ПК 3.1-3.4	Т.02.01.01 Организация и ведение технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции	551	367	156	30	184			
ПК 3.1-3.4	Т.02.01.02 Эксплуатация технологического оборудования для приготовления сложной горячей кулинарной продукции	90	60	24		30			
ПК 3.1-3.4	Учебная практика	144						144	
ПК 3.1-3.4	Производственная практика (по профилю специальности), час.	144							144
Всего, час.:		929	427	180	30	214		144	144

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа.	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Введение	Входной контроль. Инструктивный обзор программы профессионального модуля и знакомство студентов с основными условиями и требованиями к освоению общих и профессиональных компетенций.	2	
Раздел ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции			
МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции			
Тема 03.01.01. Организация и ведение технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Содержание		

	<p>Технологический процесс приготовления сложной кулинарной продукции: супов. Заправочные супы: щи, борщи, рассольники, солянки. Пюреобразные супы. Прозрачные супы. Общие приемы приготовления. Ассортимент. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи.</p> <p>Лабораторные работы</p> <p>1.Заправочные супы: борщ московский, щи супочные, рассольник ленинградский, солянка сборная мясная.</p> <p>2. Пюреобразные супы: суп-пюре из картофеля, суп-пюре из птицы, суп-пюре из разных овощей, суп-пюре из печени</p> <p>3. Прозрачные супы: бульон мясной с омлетом, бульон борщок с острыми гренками, уха с фрикадельками, бульон из кур прозрачный с клецками из кур с шампиньонами.</p> <p>Практическая работа №1 Оценка качества и безопасность сложных супов. Определение сухих веществ.Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и выхода супов с учетом и кондиции сырья.</p> <p>Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, поиск необходимых Интернет-ресурсов.</p>	11	1
	<p>Контрольная работа По теме «Супы»</p>	1	2
	<p>Технологический процесс приготовления сложных горячих соусов. Ассортимент сложных горячих соусов. Классификация сырья и полуфабрикатов для сложных горячих соусов. Принципы подбора сложных горячих соусов к блюдам. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов. Правила соусной композиции горячих соусов. Правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов. Оценка качества и безопасность бульонов и соусов.</p>	12	1
	<p>Практическая работа № 2</p> <p>1. Изучение оценки качества и безопасность сложных горячих соусов. Расчет</p>	4	2

	сырья для приготовления соусов к блюдам. Самостоятельная работа Работа с нормативной и технологической документацией, поиск необходимых Интернет-ресурсов. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций, учебных пособий, справочной и дополнительной литературы, оформление практической работы.	10	3
	Приготовление сложных блюд и гарниров из овощей. Сложные блюда из овощей. Ассортимент. Характеристика. Правила и продолжительность тепловой обработки при приготовлении вторых блюд и гарниров из овощей. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Оценка качества и безопасность сложных горячих блюд из овощей. Риски в области безопасности процессов приготовления. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления. Правила отбора проб и подготовка продуктов, используемых для приготовления сложных горячих блюд из овощей. Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложных горячих блюд из овощей.	10	1
	Лабораторные работы 4.Блюда из овощей: крокеты картофельные, солянка овощная на сковороде, зразы картофельные, рагу овощное.	4	2
	Практическая работа № 3 Расчет сырья с учетом сезона для приготовления блюд из овощей. Подбор соусов к блюдам.Оценка качества и безопасность сложных горячих блюд из овощей, грибов.	2	2
	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, поиск необходимых Интернет-ресурсов. Подготовка к лабораторной и практической работе с использованием методических рекомендаций, учебных пособий, справочной и дополнительной литературы, оформление практической и лабораторной работы.	10	3

	<p>Сложные блюда из круп, бобовых макаронных изделий Изменение питательных веществ при тепловой обработке круп, бобовых и макаронных изделий. Изделия из каш. Блюда из бобовых и макаронных изделий. Ассортимент, приготовление. Гарниры из круп и макаронных изделий. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи.</p> <p>Лабораторные работы 5. Приготовление блюд из круп и макаронных изделий: котлеты манные, крупеник гречневый, пудинг рисовый, лапшевник.</p> <p>Практическая работа № 4 Расчет сырья для приготовления блюд из круп, бобовых макаронных изделий. Подбор соусов к блюдам. Оценка качества и безопасности сложных горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий</p> <p>Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, поиск необходимых Интернет-ресурсов.</p> <p>Приготовление сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Изменение питательных веществ при тепловой обработке рыбы. Блюда из отварной, припущеной рыбы, тушеной жареной, из запеченной и рубленой рыбы, ассортимент, приготовление. Ассортимент, приготовление. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи, подбор гарниров и соусов. Блюда из нерыбного водного сырья. Ассортимент, приготовление. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Оценка качества и безопасность блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Риски в области безопасности процессов приготовления.</p> <p>Лабораторные работы 6. Блюда из рыбы: рыба, запеченная по-московски; рыба, запеченная по-русски; тельное с зеленым горошком, картофельное пюре соус томатный, рыба жареная в тесте; рыба фри с зеленым маслом, сложный гарнир. 7. Приготовление фирменных блюд из рыбы и нерыбные продукты моря.</p> <p>Практическая работа № 5-6 Расчет продуктов для приготовления вторых горячих блюд из рыбы с учетом</p>	4	1
--	---	---	---

	кондиции сырья и продуктов для гарнира и соуса.Оценка качества и безопасность сложных горячих блюд из рыбы.Разработка фирменных блюд из рыбы и нерыбные продукты моря.		
	Контрольная работа № 2 По теме: «Блюда из птицы»	2	
	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, поиск необходимых Интернет-ресурсов.	10	3
	Приготовление сложных блюд из мяса. Изменение питательных веществ при тепловой обработке мяса. Приготовление блюд из отварного и припущеного мяса. Ассортимент, приготовление. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Приготовление блюд из мяса жареного крупным куском. Ассортимент, правила подачи и оформления. Гарниры и соусы к ним. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Приготовление, ассортимент блюд из мяса жареного порционным натуральным куском. Правила подачи и оформления. Гарниры и соусы к ним. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Приготовление, ассортимент блюд из мяса жареного порционным панированным и мелким куском. Правила подачи и оформления. Гарниры и соусы к ним. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Приготовление блюд из мяса тущеного крупным куском. Правила подачи и оформления. Гарниры и соусы. Ассортимент. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Приготовление блюд из мяса тущеного порционным и мелким куском. Ассортимент. Правила подачи и оформления. Гарниры и соусы. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Приготовление блюд из мяса запеченного. Ассортимент. Правила подачи и оформления. Гарниры и соусы. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Приготовление блюд из натуральной рубки котлетной и кнельной массы. Ассортимент. Оформление, правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Приготовление блюд из отварных, припущеных, жареных, тущеных субпродуктов. Правила подачи. Централизованное производство мясных	16	1

	блюд. Ассортимент, приготовление. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Оценка качества и безопасность сложных горячих блюд из мяса и субпродуктов. Условия хранения мясных блюд. Риски в области безопасности процессов приготовления.		
	Лабораторные работы 8.Блюда из отварного и припущеного мяса: Баранина с овощами; Сосиски отварные, капуста тушеная; Биточки паровые с припущенными рисом, соусом паровым. 9.Блюда из жареного мяса: Эскалоп со сложным гарниром; Шницель отбивной со сложным гарниром; филе в соусе со сложным гарниром. 10.Блюда из тушеного мяса: Мясо, шпигованное с макаронами отварными; Зразы отбивные с гречневой кашей; Говядина духовая; Азу по-татарски. 11.Блюда из мяса запеченного: Говядина, запеченная под луковым соусом; Солянка мясная на сковороде; Биточки по-казацки; Рулет картофельный с мясом. 12.Блюда из рубленого мяса: Люля-кебаб; Зразы рубленные с картофельным пюре, соусом луковым; Рулет мясной с яйцом и луком, рис отварной; Бифштекс рубленный с яйцом и жареным картофелем. 13.Приготовление фирменных блюд из мяса.	4	2
	Практическая работа № 7-8 Расчет сырья для приготовления мясных блюд с учетом категории мясного сырья, продуктов для гарнира с учетом сезона и продуктов для соуса.Оценка качества и безопасность сложных горячих блюд из мяса. Разработка фирменных блюд из мяса.	4	2
	Контрольная работа № 3 По теме: «Блюда из мяса»	2	
	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, поиск необходимых Интернет-ресурсов. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций, учебных пособий, справочной и дополнительной литературы, оформление практических и лабораторных работ.	16	3

	<p>Приготовление сложных блюд из птицы, дичи, кролика. Блюда из отварной, припущеной, жареной и тушеной птицы, дичи, кролика. Приготовление, правила подачи, отпуск. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи.</p>	6	1
	<p>Лабораторные работы 14. Блюда из птицы: Котлеты по-киевски; Шницельпо-столичному; Чахохбили; Сациви из курицы.</p>	6	2
	<p>Практическая работа № 9 Расчет сырья для блюд из птицы с учетом категории, способа разделки продуктов для гарнира с учетом сезона. Оценка качества и безопасность сложных горячих блюд из птицы.</p>	4	2
	<p>Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, поиск необходимых Интернет-ресурсов. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций, учебных пособий, справочной и дополнительной литературы, оформление практических и лабораторных работ, подготовка отчетов по лабораторным и практическим работам.</p>	10	3
	<p>Приготовление сложных блюд из яиц и творога. Изменение питательных веществ при тепловой обработке яиц и творога. Приготовление блюд из отварных, жаренных и запеченных яиц. Блюда из творога, сыра. Ассортимент. Правила подачи и оформления. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи.</p>	4	1
	<p>Лабораторные работы 15. Блюда из яиц и творога: Вареники с творогом; Пудинг творожный соус абрикосовый; Омлет фаршированный, соус томатный; Яйца с помидорами фаршированные грибами и ветчиной, соус томатный.</p>	4	2
	<p>Практическая работа № 10 Расчет сырья для блюд из яиц и творога с учетом веса яиц, норм взаимозаменяемости продуктов. Оценка качества и безопасность блюд из яиц творога и сыра.</p>	2	2

	<p>Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, поиск необходимых Интернет-ресурсов.</p>	5	3
	<p>Приготовление сложных горячих закусок Приготовление сложных горячих закусок и тартинок с использованием мяса, рыбы, птицы, дичи, кролика, овощей и грибов. Ассортимент, приготовление. Правила подачи и оформления. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи.</p>	4	1
	<p>Практическая работа №11 Расчет расхода сырья для приготовления горячих закусок.</p>	2	2
	<p>Лабораторные работы 16. Горячие закуски: жульен из птицы, кокиль из рыбы; горячие бутерброды (тартинки), валованы с курицей.</p>	4	2
	<p>Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, поиск необходимых Интернет-ресурсов.</p>	5	3
	<p>Национальные горячие сложные блюда Уральского региона. Приготовление национальных сложных горячих блюд башкирской кухни. Ассортимент. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Приготовление сложных горячих национальных блюд кухни народов Коми. Ассортимент. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Приготовление сложных горячих национальных блюд удмуртской кухни. Ассортимент. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Приготовление сложных горячих национальных блюд казахской кухни. Ассортимент. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Приготовление сложных горячих национальных блюд татарской кухни. Ассортимент. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления,</p>	20	1

	хранения и подачи. Приготовление сложных горячих национальных блюд еврейской кухни. Ассортимент. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи Приготовление сложных горячих национальных блюд чувашской кухни. Ассортимент. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Приготовление сложных горячих национальных блюд славянской кухни: украинской, белорусской. Ассортимент. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Приготовление сложных горячих национальных блюд кухни народов Средней Азии: узбекской, таджикской, туркменской, киргизской. Ассортимент. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Приготовление сложных горячих национальных блюд кухни народов Кавказа: грузинской, армянской, азербайджанской проживающих на Урале. Ассортимент. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи.		
	Практическая работа №12 Решение ситуационных задач и расчета сырья для национальных горячих сложных блюд Уральского региона	4	2
	Лабораторная работа 17. Приготовление национальных горячих сложных блюд Уральского региона.	4	2
	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, поиск необходимых Интернет-ресурсов.	20	3
	Национальные сложные горячие блюда народов России. Факторы, определяющие особенности русской кухни. История развития русской кухни. Приготовление национальных горячих сложных блюд русской кухни. Ассортимент. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Приготовление национальных горячих сложных блюд адыгейской кухни. Ассортимент. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Приготовление национальных горячих сложных блюд дагестанской кухни. Ассортимент. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления,	20	1

	<p>хранения и подачи. Приготовление национальных горячих сложных блюд Кабардино-Балкарской и Карачаево-Черкесской кухни. Ассортимент. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Приготовление национальных горячих сложных блюд Северо-Осетинской и Чечено-Ингушской кухни. Ассортимент. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Приготовление национальных горячих сложных блюд Бурятской и Калмыцкой кухни. Ассортимент. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Приготовление национальных горячих сложных блюд Карельской кухни. Ассортимент. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Приготовление национальных горячих сложных блюд Кубанской кухни. Ассортимент. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Приготовление национальных горячих сложных блюд Донской кухни. Ассортимент. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Приготовление национальных горячих сложных блюд Марийской Мордовской кухни. Ассортимент. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи.</p>		
	<p>Практическая работа №13 Решение ситуационных задач и расчета сырья для национальных горячих сложных блюд народов России</p>	4	2
	<p>Лабораторная работа 18. Приготовление национальных горячих сложных блюд народов России.</p>	6	2
	<p>Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, поиск необходимых Интернет-ресурсов: История развития национальной кухни</p>	20	3
	<p>Приготовление блюд зарубежной кухни. Приготовление национальных сложных горячих блюд болгарской кухни. Ассортимент. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Приготовление национальных сложных горячих блюд венгерской кухни. Ассортимент. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Приготовление национальных сложных</p>	14	1

	горячих блюд польской кухни. Ассортимент. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Приготовление национальных сложных горячих блюд румынской кухни. Ассортимент. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Приготовление национальных сложных горячих блюд чешской кухни. Ассортимент. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Приготовление национальных сложных горячих блюд немецкой кухни. Ассортимент. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Приготовление национальных сложных горячих блюд итальянской кухни. Ассортимент. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Приготовление национальных сложных горячих блюд французской кухни. Ассортимент. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Приготовление национальных сложных горячих блюд кухни скандинавских стран. Ассортимент. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Приготовление национальных сложных горячих блюд кухни Англии. Ассортимент. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Приготовление национальных сложных горячих блюд японской кухни. Ассортимент. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи.		
	Практическая работа №14 Решение ситуационных задач и расчета сырья для национальных горячих сложных блюд зарубежной кухни	6	2
	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, поиск необходимых Интернет-ресурсов.	18	3
	Содержание Оперативное планирование работы производства при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции Последовательность оперативного планирования производства в предприятиях готововочных и с полным циклом. Этапы оперативного планирования. Плановое	4	1

	меню: понятие, значение. Порядок составления и оформления. Факторы, учитываемые при составлении плана-меню.		
	<p>Практические работы № 15-17</p> <p>1 Составление плана-меню предприятия с учетом всех факторов.</p> <p>2. Составление плана-меню комплексных обедов.</p> <p>3. Расчет сырья по плану-меню.</p>	8	
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p> <p>Работа с нормативной и технологической документацией, поиск необходимых Интернет-ресурсов.</p>	2	3
	<p>Организация технологического процесса приготовления сложной горячей продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы</p> <p>Организация работы горячего цеха. Назначение, режим работы, ассортимент сложной горячей кулинарной продукции. Организация технологического процесса и рабочих мест в суповом и соусных отделениях. Принципы организации производства соусов в ресторане (соусная станция). Микроклимат горячего цеха. Принципы подбора и размещения оборудования в цехе. Инвентарь, инструменты. Организация рабочих мест. Определение численности работников производства.</p>	2	1
	<p>Практические работы № 18-19</p> <p>3 Подбор оборудования и инвентаря для горячего цеха.</p> <p>4 Определение численности работников производства.</p>	4	2
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p> <p>Работа с нормативной и технологической документацией, поиск необходимых Интернет-ресурсов.</p> <p>Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций, учебных пособий, справочной и дополнительной литературы, оформление практических работ, подготовка отчетов по практическим работам.</p>	5	3
	Организация технологического процесса приготовления сложной горячей	2	1

	<p>кулинарной продукции Организация работы кулинарного цеха. Назначение, режим работы, ассортимент сложной горячей кулинарной продукции. Организация технологического процесса по производству кулинарной продукции. Принципы подбора и размещения оборудования в цехе. Инвентарь, инструменты. Организация рабочих мест. Выбор температурного режима при хранении сложной кулинарной продукции.</p>		
	<p>Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, поиск необходимых Интернет-ресурсов.</p>	6	3
	<p>Реализация сложной горячей кулинарной продукции Раздача: понятие, назначение, виды. Взаимосвязь с цехами, торговым залом, моечной столовой посуды, сервизной. Организация отпуска и бракеража готовой продукции. Выбор вида раздачи. Особенности организации работы в зависимости от типа предприятия, метода обслуживания, режима работы торгового зала, потока потребителей, ассортимента выпускаемой продукции. Оборудование, инвентарь, посуда. Организация труда.</p>	2	1
	<p>Столовая посуда, приборы, белье. Столовые посуда: назначение, классификация. Требования, предъявляемые к посуде и приборам. Фарфоровая, стеклянная, хрустальная, металлическая посуда, используемая для подачи сложной горячей кулинарной продукции, ее виды, назначение, ассортимент. Столовые приборы: виды, назначение, характеристика. Столовое белье: виды, размеры, назначение, характеристика.</p>	4	1
	<p>Практическая работа № 20 Изучение ассортимента столовой посуды и приборов для подачи сложной горячей кулинарной продукции.</p>	4	2
	<p>Торговые помещения для обслуживания потребителей Торговые помещения для обслуживания потребителей: виды, назначение, характеристика. Вспомогательные помещения: сервизная, моечная столовой посуды. Назначение характеристика, организация работы. Сервиз- бар: понятие</p>	2	1

	назначение характеристика. Оборудование залов. Современные требования к мебели. Требования к освещению, вентиляции, цветовому оформлению залов. Методы и формы обслуживания. Их характеристика. Требования к обслуживающему персоналу.		
	Подготовка торговых помещений к обслуживанию Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап. Этапы организации обслуживания: подготовительный, основной, завершающий. Подготовительный этап. Подготовка торговых помещений к обслуживанию. Уборка торговых помещений, расстановка мебели. Получение и подготовка посуды, приборов, столового белья. Предварительная сервировка столов. Накрытие столов скатертьми. Основные виды и формы складывания салфеток. Подготовка персонала к обслуживанию.	4	1
	Практические работы № 21 Освоение приемов сервировки столов для завтрака, обеда, ужина. Складывание салфеток.	2	2
	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, поиск необходимых Интернет-ресурсов.	6	3
	Организация процесса обслуживания посетителей в предприятиях различных типов и классов Основные элементы обслуживания посетителей в ресторане Основные элементы обслуживания: встреча и размещение гостей в зале, предложение меню и карты вин, аперитива, прием и оформление заказа, рекомендации в выборе блюд и напитков, уточнение заказа, досервировка стола в соответствии с заказом, передача заказа на производство, подача заказанных блюд и напитков, расчеты с гостями.	2	1
	Правила подачи сложной горячей кулинарной продукции Последовательность и правила подачи сложной горячей кулинарной продукции. Методы сервировки, способы и температура подачи супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра. Способы и температура подачи блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра. Традиционные и	6	1

	современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложной горячей кулинарной продукции.		
	Практическая работа № 22 Подбор посуды и приборов для подачи супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра.	2	2
	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка рефератов по тематике: «Правила подачи сложной горячей кулинарной продукции». Составление схем очередности подачи блюд Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций, учебных пособий, справочной и дополнительной литературы, оформление практических работ, подготовка отчетов по практическим работам.	6	3
	Средства информации: меню, карта вин. Меню: понятие, назначение, виды. Требования, предъявляемые к составлению меню. Последовательность расположения в меню сложной горячей и горячей кулинарной продукции. Правила составления и оформления меню. Карта вин: понятие, назначение, правила составления и оформления. Понятие о карте коктейлей ресторана.	4	1
	Практическая работа № 23 Составление меню и карты вин ресторана.	2	2
	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, поиск необходимых Интернет-ресурсов. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций, учебных пособий, справочной и дополнительной литературы, оформление практических работ, подготовка отчетов по практическим работам.	6	3
	Организация обслуживания приемов и банкетов.	6	1

	<p>Организация процесса обслуживания приемов и банкетов. Виды официальных приемов, их характеристика. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств. Банкет с полным обслуживанием официантами. Особенности подготовки и проведения банкета. Подача сложной горячей и горячей кулинарной продукции на банкете. Прием-фуршет, прием-коктейль, их характеристика. Порядок подачи аперитива, сложной горячей и горячей кулинарной продукции при сервировке фуршетных столов и барных стоек. Банкет-чай, особенности проведения и обслуживания.</p> <p>Обслуживание смешанных (комбинированных) и неофициальных банкетов</p> <p>Смешанные (комбинированные) банкеты, назначение, характеристика. Виды банкетов: коктейль-кофе, коктейль-фуршет-кофе, банкет за столом с полным обслуживание официантами – кофе в гостиной. Неофициальные банкеты: понятие, виды. Банкет с частичным обслуживанием официантами, его характеристика. Подача сложной горячей и горячей кулинарной продукции на банкете.</p>		
	<p>Практическая работа № 24</p> <p>Освоение приемов сервировки столов для банкетов.</p>	2	2
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p> <p>Работа с нормативной и технологической документацией, поиск необходимых Интернет-ресурсов: Подача сложной горячей и горячей кулинарной продукции на банкете.</p> <p>Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций, учебных пособий, справочной и дополнительной литературы, оформление практических работ, подготовка отчетов по практическим работам.</p>	6	3
	<p>Специальные виды услуг и формы обслуживания</p> <p>Специальные виды услуг: определение, классификация. Услуги по организации питания и обслуживанию участников конференций, совещаний, семинаров. Особенности обслуживания проживающих в гостиницах. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, семейных обедов, тематических мероприятий; услуги по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха; услуги по доставке кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам и обслуживанию в офисе и на дому; услуги в пути следования пассажирского</p>	5	1

	<p>транспорта.</p> <p>Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания: шведский стол, сырная тарелка, сырная тележка, стол-экспресс, зал-экспресс, бизнес-ланч, воскресный бранч, кофе-брейк и другие.</p>		
	<p>Практическая работа № 25</p> <p>Составление меню для тематических вечеров.</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p> <p>Работа с нормативной и технологической документацией, поиск необходимых Интернет-ресурсов.</p> <p>Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций, учебных пособий, справочной и дополнительной литературы, оформление практических работ, подготовка отчетов по практическим работам.</p>	6	3
	Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе	30	
	<p>Примерная тематика курсовых работ по модулю:</p> <ol style="list-style-type: none"> Производство сложной кулинарной продукции для проведения тематического мероприятия (Рождество) в ресторане на 100 мест. Производство сложной кулинарной продукции для проведения тематического мероприятия (Пасха) в ресторане на 150 мест. Производство сложной кулинарной продукции для проведения тематического мероприятия (День Святого Валентина) в ресторане на 100 мест. Производство сложной горячей кулинарной продукции при проведении банкета с частичным обслуживанием официантами (Свадьба) в кафе на 75 мест. Производство сложной горячей кулинарной продукции при проведении банкета с частичным обслуживанием официантами (Юбилей) в ресторане на 200 мест. Производство сложной кулинарной продукции при проведении банкета с частичным обслуживанием официантами (День рождения) в детском кафе на 50 мест. Производство сложной кулинарной продукции в ресторане на 120 мест с итальянской кухней. Производство сложной кулинарной продукции в ресторане на 100 мест с мексиканской кухней. Производство сложной кулинарной продукции в ресторане на 75 мест с французской кухней. Производство сложной кулинарной продукции в ресторане на 80 мест с русской кухней. Производство сложной кулинарной продукции в ресторане на 50 мест с украинской кухней. 		

<p>12. Производство сложной горячей кулинарной продукции в ресторане на 150 мест с вегетарианской кухней.</p> <p>13. Производство сложной горячей кулинарной продукции в рыбном ресторане на 70 мест.</p> <p>14. Производство сложной кулинарной продукции в ресторане на 120 мест.</p> <p>15. Производство сложной кулинарной продукции в баре высшего класса на 50 мест.</p> <p>16. Производство сложной кулинарной продукции в пиццерии на 30 мест.</p> <p>17. Производство сложной кулинарной продукции в кофейне на 50 мест.</p> <p>18. Производство сложной горячей кулинарной продукции в Интернет-кафе 40 мест.</p> <p>19. Производство кулинарной продукции в диетической столовой на 50 мест.</p> <p>20. Производство кулинарной продукции в столовой при детском дошкольном учреждении на 120 человек.</p> <p>21. Производство кулинарной продукции в столовой при промышленном предприятии на 300 мест.</p> <p>22. Производство кулинарной продукции в школьной столовой на 80 мест.</p> <p>23. Производство сложной кулинарной продукции в баре на 25 мест при развлекательном комплексе.</p> <p>24. Производство сложной кулинарной продукции в гриль-баре на 40 мест.</p> <p>25. Производство сложной кулинарной продукции в спорт-баре на 50 мест.</p> <p>26. Производство сложной кулинарной продукции в блинной на 30 мест.</p> <p>27. Производство сложной кулинарной продукции в шашлычной на 70 мест.</p> <p>28. Производство сложной кулинарной продукции для проведения тематического мероприятия (8 Марта) в кафе на 50 мест.</p> <p>29. Производство сложной кулинарной продукции для проведения тематического мероприятия (День Победы) в ресторане на 150 мест.</p> <p>30. Производство сложной кулинарной продукции для проведения тематического мероприятия (Новый год) в кафе на 40 мест.</p> <p>Самостоятельная работа над курсовой работой</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подбор литературных источников 2. Проработка профессиональных сайтов 3. Оформление курсовой работы 		
<p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Общие требования, сроки, объем. Содержание курсовой работы. Методика выполнения курсовой работы. Подбор литературы 2. Общие требования, сроки, объем. Содержание курсовой работы. Методика выполнения курсовой работы. Подбор литературы 3. Методика выполнения теоретической части 	16	

4. Методика выполнения практической части			
5. Методика выполнения практической части			
6. Требования к заполнению и оформлению документов			
7. Методика выполнения заключительной части: выводов и предложений			
8. Размещение, оформление приложений. Техническое исполнение курсовой работы. Список литературы			
9. Индивидуальные консультации			
Тема 03.01.02	Содержание		
Эксплуатация технологического оборудования для приготовления сложной горячей кулинарной продукции	<p>Виды механического оборудования и его безопасное использование в процессе приготовления сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>Посудомоечные машины. Классификация и назначение. Технологический процесс машинного мытья, стадии обработки, температурный режим.</p> <p>Посудомоечные машины универсальные периодического и непрерывного действия, машины для мойки функциональных ёмкостей, контейнеров, стеллажей, спецподносов: типы, назначение, особенности устройства основных узлов, правила эксплуатации и техники безопасности. Моющие средства для мытья посуды и требования предъявляемые к ним.</p>	6	1
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p> <p>Работа с нормативной и технологической документацией, поиск необходимых Интернет-ресурсов.</p> <p>Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций, учебных пособий, справочной и дополнительной литературы, оформление практических работ, подготовка отчетов по практическим работам.</p>	2	3
	<p>Особенности устройства технологического (теплового) оборудования</p> <p>Основы теплотехники. Основные виды энергоносителей, область их применения. Способы передачи тепла и их характеристика. Понятие о теплоносителях. Типы теплообменников, классификация. Теплоизоляционные материалы, используемые в тепловом оборудовании, их свойства. Классификация теплогенерирующих устройств. Устройство для преобразования энергии в тепловую (электрические нагревательные элементы): типы, устройство, достоинства и недостатки, область применения.</p>	4	1

	Виды теплового оборудования и его безопасное использование в процессе приготовления сложной горячей кулинарной продукции.		
	<p>Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, поиск необходимых Интернет-ресурсов.</p>	2	3
	<p>Классификация теплового оборудования. Варочное оборудование Классификация теплового оборудования по различным признакам: по технологическому (функциональному) назначению, по источнику тепла, по способу обогрева, по принципу действия, по степени автоматизации, по конструктивному решению. Требования, предъявляемые к тепловым аппаратам. Назначение основных частей тепловых аппаратов. Пищеварочные котлы. Назначение, виды, устройство, принцип действия, правила техники безопасности, отличительные особенности.</p>	4	1
	<p>Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p>	4	3
	<p>Пароварочные аппараты. Назначение, виды, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.</p>	2	1
	<p>Практическая работа № 1 Изучение устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик пароварочных аппаратов.</p>	2	2
	<p>Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p>	2	3
	<p>Жарочные и пекарные шкафы Назначение, виды, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.</p>	2	1
	Практическая работа № 2	4	2

	Изучение устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик жарочных шкафов.		
	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).	4	
	Сковороды и фритюрницы Назначение, виды, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации	2	1
	Практическая работа № 3 Изучение устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик сковород и фритюрниц.	2	2
	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).	2	3
	Апараты с инфракрасным нагревом и шашлычные печи Классификация, типы, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации.	2	1
	Практическая работа № 4 Изучение устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик грилей и шашлычных печей.	2	2
	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).	2	3
	Многофункциональное оборудование: микроволновые печи, пароконвектоматы Назначение, устройство, программы, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности.	2	1
	Практическая работа № 5 Изучение устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик микроволновых печей.	2	2
	Практическая работа № 6 Изучение устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и	4	2

	технических характеристик пароконвектоматов.		
	<p>Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p>	2	3
	<p>Универсальное оборудование Плиты электрические: назначение, классификация, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.</p>	4	1
	<p>Практическая работа № 7 Изучение устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик электрических плит.</p>	4	2
	<p>Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p>	2	3
	<p>Водогрейное оборудование: кипятильники, аппараты для кипячения и подогрева жидкостей. Назначение, типы, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.</p>	2	1
	<p>Практическая работа № 8 Изучение устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик водонагревателей и кипятильников.</p>	2	2
	<p>Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p>	2	3
	<p>Оборудование для раздачи пищи: аппараты для поддерживания пищи в горячем состоянии и подогрева Назначение, классификация. Мармиты для первых и вторых блюд. Типы, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности. Терmostаты и тепловые шкафы и стойки. Типы, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип работы, правила эксплуатации и техники безопасности.</p>	2	1

	<p>Практическая работа № 9 Изучение устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик мармитов для первых и вторых блюд.</p>	2	2
	<p>Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p>	2	3
	<p>Виды холодильного оборудования используемого для приготовления сложной горячей кулинарной продукции Бытовые холодильники. Назначение, виды, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.</p>	4	1
	<p>Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p>	4	3
Учебная практика		144	
Виды работ			
- Организация рабочего места для приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы в соответствии с инструкциями и регламентами;	144		
- приготовление сложных супов, в соответствии со Сборником рецептур;			
- приготовление сложных горячих соусов, в соответствии со Сборником рецептур;			
- приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра, в соответствии со Сборником рецептур;			
- приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, в соответствии со Сборником рецептур;			
- подбор посуды в соответствии с правилами подачи;			
- разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы, составление акта проработки.			
Производственная практика		144	
Виды работ			
- Анализ работы горячего цеха в соответствии с правилами и нормами;	12		
- разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы, составление акта проработки;			

<ul style="list-style-type: none"> - приготовление сложных супов в соответствии со Сборником рецептур и ассортиментным перечнем предприятия; - приготовление сложных горячих соусов в соответствии со Сборником рецептур и ассортиментным перечнем предприятия; - приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра; - приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии со Сборником рецептур и ассортиментным перечнем предприятия; - оформление и подача блюд в соответствии с правилами. 	132	
---	-----	--

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие:

1. Учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»;

2. Лаборатории «Учебный кулинарный цех».

Оборудование учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства» и рабочих мест кабинета:

- рабочие места на 25-30 обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект деталей машин;
- образцы учебного оборудования;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты, инструменты);
- технические средства обучения.

Технические средства обучения:

- Мультимедийные средства хранения, передачи и представления информации.
Учебно-методическая документация, дидактические средства

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Ванны моечные двухцекционная "Cryspri" BM 2/530 Z-R с сифоном;

Весы ВНЦ – 10

Столы профессиональные СП-2/1500/600

Холодильник "Юрюзань"

Фарфоровая посуда и металлическая посуда, стеклянная и хрустальная посуда;стекло в ассортименте;

Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 мм

Наборы ножей для карвинга

Весы ВТ-15 электронные;

Блендер "KENWOOD" BL 745;

Блендер DEXP SX-100;

БлендерHamitohBeacnHNB 250S-CE

Доски разделочные;

ИзмельчительBosch MMR 08A1

Кастрюли стальные, эмалированые различной емкости

Кастрюля 3л нерж. тройное дно d215, h95, индукция LUXSHAH

Кофемолка электрическая Ладомир;

Электроплита ПЭ-4Ш

Миксер проф-ый "KENWOOD KMC 560";

Миксер ручной Bosch MFQ 36470; Морозильная камера "Орск 115 ";

Морозильная камера "Стинол";

Посудомоечная машина "Fagor" Fl-30

Кухонный инвентарь: посуда, набор ножей, разделочные доски

Холодильник "Атлант 2823,80 "; Холодильник Nord 431-7-010

Шкаф холодильн. со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 BGC

Морозильная камера "Орск 115 "; Морозильная камера "Стинол";

Шкаф холодильн. со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 BGC

Мясорубка электрическая "Panaconic"

Реализация рабочей программы ПМ предполагает обязательную учебную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- образцы учебного оборудования;
- инструменты и инвентарь
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить рассредоточено.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенных компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и наличием доступа в электронную информационно – образовательную среду организации и их соответствие ФГОС и учебному плану.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники

1. **Васюкова, А. Т.** Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. - Москва : Дашков и К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7. - Режим доступа:<https://new.znanium.com/read?id=21396> .
2. **Климова, Т. А.** Техническое оснащение и охрана труда [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2018. - 1 электрон.опт. диск (CD-R). - Режим доступа: <https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S151.pdf&show=dcatalogues/5/9355/S151.pdf&view=true>. – Макрообъект.
3. **Серова, И. В.** Организация обслуживания в организациях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / И. В. Серова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2015. - 1 электрон.опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: <https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S56.pdf&show=dcatalogues/5/8337/S56.pdf&view=true>. – Макрообъект.

Дополнительные источники:

1. **Панкевич, О. А.** Товароведение товаров растительного происхождения [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / О. А. Панкевич ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2017. - 1 электрон.опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: <https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S136.pdf&show=dcatalogues/5/8809/S136.pdf&view=true>. – Макрообъект.
2. **Серова, И. В.** Организация и технология производства полуфабрикатов [Электронный ресурс] : учебное пособие для [СПО] / И. В. Серова, И. В. Авдюшина, Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2016. - 1 электрон.опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа:

<https://magtu.informsistema.ru/uploads/fileUpload?name=S53.pdf&show=dcatalogues/5/8702/S53.pdf&view=true>. – Макрообъект.

Периодические издания:

1. Пищевая промышленность - ISSN 0235-2489 <https://cyberleninka.ru/journal/n/pischevaya-promyshlennost?i=1032707>

Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа:https://www.pitportal.ru/samples_docs/

Программное обеспечение:

Наименование ПО	№ Договора	Срок действия лицензии
MS Windows 7 (подписка Imagine Premium)	Д-1227 от 08.10.2018 Д-757-17 от 27.06.2017 Д-593-16 от 20.05.2016 Д-1421-15 от 13.07.2015	11.10.2021 27.07.2018 20.05.2017 13.07.2016
MS Office 2007	№135 от 17.09.2017	бессрочно
KasperskyEndpointSecurity для бизнеса-Стандартный	Д-300-18 от 21.03.2018 Д-1347-17 от 20.12.2017 Д-1481-16 от 25.11.2016 Д-2026-15 от 11.12.2015	28.01.2020 21.03.2018 25.12.2017 11.12.2016
7 Zip	свободно распространяемое	бессрочно
ШефЭксперт	Д-160-12 от 31.01.2012	бессрочно
Система расчётов для общественного питания	К-69-14 от 18.09.2014	бессрочно

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» производится в соответствии с учебном планом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

График освоения профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» предполагает последовательное освоение МДК «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции», включающих в себя как теоретические, так и лабораторно-практические занятия.

Освоению ПМ предшествует изучение учебных дисциплин, таких как Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, Химия, Организация хранения и контроля запасов сырья, Охрана труда, Метрология и стандартизация, Безопасность жизнедеятельности, Информационные технологии в профессиональной деятельности, и профессиональные модули ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление, ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессиональных модулей ПМ 07 Выполнение работ по профессии: повар и ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Формой промежуточной аттестации является экзамен (квалификационный).

В процессе освоения профессионального модуля предполагается проведение текущего, контроля знаний, умений студентов. С целью оказания помощи студентам при освоении теоретического и практического материала, выполнения самостоятельной работы разрабатывается учебно-методический комплекс, проводятся консультации. Текущий

контроль освоения модуля осуществляется в форме контрольных работ по разделам МДК, тестирования, защиты практических, лабораторных и курсовой работ, зачетов по практике. Организация производственной практики по освоению профессионального модуля осуществляется рассредоточено после изучения междисциплинарного курса. На последнем этапе производственной практики предусматривается сдача экзамена квалификационного по освоению модуля и выставляется итоговая оценка. Экзамен квалификационный включает выполнение комплексного практико - ориентированного задания по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции. Комплексное практическое задание выполняется каждым обучающимся самостоятельно.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав:

наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, с обязательной стажировкой в профильной организации не реже одного раза в три года

Мастера:

наличие среднего /или высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, с обязательной стажировкой в профильной организации не реже одного раза в три года.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	<ul style="list-style-type: none"> - организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления сложных супов (подбор инвентаря, оборудования) - выполнение расчетов массы сырья для приготовления сложных супов 	<ul style="list-style-type: none"> • Текущий контроль в форме:
ПК3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	<ul style="list-style-type: none"> - организация технологического процесса приготовления сложных супов в соответствии с технологическими документами - выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных супов 	<ul style="list-style-type: none"> - защиты лабораторных и практических занятий; - тестирования; - контрольных работ по темам МДК; - курсовой работы
ПК3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	<ul style="list-style-type: none"> - оценка качества сложных супов - организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления сложных горячих соусов (подбор инвентаря, оборудования) - выполнение расчетов массы сырья для приготовления сложных горячих соусов 	<ul style="list-style-type: none"> • Итоговый контроль: - Дифференцированный зачет по МДК.03.01 - Зачет по учебной практике и производственной практике (по профилю специальности).
ПК3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	<ul style="list-style-type: none"> - организация технологического процесса приготовления сложных горячих соусов в соответствии с технологическими документами - выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных горячих соусов - оценка качества сложных горячих соусов - организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра. - выполнение расчетов массы сырья для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра. - организация технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра в 	<ul style="list-style-type: none"> • Экзамен квалификационный по профессиональному модулю.

	<p>соответствии с технологическими документами</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра. - оценка качества сложных блюд из овощей, грибов и сыра. - организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и птицы - выполнение расчетов массы сырья для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы - организация технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и птицы в соответствии с технологическими документами - выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы - оценка качества сложных блюд из рыбы, мяса и птицы
--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе
ОК 02Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и	- демонстрация применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов производства полуфабрикатов для приготовления сложной кулинарной продукции;	

качество	- оценка эффективности и качества выполнения	освоения образовательной программы.
ОК 03Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	-демонстрация решения стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов производства полуфабрикатов для приготовления сложной кулинарной продукции	
ОК 04Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- использование различных источников, включая электронные	
ОК05 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- работа с программой Шеф-Эксперт	
ОК 06Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	-демонстрация умений работать в команде, разрешать возможные конфликтные ситуации; -демонстрация умений взаимодействовать и общаться с коллегами, руководством, потребителями	
ОК 07Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	
ОК 08 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- демонстрация умений находить и использовать необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	
ОК 09Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	анализ инноваций в области разработки технологических процессов производства полуфабрикатов для приготовления сложной кулинарной продукции	

Приложение 1

АКТИВНЫЕ И ИНТЕРАКТИВНЫЕ ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ

1. Активные и интерактивные методы используются при проведении теоретических и практических занятий:

Раздел/тема	Применяемые активные и интерактивные методы	Краткая характеристика
Тема 03.01.01 Организация и ведение технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции		
1.Технологический процесс приготовления сложной кулинарной продукции: супов.		
1.1 Классификация, ассортимент заправочных супов. Значение в питании. Правила выбора продукции ингредиентов, используемых для приготовления сложных заправочных супов: щи, борщи, рассольники, солянки.	Коллективная мыслительная деятельность (работа в микрогруппах).	<p>1.Группа обсуждает, по каким признакам можно классифицировать супы.</p> <p>2.Каждый студент составляет схему классификации.</p> <p>3.Проверка и обсуждение составленных схем.</p>
1.2.Пюреобразные супы.	Мозговой штурм «Сравнительная характеристика пюреобразных супов»	<p>Основываясь на знании теоретического материала и предположении выдвигаемых студентами группы:</p> <p>1.Сравнить супы по рецептуре технологии приготовления, правила подачи.</p> <p>2. Заполнить таблицу</p>
Лабораторные работы: 1.Заправочные супы: борщ московский, щи супочные, рассольник ленинградский, солянка сборная мясная. 2. Пюреобразные супы: суп-пюре из картофеля, суп-пюре из птицы, суп-пюре из разных овощей, суп-пюре из печени 3. Прозрачные супы: бульон мясной с омлетом, бульон борщок с острыми гренками, уха с фрикадельками, бульон из кур прозрачный с клецками из кур с шампиньонами.	Работа в микрогруппах	<p>1.Разделиться на микрогруппы</p> <p>2. Составить технологическую карту</p> <p>3. Получить сырье</p> <p>4. Повторить теоретический материал</p> <p>5. Приготовить блюда</p> <p>6. Провести оценку качества приготовленных блюд</p>
2.Технологический процесс приготовления сложных горячих соусов.		
2.1Технологический процесс приготовления сложных	Проблемная лекция	<p>Обозначить:</p> <p>1.Принципы подбора сложных горяч</p>

Раздел/тема	Применяемые активные и интерактивные методы	Краткая характеристика
горячих соусов. Ассортимент сложных горячих соусов.		соусов к блюдам. 2.Правила выбора вина и другие алкогольные напитков для сложных горячих соусов. 3.Правила соусной композиции горячих соусов.
Практическое занятие № 2 Изучение оценки качества и безопасность сложных горячих соусов. Расчет сырья для приготовления соусов к блюдам.	Анализ конкретных ситуаций	Работа в группах: 1.Получение задания 2.Обсуждения и решение ситуаций микрогруппах 3.Обсуждение в группе
3.Приготовление сложных блюд и гарниров из овощей.		
Лабораторные работы 4.Блюда из овощей: крокеты картофельные, солянка овощная на сковороде, зразы картофельные, рагу овощное.	Коллективная мыслительная деятельность Работа в микрогруппах	1.Разделиться на микрогруппы 2. Составить технологическую карту 3. Получить сырье 4. Повторить теоретический материал 5. Приготовить блюда 6. Провести оценку качества приготовленных блюд
Практическая работа № 3 Расчет сырья с учетом сезона для приготовления блюд из овощей. Подбор соусов к блюдам. Оценка качества и безопасность сложных горячих блюд из овощей, грибов.	Анализ конкретных ситуаций	Работа в группах: 1.Получение задания 2.Обсуждения и решение ситуаций микрогруппах 3.Обсуждение в группе
4.Сложные блюда из круп, бобовых макаронных изделий		
Практическое занятие № 4 Расчет сырья с учетом сезона для приготовления блюд из круп, бобовых макаронных изделий. Подбор соусов к блюдам.Оценка качества и безопасности сложных горячих блюд из овощей, грибов.	Анализ конкретных ситуаций	Работа в группах: 1.Получение задания 2.Обсуждения и решение ситуаций микрогруппах 3.Обсуждение в группе
5.Приготовление сложных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.		
Изменение питательных веществ при тепловой обработке рыбы. Блюда из отварной, припущеной рыбы, тушеной жареной, из запеченной и рубленой рыбы, ассортимент, приготовление. Требования к безопасности	Самостоятельная работа по заполнению рабочей тетради	Основываясь на теоретические знания заполнить рабочую тетрадь предоставленную преподавателем

Раздел/тема	Применяемые активные и интерактивные методы	Краткая характеристика
приготовления, хранения и подачи, подбор гарниров и соусов.		
5.5 Блюда из нерыбного водного сырья. Ассортимент, приготовление. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Оценка качества и безопасность блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Риски в области безопасности процессов приготовления.	Мыслительная деятельность	Используя ранее изученный теоретический материал разработать фирменное блюдо из нерыбного водного сырья: 1.расчитать рецептуру 2.составить схему приготовления 3.расчитать пищевую и энергетическую ценность 4. составить технико-технологическую карту
6.Приготовление сложных блюд из мяса.		
Лабораторная работа №13. Разработка и приготовление фирменных блюд из мяса.	Урок презентация	1.Студенты готовят фирменные блюда разработанные ранее. 2.Презентация приготовленного блюда
Практическая работа № 6 Расчет сырья для приготовления мясных блюд с учетом категории мясного сырья, продуктов для гарнира с учетом сезона и продуктов для соуса.Оценка качества и безопасности сложных горячих блюд из мяса.	Анализ производственных ситуаций	Работа в группах: 1.Получение задания 2.Обсуждения и решение ситуаций в микрогруппах 3.Обсуждение в группе
7.Приготовление сложных блюд из птицы, дичи, кролика.		
Лабораторная работа №14. Блюда из птицы: Котлеты по-киевски; Шницель по-столичному; Чахохбили; Сациви из курицы	Ролевая игра	1. Делятся на подгруппы 2. Распределяют роли (технолог, бригадир, повара, посетители) 3. Готовят блюда 4. Проводят дегустацию 5. Проходит обсуждение блюд и четкость выполнения своих ролей
Практическая работа № 7 Расчет сырья для блюд из птицы с учетом категории, способа разделки продуктов для гарнира с учетом сезона.Оценка качества и безопасности сложных горячих блюд из птицы.	Анализ производственных ситуаций	Работа в группах: 1.Получение задания 2.Обсуждения и решение ситуаций в микрогруппах 3.Обсуждение в группе
8.Приготовление сложных блюд из яиц и творога.		
Практическое занятие № 8 Расчет сырья для блюд из яиц и творога с учетом веса яиц,	Анализ производственных ситуаций	Работа в группах: 1.Получение задания 2.Обсуждения и решение ситуаций

Раздел/тема	Применяемые активные и интерактивные методы	Краткая характеристика
норм взаимозаменяемости продуктов. Оценка качества и безопасности блюд из яиц творога и сыра.		микрогруппах 3.Обсуждение в группе
9.Национальные горячие сложные блюда Уральского региона.		
9.1.Приготовление национальных сложных горячих блюд башкирской кухни. Ассортимент. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи.	Урок-конференция	Студенты готовят самостоятельные доклады, рефераты. Зачитывают и Группа обсуждает и выявляют особенности Башкирской кухни.
10.Национальные сложные горячие блюда народов России.		
10.1.Факторы, определяющие особенности русской кухни. История развития русской кухни. Приготовление национальных горячих сложных блюд русской кухни. Ассортимент. Правила подачи. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи.	Круглый стол (исследовательская работа в микрогруппах)	Преподаватель ставит задачу перед студентами: «Доказать, что пельмени, похлебки, блюда из картофеля являются исконно русскими блюдами. Каждая микрогруппа самостоятельно исследует исторические факты связанные с формированием русской кухни ассортиментом блюд. На уроке данные факты обсуждаются, проходит дискуссия.
Оперативное планирование работы производства при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции		
Последовательность оперативного планирования производства в предприятиях готовочных и с полным циклом. Этапы оперативного планирования. Плановое меню: понятие, значение. Порядок составления и оформления. Факторы, учитываемые при составлении плана-меню.	Эвристическая беседа Решение проблемы «Факторы, влияющие на разработку производственной программы предприятия»	Преподаватель задает серию взаимосвязанных вопросов, которые вытекают один из другого, и таким образом подводит студентов к правильным выводам по проблеме.
Организация технологического процесса приготовления сложной горячей продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы		
Организация работы горячего цеха.	Лекция-визуализация	Передача информации студентам сопровождается показом различных схем компоновки производственных помещений, слайдов (кухонная посуда и инвентарь)
Подготовка торговых помещений к обслуживанию		
Этапы организации обслуживания.	Эвристическая беседа Решение проблемы	Преподаватель задает серию взаимосвязанных вопросов, которые

Раздел/тема	Применяемые активные и интерактивные методы	Краткая характеристика
Подготовительный этап. Предварительная сервировка столов. Накрытие столов скатертями. Основные виды и формы складывания салфеток. Подготовка персонала к обслуживанию.	«Зависимость сервировки стола от типа, класса, специализации предприятия, времени обслуживания»	вытекают один из другого, и таким образом подводят студентов к правильным выводам по проблеме.
Практические работы № 19 Освоение приемов сервировки столов для завтрака, обеда, ужина. Складывание салфеток.	Инсценирование ситуаций и задач	Студенты отрабатывают типичные профессиональные ситуации, навыки или умения: - получение посуды и приборов; - накрытие столов скатертями; - складывание различных форм салфеток.
Средства информации: меню, карта вин.		
Меню: понятие, назначение, виды. Требования, предъявляемые к составлению меню. Последовательность расположения в меню сложной горячей и горячей кулинарной продукции. Правила составления и оформления меню. Карта вин: понятие, назначение, правила составления и оформления. Понятие о картекоктейлейресторана.	Проблемная лекция Решение проблемы «Особенности составления и оформления меню в различных типах предприятий общественного питания»	Преподаватель по ходу изложения учебного материала создает проблемные ситуации по составлению и оформлению меню, карты вин в различных типах предприятий и вовлекает студентов в их анализ. Таким образом, обучаемые самостоятельно приходят к тем выводам, которые преподаватель должен сообщить в качестве новых знаний.
Организация обслуживания приемов и банкетов.		
Неофициальные банкеты: понятие, виды. Банкет с частичным обслуживанием официантами, его характеристика. Подача сложной холодной и горячей кулинарной продукции на банкете.	Анализ конкретной ситуации: «Сервировка столов для банкетов частичным обслуживанием официантами»	Коллективное обсуждение вариантов сервировки столов для банкетов «Свадьба», «Юбилей», «День Рождения» и др.
Специальные виды услуг и формы обслуживания		
Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания: шведский стол, сырная тарелка, сырная тележка, стол-экспресс, зал-экспресс, бизнес-ланч, воскресный бранч, кофе-брейк и другие.	Презентация «Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания»	Слайд-презентации позволяют эффективно и наглядно представить содержание, выделить и проиллюстрировать сообщение, которое несет презентация. - каждая форма обслуживания сопровождается слайдом (формы обслуживания в предприятиях общественного питания города).

Раздел/тема	Применяемые активные и интерактивные методы	Краткая характеристика
Тема 03.01.02 Эксплуатация технологического оборудования для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.		
2. Особенности устройства технологического (теплового) оборудования Основы теплотехники.	Самостоятельная работа с литературой	Тьютерская деятельность преподавателя. Обучающиеся работают с текстом, делая пометки при чтении, заполняя таблицы предлагаемые преподавателем и готовятся к обсуждению.
3. Классификация теплового оборудования. Варочное оборудование	Коллективная мыслительная деятельность (работа в группах)	Преподаватель предварительно делит изучаемый материал на 4 части, на всех частях указывается название текста. Обучающиеся делятся на исходные кооперативные группы. Каждая кооперативная группа получает для чтения полный текст, таким образом, чтобы каждому читателю достался один фрагмент текста. Затем, получившие одинаковые фрагменты переходят в экспертные группы. Они выбирают ключевые слова и составляют подробный план пересказа. В качестве конспекта можно использовать обратную сторону этого листа. Вернувшись в исходные группы обучающиеся, опираясь на созданные планы, рассказывают содержание фрагмента остальным участникам кооперативной группы, добиваясь понимания. В результате выполненной работы у каждого участника кооперативные группы должен появиться конспект по изучаемой теме.
4. Многофункциональное оборудование: микроволновые печи, пароконвектоматы.	Урок-презентация Лекция визуализация	Слайд-презентации позволяют эффективно и наглядно представить содержание, выделить и проиллюстрировать оборудование. Обучающиеся принимают участие в подготовке презентаций. После просмотра заполняют таблицу технических характеристик и дают сравнительную характеристику оборудованию, определяют преимущества или недостатки.
Практическое занятие 2 Изучение устройства,	Коллективная	Для повышения качества выполняемой работы и эффективности выполнения

Раздел/тема	Применяемые активные и интерактивные методы	Краткая характеристика
принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик жарочных шкафов.	мыслительная деятельность (работа в микрогруппах)	студенты разбиваются на подгруппы (бригады). Преподаватель демонстрирует с аргументацией своих действий правильность осмотра оборудования, сборки, его включение в рабочее состояние, объясняет правила безопасной эксплуатации. Затем такие же действия с комментариями должны продемонстрировать все бригады студентов.
Практическая работа № 5 Изучение устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик микроволновых печей.	Коллективная мыслительная деятельность (работа в микрогруппах)	
Практическая работа № 6 Изучение устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик пароконвектоматов.	Коллективная мыслительная деятельность (работа в микрогруппах)	

2 Активные и интерактивные методы применяются также при организации самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся. Активизации учебной деятельности способствуют такие формы заданий самостоятельной работы как подготовка рефератов и сообщений, составление и описание схем, таблиц; выполнение фрагментов сервировки, поиск информации в различных источниках, в том числе в Интернет; подготовка к семинарам; написанию курсовых работ; участие в олимпиаде.

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ/ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

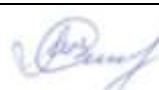
Разделы/темы	Темы практических/лабораторных занятий	Количество часов	Требования ФГОС СПО (уметь)
Раздел 1 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции		*	
Тема 03.01.01. Организация и ведение технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции	<p>Лабораторные работы</p> <p>1. Заправочные супы 2. Пюреобразные супы 3. Прозрачные супы</p> <p>Практическая работа №1 Оценка качества и безопасность сложных супов. Определение сухих веществ. Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и выхода супов с учетом кондиции сырья.</p> <p>Практическая работа №2 Изучение оценки качества и безопасность сложных горячих соусов. Расчет сырья для приготовления соусов к блюдам.</p> <p>Лабораторные работы</p> <p>4. Блюда из овощей</p> <p>Практическая работа №3 Расчет сырья с учетом сезона для приготовления блюд из овощей. Подбор соусов к блюдам. Оценка качества и безопасности сложных горячих блюд из овощей, грибов.</p> <p>Лабораторные работы</p> <p>5. Приготовление блюд из круп и макаронных изделий</p> <p>Практическая работа №4 Расчет сырья для приготовления блюд из круп, бобовых макаронных изделий. Подбор соусов к блюдам. Оценка качества и безопасности сложных горячих блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Лабораторные работы</p> <p>6. Блюда из рыбы 7. Приготовление фирменных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.</p>	<p>6 6 6</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>2</p> <p>4</p> <p>2</p> <p>4 4</p>	<p>У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7.</p> <p>У1</p> <p>У2, У3</p> <p>У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7.</p> <p>У2, У3</p> <p>У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7.</p> <p>У2, У3</p> <p>У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7.</p>

	<p>Практическая работа № 5-6 Расчет продуктов для приготовления вторых блюд из рыбы с учетом кондиции сырья и продуктов для гарнира и соуса. Оценка качества и безопасность сложных горячих блюд из рыбы. Разработка фирменных блюд из рыбы и нерыбные продукты моря.</p>	6	У2, У3
	<p>Лабораторные работы 8. Блюда из отварного и припущеного мяса 9. Блюда из жареного мяса 10. Блюда из тушеного мяса 11. Блюда из мяса запеченного 12. Блюда из рубленого мяса 13. Приготовление фирменных блюд из мяса.</p>	4	У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7.
	<p>Практическая работа № 7-8 Расчет сырья для приготовления мясных блюд с учетом категории мясного сырья, продуктов для гарнира с учетом сезона и продуктов для соуса. Оценка качества и безопасности сложных горячих блюд из мяса. Разработка фирменных блюд из мяса.</p>	8	У2, У3
	<p>Лабораторные работы 14. Блюда из птицы</p>	6	У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7.
	<p>Практическая работа № 9 Расчет сырья для блюд из птицы с учетом категории, способа разделки продуктов для гарнира с учетом сезона. Оценка качества и безопасности сложных горячих блюд из птицы.</p>	4	У2, У3
	<p>Лабораторные работы 15. Блюда из яиц и творога</p>	4	У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7.
	<p>Практическая работа № 10 Расчет сырья для блюд из яиц и творога с учетом веса яиц, норм взаимозаменяемости продуктов. Оценка качества и безопасности блюд из яиц, творога и сыра.</p>	2	У2, У3
	<p>Лабораторные работы 16. Горячие закуски</p>	4	У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7.
	<p>Практическая работа № 11 Расчет расхода сырья для горячих закусок.</p>	2	У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7.
	<p>Лабораторная работа 17. Приготовление национальных горячих сложных блюд Уральского региона.</p>	4	У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7.

Практическая работа №12 Решение ситуационных задач и расчета сырья для национальных горячих сложных блюд Уральского региона	4	У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7.
Лабораторная работа 18. Приготовление национальных горячих сложных блюд народов России	6	У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7.
Практическая работа №13 Решение ситуационных задач и расчета сырья для национальных горячих сложных блюд народов России	4	У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7.
Практическая работа №14 Решение ситуационных задач и расчета сырья для национальных горячих сложных блюд зарубежной кухни	6	У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7.
Практическая работа № 15 1 Составление плана-меню предприятия с учетом всех факторов. Практическая работа № 16 2.Составление плана-меню комплексных обедов. Практическая работа № 17 3.Расчет сырья по плану-меню.	8	
Практическая работа № 18 3 Подбор оборудования и инвентаря для горячего цеха. Практическая работа № 19 4 Определение численности работников производства.	4	
Практическая работа № 20 Изучение ассортимента столовой посуды и приборов для подачи сложной горячей кулинарной продукции.	4	
Практические работы № 21 Освоение приемов сервировки столов для завтрака, обеда, ужина. Складывание салфеток.	2	
Практическая работа № 22 Подбор посуды и приборов для подачи супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра.	2	У2
Практическая работа № 23 Составление меню и карты вин ресторана.	2	У2
Практическая работа № 24 Освоение приемов сервировки столов для банкетов.	2	У2
Практическая работа № 25 Составление меню для тематических вечеров.	2	У2

Тема 03.01.02 Эксплуатация технологического оборудования для приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Практическая работа № 1 Изучение устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик пароварочных аппаратов.	2	У2, У4
	Практическая работа № 2 Изучение устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик жарочных шкафов.	4	У2, У4
	Практическая работа № 3 Изучение устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик сковород и фритюрниц.	2	У2, У4
	Практическая работа № 4 Изучение устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик грилей и шашлычных печей.	2	У2, У4
	Практическая работа № 5 Изучение устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик микроволновых печей.	2	У2, У4
	Практическая работа № 6 Изучение устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик пароконвектоматов.	4	У2, У4
	Практическая работа № 7 Изучение устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик электрических плит.	4	У2, У4
	Практическая работа № 8 Изучение устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик водонагревателей и кипятильников.	2	У2, У4
	Практическая работа № 9 Изучение устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик марmitов для первых и вторых блюд.	2	У2, У4
ИТОГО		180	

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

№ п/п	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, № протокола заседания ПЦК	Подпись председателя ПЦК
		Рабочая программа профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» актуализирована. В рабочую программу внесены следующие изменения:		
1	Титульный лист	На основании приказа ректора ФГБОУ ВО “МГТУ им. Г.И. Носова” № 10-30/465 от 17.07.2018 г. текст “Министерство образования и науки” заменить на текст “Министерство науки и высшего образования Российской Федерации”	12.09.2018 г. Протокол № 1	
2	3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	Раздел 3.1 Рабочей программы дополнить следующим: Весы настольные электронные МТ 6 В1ДА «Олимп 4», Машина тестораскаточная машина Restaurant Imperia Manuale	12.09.2018 г. Протокол № 1	
2	4.2 Информационное обеспечение обучения	<p>В связи с заключением контрактов со сторонними электронными библиотечными системами “Юрайт” (Контракт Юрайт ЭБС www.biblio-online.ru №К-55-19 от 05.08.2019), “BOOK.RU” (Контракт КноРус медиа ЭБС BOOK.ru № К-52-19 от 05.08.2019), “Консультант студента” (Контракт Политехресурс Консультант студента ЭБС К 50-19 от 05.08.2019) и обновлением платформы электронной библиотечной системы “Знаниум” раздел 3.2 Рабочей программы читать в новой редакции:</p> <p>Основная литература</p> <ol style="list-style-type: none"> Климова, Т. А. Техническое оснащение и охрана труда [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2018. - 1 электрон. опт. диск (CD-R). – Режим доступа: https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S151.pdf&show=dcatalogues/5/9355/S151.pdf&view=true . – Макрообъект. Серова, И. В. Организация обслуживания в организациях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / И. В. Серова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2015. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S56.pdf&show=dcatalogues/5/8837/S56.pdf&view=true . – Макрообъект. Ратушный, А. С. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. В. Шленская [и др.] ; под ред. А.С. Ратушного. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 240 с. — Режим доступа: https://new.znanium.com/read?id=33910 <p>Дополнительная литература</p> <ol style="list-style-type: none"> Панкевич, О. А. Товароведение товаров растительного происхождения [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / О. А. Панкевич ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2017. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: 	11.09.2019 г. Протокол № 1	

		<p>https://magtu.informsistema.ru/uploaders/fileUpload?name=S136.pdf&show=dcatalogues/5/8809/S136.pdf&view=true . – Макрообъект.</p> <p>2. Серова, И. В. Организация и технология производства полуфабрикатов [Электронный ресурс] : учебное пособие для [СПО] / И. В. Серова, И. В. Авдюшина, Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2016. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: https://magtu.informsistema.ru/uploaders/fileUpload?name=S53.pdf&show=dcatalogues/5/8702/S53.pdf&view=true . – Макрообъект</p>		
	Условия реализации профессионального модуля	В связи с обновлением материально технического обеспечения п. материально-техническое обеспечение читать в новой редакции	16.09.2020 г. Протокол № 1	
		<p>МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции Лаборатория Учебный кулинарный цех. Учебная аудитория для проведения учебных, практических и лабораторных занятий, для самостоятельной работы, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, для проведения курсового проектирования (выполнения курсовых работ). Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель; Ванны моющие двухсекционные "Cryspsi" BM 2/530 Z-R с сифоном; Весы кухонные Maxwell MW-1451; Весы ВНЦ – 10; Коврики диэлектрические; Плита "Мечта" электрическая; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тостер; Фритюрница; Холодильник "Юриозань"; Электроплита ПЭ-4Ш; Блендер DEXP SX-100; Гастроемкости; Горелки газовые Wester GG02 1300C портативные; Миксеры планетарные GASTROMIX B 5 ECO; Миксер погружной TEFAL; Миксеры ручные Bosch MFQ 36470; Миксер-барбекю UFESA BB 24; Машина тестораскаточная Restaurant Imperia Manuale; Таймер электронный; Плитка настольная электрическая Vitesse VS514; Соковыжималка; Соковыжималки Endever Sigma-65; Столы рабочие островные СПО 18/600; Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420C) ; Термометр цифровой (-50+200C) сталь нержавеющая, пластик MATFER; Тостер; Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300; Фритюрница; Фритюрница AIRHOT EF4 215x280x320 мм; Фритюрницы Kitfort KT-2009; Холодильник "Полюс"; Чайник ERGOLUX ELX-KP02-C32 1, 8 л пластик; Шинковка ручная BIMATEK U;</p>		

	<p>Шинковка ручная MOULINEX;</p> <p>Блендер "KENWOOD" BL 745;</p> <p>Блендер Hamitoh Beacn HNB 250S-CE;</p> <p>Весы ВТ-15 электронные;</p> <p>Весы лабораторные ЕТ-1000М;</p> <p>Весы электронные "ВР-4149-10 ВР";</p> <p>Машина тестомесильная HWH B10;</p> <p>Машина тестораскаточная Restaurant Imperia Manuale;</p> <p>Таймер электронный;</p> <p>Миксер "Kenwood";</p> <p>Миксер В5 (360x290x450мм.18кг);</p> <p>Миксер профессиональный "KENWOOD KMC 560"(чаша-4, 6л);</p> <p>Морозильная камера "Стинол";</p> <p>Мясорубка "Koncar" MEM-12E;</p> <p>Мясорубка GASTRORAG TC 12;</p> <p>Мясорубка TM-32 с купатницей;</p> <p>Пароконвектоматы UNOX XV 393 750x773x772 мм;</p> <p>Пароконвектомат ПКА6-1/1ВМ (6 уровней, без гастроёмкостей);</p> <p>Пароконвектомат электрический ПКА 6-1/3П;</p> <p>Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4;</p> <p>Подставка для пароконвектомата ITERMA 845*724*696;</p> <p>Посудомоечная машина "Fagor";</p> <p>Слайсер AIRHOT SL 250;</p> <p>Соковыжималка шнековая JAU SJ-200;</p> <p>Стенд под пароконвектомат ПК-6 840x700x930 мм;</p> <p>Столы профессиональные СП-2/1500/600;</p> <p>Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной;</p> <p>Шкаф холодильный;</p> <p>Шкаф холодильный со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 BGC;</p> <p>Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 мм;</p> <p>Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда;</p> <p>приборы: закусочные, столовые</p> <p>Банкетный текстиль</p> <p>Кабинет Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных, практических и лабораторных занятий, для самостоятельной работы, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации., для проведения курсового проектирования (выполнения курсовых работ)</p> <p>Рабочее место преподавателя: персональный компьютер, проектор, экран, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель;</p> <p>Фарфоровая, фаянсовая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда;</p> <p>приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые;</p> <p>Диапроектор;</p> <p>MS Windows (подписка Imagine Premium) договор Д-1227 от 08.10.2018, срок действия: 11.10.2021</p> <p>MS Windows (подписка Imagine Premium) договор Д-757-17 от 27.06.2017, срок действия: 27.07.2018, Calculate Linux Desktop свободно распространяемое ПО (https://www.calculate-linux.org/ru/), срок действия: бессрочно</p> <p>MS Office №135 от 17.09.2007, срок действия: бессрочно</p> <p>7 Zip свободно распространяемое (https://www.7-zip.org/), срок действия: бессрочно</p> <p>УП.03.01 Учебная практика</p>	
--	---	--

	<p>Лаборатория Учебный кулинарный цех.</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных, практических и лабораторных занятий, для самостоятельной работы, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, для проведения курсового проектирования (выполнения курсовых работ).</p> <p>Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель;</p> <p>Ванны моечные двухсекционные "Cryspi" BM 2/530 Z-R с сифоном;</p> <p>Весы кухонные Maxwell MW-1451;</p> <p>Весы ВНЦ – 10;</p> <p>Коврики диэлектрические;</p> <p>Плита "Мечта" электрическая;</p> <p>Столы профессиональные СП-2/1500/600;</p> <p>Тостер;</p> <p>Фритюрница;</p> <p>Холодильник "Юрзань";</p> <p>Электроплита ПЭ-4Ш;</p> <p>Блендер DEXP SX-100;</p> <p>Гастроемкости;</p> <p>Горелки газовые Wester GG02 1300С портативные;</p> <p>Миксеры планетарные GASTROMIX B 5 ECO;</p> <p>Миксер погружной TEFAL;</p> <p>Миксеры ручные Bosch MFQ 36470;</p> <p>Миксер-барбекю UFESA BB 24;</p> <p>Машина тестораскаточная Restaurant Imperia Manuale;</p> <p>Таймер электронный;</p> <p>Плитка настольная электрическая Vitesse VS514;</p> <p>Соковыжималка;</p> <p>Соковыжималки Endever Sigma-65;</p> <p>Столы рабочие островные СПО 18/600;</p> <p>Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С) ;</p> <p>Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющая, пластик MATFER;</p> <p>Тостер;</p> <p>Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300;</p> <p>Фритюрница;</p> <p>Фритюрница AIRHOT EF4 215x280x320 мм;</p> <p>Фритюрницы Kitfort KT-2009;</p> <p>Холодильник "Полюс";</p> <p>Чайник ERGOLUX ELX-KP02-C32 1, 8 л пластик;</p> <p>Шинковка ручная BIMATEK U;</p> <p>Шинковка ручная MOULINEX;</p> <p>Блендер "KENWOOD" BL 745;</p>	
--	--	--

	<p>Блендер Hamitoh Beacn HNB 250S-CE;</p> <p>Весы ВТ-15 электронные;</p> <p>Весы лабораторные ET-1000M;</p> <p>Весы электронные "ВР-4149-10 БР";</p> <p>Машина тестомесильная HWH B10;</p> <p>Машина тестораскаточная Restaurant Imperia Manuale;</p> <p>Таймер электронный;</p> <p>Миксер "Kenwood";</p> <p>Миксер B5 (360x290x450мм.18кг);</p> <p>Миксер профессиональный "KENWOOD KMC 560"(чаша-4, 6л);</p> <p>Морозильная камера "Стинол";</p> <p>Мясорубка "Koncar" MEM-12E;</p> <p>Мясорубка GASTRORAG TC 12;</p> <p>Мясорубка TM-32 с купатницей;</p> <p>Пароконвектоматы UNOX XV 393 750x773x772 мм;</p> <p>Пароконвектомат ПКА6-1/1BM (6 уровней, без гастроёмкостей);</p> <p>Пароконвектомат электрический ПКА 6-1/3П;</p> <p>Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4;</p> <p>Подставка для пароконвектомата ITERMA 845*724*696;</p> <p>Посудомоечная машина "Fagor";</p> <p>Слайсер AIRHOT SL 250;</p> <p>Соковыжималка шнековая JAU SJ-200;</p> <p>Стенд под пароконвектомат ПК-6 840x700x930 мм;</p> <p>Столы профессиональные СП-2/1500/600;</p> <p>Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной;</p> <p>Шкаф холодильный;</p> <p>Шкаф холодильный со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 BGC;</p> <p>Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 мм;</p> <p>Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда;</p> <p>приборы: закусочные, столовые</p> <p>Банкетный текстиль</p>		
	<p>Условия реализации профессионального модуля</p> <p>В связи с заключением контрактов со сторонними электронными библиотечными системами ЗНАНИУМ (Контракт № К-60-20 от 13.08.2020 г. ООО «ЗНАНИУМ», 01.09.2020 г. по 31.08.2021 г.) п. Информационное обеспечение обучения читать в новой редакции:</p> <p>Основная литература</p> <p>4. Климова, Т. А. Техническое оснащение и охрана труда [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2018. - 1 электрон. опт. диск (CD-R). – Режим доступа: https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S151.pdf&show=dcatalogues/5/9355/S151.pdf&view=true . – Макрообъект.</p>	<p>16.09.2020 г.</p> <p>Протокол № 1</p> 	

	<p>5. Серова, И. В. Организация обслуживания в организациях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / И. В. Серова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2015. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: https://magtu.informsistema.ru/uploaders/fileUpload?name=S56.pdf&show=dcatalogues/5/8837/S56.pdf&view=true . – Макрообъект.</p> <p>6. Ратушный, А. С. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. В. Шленская [и др.] ; под ред. А.С. Ратушного. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 240 с. — Режим доступа: https://znanium.com/read?id=33910</p> <p style="text-align: center;">Дополнительная литература</p> <p>3. Панкевич, О. А. Товароведение товаров растительного происхождения [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / О. А. Панкевич ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2017. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: https://magtu.informsistema.ru/uploaders/fileUpload?name=S136.pdf&show=dcatalogues/5/8809/S136.pdf&view=true . – Макрообъект.</p> <p>Серова, И. В. Организация и технология производства полуфабрикатов [Электронный ресурс] : учебное пособие для [СПО] / И. В. Серова, И. В. Авдюшина, Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2016. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: https://magtu.informsistema.ru/uploaders/fileUpload?name=S53.pdf&show=dcatalogues/5/8702/S53.pdf&view=true . – Макрообъект</p>	
--	---	--