

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.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ**  
**СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ.**  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
базовой подготовки

Магнитогорск, 2018

Рабочая программа профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной 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

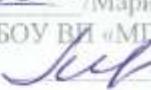
**Организация-разработчик:** Многопрофильный колледж ФГБОУ ВО «Магнитогорский государственный технический университет им. Г. И. Носова»

Разработчики:

Преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ»  Ирина Владимировна Авдюшина

Преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ»  Марина Александровна Ильина

Мастер производственного обучения МпК ФГБОУ ВИ «МГТУ»

 Ольга Юрьевна Медведева

**ОДОБРЕНО**

Предметно-цикловой комиссией  
«Сфера обслуживания»  
председатель  И.В. Авдюшина  
Протокол № 6 от  11.04.2018г.

Методической комиссией МпК

Протокол №4 от  11.04.2018г.

**РЕКОМЕНДОВАНО**

Экспертной комиссией  
Экспертное заключение от  11.04.2018г.

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**

	стр.
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	23
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	27
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	31
ПРИЛОЖЕНИЕ 2	34
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ	36

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной 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 холодной кулинарной продукции соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания по рабочей профессии «Повар» 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:**

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирование блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

### **уметь:**

- органолепически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;

- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;

- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

**знать:**

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;

- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;

- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;

- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;

- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;

- температурный и санитарный режим, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;

- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;

- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;

- правила соусной композиции сложных холодных соусов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;

- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;

- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;

- варианты оформления тарелки и блюд сложными холодными соусами;

- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;

- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;

- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;

- риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной холодной кулинарной продукции;

- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции;

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля**

всего – 348 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 204 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 136 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 68 часов;

практики – 144 часа включая:

учебной практики – 72 часа

производственной практики- 72 часа.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	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
			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 2.1-2.3	Раздел 1 ПМ.02 Процессы приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	204	136	68	-	68			
ПК 2.1-2.3	Т.02.01.01 Организация и ведение технологического процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции	153	102	51		51			
ПК 2.1-2.3	Т.02.01.02 Эксплуатация технологического оборудования для приготовления сложных холодных блюд и закусок	51	34	17		17			
ПК 2.1-2.3	Учебная практика, час.	72						72	
ПК 2.1-2.3	Производственная практика (по профилю специальности), час.	72							72
	<b>Всего , час.</b>	<b>348</b>	<b>136</b>	<b>68</b>	<b>-</b>	<b>68</b>		<b>72</b>	<b>72</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

<b>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</b>	<b>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.</b>	<b>Объем часов</b>	<b>Уровень освоения</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	
<b>Введение</b>	Входной контроль. Инструктивный обзор программы профессионального модуля и знакомство студентов с основными условиями и требованиями к освоению общих и профессиональных компетенций.	<b>1</b>	
<b>Раздел ПМ.02 Процессы приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>			
<b>МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции</b>			
<b>Тема 02.01.01.</b> Организация и ведение технологического процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции	<p><b>Содержание</b></p> <p><b>Тема 1 Значение сложных холодных блюд и закусок в питании.</b></p> <p><b>1.1.1 Холодные блюда и закуски. Классификация и ассортимент холодных блюд и закусок. Значение их в питании. Сложные холодные соусы.</b></p> <p>Пищевая ценность холодных блюд и закусок. Классификация холодных блюд и закусок.</p> <p>Технология приготовления сложных холодных соусов, ассортимент.</p> <p>Применение различных технологий приготовления сложных холодных блюд и соусов. Правила подбора и декорирования холодными соусами.</p> <p>Ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов. Правила соусной композиции сложных холодных соусов. Варианты оформления тарелки и блюд сложными холодными соусами.</p> <p>Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных соусов и</p>	<b>3</b>	<b>1</b>

<b>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</b>	<b>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.</b>	<b>Объем часов</b>	<b>Уровень освоения</b>
	заготовок к ним. <b>Самостоятельная работа</b> Подготовить реферат на тему: «Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд» <b>Тема 2 Приготовление бутербродов и закусок из хлеба.</b> <b>2.1 Классификация, ассортимент и технология приготовления бутербродов и закусок из хлеба.</b> Открытые, комбинированные бутерброды, а так же сандвичи и канапе, технология их приготовления, варианты оформления и сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе, легких закусок. Температурный и санитарный режим. Требования к безопасности приготовления и хранения бутербродов и закусок из хлеба. <b>Закуски для банкета фуршет с использованием выпечных изделий.</b> Способы приготовления. Использование изделий из заварного теста, профитролей, булочек, розеток из сыра для приготовления закусок для банкета фуршета. Требование к качеству. Варианты оформления. Температурный и санитарный режим. Требования к безопасности приготовления и хранения. <b>Практическая работа № 1</b> Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления бутербродов и закусок из хлеба. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для бутербродов и закусок из хлеба. <b>Лабораторная работа №1</b> Приготовление бутербродов. Органолептическая оценка качества.	4	3
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовить доклад на тему: «Риски в области безопасности процессов приготовления» <b>Тема 3 Организация приготовления салатов и винегретов.</b>	2	3

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
	<p><b>3.1 Общие правила приготовления и оформления салатов. Ассортимент и технологический процесс приготовления салатов и винегретов.</b></p> <p>Наиболее распространенные способы приготовления сложных салатов и салатов-коктейлей. Органолептическая оценка качества продуктов, используемых для приготовления салатов и винегретов. Ассортимент сложных салатов и винегретов. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления. Требования к качеству. Требования к безопасности приготовления и хранения.</p>	4	1
	<p><b>Практическое занятие № 2</b></p> <p>Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления салатов и винегретов. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов, винегретов.</p>	2	
	<p><b>Лабораторная работа №2</b></p> <p>Приготовление сложных салатов и винегретов</p>	4	2
	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Подготовить презентацию на тему: «Варианты оформления и подачи сложных салатов и салатов- коктейлей из отварных и припущенных овощей, винегретов».</p>	4	3
	<p><b>3.2 Национальные салаты России и уральского региона.</b></p> <p>Ассортимент, особенности приготовления. Требования к качеству. Варианты оформления и подачи сложных салатов с использованием плодов и ягод. Температурный и санитарный режим. Требования к безопасности приготовления и хранения</p>	4	1
	<p><b>Лабораторная работа № 3</b></p> <p>Приготовление фирменных сложных салатов.</p>	4	2
	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Подготовить реферат на тему: «Приготовление, ассортимент национальных салатов России и уральского региона».</p>	4	3
	<p><b>Тема 4 Организация приготовления холодных блюд и закусок.</b></p> <p><b>4.1 Классификация, ассортимент и технология приготовления сложных</b></p>	2	1

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
	<b>холодных блюд, закусок.</b> Классификация сложных холодных блюд и закусок. Основные правила приготовления сложных холодных блюд, закусок и холодных соусов к ним, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Декорирование блюд сложными холодными соусами. Ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования. Требования к безопасности приготовления и хранения		
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовить доклад на тему: «Декорирование блюд сложными холодными соусами».	2	3
	<b>4.2Организация процесса приготовления сложных холодных блюд закусок с использованием овощей и грибов. Приготовление щербетов и икр.</b> Особенности приготовления, ассортимент данных сложных закусок. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок с использованием баклажан, помидор, сладкого перца. Декорирование блюд сложными холодными соусами. Температурный и санитарный режим. Требования к безопасности приготовления и хранения	3	1
	<b>Контрольная работа№1</b> Приготовление салатов и закусок с использованием огурцов, разных овощей и грибов	1	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовить реферат на тему: « Приготовление, ассортимент сложных холодных закусок с использованием огурцов, разных овощей и грибов ». Подготовить презентацию на тему: «Декорирование блюд сложными холодными соусами».	4	3
	<b>Тема 5 Организация приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбных продуктов моря.</b>		
	<b>5.1Классификация, ассортимент и технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы.</b> Приготовление и ассортимент сложных холодных блюд и закусок из рыбы,	2	1

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
	используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Декорирование сложных холодных блюд из рыбы сложными холодными соусами. Выбор температурного и временного режима при подаче и хранении сложных холодных блюд из рыбы.		
	<p><b>5.2Организация процесса приготовления сложных холодных блюд из нерыбных продуктов моря.</b>            Ассортимент, особенности приготовления. Варианты оформления и отделки сложных холодных блюд из нерыбных продуктов моря. Декорирование сложными холодными соусами. Выбор температурного и временного режима при подаче и хранении сложных холодных блюд из нерыбных продуктов моря. Требования к качеству готовых, сложных, холодных блюд из нерыбных продуктов моря.</p> <p><b>Организация процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбных консервов и пресервов.</b>            Ассортимент, особенности приготовления. Варианты оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбных консервов и пресервов. Декорирование сложными холодными соусами. Выбор температурного и временного режима при подаче и хранении сложных холодных блюд из рыбных консервов и пресервов. Требования к качеству готовых, сложных, холодных блюд из рыбных консервов и пресервов.</p>	4	1
	<p><b>Практическая работа № 3</b>            Составление инструкционных карт. Подготовка к лабораторным работам.            Составление ТТК.</p>	4	2
	<p><b>Лабораторная работа № 4</b>            Приготовление сложных холодных блюд и закусок с использованием рыбы и нерыбных продуктов моря.</p>	4	2
	<p><b>Лабораторная работа № 5</b>            Приготовление фирменных сложных холодных блюд и закусок с использованием рыбы и рыбной гастрономии</p>	4	2
	<b>Самостоятельная работа</b>	4	3

<b>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</b>	<b>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.</b>	<b>Объем часов</b>	<b>Уровень освоения</b>
	Подготовить презентацию на тему: «Варианты оформления и подачи сложных холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбных продуктов моря».		
	<b>Тема 6 Организация приготовления холодных блюд из мяса, мясной гастрономии и субпродуктов.</b>		
	<b>6.1Классификация, ассортимент и технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса, мясной гастрономии и субпродуктов.</b> Приготовление и ассортимент сложных холодных блюд и закусок из мяса, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Варианты комбинирования различных способов приготовления Декорирование сложных холодных блюд из мяса сложными холодными соусами. Выбор температурного и временного режима при подаче и хранении сложных холодных блюд из мяса.	2	1
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовить презентацию на тему: «Декорирование сложных холодных блюд из мяса сложными холодными соусами».	4	3
	<b>6.2Организация процесса приготовления сложных холодных блюд из мясной гастрономии и мясных субпродуктов.</b> Ассортимент, особенности приготовления. Варианты оформления и отделки сложных холодных блюд из мясной гастрономии. Декорирование сложными холодными соусами. Выбор температурного и временного режима при подаче и хранении сложных холодных блюд из мясной гастрономии. Требования к качеству готовых, сложных, холодных блюд из мясной гастрономии.	3	1
	<b>Практическая работа № 4</b> Составление инструкционных карт. Подготовка к лабораторным работам. Составление ТТК.	4	2
	<b>Лабораторная работа № 6</b> Приготовление сложных холодных блюд и закусок с использованием мяса и мясной гастрономии	4	2
	<b>Лабораторная работа № 7</b> Приготовление фирменных сложных холодных блюд и закусок с использованием	4	2

<b>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</b>	<b>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.</b>	<b>Объем часов</b>	<b>Уровень освоения</b>
	мяса и мясной гастрономии		
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовить реферат на тему: «Риски в области безопасности процессов приготовления и готовых сложных холодных блюд из мяса».	4	3
	<b>Тема 7 Организация приготовления холодных блюд из птицы.</b>		
	<b>7.1 Классификация, ассортимент и технология приготовления сложных холодных блюд и закусок из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика.</b> Приготовление и ассортимент сложных холодных блюд и закусок из птицы и кролика, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Декорирование сложных холодных блюд из птицы и кролика сложными холодными соусами. Выбор температурного и временного режима при подаче и хранении сложных холодных блюд из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика. Требования к качеству готовых, сложных, холодных блюд из птицы и кролика.	2	1
	<b>Практическая работа № 5</b> Составление инструкционных карт. Подготовка к лабораторным работам	3	2
	<b>Лабораторная работа № 8</b> Приготовление сложных холодных блюд и закусок с использованием сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика.	3	2
	<b>Контрольная работа № 2</b> Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.	1	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовить реферат на тему: «Ассортимент, приготовление сложных холодных блюд из птицы».	4	3
	<b>Тема 8 Организация приготовления сложных холодных блюд из яиц, сыра и творога.</b>		
	<b>8.1 Организация процесса приготовления сложных холодных блюд из яиц, сыра и творога.</b> Ассортимент, особенности приготовления. Варианты оформления и отделки сложных холодных блюд из яиц. Декорирование сложными холодными соусами.	2	1

<b>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</b>	<b>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.</b>	<b>Объем часов</b>	<b>Уровень освоения</b>
	Выбор температурного и временного режима при подаче и хранении сложных холодных блюд из яиц. Требования к качеству готовых, сложных, холодных блюд из яиц.		
	<p><b>Самостоятельная работа</b> Подготовить реферат на тему: «Ассортимент, приготовление сложных холодных блюд из яиц, сыра, творога».</p>	4	3
	<b>Тема 9 Организация приготовления рулетов и паштетов, студней и заливных блюд.</b>		
	<p><b>9.1Организация процесса приготовления рулетов</b> Ассортимент, особенности приготовления. Варианты оформления и отделки рулетов. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления рулетов. Декорирование блюд сложными холодными соусами. Температурный и санитарный режим. Требования к качеству готовых рулетов.</p> <p><b>Организация процесса приготовления студней и паштетов.</b> Ассортимент, особенности приготовления. Варианты оформления и отделки студней и паштетов. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления студней и паштетов. Декорирование блюд сложными холодными соусами. Варианты оформления тарелки и блюд сложными соусами. Температурный и санитарный режим. Требования к качеству готовых студней и паштетов.</p> <p><b>Организация процесса приготовления сложных заливных блюд.</b> Ассортимент, особенности приготовления. Варианты оформления и отделки сложных заливных блюд. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных заливных блюд. Декорирование блюд сложными холодными соусами. Температурный и санитарный режим. Требования к качеству готовых сложных заливных блюд.</p>	6	1
	<b>Лабораторная работа № 9</b> Приготовление сложных рулетов, паштетов и заливных блюд.	3	2
	<b>Самостоятельная работа</b>	6	3

<b>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</b>	<b>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.</b>	<b>Объем часов</b>	<b>Уровень освоения</b>
	Подготовить презентацию на тему: «Способы оформления, декорирование соусом заливных блюд из мяса, рыбы, птицы».		
	<b>Содержание</b> <b>Тема 1 Особенности организация технологического процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции</b> <b>1.1Организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов.</b> Назначение, расположение, режим работы, холодного цеха. Обеспечение соблюдения последовательности технологического процесса. Ассортимент выпускаемой продукции. Порядок подбора и размещения оборудования. Оснащение цеха кухонной посудой и инвентарем Температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов.	. 4	1
	<b>Самостоятельная работа</b> Работа с дополнительной литературой <b>1.2 Методы подачи блюд.</b> Последовательность подачи блюд и напитков. Подача продукции сервис-бара. Порядок получения готовой продукции с производства, соблюдение требований к оформлению и температурному режиму подачи сложной холодной кулинарной продукции. Методы подачи блюд: французский («в обнос»), английский (с применением подсобного столика), русский( с использованием элементов самообслуживания), европейский (с подачей блюд в индивидуальной тарелке гостя), комбинированный. Методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложной холодной кулинарной продукции, соусов.	4 5	3 1
	<b>Самостоятельная работа</b> Работа с дополнительной литературой	5	3
T.02.01.02 Эксплуатация	<b>Содержание</b>		

<b>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</b>	<b>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.</b>	<b>Объем часов</b>	<b>Уровень освоения</b>
технологического оборудования для приготовления сложных холодных блюд и закусок	<b>Виды механического оборудования и его безопасное использование в процессе приготовления сложной холодной кулинарной продукции</b> <b>Машины для нарезки овощей:</b> назначение, виды, устройство, принцип действия, правила сборки и техники безопасности, отличительные особенности. <b>Практическое занятие 1</b> Изучения устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик машин для нарезки овощей. <b>Самостоятельная работа</b> Подготовка презентации на тему «Современные машины для нарезки овощей». Заполнениетаблицытехнические характеристикимашин для нарезки овощей. <b>Машины для протирания и перемешивания овощей:</b> назначение, виды, устройство, принцип действия, правила сборки и техники безопасности, отличительные особенности. <b>Практическое занятие 2</b> Изучения устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик машин для протирания и перемешивания овощей. <b>Самостоятельная работа</b> Подготовка презентации на тему «Машины для протирания и перемешивания овощей» Заполнениетаблицытехнические характеристикимашин для нарезки овощей. <b>Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров:</b> назначение, виды, устройство, принцип действия, правила техники безопасности. <b>Практическое занятие 3</b> Изучения устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик машин для нарезки хлеба. <b>Практическое занятие 4</b> Изучения устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик машин для нарезки гастрономических товаров, слайсеры. <b>Самостоятельная работаЗаполнениетаблицы технических характеристик</b>	2 3 2 2 2 3 2 2 2 3 2 2 4 2	1 2 3 1 2 3 1 2 2 3 1 2

<b>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</b>	<b>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.</b>	<b>Объем часов</b>	<b>Уровень освоения</b>
	безопасной эксплуатации и технических характеристик весов электронных		
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовка презентации на тему «Весоизмерительное оборудование используемое на поп г. Магнитогорска»	3	3
	<b>Виды холодильного оборудования для хранения сложных холодных блюд и соусов.</b>	2	
	<b>Охлаждаемые прилавки:</b> назначение, виды, устройство, принцип действия, правила техники безопасности	3	1
	<b>Практические занятия 7</b> Изучения устройства и принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристики охлаждаемых прилавков.	2	2
	<b>Устройство</b> принцип действия, правила безопасной эксплуатации и технических характеристики охлаждаемых столов.	2	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Заполнение таблиц технических характеристик	4	3
	<b>Охлаждаемые витрины:</b> назначение, виды, устройство, принцип действия, правила техники безопасности. Салладеты	1	1
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовка презентации на тему «Холодильное оборудование для холодного цеха и реализации готовой холодной продукции».	2	3
	<b>Дифференцированный зачет</b>	2	
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b>		<b>72</b>	
- Организация рабочего места для приготовления легких и сложных холодных блюд и закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;		72	<b>2</b>
- приготовление канапе, в соответствии со Сборником рецептур;			
- приготовление легких и сложных холодных закусок, в соответствии со Сборником рецептур;			
- приготовление сложных холодных блюд, в соответствии со Сборником рецептур;			
- приготовление сложных холодных соусов, в соответствии со Сборником рецептур;			
- подбор посуды в соответствии с правилами подачи;			
- разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов, составление акта проработки.			
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b> <b>Виды работ</b>		<b>72</b>	

<b>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</b>	<b>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.</b>	<b>Объем часов</b>	<b>Уровень освоения</b>
- Анализ работы холодного цеха в соответствие с правилами и нормами; - разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов, составление акта проработки;		30	2
- приготовление канапе в соответствии со Сборником рецептур и ассортиментным перечнем предприятия. - приготовление холодных закусок в соответствии со Сборником рецептур и ассортиментным перечнем предприятия. - приготовление сложных холодных блюд в соответствии со Сборником рецептур и ассортиментным перечнем предприятия. - приготовление сложных холодных соусов и заправок в соответствии со Сборником рецептур и ассортиментным перечнем предприятия. - оформление и подача блюд в соответствии с правилами.		42	2
<b>Всего</b>		<b>348</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)



## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы ПМ требует наличия учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного производства»; лаборатории - учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета 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:

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

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Ванны моечные двухцекционная "Cryspi" 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;

Блендер Hamitoh Beach HHB 250S-CE

Доски разделочные;

Измельчитель Bosch MMR 08A1

Кастрюли стальные, эмалированные 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" F1-30

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 "Panasonic"

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. **Авдюшина И.В.** Организация и технология производства сложной холодной кулинарной продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / МГТУ ; И. В. Авдюшина, М. А. Ильина, Т. А. Климова, И. В. Серова. - Магнитогорск : МГТУ, 2017. - 1 электрон.опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа:<https://magtu.informsistema.ru/upload/fileUpload?name=S54.pdf&show=dcatalogues/5/8793/S54.pdf&view=true>. – Макрообъект.
2. **Климова, Т. А.** Холодильное оборудование [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2015. - 1 электрон.опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа:<https://magtu.informsistema.ru/upload/fileUpload?name=S124.pdf&show=dcatalogues/5/8855/S124.pdf&view=true>. – Макрообъект.
3. **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>

##### **Дополнительные источники**

1. **Гайворонский, К. Я.** Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс] : практикум / К. Я. Гайворонский. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2017. — 104 с. — (Профессиональное образование). – Режим доступа:<http://znanium.com/catalog/product/809878>
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/upload/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/5/8837/S56.pdf&view=true>. – Макрообъект.

#### Периодические издания:

1. Пищевая промышленность - ISSN 0235-2489<https://cyberleninka.ru/journal/n/pishevaya-promyshlennost?i=1032707>  
Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа:[https://www.pitportal.ru/samples\\_docs/](https://www.pitportal.ru/samples_docs/)

#### Программное обеспечение:

Наименование ПО	№ Договора <sup>1</sup>	Срок действия лицензии <sup>2</sup>
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 ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, производится в соответствии с учебном планом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

График освоения ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции предполагает последовательное освоение МДК.01.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции, включающих в себя как теоретические, так и лабораторно - практические занятия.

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

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля.

Формой промежуточной аттестации является экзамен (квалификационный).

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

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

наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав:

наличие 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

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

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок</li> <li>- выполнение расчетов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок</li> <li>- организация технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок в соответствии с технологическими документами</li> <li>- выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок</li> <li>- оценка качества канапе, легких и сложных холодных закусок</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-защиты практических и лабораторных занятий;</li> <li>-реферирование</li> <li>-решение ситуационных задач</li> <li>-докладов, сообщений</li> <li>-составлений технологической документации</li> <li>-подготовки презентаций</li> <li>-контрольных работ по темам МДК;</li> </ul> <p>Дифференцированный зачет по МДК.02.01</p> <p>Зачет по учебной практике и производственной практике (по профилю специальности).</p> <p>Итоговый контроль:</p> <p>Экзамен</p> <p>квалификационный по профессиональному модулю</p>
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (подбор инвентаря, оборудования)</li> <li>- выполнение расчетов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</li> <li>- организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы в соответствии с технологическими документами</li> <li>- выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы</li> <li>- оценка качества сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы</li> </ul>	

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления сложных холодных соусов</li> <li>- выполнение расчетов массы сырья для приготовления сложных холодных соусов</li> <li>- организация технологического процесса приготовления сложных холодных соусов в соответствии с технологическими документами</li> <li>- выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных соусов</li> <li>- оценка качества сложных холодных соусов</li> </ul>	
---	--	--

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 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация интереса к будущей профессии</li> </ul>	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов производства полуфабрикатов для приготовления сложной кулинарной продукции;</li> <li>- оценка эффективности и качества выполнения</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация решения стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов производства полуфабрикатов для приготовления сложной кулинарной продукции</li> </ul>	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использование различных источников, включая электронные</li> </ul>	

личностного развития		
ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности.	в	- работа с программой Шеф-Эксперт
ОК 6. Работать в коллективе и 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 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.		- самоанализ и коррекция результатов собственной работы
ОК 8. 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 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.		анализ инноваций в области разработки технологических процессов производства полуфабрикатов для приготовления сложной кулинарной продукции

## **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
<b>Раздел 2 Приготовление бутербродов и закусок из хлеба.</b>		
Закуски для банкета фуршет с использованием выпечных изделий.	Проблемная лекция	Вопрос: Банкет фуршет и где его проводят Проблема: какие выпеченные изделия, лучше использовать для каких закусок, их сочетание и оформление.
Практическое занятие1 Техника приготовление украшений для сложных холодных блюд.	Деловая игра	Группа студентов разбивается на подгруппы и каждая подгруппа осваивает технику приготовлений украшений и демонстрирует свое оформление для сложных холодных блюд из овощей
<b>Раздел 3 Организация приготовления салатов и винегретов.</b>		
Общие правила приготовления и оформления салатов. Ассортимент и технологический процесс приготовления салатов из свежих овощей.	Урок-презентация	1.Студенты заранее получают задание: - классификация салатов из овощей; - ассортимент; - приготовление; - оформление, отпуск. 2.Демонстрация презентаций студентами. 3. Обсуждение информации.
<b>Раздел 5 Организация приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбных продуктов моря.</b>		
Организация процесса приготовления сложных холодных блюд из нерыбных продуктов моря.	Семинар «Приготовление сложных холодных блюд из нерыбных продуктов моря, их пищевая ценность».	1.Подготовка к семинару в микрогруппах 2. Обсуждение вопросов семинара 3. Подведение итогов
<b>Раздел 6 Организация приготовления холодных блюд из мяса, мясной гастрономии и субпродуктов.</b>		
Классификация, ассортимент и технологии приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса, мясной гастрономии и субпродуктов.	Лекция-визуализация	Преподаватель передает лекцию, студентам сопровождая показом различных рисунков, структурно-логических схем, конспекта с помощью ЭВМ (слайды, видеозапись, интерактивная доска).
<b>Раздел 7 Организация приготовления холодных блюд из птицы.</b>		
Лабораторная работа 5 Приготовление сложных холодных закусок с использованием	Деловая игра	Деловая игра. Создаются бригады «поваров» в кол-ве 4-х человек, один бригадир. Первая часть игры- приготовление блюд

Раздел/тема	Применяемые активные и интерактивные методы	Краткая характеристика
Раздел 2 Приготовление бутербродов и закусок из хлеба.		
сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика.		для конкурса; Вторая часть игры – дегустация в зале. «Технолог» дегустирует блюдо и заполняет карточку оценки.
Раздел 10 Организация приготовления сложных заливных блюд.		
Организация процесса приготовления сложных заливных блюд из рыбы, сельскохозяйственной птицы и дичи.	Лекция-диалог	Изложение материала подается через серию вопросов, на которые студенты отвечают непосредственно в ходе лекции. Вопросы преподаватель формулирует на основе ситуаций встречавшихся студентам практике.
Тема 2 Особенности организация обслуживания в предприятиях общественного питания различных типов и классов.		
Торговые помещения для обслуживания потребителей.	Эвристическая беседа Решение проблемы «Определение площади и состава торговых помещений в зависимости от типа и мощности предприятия»	Преподаватель задает серию взаимосвязанных вопросов, которые вытекают один из другого, и таким образом подводит студентов к правильным выводам по проблеме.
Методы подачи блюд	Инсценирование ситуаций и задач	Студенты отрабатывают типичные профессиональные ситуации, навыки или умения: - получение посуды и приборов; - осуществление подачи блюд используя различные методы;
Эксплуатация технологического оборудования для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.		
Машины для нарезки овощей	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.
Весоизмерительное оборудование	Коллективная мыслительная деятельность	Обучающиеся заполняют таблицу классификации весов. Дают сравнительную характеристику. Обсуждают «плюсы» и «минусы» различных видов весов.

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 докладов, презентации, поиск информации в различных источниках, в том числе в Интернете.

## ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ/ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

### МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Разделы/темы	Темы практических/лабораторных занятий	Кол-во часов	Требования ФГОС СПО (уметь)
<b>Раздел Процессы приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>		*	
<b>Тема 02.01.01.</b> Организация и ведение технологического процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции	<b>Практическая работа № 1</b> Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления бутербродов и закусок из хлеба. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для бутербродов и закусок из хлеба.	4	УЗ
	<b>Лабораторная работа №1</b> Приготовление бутербродов. Органолептическая оценка качества.	4	У1-У6
	<b>Практическое занятие № 2</b> Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления салатов и винегретов. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов, винегретов.	2	УЗ
	<b>Лабораторная работа №2</b> Приготовление сложных салатов и винегретов	4	У1-У6
	<b>Лабораторная работа № 3</b> Приготовление фирменных сложных салатов.	4	У1-У6
	<b>Практическая работа № 3</b> Составление инструкционных карт. Подготовка к лабораторным работам. Составление ТТК.	4	УЗ
	<b>Лабораторная работа № 4</b> Приготовление сложных холодных блюд и закусок с использованием рыбы и нерыбных продуктов моря.	4	У1-У6
	<b>Лабораторная работа № 5</b> Приготовление фирменных сложных холодных блюд и закусок с использованием рыбы и рыбной гастрономии	4	У1-У6
	<b>Практическая работа № 4</b> Составление инструкционных карт. Подготовка к лабораторным работам. Составление ТТК.	4	УЗ
	<b>Практическая работа № 5</b> Составление инструкционных карт.	3	УЗ

	Подготовка к лабораторным работам. Составление ТТК.		
	<b>Лабораторная работа № 6</b> Приготовление сложных холодных блюд и закусок с использованием мяса и мясной гастрономии	4	У1-У6
	<b>Лабораторная работа № 7</b> Приготовление фирменных сложных холодных блюд и закусок с использованием мяса и мясной гастрономии	4	У1-У6
	<b>Лабораторная работа № 8</b> Приготовление сложных холодных блюд и закусок с использованием сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика.	3	У1-У6
	<b>Лабораторная работа № 9</b> Приготовление сложных рулетов, паштетов и заливных блюд.	3	У1-У6
<b>Тема 02.01.02</b> Эксплуатация технологического оборудования для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	<b>Практическое занятие 1</b> Изучения устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик машин для нарезки овощей.	3	У4
	<b>Практическое занятие 2</b> Изучения устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик машин для протирания и перемешивания овощей.	2	У4
	<b>Практическое занятие 3</b> Изучения устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик машин для нарезки хлеба.	2	У4
	<b>Практическое занятие 4</b> Изучения устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик машин для нарезки гастрономических товаров, слайсеры.	2	У4
	<b>Практическое занятие 5</b> Изучения устройства, принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик весов механических	4	У4
	<b>Практическое занятие 6</b> Изучения устройства и принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик весов электронных	2	У4
	<b>Практические занятия 7</b> Изучения устройства и принципа действия, правил безопасной эксплуатации и технических характеристик охлаждаемых прилавков	2	У4
<b>ИТОГО</b>		<b>68</b>	

## 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 холодной 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	
3	4.2 Информационное обеспечение обучения	<p>В связи с заключением контрактов со сторонними электронными библиотечными системами “Юрайт” (Контракт Юрайт ЭБС <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a> №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><b>Основная литература</b></p> <p>1. Организация и технология производства сложной холодной кулинарной продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / МГТУ ;И. В. Авдюшина, М. А. Ильина, Т. А. Климова, И. В. Серова. - Магнитогорск : МГТУ , 2017. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: <a href="https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S54.pdf&amp;show=dcatalogues/5/8793/S54.pdf&amp;view=true">https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S54.pdf&amp;show=dcatalogues/5/8793/S54.pdf&amp;view=true</a> . – Макрообъект.</p> <p>2. Климова, Т. А. Холодильное оборудование [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2015. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: <a href="https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S124.pdf&amp;show=dcatalogues/5/8855/S124.pdf&amp;view=true">https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S124.pdf&amp;show=dcatalogues/5/8855/S124.pdf&amp;view=true</a> . – Макрообъект.</p> <p>3. 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: <a href="https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S124.pdf&amp;show=dcatalogues/5/8855/S124.pdf&amp;view=true">https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S124.pdf&amp;show=dcatalogues/5/8855/S124.pdf&amp;view=true</a></p>	11.09.2019 г. Протокол № 1	

		<p><a href="https://new.znanius.com/read?id=339104">me=S151.pdf&amp;show=dcatalogues/5/9355/S151.pdf&amp;view=true</a> . – Макрообъект</p> <p>4. 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:</p> <p><a href="https://new.znanius.com/read?id=339104">https://new.znanius.com/read?id=339104</a></p> <p style="text-align: center;"><b>Дополнительная литература</b></p> <p>1. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс] : практикум / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 104 с. — (Профессиональное образование). - Режим доступа: <a href="https://new.znanius.com/read?id=112074">https://new.znanius.com/read?id=112074</a></p> <p>2. 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: <a href="https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S56.pdf&amp;show=dcatalogues/5/8837/S56.pdf&amp;view=true">https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=S56.pdf&amp;show=dcatalogues/5/8837/S56.pdf&amp;view=true</a>. – 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.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции Лаборатория Учебный кулинарный цех. Учебная аудитория для проведения учебных, практических и лабораторных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель; Ванны моечные двухсекционные "Cryspi" 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 "Юрзань"; Электроплита ПЭ-4Ш; Блендер DEXP SX-100; Гастроемкости; Горелки газовые Wester GG02 1300С портативные; Миксеры планетарные GASTROMIX В 5 ECO; Миксер погружной TEFAL; 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+420C) ;</p> <p>Термометр цифровой (-50+200C) 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 ЕТ-1000М;</p> <p>Весы электронные "ВР-4149-10 БР";</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>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,</p>		
--	--	--	--

	<p>практических и лабораторных занятий, для самостоятельной работы, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации.</p> <p>Рабочее место преподавателя: персональный компьютер, проектор, экран, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель;</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 (<a href="https://www.calculate-linux.org/ru/">https://www.calculate-linux.org/ru/</a>), срок действия: бессрочно</p> <p>MS Office №135 от 17.09.2007, срок действия: бессрочно</p> <p>7 Zip свободно распространяемое (<a href="https://www.7-zip.org/">https://www.7-zip.org/</a>), срок действия: бессрочно</p> <p>УП.02.01 Учебная практика</p> <p>Лаборатория Учебный кулинарный цех.</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, для учебных практик.</p> <p>Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, 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 "Юрюзань";</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 В 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;      Фритюрница AIRHOT EF4 215x280x320 мм;      Фритюрницы Kitfort KT-2009;      Холодильник "Полюс";      Чайник ERGOLUX ELX-KP02-C32 1, 8 л пластик;      Шинковка ручная BIMATEK U;      Шинковка ручная MOULINEX;      Блендер "KENWOOD" BL 745;      Блендер Hamitoh Beach HNB 250S-CE;      Весы ВТ-15 электронные;      Весы лабораторные ЕТ-1000М;      Весы электронные "ВР-4149-10 БР";      Миксер "Kenwood";      Миксер В5 (360x290x450мм.18кг);      Миксер профессиональный "KENWOOD" KMC 560"(чаша-4, 6л);      Морозильная камера "Стинол";      Мясорубка "Koncar" MEM-12E;      Мясорубка GASTRORAG TC 12;      Мясорубка TM-32 с купатницей;      Пароконвектоматы UNOX XV 393 750x773x772 мм;      Пароконвектомат ПКА6-1/1ВМ (6 уровней, без гастроёмкостей);      Пароконвектомат электрический ПКА 6-1/ЗП;      Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4;      Подставка для пароконвектомата ITERMA 845*724*696;      Посудомоечная машина "Fagor";      Слайсер AIRHOT SL 250;      Соковыжималка шнековая JAU SJ-200;      Стенд под пароконвектомат ПК-6 840x700x930 мм;      Столы профессиональные СП-2/1500/600;      Шкаф холодильный;      Шкаф холодильный со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 BGC;      Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 мм;      Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда;      приборы: закусочные, столевые;      Банкетный текстиль</p>		
	<p>Условия реализации профессионального модуля</p>	<p>В связи с заключением контрактов со сторонними электронными библиотечными системами "Юрайт" (Контракт № К-55-20 от 25.08.2020 г. ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ», 01.09.2020 г. по 31.08.2021 г.), "BOOK.RU" (Контракт № К-56-20 от 25.08.2020 г. ООО «КноРус медиа», 01.09.2020 г. по 31.08.2021 г.), «Академия» (Лицензионный договор № К-27-20 / ЭБ-20 от 20.02.2020 г. Официальный дилер Издательства «Академия» ИП Бурцева Антонина Петровна, 20.02.2020 по 31.03.2023 г.), ЭБС ЛАНЬ (Контракт № К-58-20 от 13.08.2020 г. ООО «Издательство ЛАНЬ», 01.09.2020 г. по 31.08.2021 г.), ЭБС 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><b>Основная литература</b></p> <p>5. Организация и технология производства сложной</p>	<p>16.09.2020 г. Протокол № 1</p> 

	<p>холодной кулинарной продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / МГТУ ;И. В. Авдюшина, М. А. Ильина, Т. А. Климова, И. В. Серова. - Магнитогорск : МГТУ , 2017. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: <a href="https://magtu.informsistema.ru/upload/fileUpload?name=S54.pdf&amp;show=dcatalogues/5/8793/S54.pdf&amp;view=true">https://magtu.informsistema.ru/upload/fileUpload?name=S54.pdf&amp;show=dcatalogues/5/8793/S54.pdf&amp;view=true</a> . – Макрообъект.</p> <p>6. Климова, Т. А. Холодильное оборудование [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2015. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: <a href="https://magtu.informsistema.ru/upload/fileUpload?name=S124.pdf&amp;show=dcatalogues/5/8855/S124.pdf&amp;view=true">https://magtu.informsistema.ru/upload/fileUpload?name=S124.pdf&amp;show=dcatalogues/5/8855/S124.pdf&amp;view=true</a> . – Макрообъект.</p> <p>7. 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: <a href="https://magtu.informsistema.ru/upload/fileUpload?name=S151.pdf&amp;show=dcatalogues/5/9355/S151.pdf&amp;view=true">https://magtu.informsistema.ru/upload/fileUpload?name=S151.pdf&amp;show=dcatalogues/5/9355/S151.pdf&amp;view=true</a> . – Макрообъект</p> <p>8. Ратушный, А. С. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Барапов, Т. В. Шленская [и др.] ; под ред. А.С. Ратушного. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 240 с. — Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=339104">https://znanium.com/read?id=339104</a></p> <p style="text-align: center;"><b>Дополнительная литература</b></p> <p>3. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс] : практикум / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 104 с. — (Профессиональное образование). - Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=112074">https://znanium.com/read?id=112074</a></p> <p>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: <a href="https://magtu.informsistema.ru/upload/fileUpload?name=S56.pdf&amp;show=dcatalogues/5/8837/S56.pdf&amp;view=true">https://magtu.informsistema.ru/upload/fileUpload?name=S56.pdf&amp;show=dcatalogues/5/8837/S56.pdf&amp;view=true</a>. – Макрообъект.</p>	
--	---	--