

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор МПК
С.А. Махновский
2018г.




**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
базовой подготовки**


Магнитогорск, 2018

Рабочая программа профессионального модуля «Выполнение работ по профессии Повар» 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

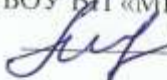
Организация-разработчик: Многопрофильный колледж ФГБОУ ВО «Магнитогорский государственный технический университет им. Г. И. Носова»

Разработчики:

Преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ»  /Ирина Владимировна Авдюшина

Преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ»  /Марина Александровна Ильина

Мастер производственного обучения МпК ФГБОУ ВО «МГТУ»

 /Ольга Юрьевна Медведева

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
«Сферы обслуживания»

председатель  И.В. Авдюшина
Протокол №6 от «11 февраля» 2018г.

Методической комиссией МпК

Протокол №4 от «1 марта» 2018г.

РЕКОМЕНДОВАНО

Экспертной комиссией

Экспертное заключение от «21 февраля» 2018г.

Рабочая программа разработана в соответствии с МК-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	21
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	25
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	28
ПРИЛОЖЕНИЕ 2	30
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ	32

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 07Выполнение работ по профессии Повар

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар является частью программы подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базового уровня подготовки, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида деятельности (ВПД): Выполнение работ по профессии Повар

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК.7.1Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места

ПК.7.2Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания по рабочей профессии «Повар 3 разряда». 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 профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- Подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии и инструкциями и регламентами организации питания;
- Уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;
- Проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;
- Упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
- Подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков кулинарных изделий;
- Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара;
- Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;
- Приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;
- Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;
- Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара;
- Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;
- Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;
- Приготовление блюд из яиц по заданию повара;
- Приготовление блюд из творога по заданию повара;
- Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;
- Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;

заданию повара;

- Приготовление горячих напитков по заданию повара;
- Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;
- Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;
- Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара;
- Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;
- Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара;
- Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;
- Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;
- Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;
- Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.

уметь:

- У1 Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- У2 Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- У3 Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- У4 Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- У5 Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- У6 Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им, при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- У7 Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;
- У8 Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- У9 Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос;

знать:

- 31 Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- 32 Требования к качеству, безопасности, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- 33 Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- 34 Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;
- 35 Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- 36 Методы минимизации отходов при очистке. Обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;

-37Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

-38Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;

-39Правила и технологии расчетов с потребителями.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

- всего – 324часов, в том числе:
- максимальной учебной нагрузки обучающегося –144часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –96часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 48часов;
- учебной практики – 180 часов.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности Выполнение работ по профессии Повар, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата освоения
ПК 7.1	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места
ПК 7.2	Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
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), 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 «Выполнение работ по профессии Повар»

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 7.1-7.2	Раздел 1 Осуществление работ по профессии Повар	144	96	48		48				-
ПК 7.1-7.2	Учебная практика, часов	180						180		
	Всего, часов:	324	96	48		48		180		-

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	
Введение	Входной контроль. Инструктивный обзор программы профессионального модуля и знакомство студентов с основными условиями и требованиями к освоению общих и профессиональных компетенций	1	
Раздел ПМ.07 Осуществление работ по профессии Повар			
МДК.07.01 Организация технологического процесса производства кулинарной продукции			
Тема 1 Теоретические основы производства кулинарной продукции	<p>Содержание</p> <p>1.1 Технологический цикл производства кулинарной продукции общественного питания. Основные понятия, термины и определения. Технологический цикл производства кулинарной продукции. Технологические принципы производства кулинарной продукции. Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;</p> <p>1.2 Способы кулинарной обработки пищевых продуктов. Классификация способов кулинарной обработки их характеристика: механические, гидромеханические, массообменные, термические. Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований качества</p>	1	1
		2	1

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов	Уровень усвоения
	<p>1.3 Способы тепловой обработки продуктов. Значение тепловой обработки. Классификация. Характеристика способов тепловой обработки.</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>Классификация и ассортимент кулинарной продукции.</p> <p>Классификация кулинарной продукции: признаки, методы. Ассортимент кулинарной продукции.</p> <p>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии и инструкциями и регламентами организации питания</p>	2	1
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Составить таблицу «Способы кулинарной обработки пищевых продуктов»; «Классификация способов тепловой обработки продуктов»</p>	2	
<p>Тема 2</p> <p>Технологический процесс подготовки сырья для кулинарной продукции</p>	<p>Содержание</p>		
	<p>2.1 Технологический процесс первичной обработки овощей. Обработка корнеплодов. Простые формы нарезки. Использование и минимизация отходов. Требования к качеству, сроки хранения.</p> <p>Проверка и подготовка машин для обработки и нарезки овощей: назначение, правила безопасной эксплуатации.</p> <p>2.2 Обработка капустных, луковых, тыквенных, томатных, салатных, шпинатных и десертных овощей. Формы нарезки, использование. Требования к качеству, сроки хранения. Использование переработанных овощей. Централизованное производство овощных полуфабрикатов. Обработка грибов. Требования к качеству, сроки реализации.</p>	2	1
	<p>Практическое занятие №1</p> <p>Правила пользования сборниками рецептур при приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Решение ситуационных задач по расчету сырья. Определение массы Брутто, Нетто. Определение количества порций из заданного количества сырья.</p>	2	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов	Уровень усвоения
	Самостоятельная работа Составить таблицы: «Формы нарезки корнеплодов; Формы нарезки овощей капустных, луковых, тыквенных, томатных, салатных, шпинатных и десертных»	2	
	Содержание 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы: 1. Рыбы с хлебом и без него, ассортимент. Требования к качеству, сроки хранения и реализации. 2. Мяса с хлебом и без него, ассортимент. Требования к качеству, сроки хранения и реализации. Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара 3. Птицы, ассортимент. Требования к качеству, сроки хранения и реализации.	2	1
	Самостоятельная работа Составить таблицы: «Полуфабрикаты из рубленой массы рыбы, форма, требования к качеству. Полуфабрикаты из рубленой массы мяса, форма, требования к качеству. Полуфабрикаты из рубленой массы птицы, форма, требования к качеству»	4	
Тема 3 Приготовление блюд и кулинарных изделий массового спроса	Содержание 3.1 Приготовление супов массового спроса. Классификация супов. Приготовление бульонов (мясных, мясо-костных, рыбных, грибных). Использование. Требования к качеству, сроки реализации. 3.2 Приготовление супов картофельных, овощных, из круп, бобовых и макаронных изделий. Ассортимент. Правила отпуска. Требования к качеству, сроки реализации. 3.3 Приготовление супов молочных, сладких, отпуск, требования к качеству. Ассортимент. Приготовление супов из концентратов. Контрольная работа Практическое занятие №2 Расчет количества порций из заданного количества сырья. Лабораторная работа №1 Нарезка овощей различными формами	2	1
		2	1
		1	1
		1	
		2	2
		2	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов	Уровень усвоения
	Лабораторная работа № 2 Приготовление супов Суп картофельный с фрикадельками Суп полевой Суп молочный с овощами Суп сладкий	4	2
	Самостоятельная работа Начертить схемы: Приготовление супов массового спроса.	3	
	Содержание 3.4 Приготовление основных соусов. Подготовка сырья. Приготовление соуса белого и красного основного. Использование. Требования к качеству, сроки реализации.	2	1
	Самостоятельная работа Начертить схемы: Приготовление основных соусов.	2	
	3.5 Блюда из овощей. Классификация. Кулинарное использование овощей. Общие правила варки овощей. Процессы при варке. Порционирование блюд. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.	2	1
	Самостоятельная работа Сроки варки и припускания овощей	3	
	3.6 Блюда и гарниры из круп. Крупы, подготовка для тепловой обработки. Варка круп; процессы, происходящие при варке. Варка каш, ассортимент, приготовление, отпуск. Требования к качеству, сроки реализации. 3.7 Блюда из бобовых и макаронных изделий. Приготовление. Гарниры из круп и макаронных изделий. Требования к качеству, сроки реализации.	2	1
	Лабораторная работа № 3	4	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов	Уровень усвоения
	Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий 1. Каша гречневая рассыпчатая с грибами и луком 2. Каша вязкая с тыквой 3. Макароны с овощами 4. Бобовые с копченой грудинкой		
	Самостоятельная работа Составить таблицу: «Требования к качеству блюд и гарниров из круп. Требования к качеству блюд из бобовых и макаронных изделий»	4	
	Содержание		
	3.8 Блюда из яиц и творога, приготовление, отпуск. Требования к качеству.	2	1
	Самостоятельная работа Составить таблицу: Требования к качеству блюд из яиц. Требования к качеству блюд из творога, сыра	4	
	3.9 Характеристика рыбных блюд. Общие правила тепловой обработки. Ассортимент. Рекомендуемые гарниры и соусы. Порционирование, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.	2	
	3.10 Приготовление блюд рубленой рыбы. Приготовление, ассортимент. Рекомендуемые гарниры и соусы. Порционирование, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.	2	1
	Лабораторная работа № 4	4	2
	Приготовление блюд из рубленой массы рыбы 1. Котлеты рубленые с гарниром 2. Шницель натурально-рубленный с гарниром 3. Хлебцы рыбные с гарниром		
	Самостоятельная работа Составить таблицу: Требования к качеству блюд из рубленой рыбы	2	
	Содержание		
	3.11 Блюда из мяса. Классификация блюд из мяса. Общие правила тепловой обработки. Рекомендуемые гарниры и соусы. Порционирование, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.	2	1

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов	Уровень усвоения
	3.12 Приготовление блюд из рубленой массы мяса. Рекомендуемые гарниры и соусы. Порционирование, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.	2	1
	Лабораторная работа № 5	4	2
	Приготовление блюд из рубленой массы мяса 1. Биточки рубленые с гарниром, соусом красным 2. Котлеты домашние с гарниром 3. Тефтели с гарниром и соусом		
	Самостоятельная работа Составить таблицу: Требования к качеству блюд из рубленой массы мяса	2	
	Содержание		
	3.14 Приготовление блюд из рубленой массы птицы. Рекомендуемые гарниры и соусы. Порционирование, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.	2	1
	Практическое занятие №3	2	2
	Расчет количества порций из заданного количества сырья.		
	Лабораторная работа № 6	4	2
	Приготовление блюд из рубленой массы птицы 1. Фрикадельки из птицы с гарниром 2. Биточки фаршированные с гарниром 3. Кнели из кур с гарниром		
	Самостоятельная работа Составить таблицу: Требования к качеству блюд из рубленой массы птицы	2	
	Содержание	2	
	3.15 Приготовление пресного теста и изделий из него. Приготовление теста для пельменей, вареников, лапши домашней, блинчиков.	2	1
	Лабораторная работа № 7	4	2
	Приготовление изделий из теста 1. Блинчики со сметаной 2. Пельмени		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов	Уровень усвоения
	3. Вареники с творогом		
	Самостоятельная работа Составить таблицу: Требования к качеству изделий из теста	2	
	Содержание		
	3.16 Приготовление горячих напитков по заданию повара. Ассортимент и классификация горячих напитков. Требования к качеству срокам и условиям хранения признаки и органолептические методы определения доброкачественности.	2	1
	Самостоятельная работа Работа с дополнительной литературой	4	
	Содержание		
	3.17 Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара	2	
	Лабораторная работа № 8	4	1
	Приготовление бутербродов в ассортименте		
	Самостоятельная работа Работа с дополнительной литературой	4	
	Содержание	2	
	3.18 Общие правила приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара. Ассортимент. Санитарно-гигиенические требования.	2	1
	Практическая работа № 4 Работа со сборником рецептур	2	2
	Лабораторная работа № 9	4	2
	Приготовление холодных блюд и закусок массового спроса.		
	Самостоятельная работа Работа с дополнительной литературой	4	
	Содержание		
	3.19 Общие правила приготовления и оформления холодных и горячих сладких блюд (десертов). Ассортимент. Санитарно-гигиенические требования.	2	1

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов	Уровень усвоения
	Практическая работа № 5 Работа со сборником рецептов	2	2
	Лабораторная работа № 10 Приготовление десертов.	4	2
	Самостоятельная работа Работа с дополнительной литературой	2	
	Содержание		
	3.20 Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос, с учетом эстетичности и безопасности.	2	1
	3.21 Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия. Расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.	2	1
	Самостоятельная работа Работа с дополнительной литературой	2	
Учебная практика Виды работ		180	
<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места для первичной кулинарной обработки сырья в соответствии с инструкциями и регламентами; - приготовление полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий массового спроса в соответствии со Сборником рецептов; - приготовление блюд и кулинарных изделий массового спроса в соответствии со Сборником рецептов; - подбор посуды в соответствии с правилами подачи. 		180	
Итого		180	

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы ПМ.07 требует наличия учебного кабинета - Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; лаборатории Учебный кулинарный цех и учебный кондитерский цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- Классная доска.
- Стол для преподавателя.
- Стул для преподавателя.
- Столы для студентов.
- Стулья для студентов.
- шкаф

Технические средства обучения:

- переносная мультимедийная установка.

Оборудование учебного кулинарного и кондитерского цеха:

- холодильные шкафы;
- производственные столы;
- стеллажи
- моечные ванны;
- мясорубка;
- универсальная кухонная машина;
- инструменты и приспособления;
- кухонная посуда и инвентарь;
- столовая посуда и приборы
- плиты стационарные
- пароконвектомат;
- шкаф для расстойки;
- весы настольные.

Реализация рабочей программы ПМ.07 предполагает обязательную учебную практику.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- холодильные шкафы;
- производственные столы;
- стеллажи
- моечные ванны;
- мясорубка;
- универсальная кухонная машина;
- инструменты и приспособления;
- кухонная посуда и инвентарь;
- столовая посуда и приборы
- плиты стационарные
- пароконвектомат;
- шкаф для расстойки;
- весы настольные.

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;

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, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

Основные источники

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.znaniyum.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.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S151.pdf&show=dcatalogues/5/9355/S151.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.informsystema.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.informsystema.ru/uploader/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>

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

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-	Д-300-18 от 21.03.2018	28.01.2020

Стандартный	Д-1347-17 от 20.12.2017 Д-1481-16 от 25.11.2016 Д-2026-15 от 11.12.2015	21.03.2018 25.12.2017 11.12.2016
7 Зір	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

Интернет-ресурсы:

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=342181>

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение ПМ.07. Выполнение работ по профессии Повар, производится в соответствии с учебным планом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

График освоения ПМ предполагает последовательное освоение МДК.07.01 Организация технологического процесса производства кулинарной продукции, включающих в себя теоретические, практические так и лабораторные занятия.

Освоению ПМ предшествует изучение учебных дисциплин: ОП.01Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, ОП.02Физиология питания, ОП.03Организация хранения и контроля запасов сырья, ОП.08Охрана труда, ОП.05Метрология и стандартизация, ОП.09Безопасность жизнедеятельности, ЕН.03Химия.

В процессе освоения ПМ 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.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар, 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.07 Выполнение работ по профессии Повар.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав:

наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар, с обязательной стажировкой в профильной организации не реже одного раза в три года

Мастера: наличие среднего /или высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар, с

обязательной стажировкой в профильной организации не реже одного раза в три года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК.7.1 Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места	<p>ОПОР 7.1.1 Организация рабочего места по обработке сырья и приготовлению блюд</p> <p>ОПОР 7.1.2 Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>ОПОР 7.1.3 Подготовка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> -защиты практических и лабораторных занятий; -реферирование -решение ситуационных задач -докладов,сообщений -составлений технологической документации -подготовки презентаций
ПК.7.2Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	<p>ОПОР 7.2.1 Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, сырья для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий массового спроса</p> <p>ОПОР 7.2.2 Подготовка полуфабрикатов, по заданию повара</p> <p>ОПОР 7.2.3 Приготовление блюд массового спроса по заданию повара</p>	<ul style="list-style-type: none"> -контрольных работ по темам МДК; -Зачет по практике <p>Итоговый контроль: Экзамен квалификационный по профессиональному модулю</p>

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	Интерпретация результатов наблюдения

ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	за деятельностью студентов в процессе освоения образовательной программы.
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 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.	

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
2. Технологический процесс подготовки сырья для кулинарной продукции		
Тема 2.1 Технологический процесс первичной обработки овощей.	Лекция-визуализация	Излагаемая лекция преподавателем сопровождается показом структурно-логических схем, таблиц, ЭВМ (слайды, видеозапись, интерактивная доска).
2.3 Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы: 1. Рыбы с хлебом и без него, ассортимент. Требования к качеству, сроки хранения и реализации.	Лекция-диалог	Преподаватель излагает новый материал через серию вопросов, на которые студенты должны отвечать непосредственно в ходе лекции
3 Приготовление блюд и кулинарных изделий массового спроса		
3.1 Приготовление супов массового спроса. Классификация супов. Приготовление бульонов (мясных, мясо-костных, рыбных, грибных) Использование. Требования к качеству, сроки реализации.	Лекция «пресс-конференция».	Преподаватель просит студентов письменно в течение 2-3 минут задать ему интересующий каждого из них вопрос по объявленной теме лекции. Далее преподаватель в течение 3-5 минут систематизирует эти вопросы по их содержанию и начинает читать лекцию, включая ответы на заданные вопросы ее содержание
3.4 Приготовление основных соусов.	Работа в микрогруппах	На первом этапе каждая группа изучает ассортимент производных соусов, красного, оформляют таблицы. На втором этапе анализ информации. Подведение итогов.
3.9 Характеристика рыбных блюд Общие правила тепловой обработки. Ассортимент. Рекомендуемые гарниры и соусы Порционирование, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.	Семинар «Ассортимент, технология приготовления блюд из жареной рыбы, пищевая ценность»	1.Подготовка к семинару в микрогруппах. 2. Обсуждение вопросов семинара 3. Подведение итогов
3.11 Блюда из мяса. Классификация блюд из мяса. Общие правила тепловой обработки. Рекомендуемые	Дискуссионная технология «Аквариум»	1.Деление студентов на группы. 2.Раздается учебный материал вся группа собирает информацию

Раздел/тема	Применяемые активные и интерактивные методы	Краткая характеристика
гарниры и соусы. Порционирование, отпуск, требования к качеству, сроки реализации		разных источников. 3.Осуждение собранной информации.
3.15 Приготовление пресного теста и изделий из него. Приготовление теста для пельменей, вареников, лапши домашней, блинчиков.	Проблемная лекция	Вопрос: технология приготовления пресного теста. Способы рыхления теста Проблема: какие изделия готовятся из пресного теста (оформление таблицы)




ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ/ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

МДК.07.01 Организация технологического процесса производства кулинарной продукции

Разделы/темы	Темы практических/лабораторных занятий	Количество часов	Требования ФГОС СПО (уметь)
Раздел 1. Осуществление работ по профессии Повар		*	
Тема 2 Технологический процесс подготовки сырья для кулинарной продукции	Практическое занятие №1 Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; Решение ситуационных задач по расчету сырья. Определение массы Брутто, Нетто. Определение количества порций из заданного количества сырья.	2	У2
	Практическое занятие №2 Расчет количества порций из заданного количества сырья.	2	У2
	Лабораторная работа №1 Нарезка овощей различными формами	2	У1 У2 У3 У4 У5 У6 У7 У8 У9
	Лабораторная работа №2 Приготовление супов	4	У1 У2 У3 У4 У5 У6 У7 У8 У9
	Лабораторная работа №3 2. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	4	У1 У2 У3 У4 У5 У6 У7 У8 У9
	Лабораторная работа №4 Приготовление блюд из рубленой массы рыбы	4	У1 У2 У3 У4 У5 У6 У7 У8 У9
	Лабораторная работа №5 Приготовление блюд из рубленой массы мяса	4	У1 У2 У3 У4 У5 У6 У7 У8 У9
	Практическое занятие №3 Расчет количества порций из заданного количества сырья.	2	У2
	Лабораторная работа №6 Приготовление блюд из рубленой массы птицы	4	У1 У2 У3 У4 У5 У6 У7 У8 У9
	Лабораторная работа №7 Приготовление изделий из теста	4	У1 У2 У3 У4 У5 У6 У7 У8 У9
Лабораторная работа № 8	4	У1 У2 У3 У4	


	Приготовление бутербродов в ассортименте		У5 У6 У7 У8 У9
	Лабораторная работа № 9 Приготовление холодных блюд и закусок	4	У1 У2 У3 У4 У5 У6 У7 У8 У9
	Практическая работа № 4 Работа со сборником рецептов	2	У2
	Практическая работа № 5 Работа со сборником рецептов	2	У2
	Лабораторная работа № 10 Приготовление десертов.	4	У1 У2 У3 У4 У5 У6 У7 У8 У9
ИТОГО		48	

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 «Выполнение работ по профессии Повар» 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	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> <p>1. 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.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S151.pdf&show=dcatalogues/5/9355/S151.pdf&view=true . – Макрообъект.</p> <p>2. 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.co</p> <p>3. Серова, И. В. Организация обслуживания в организации 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.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S56.pdf&show=dcatalogues/5/8837/S56.pdf&view=true . – Макрообъект.</p> <p>Дополнительная литература</p> <p>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.informsystema.ru/uploader/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. Авдошина, Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2016. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S53.pdf&show=dcatalogues/5/8702/S53.pdf&view=true . – Макрообъект.</p>	11.09.2019 г. Протокол № 1	
3	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.07.01 Организация технологического процесса производства 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. 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 "Юрюзань"; Электроплита ПЭ-4Ш; Блендер DEXP SX-100; Гастроёмкости; Горелки газовые Wester GG02 1300C портативные; Кофемолка BOSCH MKM; Кофемолки электрические Ладомир; Миксеры планетарные GASTROMIX B 5 ECO; Миксер погружной TEFAL; Миксеры ручные Bosch MFQ 36470; Миксер-барбекю UFESA BB 24; Плитка настольная электрическая Vitesse VS514; Соковыжималка; Соковыжималки Endeaver Sigma-65; Столы рабочие островные СПО 18/600; Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С); Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющей, пластик MATFER; Тостер; Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300; Фритюрница; Фритюрница AIRHOT EF4 215x280x320 мм; Фритюрницы Kitfort KT-2009; Холодильник "Полус"; Чайник ERGOLUX ELX-KP02-C32 1, 8 л пластик; Шейкер; Шинковка ручная BIMATEK U; Шинковка ручная MOULINEX; Блендер "KENWOOD" BL 745; Блендер Namitoh Beacn HNB 250S-CE; Весы BT-15 электронные; Весы лабораторные ET-1000M; Весы электронные "BP-4149-10 БР"; Машина тестомесильная HWH B10; Машина тестораскаточная Restaurant Imperia Manuale; Таймер электронный; Миксер "Kenwood"; Миксер B5 (360x290x450мм.18кг); Миксер профессиональный "KENWOOD КМС 560"(чаша-4, 6л); Морозильная камера "Стинол"; Мясорубка "Koncar" MEM-12E; Мясорубка GASTRORAG TC 12; Мясорубка ТМ-32 с купатницей; Пароконвектоматы UNOX XV 393 750x773x772 мм; Пароконвектомат ПКА6-1/1ВМ (6 уровней, без гастроёмкостей); Пароконвектомат электрический ПКА 6-1/3П;</p>		
--	--	---	--	--

	<p>Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4; Подставка для пароконвектомата ITERMA 845*724*696; Посудомоечная машина "Fagor"; Расстоечная камера XL091; Слайсер AIRHOT SL 250; Соковыжималка шнековая JAU SJ-200; Стенд под пароконвектомат ПК-6 840x700x930 мм; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной; Шкаф холодильный; Шкаф холодильный со стеклом CHEЖ BONVINI 400 BGC; Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 мм; Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; Приборы столовые; Банкетный текстиль Кабинет Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства Учебная аудитория для проведения учебных, практических и лабораторных занятий, для самостоятельной работы, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Рабочее место преподавателя: персональный компьютер, проектор, экран, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель; Фарфоровая, фаянсовая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые; Диaproектор; MS Windows (подписка Imagine Premium) договор Д-1227 от 08.10.2018, срок действия: 11.10.2021 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 MS Office №135 от 17.09.2007, срок действия: бессрочно 7 Zip свободно распространяемое (https://www.7-zip.org/), срок действия: бессрочно УП.07.01 Учебная практика Лаборатория Учебный кулинарный цех. Учебная аудитория для проведения учебных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, для учебных практик. 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 "Юрюзань"; Электроплита ПЭ-4Ш; Блендер DEXP SX-100; Гастроёмкости; Горелки газовые Wester GG02 1300С портативные; Кофемолка BOSCH MKM; Кофемолки электрические Ладомир; Миксеры планетарные GASTROMIX B 5 ECO; Миксер погружной TEFAL; Миксеры ручные Bosch MFQ 36470; Миксер-барбекю UFESA BB 24; Плитка настольная электрическая Vitesse VS514;</p>		
--	--	--	--

		<p>Соковыжималка; Соковыжималки Endeвер Sigma-65; Столы рабочие островные СПО 18/600; Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С); Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющая, пластик MATFER; Тостер; Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300; Фритюрница; Фритюрница AIRHOT EF4 215x280x320 мм; Фритюрницы Kitfort КТ-2009; Холодильник "Полос"; Чайник ERGOLUX ELX-KP02-C32 1, 8 л пластик; Шейкер; Шинковка ручная BIMATEK U; Шинковка ручная MOULINEX; Блендер "KENWOOD" BL 745; Блендер Hamitoh Beacn HNB 250S-CE; Весы BT-15 электронные; Весы лабораторные ET-1000M; Весы электронные "BP-4149-10 БР"; Машина тестомесильная HWH B10; Машина тестораскаточная Restaurant Imperia Manuale; Таймер электронный; Миксер "Kenwood"; Миксер B5 (360x290x450мм.18кг); Миксер профессиональный "KENWOOD КМС 560"(чаша-4, 6л); Морозильная камера "Стинол"; Мясорубка "Консар" MEM-12E; Мясорубка GASTRORAG TC 12; Мясорубка TM-32 с купатницей; Пароконвектоматы UNOX XV 393 750x773x772 мм; Пароконвектомат ПКА6-1/1BM (6 уровней, без гастроремкостей); Пароконвектомат электрический ПКА 6-1/3П; Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4; Подставка для пароконвектомата ITERMA 845*724*696; Посудомоечная машина "Fagor"; Расстоечная камера XL091; Слайсер AIRHOT SL 250; Соковыжималка шнековая JAU SJ-200; Стенд под пароконвектомат ПК-6 840x700x930 мм; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной; Шкаф холодильный; Шкаф холодильный со стеклом CHEЖ BONVINI 400 BGC; Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 мм; Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; Приборы столовые; Банкетный текстиль</p>		
Условия реализации профессионального модуля		<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: Основная литература 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.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S151.pdf&show=dcatalogues/5/9355/S151.pdf&view=true . – Макрообъект. 5. Ратушный, А. С. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т.</p>	16.09.2020 г. Протокол № 1	

		<p>В. Шленская [и др.] ; под ред. А.С. Ратушного. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 240 с. — Режим доступа: https://new.znaniium.co</p> <p>6. 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.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S56.pdf&show=datalogues/5/8837/S56.pdf&view=true . – Макрообъект.</p> <p>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.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S136.pdf&show=datalogues/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.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S53.pdf&show=datalogues/5/8702/S53.pdf&view=true . – Макрообъект.</p>		
--	--	---	--	--

