

Министерство сельского хозяйства РФ  
Мичуринский филиал  
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования  
«Брянский государственный аграрный университет»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**профессионального модуля**

**ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление**  
**сложной горячей кулинарной продукции**

Специальность  
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Брянск, 2020

ББК 74.57

Р 13

Согласована:	Рассмотрена и рекомендована:	«Утверждаю»:
Зав. библиотекой	ЦМК профессиональных модулей	Зам. директора по учебной работе
<u>Ильютенко С. Н.</u>	Протокол № <u>9</u>	<u>Панаскина Л. А.</u>
« <u>20</u> » <u>05</u> 2020 г.	от « <u>20</u> » <u>05</u> 2020 г.	« <u>20</u> » <u>05</u> 2020 г.

Председатель ЦМК  
Демченко Н. И.

Р 13

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции / Сост. Н. И. Осипова, Л. М. Ивашкина. – Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2020 - 40 с.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация-разработчик: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ  
Печатается по решению методического совета Мичуринского филиала ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

СОГЛАСОВАНА:

Ильютенко С. Н.  
наименование предприятия

Ф.И.О., должность, подпись

«20» 05 2020 г.

СОГЛАСОВАНА:

Моисеев Виктор  
наименование предприятия

Ф.И.О., должность, подпись

«20» 05 2020 г.

СОГЛАСОВАНА:

Ильютенко С. Н.  
наименование предприятия

Ф.И.О., должность, подпись

«20» 05 2020 г.

ББК 74.57

© Осипова Н. И., 2020  
© Ивашкина Л. М., 2020  
© Мичуринский филиал  
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2020

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	29
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	35

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена подготовки в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания: в части освоения основного вида профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов

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

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

## 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:**

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции; супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

### **уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность продукции различными способами;

**знать:**

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества подготовленной готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;

- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей продукции;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами, подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов: пюреобразных, прозрачных, национальных, горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера, рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформление и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелок и блюд горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности приготовления готовой горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;

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

всего – 586 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 442 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 294 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 148 часов;

курсовая работа – 30 часов;

производственной практики (по профилю специальности) – 144 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы..
ОК 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 в 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 профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					Производственная практика (по профилю специальности), часов
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		
			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	
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4	<b>Раздел 1</b> Определение качества и безопасности сырья, его товароведная характеристика	<b>18</b>	<b>12</b>	4		<b>6</b>		-
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4	<b>Раздел 2</b> Использование технологического оборудования для приготовления горячей кулинарной продукции	<b>30</b>	<b>20</b>	6		<b>10</b>		-
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4	<b>Раздел 3</b> Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	<b>334</b>	<b>214</b>	142		<b>120</b>		-
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4	<b>Раздел 4</b> Контроль качества сложной горячей кулинарной продукции	<b>16</b>	<b>10</b>	4		<b>6</b>		
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4	<b>Раздел 5</b> Организация производства сложной горячей кулинарной продукции	<b>14</b>	<b>8</b>			<b>6</b>		
	<b>Курсовая работа</b>	<b>30</b>	<b>30</b>		<b>30</b>			
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4	Производственная практика (по профилю специальности), часов	<b>144</b>						<b>144</b>
	<b>Всего:</b>	<b>586</b>	<b>294</b>	<b>156</b>	<b>30</b>	<b>148</b>	-	<b>144</b>



### 3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения	
Раздел 1. Определение качества и безопасности сырья, его товароведная характеристика		18		
МДК. 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.				
Тема 1.1. Товароведная характеристика, требования к качеству и безопасности алкогольных напитков	<b>Содержание учебного материала</b>	8	2	
	Классификация алкогольных напитков, их характеристика. Основные способы и методы производства алкогольных напитков. Методы и правила дегустации вин, крепких алкогольных напитков и пива, оценки вкусовых и ароматических качеств напитков. Принципы сочетаемости алкогольных напитков с отдельными продуктами. Органолептические способы оценки качества алкогольных напитков. Условия безопасного хранения алкогольных напитков для сохранения качества.			
	<b>Практические работы</b>			4
	Оценка качества алкогольных напитков			
<b>Самостоятельная работа</b>	6			
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Изучение ассортимента, товароведных характеристик				

	алкогольных напитков (заполнение таблицы).		
<b>Раздел 2. Использование оборудования для приготовления горячей кулинарной продукции</b>		<b>30</b>	
<b>МДК. 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</b>			
<b>Тема 2.1. Технологическое оборудование для приготовления и хранения горячей кулинарной продукции</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	<b>2</b>
	Классификация технологического оборудования для приготовления и хранения горячей кулинарной продукции. Характеристика, принцип работы и безопасная эксплуатация электроплит, сковород, грилей вок, пароварок, пароконвектоматов, жарочных шкафов, шкафов для хранения и томления, печей для копчения, тепловых мармитов, фритюрниц. Характеристика, принцип работы и безопасная эксплуатация протирочных машин.		
	<b>Практические работы</b>	<b>6</b>	
	Подготовка оборудования к безопасной эксплуатации. Решение ситуации по безопасной эксплуатации оборудования.		
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>10</b>	
	Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Изучение новых видов технологического оборудования разных фирм, сравнительной характеристики технологических параметров.		
<b>Раздел 3. Технология</b>		<b>334</b>	

приготовления сложной горячей кулинарной продукции			
МДК. 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции			
Тема 3.1. Технология приготовления сложных супов	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Ассортимент, характеристика сложных супов.</p> <p>Правила выбора основных и дополнительных ингредиентов, вариантов сочетания продуктов для создания гармоничных супов.</p> <p>Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении супов.</p> <p>Характеристика приемов приготовления супов: варка, припускание, разваривание, обжаривание, тушение, пассерование, томление, осветление, протираание.</p> <p>Технологический процесс приготовления сложных заправочных супов: борща Московского, рассольника Московского, солянки, супа овощного томления, требования к их качеству.</p> <p>Технологический процесс приготовления пюреобразных супов: суп-пюре из разных овощей, суп-пюре из моркови, суп-пюре из помидоров, суп-пюре из зеленого горошка, суп-пюре из тыквы с трюфелями, суп-пюре из спаржи, суп-пюре из шампиньонов, суп-пюре из рыбы, суп-пюре из морепродуктов (биски), суп-пюре из печени, суп-пюре из птицы.</p> <p>Особенности супов-кремов.</p> <p>Требования к их качеству, условия</p>	10	2

	<p>хранения, сроки реализации.  Декорирование подачи супов-пюре.  Технологический процесс приготовления прозрачных супов: консоме, из рыбы, ухи, бульона куриного с белым вином. Правила осветления бульонов. Требования к качеству.  Приготовление гарниров к сложным супам; клецок из овощных масс, кнелей из мяса, рыбы, птицы, дичи, из ракообразных, чипсов, гренков с сыром, острых, «пай», блинчиков фледле, припущенных овощей.  Требования к качеству.  Температурный режим и требования к безопасности приготовления, хранения и подачи супов.  Технология приготовления популярных супов народов мира: лукового, минестроне, суп-гуляша, супа горячего на кефире, окрошке на кефире.  Тенденции в приготовлении, оформлении и подаче супов.</p>		
	<p><b>Лабораторные работы</b></p> <p>Приготовление сложных заправочных супов.  Органолептическая оценка качества блюд.  Приготовление пюреобразных супов и гарниров к ним. Оценка качества блюд.  Приготовление прозрачных супов с различными гарнирами.  Органолептическая оценка качества блюд.  Приготовление супов зарубежной кухни.</p>	<b>24</b>	
	<p><b>Практические работы</b></p> <p>Расчет массы основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления супов и гарниров к ним.  Составление технологических схем</p>	<b>6</b>	

	<p>приготовления супов. Решение производственных ситуаций по рациональному использованию сырья для приготовления супов, разработке ассортимента супов при наличии определенного вида сырья, по определению качества супов, сроков их реализации и температурному режиму хранения и подачи</p>		
	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Изучение ассортимента сложных супов ресторанной кухни (составление конспекта). Разработка рецептур супов с использованием современных методов и вариантов комбинирования различного сырья, в том числе и нетрадиционного. Исследование использования различных пряностей и приправ, вин при приготовлении супов авторской кухни. Разработка вариантов декора подачи супов.</p>	<b>16</b>	
<p><b>Тема 3.2.</b> Технология приготовления сложных горячих соусов</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Ассортимент, классификация, характеристика сложных горячих соусов. Правила и принципы создания соусной композиции горячих соусов. Характеристика приемов и методов приготовления сложных горячих соусов: взбивание с одновременным загущением, варка на водяной бане, введение эмульгаторов, уваривание, выпаривание, проваривание до загустения, взбивание при одновременном нагревании, деглясирование, замораживание и размораживание соусов, коррекция цветовой гаммы соусов, варианты порционирования и подачи.</p>	<b>10</b>	<b>2</b>

	<p>Технологический процесс приготовления соуса голландского и его производных (с апельсиновым соком, с вином, со взбитыми сливками), соуса яичного сладкого, соуса bearnaise и его производных (соуса с концентрированным мясным бульоном, соуса с томатом-пюре), соусов из ракообразных, остро-сладких густых соусов-паст из овощей, грибов, фруктов с добавлением вина, соусов с сыром, пряностями и прочих. Требования к качеству.</p> <p>Ассортимент пряностей, вкусовых добавок, правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации и создания вкуса горячих соусов.</p> <p>Варианты оформления блюд и декорирование тарелки соусами.</p> <p>Температурный режим и требования безопасности приготовления, хранения и подачи соусов.</p> <p>Тенденции в приготовлении, использовании и подаче соусов к блюдам.</p> <p>Правила хранения и использование соусных полуфабрикатов для приготовления соусов.</p> <p>Правила выбора основных и дополнительных ингредиентов, вариантов сочетания продуктов для создания гармоничных соусов.</p>		
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>12</b>	
	<p>Приготовление сложных горячих соусов: Органолептическая оценка качества соусов.</p> <p>Приготовление авторских соусов, их кулинарное использование.</p>		
	<b>Практические работы</b>	<b>6</b>	
	<p>Расчет массы сырья для приготовления заданного количества соусов, для заданного количества блюд.</p>		

	<p>Решение производственных ситуаций по разработке ассортимента соусов для блюд с учетом типа и класса предприятия, по правильности выполнения технологического процесса. Составление технологических схем.</p>		
	<p><b>Самостоятельная работа</b></p>	<b>10</b>	
	<p>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Разработка ассортимента соусов авторской кухни для сложной горячей кулинарной продукции.</p>		
<p><b>Тема 3.3.</b> Технология приготовления сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<b>10</b>	
	<p>Характеристика ассортимента сложных горячих блюд из овощей и грибов. Методы приготовления сложных блюд из овощей и грибов: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, томление в горшочках, затягивание сливками, паровая конвекция, протираание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощных масс, жарка в жидком тесте, запекание, фарширование, варка в вакууме, тушение с добавлением вина. Варианты сочетания овощей, грибов, с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Подбор пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей. Соусы и заправки для сложных горячих блюд из овощей. Температурный и санитарный режим приготовления блюд из овощей и грибов. Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей; спаржи паровой, пудинга и суфле паровых, и запеченных, корня</p>		<b>2</b>

	<p>лотоса отварного, овощного ризотто, мисо из овощей, спагетти из кабачков, овощей томленных в горшочке, овощей в тесте, огурцов жареных, крокетов картофельных, картофеля Бек, лука порея фаршированного, артишоков и фенхеля фаршированных. Требования к качеству. Технология приготовления блюд из грибов: картофельный рулет с грибами, сморчки со сливками, грибы шиитаке жаренные. Температурный режим хранения и подачи блюд. Варианты оформления сложных блюд из овощей и грибов. Актуальные направления в приготовлении блюд из овощей и грибов.</p>		
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>12</b>	
	<p>Приготовление сложных блюд из овощей и грибов. Органолептическая оценка качества. Приготовление блюд из грибов. Органолептическая оценка качества.</p>		
	<b>Практические работы</b>	<b>6</b>	
	<p>Расчет массы сырья для приготовления заданного количества порций блюд из овощей и грибов, включая гарнир и соус. Решение производственных ситуаций по рациональному и правильному использованию овощей с учетом сезона. Работа с НДС. Подбор соусов для подачи блюд из овощей и грибов, обоснование выбора</p>		
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>12</b>	
	<p>Изучение ассортимента блюд из овощей и грибов ресторанной кухни. Разработка рецептур блюд из овощей и грибов, в том числе с использованием нетрадиционного сырья.</p>		



	Использование замороженных и консервированных овощей и грибов для приготовления горячих блюд.		
<b>Тема 3.4.</b> Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	<b>2</b>
	<p>Характеристика ассортимента сложных горячих блюд из рыбы. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки для создания гармоничных блюд, требования к их качеству.</p> <p>Правила и варианты подбора пряностей и приправ, вин для приготовления блюд из рыбы.</p> <p>Температурный и санитарный режимы приготовления сложных горячих блюд из рыбы.</p> <p>Методы и приемы приготовления рыбы для сложных блюд: варка на решетке, припускание целиком, варка на пару и запекание – изделий из кнельной массы, томление в горшочке, жарка на гриле, жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, во фритюре, копчение, запекание в морской соли, в тесте и промасленной бумаге.</p> <p>Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы: осетрины отварной звеньями и целиком, лосося припущенного, обжарка из осетрины в воке, осетрины на вертеле, лосося жаренного на решетке гриля, тельного из судака, изделий из кнельной массы припущенных и запеченных, пудингов, суфле, вареных на пару и запеченных, осетрины томленной в горшочке, лосося в фольге, карпа запеченного в соли, форели запеченной в тесте, филе камбалы, запеченной в промасленной бумаге, щуки фаршированной, осетра, окуня</p>		

	<p>горячего копчения целиком, рыбы в виде рулетов, рыбы тушеной в белом вине. Требования к качеству блюд.</p> <p>Техника нарезки на порции готовой рыбы в горячем виде.</p> <p>Гарниры, заправки, соусы для блюд из рыбы.</p> <p>Варианты оформления и подачи сложных блюд из рыбы.</p> <p>Требования к безопасности хранения, подаче рыбных блюд.</p> <p>Совершенные тенденции в приготовлении, оформлении и подаче блюд из рыбы.</p>		
	<p><b>Лабораторные работы</b></p>	<p><b>18</b></p>	
	<p>Приготовление сложных блюд из отварной и припущенной рыбы. Органолептическая оценка готовности и качества блюд.</p> <p>Приготовление блюд из жареной рыбы. Органолептическая оценка готовности и качества рыбных блюд.</p> <p>Приготовление блюд из запеченной рыбы. Органолептическая оценка готовности и качества сложных блюд из рыбы.</p>		
	<p><b>Практические работы</b></p>	<p><b>6</b></p>	
	<p>Расчет массы сырья для приготовления заданного количества порций блюд из рыбы (включая гарнир и соус).</p> <p>Расчет количества порций блюд в зависимости от кондиции рыбного сырья.</p> <p>Составление технологических схем приготовления рыбных блюд включая гарнир и соус.</p> <p>Решение производственных ситуаций по разработке ассортимента горячих блюд из рыбы в зависимости от вида рыбы, массы и жирности.</p> <p>Составление технико-</p>		

	технологических карт на авторские блюда.		
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>26</b>	
	Изучение ассортимента рыбных блюд ресторанной кухни. Разработка авторских видов панировок для расширения ассортимента сложных рыбных блюд. Исследование использования различных пряностей, приправ, алкогольных напитков для улучшения вкуса рыбных блюд. Разработка авторских блюд из рыбы и оформление технико-технологических карт.		
<b>Тема 3.5.</b> Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	<b>2</b>
	Ассортимент сложных горячих блюд из мяса. Правила выбора мясных полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению мясных блюд. Правила и варианты подбора пряностей и приправ, алкогольных напитков для приготовления блюд из мяса. Варианты сочетания мяса с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Температурный режим, варианты комбинирования различных способов и правила приготовления разных видов мяса. Методы и приемы приготовления мяса для сложных блюд: жарка крупными и порционными кусками на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, тушение в вине, тушение крупным куском с гарниром и безе, томление в горшочках, холодное и горячее копчение, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы,		

	<p>запекание с предварительным обжариванием, запекание в тесте и фольге, фламбирование в коньяке. Технология приготовления сложных блюд из мяса: телячьей или говяжьей вырезки жареной до различной степени готовности, стейков жареных на гриле, буженины, каре ягненка, миньона из ягненка, жиго из баранины, грудинки, лопатки, окорока фаршированных, поросенка жаренного, рулета мясного, мяса вок, мяса шпигованного, рульки телячьей тушеной, мяса тушеного в вине, тушеных говяжьих хвостов, зельца из свиной головы, мяса в горшочке, копченого мяса, мяса запеченного в тесте, в фольге, вареных на пару или запеченных изделий из мясной кнельной массы, мяса фламбированного в коньяке, суфле мясного. Требования к качеству блюд.</p> <p>Определение готовности и качества органолептическим способом.</p> <p>Правила порционирования мяса и подготовка к подаче.</p> <p>Гарниры и соусы для мясных блюд.</p> <p>Варианты оформления, декорирования и подачи мясных блюд.</p> <p>Температурный режим и безопасность хранения и подачи мясных блюд.</p> <p>Новые тенденции в приготовлении, оформлении и подаче мясных блюд.</p>		
	<p><b>Лабораторные работы</b></p> <p>Приготовление жареных сложных мясных блюд. Органолептическая оценка качества блюд.</p> <p>Приготовление тушеных сложных мясных блюд. Органолептическая оценка качества блюд.</p> <p>Приготовление запеченных</p>	<p><b>18</b></p>	

	<p>сложных мясных блюд.          Органолептическая оценка качества блюд.          Приготовление сложных мясных блюд с использованием алкогольных напитков. Органолептическая оценка качества блюд.          Приготовление авторских мясных блюд с использованием нетрадиционного сырья (редких и экзотических овощей, субтропических и тропических плодов, нерыбных морепродуктов).</p>		
<b>Практические работы</b>	<b>6</b>		
<p>Расчет массы сырья для приготовления заданного количества порций блюд с учетом вида, кондиции сырья, включая сырье на гарнир и соус. Работа с НДС.          Решение производственных ситуаций по определению количества порций блюд с учетом вида и кондиции мясного сырья, правильности ведения технологического процесса, по соблюдению температурного режима и санитарных правил приготовления, хранения и реализации блюд.          Составление технологических схем.          Составление технико-технологических карт на авторские блюда.</p>			
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>24</b>		
<p>Изучение ассортимента мясных блюд ресторанной кухни.          Разработка авторских блюд из мяса, в т.ч. с использованием нетрадиционного сырья (редких и экзотических овощей, нерыбных морепродуктов, субтропических и тропических плодов).          Составление технико-технологических карт на авторские блюда.</p>			

	Исследование применения комбинирования различных способов тепловой обработки для снижения потерь и улучшения вкусовых качеств мясных блюд.		
<b>Тема 3.6.</b> Технология приготовления сложных горячих блюд из птицы	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Характеристика ассортимента сложных горячих блюд из птицы. Правила выбора полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов из домашней птицы в соответствии с видом тепловой обработки для создания гармоничных блюд, требования к их качеству</p> <p>Температурный режим и санитарные правила приготовления блюд из домашней птицы, гусиной и утиной печени.</p> <p>Варианты сочетания различных видов птицы с дополнительными ингредиентами, в том числе и нетрадиционными для создания гармоничных блюд.</p> <p>Варианты подбора пряностей и приправ, алкогольных напитков при приготовлении блюд из птицы, гусиной и утиной печени.</p> <p>Комбинирование различных способов тепловой обработки при приготовлении блюд из птицы.</p> <p>Методы и приемы приготовления птицы для сложных блюд: припускание и варка на пару и «овощной подушки», жарка на гриле, жарка в воке, жарка на вертеле, тушение в т.ч. шпигованной, в вине и с вином, томление в горшочках, запекание, копчение, фламбирование.</p> <p>Технология приготовления сложных блюд из домашней птицы, гусиной и утиной печени: индейки, утки жареной целиком, гуся фаршированного яблоками, утки фаршированной гречневой кашей,</p>	<b>14</b>	<b>2</b>

	<p>яблоками и другими фаршами, кур жаренных на вертеле, кур жаренных в тесте, утиной ножки конфи, жареной утиной грудки, утки горячего копчения, гуся, утки томленных в горшочке, вареного на пару или «овощной подушке» филе кур, фрикасе из филе кур, суфле из печени, изделий из кнельной массы паровых или запеченных, утки тушеной в вине с фруктами или без них. Требования к качеству.</p> <p>Определение готовности и качества органолептическим способом.</p> <p>Правила порционирования блюд из птицы и подготовка к подаче.</p> <p>Гарниры и соусы к блюдам из домашней птицы.</p> <p>Варианты оформления и подачи блюд из птицы и печени.</p> <p>Температурный режим и безопасность хранения подачи мясных блюд.</p> <p>Новые тенденции в приготовлении, оформлении и подаче блюд из птицы.</p>		
	<p><b>Лабораторные работы</b></p> <p>Приготовление жареных блюд из птицы. Органолептическая оценка качества блюд.</p> <p>Приготовление тушеных блюд из птицы. Органолептическая оценка качества блюд.</p> <p>Приготовление запеченных блюд из птицы. Органолептическая оценка качества блюд.</p> <p>Приготовление блюд из кнельной массы птицы, гусиной и утиной печени. Органолептическая оценка качества блюд.</p>	<b>12</b>	
	<p><b>Практические работы</b></p> <p>Расчет массы сырья для приготовления блюд из птицы с учетом вида птицы, кондиции, порционирования. Работа с НД.</p>	<b>6</b>	

	<p>Решение производственных ситуаций по требованиям санитарного и температурного режима приготовления блюд из птицы, по рациональному использованию сырья с учетом товарной характеристики птицы и способа тепловой обработки. Разработка авторских блюд из птицы, гусиной и утиной печени и составление технико-технологических карт.</p>		
	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Тематика домашних заданий. Изучение ассортимента блюд из птицы, гусиной и утиной печени ресторанной кухни с составлением конспекта. Блюда горшечной кухни из птицы, их рациональность приготовления и пищевая ценность. Разработка авторских блюд из птицы с использованием субтропических и тропических плодов, сухофруктов, вина, орехов. Составление технико-технологических карт.</p>	22	
<p><b>Тема 3.7.</b> Технология приготовления горячих блюд из сыра</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Характеристика ассортимента блюд из сыра. Правила выбора сыров в зависимости от основного сырья блюда и способа тепловой обработки. Традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром, с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Техника нарезки сыров, правила подачи. Методы приготовления блюд из сыра: нарезка, измельчение, взбивание, панирование, жарка основным способом и во фритюре,</p>	10	2



	<p>расплавление сыра, варка на «водяной бане», копчение, порционирование.</p> <p>Технология приготовления закусок и блюд из сыра: закуска из сыра и с сыром, сырной тарелки, сыра жареного, сырных шариков жареных во фритюре, фондю, копченого сыра, сырного супа, сырного соуса.</p> <p>Основные критерии оценки качества блюд из сыра. Органолептическая оценка готовности и качества блюд из сыра.</p> <p>Гарниры и соусы для блюд из сыра. Варианты оформления и подачи блюд из сыра.</p> <p>Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи блюд.</p> <p>Использование сыров в различных кухнях мира.</p> <p>Современные тенденции в использовании сыров для приготовления и оформления блюд.</p> <p>Анализ правильности выбора сыров для блюд, влияние температурного режима приготовления блюд из сыра на их качество</p>		
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>10</b>	
	<p>Приготовление блюд из сыра.</p> <p>Органолептическая оценка качества блюд.</p> <p>Приготовление сырного фондю, его разновидностей, правила подачи.</p> <p>Органолептическая оценка фондю</p>		
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>10</b>	
	<p>Изучение ассортимента блюд из сыра.</p> <p>Разработка авторских блюд из сыра.</p> <p>Составление технико-технологических карт.</p> <p>Составление таблицы классификации сыров и их кулинарного использования.</p>		
<b>Раздел 4.</b>		<b>16</b>	

<b>Контроль качества сложной горячей кулинарной продукции</b>			
<b>МДК. 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</b>			
<b>Тема 4.1.</b> Основные показатели и методы контроля сложной горячей кулинарной продукции	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>2</b>
	Контроль качества и безопасности процессов приготовления, реализации и хранения готовой сложной горячей продукции. Физико-химические показатели, их методы определения сложной горячей кулинарной продукции. Определение пищевой и энергетической ценности блюд лабораторным методом.		
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>4</b>	
	Определение физико-химических показателей горячей кулинарной продукции.		
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>	
	Определение норм вложения сырья при приготовлении блюд расчетным методом. Экспресс-методы контроля качества блюд по значению физико-химических показателей.		
<b>Раздел 5. Организация производства горячей кулинарной продукции</b>		<b>14</b>	
<b>МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</b>			
<b>Тема 5.1.</b> Особенности	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	<b>2</b>
	Организация рабочих мест по		

организации производства сложной горячей кулинарной продукции.	приготовлению сложных супов. Организация рабочих мест по приготовлению соусов. Организация работы соусной станции в ресторане. Организация рабочих мест по приготовлению горячих блюд из рыбы, птицы, мяса, сыров. Организация рабочих мест для приготовления блюд по заданию преподавателя. Анализ правильности организации рабочего места для приготовления определенных блюд по заданию.	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>
	Организовать рабочее место по приготовлению авторских блюд студента (теоретически и практически).	
<b>Курсовая работа</b>		<b>30</b>
	Тематика курсовых работ Блюда из рыбы ресторанной кухни. Блюда из мяса с использованием орехов и экзотических плодов. Из сыра и с сыром. Использование дикорастущей зелени при приготовлении рыбных и мясных блюд. Рождественская индейка и не только Блюда из мяса ресторанной кухни. Гарниры из овощей в ресторанной кухне Супы ресторанной кухни Соусы ресторанной кухни	
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>		<b>144</b>
	<b>Виды работ:</b> Подготовка и безопасная эксплуатация технологического оборудования для приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Приготовление и отпуск сложных супов. Приготовление соусов из различного	

	<p>сырья.  Приготовление сложных горячих блюд из овощей и грибов, подготовка их к подаче.  Приготовление и отпуск сложных горячих рыбных блюд.  Приготовление и отпуск сложных блюд из мяса.  Приготовление и отпуск сложных блюд из птицы.  Использование сыра для приготовления горячих блюд.  Приготовление фламбированных блюд.  Приготовление гарниров и соусов для блюд из рыбы, мяса, птицы.  Органолептическая оценка качества блюд.  Контроль безопасного хранения сложной горячей кулинарной продукции.  Получение сырья, продуктов, полуфабрикатов от поставщиков и со склада предприятия.  Ассортимент пряностей и приправ для приготовления блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса и птицы.</p>		
<b>Всего</b>		<b>586</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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Материально-техническое обеспечение профессионального модуля**

Реализация рабочей программы профессионального модуля осуществляется в:

#### **Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 2**

Учебная аудитория для проведения учебных, практических занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Стол и стул для преподавателя, столы и стулья для обучающихся, доска, трибуна, плакаты, стенды, схемы, муляжи блюд, учебно-методический комплекс «ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».

#### **Кабинет общепрофессиональных дисциплин № 17**

Учебная аудитория для проведения учебных, практических занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля.

Стол и стулья для обучающихся, стол и стул для преподавателя, экран Screen Media настенный рулонный, переносное мультимедийное оборудование (мультимедийный проектор BenQ Projector MW663 (DLP, 3000 люмен, 13000:1, 1280x800, D-Sub, HDMI, RCA, S-Video, USB, ПДУ, 2 D/3D; ноутбук ASUS K50AF с программным обеспечением: Microsoft Windows 7(договор 06-0512 от 14.05.2012), Яндекс Браузер(бесплатное\свободно распространяемое), Microsoft Office 2010(договор 07-0812 от 27.08.2012), КОМПАС-3D(сублицензионный договор №МЦ-19-00205 от 07.05.2019), СПС «Консультант Плюс»(договор 5329-С от 01.06.2015), ПСС «Техэксперт»(контракт 120 от 30.07.2015)).

С целью обеспечения выполнения обучающимися практических заданий на практических и лабораторных занятиях с использованием персональных компьютеров, в процессе изучения профессионального модуля используется **лаборатория информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности № 25.**

Учебная аудитория для проведения учебных, практических занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля, для курсового проектирования.

Стол и кресло для преподавателя, столы и кресла для обучающихся, персональные компьютеры Athlon 64 x2 4200 – 15 шт. с выходом в сеть Интернет и программным обеспечением: MS Windows 10(контракт №112 от 30.07.2015), 1С: Предприятие 8(лицензионный договор 2205 от 17.06.2015), LibreOffice (бесплатное\свободно распространяемое), Яндекс.Браузер(бесплатное\свободно распространяемое), Наш Сад 10(контракт №ССГ\_БР-542 от 04.10.2017), GIMP (бесплатное\свободно распространяемое), Inkscape Project(бесплатное\свободно распространяемое), СПС Консультант Плюс(договор 5329-С от 01.06.2015), Налогоплательщик ЮЛ(бесплатное\свободно распространяемое), Экономический

анализ 4.0(договор 2007\158 от 23.10.07), MathCad Edu, Ramus Educational (бесплатное\свободно распространяемое), Bizagi Modeler(бесплатное\свободно распространяемое), 7 Zip(бесплатное\свободно распространяемое).

### **Учебный кулинарных цех**

Учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля.

Стол и стул для преподавателя, комплект лабораторной мебели для обучающихся, шкафы для посуды, шкаф для сырья, стеллаж для посуды, производственные столы, ванна ВМО (960x530x870), плита электрическая, миксер DELTA -5017 BC, мясорубка электрическая, водонагреватель Ariston BRAVO E 4523, весы CAS SV – 10, холодильник «Смоленск», холодильный шкаф «Поларис», блендер погружной, фритюрница, кипятильник, весы CAS SV – 10, печь пароконвекционная, блендер погружной, пароварка, микроволновая печь LG 2101042137, хлебопечь CAMERON CB-4407, термомиксинг. ковш алюм., сотейники нер, сковороды, блинницы, сковорода ВОК, кастрюли алюм., кастрюля алюм. 20л, кастрюля эм., скалка, кокошницы, лотки алюминиевые, лотки из нержавеющей стали, молоточки для отбивания мяса, сито, доски разделочные, сковороды, миски нержавеющей, ножи кухонные, венчики, блюдо круглое, блюдо овальное, венчик, вилка для рыбы, вилка столовая, тарелка глубокая столовая, тарелка закусочная, тарелка мелкая столовая, тарелка пирожковая, баранчики мет, горшочки керамические, чайная пара, соусники, набор для карвинга, тарелки «Шляпа», тарелки для пиццы, учебно-методический комплекс «ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

**Учебно-методическое обеспечение:** учебно-методический комплекс ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, включающий учебное пособие, лабораторный практикум, практикум, рабочую тетрадь, методические указания по выполнению курсовой работы, методические указания по изучению профессионального модуля, методические рекомендации по преподаванию, методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся.

Реализация рабочей программы профессионального модуля предусматривает производственную практику (по профилю специальности).

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

### **Основные источники (ОИ):**

1. Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции : учебник / Васюкова А.Т. — Москва : КноРус, 2020. — 321 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07713-9. — URL: <https://book.ru/book/934030> . — Текст : электронный.

2. Бочкарева, Н. А. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / Н. А. Бочкарева. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 434 с. — ISBN 978-5-4497-0507-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная

система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/94722.html> . — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Лабораторный практикум профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. Часть 1: учеб. пособ. / Сост. Н. И. Осипова. – Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский государственный аграрный университет, 2020. – 125 с.

4. Практикум профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции: учеб. пособ. / Сост. Н. И. Осипова. – Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский государственный аграрный университет, 2020. – 79 с.

5. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции: учебное пособ. / Сост. Н. И. Осипова. – Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский государственный аграрный университет, 2020. – 104 с. ил.

6. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — Москва : Дашков и К, 2018. — 496 с. — ISBN 978-5-394-02516-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/85576.html> . — Режим доступа: для авторизир. пользователей

#### **Дополнительные источники (ДИ):**

1. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Радченко Л.А. — Москва : КноРус, 2020. — 321 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07380-3. — URL: <https://book.ru/book/932123> . — Текст : электронный.

2. Мезенцева, Г. В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания : учебное пособие / Г. В. Мезенцева. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. — 184 с. — ISBN 978-5-00032-405-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/88443.html> . — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. Рабочая тетрадь: учебное пособ. / Сост. Н. И. Осипова. – Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский государственный аграрный университет, 2020. – 54 с. ил.

4. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях : справочник / . — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2017. — 339 с. — ISBN 978-5-4377-0100-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/70891.html> . — Режим доступа: для авторизир. пользователей

5. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова [и др.] ; под редакцией А. С. Ратушного. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, 2019. — 336 с. — ISBN 978-5-394-

03412-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/85670.html> . — Режим доступа: для авторизир. пользователей

### **Интернет – ресурсы (И-Р):**

1. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://fcior.edu.ru>. – Дата обращения: 12.02.2020. - Заглавие с экрана.

2. Официальный сайт Федерации рестораторов и отельеров [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://www.frio.ru>. – Дата обращения: 12.02.2020. - Заглавие с экрана.

3. Официальный сайт Ассоциации кулинаров России [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://www.culina-russia.ru>. – Дата обращения: 12.02.2020. - Заглавие с экрана.

4. Официальный сайт Ассоциации шеф-поваров России [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://www.chefs.ru>. – Дата обращения: 12.02.2020. - Заглавие с экрана.

### **Использование активных и интерактивных форм проведения занятий**

В целях реализации компетентностного подхода, для формирования и развития профессиональных и общих компетенций обучающихся, в процессе изучения профессионального модуля используются следующие активные и интерактивные формы проведения занятий:

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование темы/ раздела</b>	<b>Применяемые активные и интерактивные методы</b>	<b>Краткая характеристика</b>
1	Тема 1.1. Правила дегустации алкогольных напитков	Комбинированный урок	Обучающиеся осуществляют подбор фотографий дегустации напитков и составляют презентацию по теме
2	Практическое занятие. Оценка качества безалкогольных напитков	Коллективная мыслительная деятельность – работа в парах	Обучающиеся получают образцы безалкогольных напитков и осуществляют их дегустацию с учетом требований ГОСТа. Обобщают и оформляют отчет.
3	Тема 3.1. Практическое занятие. Составление технологических схем приготовления супов	Коллективная мыслительная деятельность – работа в парах	Обучающиеся составляют схемы приготовления супов в соответствии с выданным заданием.



4	Лабораторное занятие. Приготовление супов зарубежной кухни	Коллективная мыслительная деятельность – работа в группах	Обучающиеся приготавливают супы зарубежной кухни с учетом соблюдения санитарных норм и правил личной гигиены, дают оценку готовым супам по органолептическим показателям
5	Тема 3.2. Технология приготовления соусов для паст	Комбинированный урок	Воспроизведение обучающимися полученной ранее информации в виде кроссворда
6	Практическое занятие. Составление технологических схем приготовления соусов	Коллективная мыслительная деятельность – работа в парах	Обучающиеся составляют схемы приготовления соусов в соответствии с выданным заданием.
7	Лабораторное занятие. Приготовление авторских соусов	Коллективная мыслительная деятельность – работа в группах	Обучающиеся приготавливают авторские соусы с учетом соблюдения санитарных норм и правил личной гигиены, дают оценку готовым супам по органолептическим показателям
8	Тема 3.3. Практическое занятие. Заполнение и составление нормативной документации	Мыслительная деятельность	Обучающиеся разрабатывают рецептуры авторских блюд из овощей и оформляют документацию в соответствии с выданным заданием.
9	Тема 3.4. Лабораторное занятие. Приготовление сложных горячих блюд из жареной рыбы	Коллективная мыслительная деятельность – работа в группах	Обучающиеся приготавливают блюда из рыбы с учетом соблюдения санитарных норм и правил личной гигиены, дают оценку готовым супам по органолептическим показателям
10	Тема 3.5. Технология приготовления блюд из тушеного мяса	Комбинированный урок	Воспроизведение обучающимися полученной ранее информации в виде теста, кроссворда
11	Тема 3.6. Технология приготовления блюд из фаршированной птицы и подбор начинок	Комбинированный урок	Презентации «Приготовление фаршированной птицы», «Приемы фарширования птицы», «Начинки для блюд из птицы» и др. Представление

			иллюстрированного содержания материала
12	Тема 3.7. Использование сыров в различных кухнях мира	Урок лекция	Подбор фотографий по заданной теме и составление презентации.
13	Тема 4.1. Лабораторное занятие. Определение физико-химических показателей горячей кулинарной продукции	Коллективная мыслительная деятельность – работа в группах	Обучающиеся определяют содержание сухих веществ в образцах горячей продукции, оценивают результаты, решают производственные ситуации

#### 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Организация образовательного процесса регламентируется учебным планом и расписанием учебных занятий. Язык обучения (преподавания) - русский. Устанавливаются следующие формы учебных занятий: практическое и лабораторное занятие, лекция, семинар, самостоятельная работа. Допускается проведение и других видов занятий. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Организация образовательного процесса предусматривает применение активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, моделирования и разбора конкретных ситуаций, групповых дискуссий и т.п.) в сочетании с внеаудиторной работой. При формировании своей индивидуальной образовательной траектории обучающийся имеет право на перезачет соответствующих дисциплин и профессиональных модулей, освоенных в процессе предшествующего обучения, который освобождает обучающегося от необходимости их повторного освоения.

При изучении профессионального модуля предусматривается производственная практика (по профилю специальности). Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) по профессиональному модулю Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции является наличие у обучающегося личной медицинской книжки с заключением о соответствии состояния здоровья условиям работы в данной профессиональной области.

По МДК. 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

Изучение программы профессионального модуля завершается экзаменом квалификационным.

Освоению данного модуля предшествует изучение дисциплин и модулей:

ОГСЭ. 02.	История
ОГСЭ. 03.	Иностранный язык

ОГСЭ. 04.	Физическая культура
ОГСЭ. 05.	Культурология
ЕН. 01.	Математика
ЕН. 02.	Экологические основы природопользования
ЕН. 03.	Химия
ОП. 01.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП. 02.	Физиология питания
ОП. 03.	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП. 04.	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП. 09.	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Организация производства предприятий общественного питания
ОП.11	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
ПМ. 07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

**Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров:** реализация ППССЗ должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

### 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### Технологии формирования профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов	Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления супов органолептическим способом. Правильно подбирает технологическое	Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	<p>оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления супов, в т.ч. в условиях производства.</p> <p>Правильно планирует ассортимент супов в меню в зависимости от типа и класса предприятия.</p> <p>Правильно составляет технологические схемы, приготовления супов в соответствии с заданием.</p> <p>Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления супов в соответствии с нормативными документами и кондиции сырья.</p> <p>Правильно планирует и выполняет технологический процесс приготовления сложных супов.</p> <p>Подбирает пряности и приправы для приготовления супов.</p> <p>Правильно выбирает температурный режим приготовления и безопасное хранение супов, в т.ч. в условиях производства.</p> <p>Правильно организует рабочее место для приготовления супов в соответствии с заданием.</p> <p>Правильно оценивает качество супов органолептическим способом.</p>	<p>супов, организации рабочего места.</p> <p>Экспертная оценка выполнения схем, расчетов.</p> <p>Экспертная оценка выполнения практического задания по приготовлению супов.</p> <p>Тестирование.</p> <p>Моделирование практической ситуации.</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места.</p> <p>Экспертная оценка защиты самостоятельной практической работы по темам.</p>
<p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов</p>	<p>Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления соусов органолептическим способом.</p> <p>Правильно подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления соусов, в т.ч. в условиях производства.</p> <p>Правильно планирует ассортимент соусов в меню в зависимости от типа и класса предприятия.</p> <p>Правильно составляет технологические схемы, приготовления соусов в соответствии с заданием.</p> <p>Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления соусов в соответствии с нормативными документами и кондиции сырья.</p> <p>Правильно планирует и выполняет технологический процесс приготовления сложных соусов.</p> <p>Подбирает пряности и приправы для приготовления соусов.</p> <p>Правильно выбирает температурный режим приготовления и безопасное хранение соусов, в т.ч. в условиях производства.</p> <p>Правильно организует рабочее место для приготовления соусов в соответствии с заданием.</p>	<p>Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления соусов, организации рабочего места.</p> <p>Экспертная оценка выполнения схем, расчетов.</p> <p>Экспертная оценка выполнения практического задания по приготовлению соусов.</p> <p>Тестирование.</p> <p>Моделирование практической ситуации.</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места.</p> <p>Экспертная оценка</p>

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	<p>Правильно оценивает качество соусов органолептическим способом.</p> <p>Правильно организует работу соусной станции в ресторане.</p> <p>Правильно использует полуфабрикаты для соусов промышленной выработки.</p>	защиты самостоятельной практической работы по темам.
<p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов, и сыра</p>	<p>Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра органолептическим способом.</p> <p>Правильно подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра, в т.ч. в условиях производства.</p> <p>Правильно планирует ассортимент блюд из овощей, грибов и сыра в меню в зависимости от типа и класса предприятия.</p> <p>Правильно составляет технологические схемы, приготовления блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии с заданием.</p> <p>Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии с нормативными документами и кондиции сырья.</p> <p>Правильно планирует и выполняет технологический процесс приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>Подбирает пряности и приправы для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>Правильно выбирает температурный режим приготовления и безопасное хранение блюд из овощей, грибов и сыра, в т.ч. в условиях производства.</p> <p>Правильно организует рабочее место для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии с заданием.</p> <p>Правильно оценивает качество блюд из овощей, грибов и сыра органолептическим способом.</p> <p>Правильно подбирает гарниры и соусы к блюдам из овощей, грибов и сыра.</p> <p>Правильно выбирает сыры в зависимости от способа тепловой обработки, в т.ч. от основного сырья блюд.</p> <p>Правильно нарезает сыры в зависимости от вида.</p> <p>Правильно оформляет и подготавливает блюда к подаче.</p>	<p>Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления блюд из овощей, грибов и сыра, организации рабочего места.</p> <p>Экспертная оценка выполнения схем, расчетов.</p> <p>Экспертная оценка выполнения практического задания по приготовлению блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>Тестирование.</p> <p>Моделирование практической ситуации.</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка</p>
<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить</p>	<p>Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы</p>	<p>Компьютерное моделирование технологического</p>

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
приготовление сложных блюд из рыбы, мяса, и сельскохозяйственной (домашней) птицы	<p>органолептическим способом.</p> <p>Правильно подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы, в т.ч. в условиях производства.</p> <p>Правильно планирует ассортимент блюд из рыбы, мяса и птицы в меню в зависимости от типа и класса предприятия.</p> <p>Правильно составляет технологические схемы, приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы в соответствии с заданием.</p> <p>Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы в соответствии с нормативными документами и кондиции сырья.</p> <p>Правильно планирует и выполняет технологический процесс приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и птицы. Подбирает пряности и приправы для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы.</p> <p>Правильно выбирает температурный режим приготовления и безопасное хранение блюд из рыбы, мяса и птицы, в т.ч. в условиях производства.</p> <p>Правильно организует рабочее место для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы в соответствии с заданием.</p> <p>Правильно оценивает качество блюд из рыбы, мяса и птицы органолептическим способом.</p> <p>Правильно подбирает гарниры и соусы к блюдам из рыбы, мяса и птицы.</p> <p>Правильно оформляет и подготавливает горячие блюда из рыбы, мяса, птицы к подаче.</p>	<p>процесса приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы, организации рабочего места.</p> <p>Экспертная оценка выполнения схем, расчетов.</p> <p>Экспертная оценка практического задания по приготовлению блюд из рыбы, мяса и птицы.</p> <p>Тестирование.</p> <p>Моделирование практической ситуации.</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места.</p> <p>Экспертная оценка защиты самостоятельной практической работы по темам.</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.


### **Технологии формирования общих компетенций**

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в
<b>ОК 2.</b> Организовывать	выбор и применение методов и способов	

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.	процессе освоения профессионального модуля.
<b>ОК 3.</b> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	
<b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.	
<b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления полуфабрикатов.	
<b>ОК 6.</b> Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	
<b>ОК 7.</b> Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	самоанализ и коррекция результатов собственной работы; своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.	
<b>ОК 8.</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	
<b>ОК 9.</b> Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для кулинарной продукции.	


**Лист изменений и дополнений к рабочей программе профессионального модуля ПМ.  
03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей  
кулинарной продукции**

**2021-2022у.г.**

№	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, номер протокола заседания ЦМК	Подпись председателя ЦМК
		Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции актуализирована. В рабочую программу внесены следующие изменения.		
1.	4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	<p>В связи с обновлением информационного обеспечения обучения п.4.2. Информационное обеспечение обучения читать в новой редакции:</p> <p><b>Основные источники (ОИ):</b></p> <p>1. Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции : учебник / Васюкова А.Т. — Москва : КноРус, 2020. — 321 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07713-9. — URL: <a href="https://book.ru/book/934030">https://book.ru/book/934030</a> (дата обращения: 11.05.2021). — Текст : электронный.</p> <p>2. Бочкарева, Н. А. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / Н. А. Бочкарева. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 434 с. — ISBN 978-5-4497-0507-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/94722.html">http://www.iprbookshop.ru/94722.html</a> (дата обращения: 29.04.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей</p> <p>3. Васюкова, А. Т. Технология продукции</p>	20.05.21г протокол №9	



		<p>общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — Москва : Дашков и К, 2018. — 496 с. — ISBN 978-5-394-02516-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/85576.html">http://www.iprbookshop.ru/85576.html</a> (дата обращения: 29.04.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей</p> <p><b>Дополнительные источники (ДИ):</b></p> <p>1. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Радченко Л.А. — Москва : КноРус, 2020. — 321 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07380-3. — URL: <a href="https://book.ru/book/932123">https://book.ru/book/932123</a> (дата обращения: 30.04.2021). — Текст : электронный.</p> <p>2. Мезенцева, Г. В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания : учебное пособие / Г. В. Мезенцева. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. — 184 с. — ISBN 978-5-00032-405-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/88443.html">http://www.iprbookshop.ru/88443.html</a> (дата обращения: 05.05.2021). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей</p> <p>3. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях : справочник / . — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2017. — 339 с. — ISBN 978-5-4377-0100-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/70891.html">http://www.iprbookshop.ru/70891.html</a> (дата обращения: 11.05.2021). —</p>	
--	--	--	--

		<p>Режим доступа: для авторизир. пользователей</p> <p>4. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова [и др.] ; под редакцией А. С. Ратушного. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, 2019. — 336 с. — ISBN 978-5-394-03412-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/85670.html">http://www.iprbookshop.ru/85670.html</a> (дата обращения: 11.05.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей</p> <p><b>Интернет – ресурсы (И-Р):</b></p> <p>1. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <a href="http://fcior.edu.ru">http://fcior.edu.ru</a>. – Дата обращения: 12. 02.2021. - Заглавие с экрана.</p> <p>2. Официальный сайт Федерации рестораторов и отельеров[Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <a href="http://www.frio.ru">http://www.frio.ru</a>. – Дата обращения: 12. 02.2021. - Заглавие с экрана.</p> <p>3. Официальный сайт Ассоциации кулинаров России [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <a href="http://www.culina-russia.ru">http://www.culina-russia.ru</a>. – Дата обращения: 12. 02.2021. - Заглавие с экрана.</p> <p>4. Официальный сайт Ассоциации шеф-поваров России [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <a href="http://www.chefs.ru">http://www.chefs.ru</a>. – Дата обращения: 12. 02.2021. - Заглавие с экрана.</p>		
	<p>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</p>	<p>В связи с обновлением материально технического обеспечения п.4.1. Материально-техническое обеспечение Лаборатории информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности № 25 читать в новой редакции: Стол и кресло для преподавателя,</p>	<p>15.10.20 протокол №2</p>	

	<p> столы и кресла для обучающихся,  персональные компьютеры ITP  Business – 15 шт. с выходом в сеть  Интернет и программным  обеспечением: MS Windows 10  (контракт №112 от 30.07.2015),  1С:Предприятие 8 (лицензионный  договор 2205 от 17.06.2015), Libre  Office (бесплатное\свободно  распространяемое), Яндекс. Браузер  (бесплатное\свободно  распространяемое), Наш Сад  10(контракт №ССГ_БР-542 от  04.10.2017),  GIMP(бесплатное\свободно  распространяемое), Inkscape Project  (бесплатное\свободно  распространяемое), СПС  Консультант Плюс(договор 5329-С  от 01.06.2015), Налогоплательщик  ЮЛ(бесплатное\свободно  распространяемое), Экономический  анализ 4.0(договор 2007\158 от  23.10.07), MathCadEdu,  RamusEducational(бесплатное\свобод  но распространяемое),  BizagiModeler(бесплатное\свободно  распространяемое), 7  Zip(бесплатное\свободно  распространяемое). </p>		
--	--	--	--