

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Вологодской области «Череповецкий металлургический колледж имени академика И.П.Бардина»

Рассмотрен
на заседании цикловой комиссии
«Специальности технологической
направленности»
протокол № 3
от 20.11.2017
Председатель ЦК /Нечёсова Т.Б.

Утверждаю
Директор БПОУ ВО «ЧМК»
Д.И. Гуляев
«30» ноябрь 2017 г.



Паспорт учебного кабинета № 210

Заведующий кабинетом: Чистякова Наталия Викторовна

2017 / 2018 учебный год

1.Общая характеристика кабинета

Название кабинета в соответствии с лицензионными требованиями: «**Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства. Учебный кулинарный цех. Учебный кондитерский цех**».

Назначение кабинета – создание качественных условий для проведения аудиторных и внеаудиторных занятий, воспитательной работы с обучающимися.

Общая площадь кабинета – 76,9 м²

Специальность СПО, для которой оборудован кабинет: 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка).

2.Перечень нормативно-правовых актов, регламентирующих деятельность кабинета

Наименование нормативно-правового акта	Реквизиты документа
Положение об учебном кабинете, лаборатории, мастерской БПОУ ВО «ЧМК»	Утверждено приказом директора колледжа от 31 августа 2017г. № 514
ИОТ 049-14 Инструкция по охране труда при проведении занятий в учебном кабинете. ИОТ 060 – 14 Инструкция по охране труда при работе с кухонной электроплитой. ИОТ 061 – 14 Инструкция по охране труда при выполнении кулинарных работ. ИОТ 062 – 14 Инструкция по охране труда при работе с механическим электрооборудованием кулинарного и кондитерского производства. ИОТ 063 – 14 Инструкция по охране труда при работе с электрической мясорубкой. ИОТ 064 – 14 Инструкция по охране труда при работе с пароконвектоматом. ИОТ 065 – 14 Инструкция по охране труда при проведении лабораторных работ в лаборатории «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства».	Утверждены директором БПОУ ВО «ЧМК» 18.11.14

Фрагменты требований ФГОС по профилю МДК
МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

иметь практический опыт:

- разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы, и птицы для сложных блюд;
- расчёта массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы, птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности приготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчёты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приёмы подготовки мяса, рыбы, и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приёма продуктов со склада и от поставщиков и методы

ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Минобрнауки России от 23июля 2014 года № 384.

определения их качества;

- виды рыб и требования к качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячей головы, утиной и гусиной печени в охлаждённом и мороженом виде;
- способы расчёта количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного

мяса в охлаждённом и замороженном виде.

МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

иметь практический опыт:

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

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчёты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временный режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

знать:

- ассортимент канапе, лёгких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоёного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и лёгких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, птицы и рыбы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, лёгких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, лёгких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, лёгких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;

- технологию приготовления канапе, лёгких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, лёгких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, лёгких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и 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, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
 - сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
 - контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчёты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарём 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 приёмы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной 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);
- 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 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 видов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила 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;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления 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 тарелки и блюд с 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 охлаждённом и замороженном виде;

- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам

<p>приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием; - выбирать виды теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; - применять коммуникативные умения; - выбирать различные и способы и приёмы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; - определять режимы хранения отделочных полуфабрикатов; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - основные критерии оценки качества теста, 	
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

МДК 05.01 Технология приготовления сложных

горячих и холодных десертов

иметь практический опыт:

- расчёта массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приёмы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчёты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное

использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;

- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления ложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамиссу, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для

приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

МДК 07.01 Технология обработки сырья и приготовления основной и простой кулинарной продукции

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки мяса, мясных продуктов и домашней птицы;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков.

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов, качество зерновых и молочных продуктов, муки;
- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к супам, соусам, сладким блюдам и напиткам,
- проверять органолептическим способом качество рыбы, мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из них;
- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- определять соответствие качества продуктов технологическим требованиям к основным супам и соусам,

простым сладким блюдам и напиткам;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и подготовки сырья, приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов и соусов, полуфабрикатов и блюд из рыбы, мяса и домашней птицы, для приготовления холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов, блюд из рыбы, мяса и домашней птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- выбирать способы хранения холодных блюд и закусок с соблюдением температурного режима;
- оценивать качество готовых блюд;

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству основных групп продовольственных товаров, применяемых при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога, теста, супов и соусов, из рыбы, из мяса и домашней птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков;
- правила хранения основных групп продовольственных товаров;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд;

- классификацию ассортимента простых и основных блюд;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов, полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении широкого ассортимента простых и основных блюд;
- правила проведения бракеража;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых и основных блюд.

МДК 08.01 Технология приготовления блюд диетического (лечебного) и детского питания.

МДК 08.02 Технология приготовления фирменных блюд и блюд национальных кухонь

иметь практический опыт:

- разработки рецептур и ассортимента различных видов кулинарной продукции;
- составления различных видов меню;
- организации технологического процесса приготовления продукции питания для различных категорий потребителей;
- приготовления продукции для различных категорий потребителей и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки продукции для различных категорий потребителей;
- разработки рецептур на новые (фирменные) блюда;

- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- разработки нормативной документации на блюда.

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления продукции питания для различных категорий потребителей;
- принимать организационные решения по процессам приготовления продукции питания для различных категорий потребителей;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении продукции питания для различных категорий потребителей;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- выбирать различные способы и приёмы приготовления диетического (лечебного) и детского питания;
- выбирать различные способы и приёмы приготовления лечебно-профилактического питания;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- готовить блюда лечебного питания, детского и лечебно-профилактического питания, национальной кухни;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении диетического (лечебного) и детского питания;
- разрабатывать качественные показатели кулинарной продукции и нормативно-технологическую документацию;
- составлять технико-технологические карты на блюда;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд, выход готовых изделий;
- оценивать качество выполняемых работ;
- оформлять производственную, нормативно-технологическую документацию.

знать:

- ассортимент продукции для диетического (лечебного) и детского питания;

- организацию производственных и технологических процессов производства продукции общественного питания;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления продукции питания для различных категорий потребителей;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления продукции для различных категорий потребителей;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления продукции питания для различных категорий потребителей;
- принципы и правила составления меню для различных категорий потребителей;
- правила разработки рецептур;
- методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд для различных категорий потребителей;
- принципы расчёта физиологической полноценности питания;
- правила разработки нормативно-технологической документации на продукцию общественного питания;
- современные тенденции в области организации питания различных категорий потребителей;
- назначение специального и высокотехнологического оборудования, используемого при организации питания различных категорий потребителей;
- традиционные и современные технологии приготовления блюд для различных категорий потребителей;
- особенности питания в соответствии с традициями национальных кухонь;
- основные технологические принципы, специальные приёмы и способы приготовления национальных блюд и изделий;
- характеристику ассортимента кулинарной продукции различных национальных кухонь;

<ul style="list-style-type: none"> - температурный, санитарный режимы и правила приготовления продукции питания диетического (лечебного) и детского питания; - варианты оформления и способы подачи кулинарной продукции различных национальных кухонь; - особенности организации питания работников физического труда, связанных с вредными условиями труда; - принципы организации технологических процессов в диетическом (лечебном) и детском (дошкольном и школьном) питании. 	
Приказы, акты по итогам осмотра учебных кабинетов, лабораторий, мастерских	

3.Перечень дисциплин, профессиональных модулей, по которым проводятся занятия

Специальность	Наименование учебной дисциплины, МДК
19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)	МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК 05.01 Технология приготовления сложных горячих и холодных десертов МДК 07.01 Технология обработки сырья и приготовления основной и простой кулинарной продукции МДК 08.01 Технология приготовления блюд диетического (лечебного) и детского питания МДК 08.02 Технология приготовления фирменных блюд и блюд национальных кухонь

4.Перечень практических и лабораторных работ, предусмотренных учебными программами.

Специальность	Учебная дисциплина, МДК	Наименование практической, лабораторной работы	Количество часов
19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)	МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ПР1 Расчёт расхода сырья из рыбы с костным скелетом.	2
		ПР 2 Расчёт расхода сырья из осетровых рыб.	2
		ПР 3 Расчёт количества порций изделий, изготавляемых из заданного количества сырья.	2
		ПР 4 Оформление заказа на продукты со склада и приём продуктов со склада и от поставщиков.	2
		ПР 5 Расчёт выхода полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	2
		ПР 6 Расчёт выхода полуфабрикатов из осетровых рыб.	2
		ПР 7 Расчёт количества необходимых ингредиентов в зависимости от веса рыбы.	2
		ПР 8 Расчёт расхода сырья и выхода полуфабрикатов из говядины.	2
		ПР 9 Расчёт расхода сырья и выхода полуфабрикатов из свинины и баранины.	2
		ПР 10 Расчёт расхода сырья и выхода полуфабрикатов из субпродуктов.	2
		ПР 11 Расчёт количества необходимых ингредиентов в зависимости от веса мяса.	2
		ПР 12 Оформление заказа на продукты со склада и приём продуктов со склада и от поставщиков.	2
		ПР 13 Расчёт расхода сырья и выхода полуфабрикатов из домашней птицы.	2
		ПР 14 Расчёт расхода сырья и выхода полуфабрикатов из пищевых отходов птицы.	2
		ПР 15 Расчёт количества необходимых ингредиентов в зависимости от веса домашней птицы.	2
		ПР 16 Оформление заказа на продукты со склада и приём продуктов со склада и от поставщиков.	2
		ЛР1 Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	6
		ЛР 2 Приготовление полуфабрикатов из рубленой рыбы.	4
		ЛР 3 Приготовление полуфабрикатов из говядины.	6
		ЛР 4 Приготовление полуфабрикатов из свинины.	6
		ЛР 5 Приготовление полуфабрикатов из рубленого мяса.	4
		ЛР 6 Приготовление полуфабрикатов из филе птицы.	6
		ЛР 7 Приготовление полуфабрикатов фаршированной птицы.	6

	ЛР 8 Приготовление полуфабрикатов из рубленой птицы.	4
	Итого:	74
МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ПР 1 Расчёт количества продуктов при приготовлении соусов на растительном масле.	2
	ПР 2 Расчёт количества продуктов при приготовлении соусов на уксусе и масленые смеси.	2
	ПР 3 Расчёт количества продуктов при приготовлении фруктовых, ягодных и овощных соусов.	2
	ПР 4 Расчёт количества продуктов при приготовлении канапе.	2
	ПР 5 Расчёт количества продуктов при приготовлении лёгких холодных закусок.	2
	ПР 6 Расчёт количества продуктов при приготовлении сложных холодных закусок.	2
	ЛР1 Приготовление соусов на растительном масле.	6
	ЛР 2 Приготовление соусов на уксусе и масленые смеси.	6
	ЛР 3 Приготовление фруктовых, ягодных и овощных соусов.	6
	ЛР 4 Приготовление и оформление канапе.	4
	ЛР 5 Приготовление и оформление лёгких холодных закусок.	4
	ЛР 6 Приготовление и оформление лёгких горячих закусок с начинками.	4
	ЛР 7 Приготовление и оформление сложных холодных закусок из овощей, фруктов и ягод.	6
	ЛР 8 Приготовление и оформление сложных холодных закусок из рыбы.	6
	ЛР 9 Приготовление и оформление сложных холодных закусок из мяса.	6
	ЛР 10 Приготовление и оформление сложных холодных закусок из птицы.	6
	ЛР 11 Приготовление и оформление рыбы отварной.	6
	ЛР 12 Приготовление и оформление рыбы заливной.	6
	ЛР 13 Приготовление и оформление мяса или языка заливного.	6
	ЛР 14 Приготовление и оформление сложных холодных блюд из мяса.	6
	ЛР 15 Приготовление и оформление сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.	6
	Итого:	96
МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей	ПР1Расчёт сырья, определение количества порций супа с учётом сезона, руководствуясь данными Сборников рецептур и нормативных документов.	2
	ПР 2 Составление технологических карт на супы.	1
	ПР 3 Расчёт сырья, определение количества порций супа с учётом сезона,	2

кулинарной продукции	руководствуясь данными Сборников рецептур и нормативных документов.	
	ПР 4 Составление технологических карт на супы.	2
	ПР 5 Расчёт количества соуса для отпуска блюд, руководствуясь данными Сборника рецептур и нормативных документов.	2
	ПР 6 Составление технологических и технико-технологических карт на соусы.	2
	ПР 7 Расчёт сырья, определение количества порций блюд из овощей и грибов, руководствуясь данными Сборника рецептур и нормативных документов.	2
	ПР 8 Расчёт сырья, определение количества порций блюд из сыра, руководствуясь данными Сборника рецептур и нормативных документов.	2
	ПР 9 Расчёт сырья, гарниров, определение количества порций блюд из рыбы, руководствуясь данными Сборника рецептур и нормативных документов.	2
	ПР 10 Составление технологических и технико-технологических карт на блюда из рыбы	1
	ПР 11 Расчёт сырья, гарниров, определение количества порций блюд из рыбы, руководствуясь данными Сборника рецептур и нормативных документов.	2
	ПР 12 Составление технологических и технико-технологических карт на блюда из рыбы	1
	ПР 13 Расчёт сырья, гарниров, определение количества порций блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы, руководствуясь данными Сборника рецептур и нормативных документов.	2
	ПР 14 Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, последовательности приготовления. Установление показателей качества и правил отпуска. Составление технико-технологических карт.	2
	ЛР 1 Приготовление и отпуск заправочных супов.	6
	ЛР 2 Приготовление и отпуск супа-пюре и супа-крема.	6
	ЛР 3 Приготовление и отпуск прозрачных супов.	6
	ЛР 4 Приготовление и отпуск национальных и холодных супов.	6
	ЛР 5 Приготовление соуса голландского и его производных.	4
	ЛР 6 Приготовление соуса бернайс и его производных.	4
	ЛР 7 Приготовление остро-сладких густых соусов.	4
	ЛР 8 Приготовление блюд из отварных, припущеных, тушёных овощей.	6
	ЛР 9 Приготовление блюд из жареных и запеченных овощей и грибов.	6
	ЛР 10 Приготовление блюд из сыра.	6
	ЛР 11 Приготовление блюд из отварной и припущеной рыбы.	6
	ЛР 12 Приготовление блюд из жареной и запеченной рыбы.	6

	ЛР 13 Приготовление блюд из котлетной массы рыбы.	6
	ЛР 14 Приготовление сложных блюд из жареного мяса.	6
	ЛР 15 Приготовление сложных блюд из тушёного мяса.	6
	ЛР 16 Приготовление сложных блюд из запеченного мяса.	6
	ЛР 17 Приготовление сложных блюд из рубленого мяса.	6
	ЛР 18 Приготовление блюд из жареной птицы.	6
	ЛР 19 Приготовление блюд из запечённой птицы.	6
	Итого:	134
МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПР 1 Расчёт сырья для приготовления полуфабрикатов.	2
	ПР 2 Расчёт сырья и составление технологических карт для приготовления изделий из дрожжевого теста.	2
	ПР 3 Расчёт сырья и составление технологических карт для приготовления изделий из слоёного дрожжевого теста.	2
	ПР 4 Расчёт сырья для приготовления пресного и сдобного пресного теста, полуфабрикатов и количества изделий различных видов.	2
	ПР 5 Расчёт сырья для приготовления бисквитного и песочного теста, полуфабрикатов и количества изделий различных видов.	2
	ПР 6 Расчёт сырья для приготовления слоёного пресного теста, полуфабрикатов и количества изделий различных видов.	2
	ПР 7 Расчёт сырья и полуфабрикатов, составление технологических карт для приготовления различных видов пирожных.	2
	ПР 8 Расчёт полуфабрикатов и сырья для приготовления различных видов тортов. Составление технологических карт.	2
	ЛР 1 Отработка навыков приготовления различных видов полуфабрикатов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6
	ЛР 2 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.	6
	ЛР 3 Приготовление слоёного дрожжевого теста и изделий из него.	6
	ЛР 4 Приготовление пресного и сдобного пресного теста и мелкоштучных изделий из них.	6
	ЛР 5 Приготовление песочного теста и мелкоштучных изделий из него.	6
	ЛР 6 Приготовление бисквитного теста и изделий из него.	6
	ЛР 7 Приготовление слоёного пресного теста и мелкоштучных изделий из него.	6
	ЛР 8 Приготовление пирожных различных видов. Оценка качества готовых пирожных, оформление таблицы показателей качества.	6
	ЛР 9 Отработка навыков приготовления различных видов торты.	6

		Итого:	70
МДК 05.01 Технология приготовления сложных горячих и холодных десертов	ПР 1 Расчёт количества продуктов при приготовлении фруктовых салатов.	2	
	ПР 2 Расчёт количества продуктов при приготовлении желе и муссов.	2	
	ПР 3 Расчёт количества продуктов при приготовлении самбуров и кремов.	2	
	ПР 4 Расчёт количества продуктов при приготовлении тирамису и чизкейка.	2	
	ПР 5 Расчёт количества продуктов при приготовлении сырного кекса и сырного пирога с ягодами.	2	
	ПР 6 Расчёт количества продуктов при приготовлении сложных холодных десертов из теста фило.	2	
	ПР 7 Расчёт количества продуктов при приготовлении различных видов сложных холодных десертов.	2	
	ПР 8 Расчёт количества продуктов при приготовлении суфле и пудингов.	2	
	ПР 9 Расчёт количества продуктов при приготовлении сложных горячих десертов.	2	
	ПР 10 Расчёт количества продуктов при приготовлении горячих десертов различных народов мира.	2	
	ЛР 1 Приготовление фруктовых салатов.	4	
	ЛР 2 Приготовление различных видов желе, муссов и самбуров.	6	
	ЛР 3 Приготовление сливочных, сметанных и фруктовых кремов.	4	
	ЛР 4 Приготовление сложных холодных десертов из сыра: тирамису и чизкейка.	6	
	ЛР 5 Приготовление сложных холодных десертов из сыра: сырного кекса и сырного пирога с ягодами.	6	
	ЛР 6 Приготовление сложных холодных десертов из теста фило.	6	
	ЛР 7 Приготовление различных видов сложных холодных десертов.	6	
	ЛР 8 Приготовление суфле и пудингов.	6	
	ЛР 9 Приготовление овощных кексов.	6	
	ЛР 10 Приготовление снежков из шоколада, снежков в горячем сливочном соусе.	6	
	ЛР 11 Приготовление горячих десертов различных народов мира.	6	
Итого:			82
МДК 07.01 Технология обработки сырья и приготовления основной и простой	ЛР 1 Механическая обработка овощей. Приготовление полуфабрикатов из овощей	6	
	ЛР 2 Механическая обработка рыбы. Разделка рыбы на филе и п/ф	6	
	ЛР 3 Приготовление котлетной массы из рыбы и п\ф из нее	6	
	ЛР 4 Механическая обработка мяса. Приготовление п/ф из мяса	6	

кулинарной продукции	ЛР 5 Приготовление котлетной массы и п/ф из нее	6	
	ЛР 6 Приготовление бульонов	6	
	ЛР 7 Приготовление основных соусов	4	
	ЛР 8 Приготовление тушеных и припущеных блюд из овощей	6	
	ЛР 9 Приготовление жареных блюд из овощных масс	6	
	ЛР 10 Приготовление блюд из круп и макаронных изделий	6	
	ЛР 11 Приготовление блюд из отварной рыбы	6	
	ЛР 12 Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	4	
	ЛР 13 Приготовление простых блюд из мяса	6	
	ЛР 14 Приготовление блюд из мясной котлетной массы	4	
	ЛР 15 Приготовление мучных блюд	6	
	ЛР 16 Приготовление блюд из яиц и творога	4	
	ЛР 17 Приготовление винегретов и салатов из свежих овощей	6	
	ЛР 18 Приготовление сладких блюд и напитков	6	
	Итого:	100	
	МДК 08.01	ЛР 1 Приготовление блюд лечебного питания в зависимости от вида диеты.	6
	Технология приготовления блюд диетического (лечебного) и детского питания	ЛР 2 Приготовление блюд лечебного питания в зависимости от вида диеты	6
		ЛР 3 Приготовление блюд детского питания	6
		Итого:	18
МДК 08.02 Технология приготовления фирменных блюд и блюд национальных кухонь	ЛР 1 Приготовление блюд национальной кухни Италии	6	
	ЛР 2 Приготовление блюд национальной кухни Германии	6	
	ЛР 3 Приготовление блюд национальной кухни Грузии	6	
		Итого:	18

5.Оснащение учебного кабинета

Наименование оборудования	Год выпуска	Инвентарный номер (при наличии)	Количество
Доска разделочная профессиональная	2016		4
Кабель VGA на VGA (Вилка-Вилка), 12,5 метра (к проектору)	2009		1
Муляжи			20
Панель коммутационная настенная с проходным VGA (розетка-розетка) (к проектору)	2009		1
Часы			1
Брюки поварские	2016	ОС0000003060	2
Кастрюля эмалир. 0,6л с дек С-16054П		ИК0000001039	2
Кастрюля эмалир. 12л б/дек ¼ С-1624		ИК0000001041	1
Колпак поварской	2016	ОС0000003061	2
Куртка поварская (китель)	2016	ОС0000003059	2
Молоток д/отбивания мяса в индивид. уп-ке (FACKELMANN)		ИК0000001685	1
Набор «Анютины глазки» С-124/4АП2		ИК0000001727	1
Нож д/вырез.сердц.яблок (пласт) Basic (FACKELMANN)		ИК0000001860	1
Ножницы 6"SC 001		ИК0000001877	1
Ножницы 8/2"SC 011		ИК0000001878	2
Сковорода АП d-200 Profi ¼ СП-001		ИК0000002906	1
Сковорода АП d-240 Profi ¼ СП-002		ИК0000002907	1
Сковорода АП d-260 Profi ¼ СП-003		ИК0000002908	1
Фартук поварской	2016	ОС0000003062	2

Бликсер Robot Coupe 3	2009	4101361592	1
Вентиляция вытяжная в кабинете поваров		4101341771	1
Весы электрические ВЭ-15Т	2000	2101361083	1
Доска разделочная профессиональная	2016	4101363199	1
Компьютер Intel Core2Quad с монитором Acer B203W 20”	2009	2101341392	1
Крепление для проектора Paramount I-PPB-S потолочное	2009	4101341650	1
Кухонная линия (кабинет №210 поваров)		4101361783	1
Кухонный комбайн «Mulinex»	2004	2101361075	1
Кухонный процессор Robot Coupe R301 Ultra	2009	4101361586	1
Миксер кухонный Vitek VT – 1404	2016	4101363181	1
Миксер ручной Robot Coupe Combi CMP 250	2009	4101361591	1
Миксер ручной Robot Coupe Mini MP 220V	2009	4101361589	1
Миксер ручной Robot Coupe Mini MP 220V	2009	4101361590	1
Мясорубка Fama TS8 (1/2 унгера)	2009	4101361593	1
Пароконвектомат SCC	2009	4101261565	1
Принтер HP LJ 1020	2009	2101341438	1
Проектор Acer P1266 projector	2009	4101341582	1
Слайсер 10 "Convito" 250л175	2009	4101361587	1
Фритюрница 300 1-секционная (к кухонной линии)	2009	4101361782	1
Холодильник SHARP SJ F 90 PS SL silver	2009	4101361784	1
Экран DINON Manual 220x220 MW настенный	2009	4101341604	1
Электрическая плита 2-х	2009	4101361777	1

комфорочная (к кухонной линии кабинет №210)			
Электрическая плита 2-х комфорочная (к кухонной линии кабинет №210)	2009	4101361776	1
Электрическая плита 2-х комфорочная (к кухонной линии кабинет №210)	2009	4101361775	1
Электрическая плита 2-х комфорочная (к кухонной линии кабинет №210)	2009	4101361778	1
Электрическая плита 2-х комфорочная (к кухонной линии кабинет №210)	2009	4101361779	1
Электрическая сковорода 300 (к кухонной линии кабинет №210)	2009	4101361780	1
Электрическая сковорода 600 (к кухонной линии кабинет №210)	2009	4101361781	1
Парты			15
Стулья			30
Методическая стенка			1
Рабочее место преподавателя			1
Офисный стул			3
Доска			1
Стенд «Техника безопасности и охрана труда»			1
«Стенд «Правила эксплуатации пароконвектомата»			1

6.Учебно - программная и учебно-планирующая документация

Наименование документа, год разработки	Нормативный документ	Корректировка, год	Причина корректировки
Рабочая программа ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	2017	Корректировка содержания учебного материала
КТП по МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		2017	Корректировка содержания учебного материала
Рабочая программа ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		2017	Корректировка содержания учебного материала
КТП по МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		2017	Корректировка содержания учебного материала
Рабочая программа ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции		2017	Корректировка содержания учебного материала
КТП по МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		2017	Корректировка содержания учебного материала
Рабочая программа ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		2017	Корректировка содержания учебного материала
КТП по МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		2017	Корректировка содержания учебного материала
Рабочая программа ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов		2017	Корректировка содержания учебного материала
КТП по МДК 05.01 Технология приготовления сложных горячих и холодных десертов		2017	Корректировка содержания учебного материала

7.Учебно- методический комплекс для обучающихся

Вид учебной литературы, автор, наименование	Издательство	Количество экземпляров
<i>Дополнительные учебники</i>		
Технология приготовления пищи Н.И. Ковалёв, М.Н.Куткина, В.А. Кравцова	Издательство «Деловая литература», «Омега – Л», Москва 2003 г.	1
Технология приготовления пищи Г.Г. Дубцов	Москва, «Академия», 2006	1
Технология приготовления пищи В.И. Богущева	«Феникс», Ростов- на – Дону, 2007 г.	1
«Технология приготовления пищи», практические занятия З.В.Василенко, О.И. Слабко, Т.В. Березнева	Минск, «Беларусь», 2007 г.	1
Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции. Дубцов Г.Г., Сиданова М.Ю., Кузнецова Л.С.	М.: Мастерство, 2002	1
Технологическое оборудование предприятий общественного питания Золин В.П.	М.: Издательский центр «Академия», 2003.	1
Организация на предприятиях общественного питания. Радченко Л.А.	Ростов н/Дону: Феникс, 2001	1
Контроль качества продукции и услуг общественного питания. Кашталапова Е.Н., Николаева М.А.	Отраслевой центр повышения квалификации работников торговли, 2007.	1
Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А.	М.: «Академия», 2004	1
Учебные пособия		
Пособие для повара Сопина Л.Н., Хозяева С.Г.	М.: Экономика, 1985.	1
Технология производства продукции общественного питания В.С. Баранов, А.И. Мглинец, Л.М. Алёшина	М.: Экономика, 1986.	1
Оформление текстовых и графических материалов (требования ЕСКД) А.П. Ганенко, М.И. Ласпарь	М.: Академия, 2003	1
Лучшие кулинарные рецепты Ответственный за выпуск В.Тарасевич	Гомель, ООО Агенство «Рид», 1996.	1
Требования к качеству полуфабрикатов, готовых блюд и кулинарных изделий К.М. Беляков, Н.В. Быстрова и др	М.: «Экономика», 1969 г.	1
Повар: Практические основы профессиональной деятельности: Учеб. пособие. Амренова М.М. и др.	М.: Академкнига / учебник, 2004.	1
Производственное обучение профессии «повар». Ч.1.Механическая кулинарная обработка	М.: Академия, 2006.	1

продуктов: Учеб. пособие для НПО. В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.		
Производственное обучение профессии «повар». Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: Учеб. пособие для НПО. В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др.	М.: Академия, 2006.	1
Производственное обучение профессии «повар». Ч.3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: Учеб. пособие для НПО. В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др.	М.: Академия, 2006.	1
Подшивка брошюр «Золотые рецепты» Г.И. Поскрёбышева	М.: «Олма – Пресс», 2000 г.	9
Подшивка журналов «Гастроном» за 2008 год		6
Набор книг «Хорошая кухня» Перевод с англ.Ю. Семенеца	М.: Терра, 1997	11
«Энциклопедия домашней кухни» Г.И. Поскрёбышева	М.: Омега-Пресс, 2002 г.	1
«Блюда из теста» - Кулинария для вас	Издательство «Внешсигма», 1998 г.	1
«Приглашаем гостей» Перевод Карпова Е.	М.: «Внешсигма», 1999 г.	1
«Украшение блюд – цветы из овощей» М.Е. Кузнецова	М.: Омега-Пресс, 2001 г.	1
«Украшения из овощей и фруктов» Мари Эльза Лобо, перевод с англ. Л.А. Борис	Издательство «Арт-Родник», 2007 г.	1
«Как украсить десерты – мастер-класс французских кулинаров»	Издательство М.: «Аст-пресс».	1
«Как декорировать блюда – мастер-класс французских кулинаров»	Москва: «Аст-Пресс»	1
«Русская кухня» Эльмира Меджитова	М.: «Эксмо-Пресс», 2000 г.	1
«Как красиво накрыто стол»	М.: «Аст-пресс», 2001 г.	1
«Картофель – кулинарные секреты» А. Чередниченко	Издательство «Лик пресс», 1998 г.	1
«Всё о русской кухне»	М.: Олма-Пресс, 2002 г.	1
«Фантазии из овощей и фруктов» Кристинини Ди Фидио Дж., Страбелло Беллини В.	М.: издательство «Ниола-Пресс», 2008 г.	1
«Вкусные фантазии из фруктов» Степанова И.В.	М.: Эксмо, 2006 г.	1
«Украшение блюд праздничного стола» Тележникова Т.Н.	М.: ООО «Издательство АСТ»; Донецк «Сталкер», 2003 г.	1
«4 группы крови – идеальное питание» Борисова М.Б.	СПб.: Сова; М.: «Эксмо», 2004г.	1
Учебно-методические комплексы по дисциплинам и МДК		
УМК по МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		1
УМК по МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		1
УМК по МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		1

УМК по МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		1
УМК по МДК 05.01 Технология приготовления сложных горячих и холодных десертов		1
Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы		1
Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы		1
Порядок выполнения и защиты курсовых проектов		1
Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы		1
Справочники		
Сборник технологических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Комитет РФ по торговле	ТОО «Пчёлка», Москва 1994 г.	1
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Министерство Торговли СССР	Москва, Экономика, 1982 г.	9
Рецептуры на торты, пирожные, кексы, рулеты, часть3 Министерство пищевой промышленности СССР	Издательство «Пищевая промышленность», Москва 1978 г.	1
Сборник рецептур национальных блюд. Общее руководство: В.С.Савченко, А.В.Орёл, А.А.Тарасова и др.	Издательство «Сварог» Москва, 1994 г.	5
Сборник технологических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 1, 2 части Комитет РФ по торговле, под ред. Ф.Л.Марчука	Издательство «Хлебпродинформ», Москва образец 1996 г. (выпуск 2006г) образец 1997 г (выпуск 2005г)	2 1
Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия, часть 3 Министерство торговли РФ, В.Т.Лапшина, Г.С.Фонарёва, С.Л.Ахиба	Издательство «Хлебпродинформ», Москва образец 2000 г (выпуск 2005 г)	1
Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для п.о.п. при общеобразовательных школах Министерство экономического развития и торговли РФ, под ред. В.Т.Лапшиной	Издательство «Хлебпродинформ», Москва образец 2004 г (выпуск 2004 г)	1
Приложение к сборнику рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия – ОСТ 10-060-95 «Торты и пирожные» Министерство торговли РФ	Издательство «Хлебпродинформ», Москва, 2000 г	1
Сборник технических нормативов – Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий, 5 часть Министерство экономического развития и торговли РФ, под ред. В.Т.Лапшиной	Издательство «Хлебпродинформ», Москва 2006 г.	1

Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции, 4 часть Под общей редакцией В.Т. Лапшиной	Издательство «Хлебпродинформ», Москва 2006 г.	1
Справочник – Химический состав пищевых продуктов Под ред. А.А.Покровского	Издательство «Пищевая промышленность», Москва 1977 г.	1
СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» Разработан ГУ НИИ питания РАМН и др.	СПб.: издательство «ДЕАН», 2005.	1
Электронные пособия по профилю		
Карвинг. Мастер класс.	ООО «Бёрнер Ист»	1
"Мастер ТТК"	ООО «Эксперт Софт»	1
Повар, кондитер "Холодные блюда, закуски, соусы, первые блюда"	Министерство труда и социального развития РФ	1
Повар, кондитер: "Вторые блюда, изделия из теста, сладкие блюда, напитки"	Министерство труда и социального развития РФ	1
Методические разработки		
Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы		
Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы		
Порядок выполнения и защиты курсовых проектов		
Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы		
Методические рекомендации для студентов по выполнению лабораторных по ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, Чистякова Н.В.		15
Методические рекомендации для студентов при решении технологических задач, Чистякова Н.В.		15
Методические рекомендации для студентов по выполнению лабораторных по ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, Чистякова Н.В.		15
Методические рекомендации для студентов по выполнению лабораторных по ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, Чистякова Н.В.		15
Методические рекомендации для студентов по выполнению лабораторных по ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных		15

кондитерских изделий, Чистякова Н.В.		
Методические рекомендации для студентов по выполнению лабораторных по ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, Чистякова Н.В.		15
Методические рекомендации для студентов по выполнению практических работ по ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, Чистякова Н.В.		15
Методические рекомендации для студентов по выполнению практических работ по ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, Чистякова Н.В.		15
Методические рекомендации для студентов по выполнению практических работ по ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, Чистякова Н.В.		15
Методические рекомендации для студентов по выполнению практических работ по ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, Чистякова Н.В.		15
Методические рекомендации для студентов по выполнению практических работ по ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, Чистякова Н.В.		15

8.Учебно-методические средства для преподавателя

Вид учебной литературы, автор, наименование	Издательство	Количество экземпляров
Мультимедийные материалы		
"Мастер ТТК"	ООО «Эксперт Софт»	1
Повар, кондитер "Холодные блюда, закуски, соусы, первые блюда"	Министерство труда и социального развития РФ	1
Повар, кондитер: "Вторые блюда, изделия из теста, сладкие блюда, напитки"	Министерство труда и социального развития РФ	1
Положение О конкурсе профессионального мастерства среди студентов по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания		1
Электронные пособия по профилю		
Карвинг. Мастер класс.	ООО «Бёрнер Ист»	1
Методические разработки		
Паспорт комплекса оценочных средств по ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, Чистякова Н.В.		1
Спецификация оценочного средства для организации, выполнения лабораторных работ по ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, Чистякова Н.В.		1
Спецификация оценочного средства для организации, выполнения практических работ по ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, Чистякова Н.В.		1
Спецификация оценочного средства для		1

организации, выполнения и защиты курсовой работы по ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции, Чистякова Н.В.		
Паспорт комплекса оценочных средств по ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, Чистякова Н.В.		1
Спецификация оценочного средства для организации, выполнения лабораторных работ по ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, Чистякова Н.В.		1
Спецификация оценочного средства для организации, выполнения практических работ по ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, Чистякова Н.В.		1
Паспорт комплекса оценочных средств по ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, Чистякова Н.В.		1
Спецификация оценочного средства для организации, выполнения лабораторных работ по ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, Чистякова Н.В.		1
Спецификация оценочного средства для организации, выполнения практических работ по ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, Чистякова Н.В.		1

Паспорт комплекса оценочных средств по ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, Чистякова Н.В.		1
Спецификация оценочного средства для организации, выполнения лабораторных работ по ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, Чистякова Н.В.		1
Спецификация оценочного средства для организации, выполнения практических работ по ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, Чистякова Н.В.		1
Паспорт комплекса оценочных средств по ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, Чистякова Н.В.		1
Спецификация оценочного средства для организации, выполнения лабораторных работ по ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, Чистякова Н.В.		1
Спецификация оценочного средства для организации, выполнения практических работ по ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, Чистякова Н.В.		1
Методические пособия		
Информационные материалы о передовом опыте		

Отчеты по самообразованию. Разработка рабочих программ ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05. Разработка календарно-тематического планирования МДК 01, МДК 02, МДК 03, МДК 04, МДК 05. Разработка паспортов КОС ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05. Разработка спецификаций оценочных средств МДК 01, МДК 02, МДК 03, МДК 04, МДК 05. Разработка методических рекомендаций для студентов по выполнению практических работ по МДК 01, МДК 02, МДК 03, МДК 04, МДК 05. Разработка методических рекомендаций для студентов по выполнению лабораторных работ по МДК 01, МДК 02, МДК 03, МДК 04, МДК 05. Разработка методических рекомендаций для студентов по выполнению курсовой работы по МДК 03. Разработка методических указаний по выполнению дипломной работы. Разработка Положения О конкурсе профессионального мастерства среди студентов по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.
Разработка программы элективного курса «Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий»

Материалы по транслированию практических результатов профессиональной деятельности преподавателя (конспекты открытых учебных занятий, выступлений на педсоветах и т.д.) Конспекты открытых уроков: «Приготовление прозрачных супов», Блюда из отварной рыбы», «Оформление кондитерских изделий», «Приготовление полуфабрикатов из фаршированной рыбы».

8. Комплекты контрольно-измерительных материалов, оценочных средств

Вид средства контроля	Номер темы или раздела по КТП	Примечание
Дисциплина или МДК (название)		
Текущий контроль		
Самостоятельные работы, материал для организации опроса на занятии, материал для организации письменного опроса по МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		
Самостоятельные работы, материал для организации опроса на занятии, материал для организации письменного опроса по МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		
Самостоятельные работы, материал для организации опроса на занятии, материал для организации письменного опроса по МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		
Самостоятельные работы, материал для организации опроса на занятии, материал для организации письменного опроса по МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
Самостоятельные работы, материал для организации опроса на занятии, материал для организации письменного опроса по МДК 05.01 Технология приготовления сложных горячих и холодных десертов		
Рубежный контроль		
Согласно пройденным темам.		
Промежуточная аттестация		
Спецификация оценочного средства для проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по МДК 05.01 Технология приготовления сложных горячих и холодных десертов		
Тест и комплект практических заданий для дифференцированного зачета по МДК 05.01 Технология приготовления сложных горячих и холодных десертов		
Спецификация оценочного средства для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена по МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		
Комплект билетов для экзамена по МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		
Спецификация оценочного средства для проведения промежуточной аттестации в форме		

экзамена по МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		
Комплект билетов для экзамена по МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		
Спецификация оценочного средства для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена по МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		
Комплект билетов для экзамена по МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		
Спецификация оценочного средства для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена по МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
Комплект билетов для экзамена по МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
Спецификация оценочного средства для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена по МДК 05.01 Технология приготовления сложных горячих и холодных десертов		
Комплект билетов для экзамена по МДК 05.01 Технология приготовления сложных горячих и холодных десертов		
Государственная итоговая аттестация		

9.Общие требования по охране труда в кабинете

1. Педагог должен:

- знать свои должностные обязанности и инструкции по ОТ (охране труда);
- пройти инструктаж на рабочем месте;
- руководствоваться в работе правилами внутреннего распорядка колледжа;
- режим труда и отдыха определяется графиком работы преподавателя;
- о случаях травматизма сообщать администрации колледжа;
- соблюдать технику безопасности труда ;
- не заниматься самостоятельно ремонтом приборов электроосвещения и компьютерной техники;
- нести ответственность (административную, материальную, уголовную) за нарушение инструкций по охране труда.

2. Опасные производственные факторы в кабинете:

- при включении электроприборов, аппаратуры ТСО (технических средств обучения) поражение электротоком

II. Требования безопасности перед началом работы

- проверить готовность учебного кабинета к занятиям;
- проверить исправность электроосвещения;
- проветрить учебный кабинет - приготовить необходимое оборудование;
- проверить его исправность, готовность к эксплуатации.

III. Требования безопасности во время работы

- иметь в кабинете инструкцию по ТБ (технике безопасности) обучающихся;
- следить за порядком и дисциплиной в кабинете;
- контролировать обучающихся при самостоятельном включении аппаратуры ТСО;
- не оставлять обучающихся без присмотра во время занятий.

IV. Требования безопасности в аварийных ситуациях

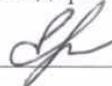
- при возникновении аварийных ситуаций принять меры к эвакуации студентов;
- сообщить о произошедшем администрации колледжа, при пожаре известить службу 01;
- оказать первую помощь пострадавшим в случае травматизма;
- при внезапном заболевании студента вызвать медработника, сообщить родителям.

V. Требования безопасности по окончании работы

- отключить от электросети аппаратуру ТСО;
- выключить электроосвещение, закрыть кабинет на ключ;
- о всех недостатках, обнаруженных во время работы, сообщить администрации колледжа.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по учебной работе



/E.M. Ветер/

