

« - »

.02

19.02.10

2017 .

Рабочая программа ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции рассмотрена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии технологических дисциплин

Председатель ПЦК

 /Мыслицкая Е.А./

Рабочая программа ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции разработана с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от № 384 от 22 апреля 2014 г.

Зам. директора по УР





/В.Г.Перевальская/

Организация-разработчик:

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Хабаровский торгово-экономический техникум»

Разработчик:

Хасаева Н.Н.– преподаватель КГБ ПОУ «Хабаровского торгово-экономического техникума».

1.

2.

3.

4.

5.

1.

.02

1.1.

ó

19.02.10

().

().

2.1.

2.2.

2.3.

1.2.

ó

2.

.02

,

:

2.1.	,
2.2.	.
2.3.	,
1.	.
2.	,
3.	.
4.	,
5.	-
6.	.
7.	,
8.	,
9.	.

02. «

».

		(.)	, ()				
					,	(,)	
				..			
2.1. 2.2. 2.3.	.02.01	180	120	60	60		
	1 , ,		56	28	28		
	2		32	16	16		
	3		32	16	16		
		180	120	60	60		108
							108

3.2.

02 «

».

(), () .	,	,		
02.		.	180	
.02.01.		.		
1.	,		56	
1.1.			10	
,	1.	.	2	1
	2.	,	2	1
	3.	: , ,	2	1
	4.	,	2	1
	5.	,	2	1
			7	

	1.	2	2
	1	5	2
		6	
6.		2	1
7.		2	1
8.		2	1
		7	
	2	2	1
	2	5	2
	1	6	

	9.		2	1
	10.		2	1
	11.		2	1
			7	
		3	2	2
		3	5	
			6	
	12.		2	1
	13.		2	1

14.	,	,	.	2	1
				7	
	4	,	,	2	2
	4	,	,	5	2
				32	
1.	:«	,	».	2	
2.				2	
3.	:«		»	2	
4.	:«	»,«	»	2	
5.	«	».		2	
6.		-		2	
7.				2	
8.		,	(2	
9.				2	
10.				2	
11.		,		2	

	12.		2	
	13.	: 51705.1-2001	2	
	14.		2	
	15.		2	
	16.		2	
2.			32	
2.1.			4	
	15.	-350-1, 400 -1000,	2	1
	16.	N -1.	2	1
			4	
		5	2	2
		6	2	2
2.2.			4	
	17.		2	1
	18.	25-	2	1
	200			

		4	
	7	2	
	8	2	2
2.3.		2	
	19.	2	1
		4	
	9	2	
	10	2	
2.4.		6	
	20.	2	1
	21.	2	
	22.	2	1
	11	2	2

	12	2	
3.		32	
3.1.		4	
	23.	2	1
	24.	2	1
		4	
	13	2	2
	14	2	2
3.2.		4	
	25.	2	1
	26.	2	1
		4	
	15	2	
	16	2	2
3.3.		6	
	27.	2	1
	28.	2	
	17	2	2
3.4.		4	
	29.	2	
	30.	2	1

		6	
	18	2	2
	19	2	3
	20	2	3
		28	3
	1.	2	
	2.	2	
	3.	2	
	4.	2	
	5.	2	
	6.	2	
	7.	2	
	8.	2	
	9.	2	
	10.	2	
	11.	2	
	12.	2	
	13.	2	
	14.	2	

		180
	.02	108
	:	6
1.	:	6
2.	,	6
3.	,	6
4.	,	6
5.	.	6
6.	.	6
7.	.	6
8.	:	6
9.	,	6
10.	,	6
11.	.	6
12.	,	6
13.	,	6
14.	.	6
15.	.	6
16.	.	6
17.	.	6
18.	.	6

1. https://studopedia.ru/4_106272_vopros--obshchaya-i-proizvodstvennaya-struktura-predpriyatiya-ego-infrastruktura.html
2. https://studopedia.ru/18_31525_organizatsiya-rabochih-mest-v-holodnom-tsehe.html
3. <https://studfile.net/preview/8109399/>
4. <https://multiurok.ru/files/tiekhnika-biezopasnosti-pri-rabotie-v-kholodnom-ts.html>
5. <https://tekhnolog.com/2018/12/18/zhele-myasnoe-ili-rybnoe-ttk3662/>
6. <https://megapredmet.su/1-45448.html>
7. <https://multiurok.ru/files/prigotovlenie-i-oformlenie-salatov-iz-varenykh-1.html>
8. https://studopedia.ru/7_62522_salati-iz-varenih-ovoshchey-salat-myasnoy-stolichniy-ribniy-pravila-podachi.html
9. https://studbooks.net/1973828/tovarovedenie/tehnologicheskij_protseess_prigotovleniya_holodnyh_blyud_zakusok_ryby_nerybnogo_v_odnogo_syrya_assortiment
10. <https://infopedia.su/21xc5a8.html>
11. https://studbooks.net/1203940/tovarovedenie/assortiment_tehnologicheskij_protseess_prigotovleniya_slozhnyh_holodnyh_blyud_zakusok_myasa_ptitsy_restorane

12.	https://studbooks.net/1932689/tovarovedenie/assortiment_prigotovlenie_buterbrodov_holodnyh_blyud_zakusok_ovoschey_gribov	
13.	https://studbooks.net/1932692/tovarovedenie/organizatsiya_prigotovlenie_slozhnyh_holodnyh_sousov	
14.	https://vuzlit.ru/764625/sovershenstvovanie_navykov_prigotovlenii_holodnyh_blyud_zakusok	
15.	https://www.5-nt.ru/kulinariya/oformlenie-servirovka-i-podac/oformlenie-xolodnyx-banketnyx-	
16.	https://infourok.ru/metodika-provedeniya-uroka-prigotovlenie-oformlenie-realizacii-holodnyh-zakusok-iz-domashnej-pticy-i-dichi-4435368.html	
17.	https://studopedia.ru/2_11342_zakuski-iz-ribi-i-neribnogo-vodnogo-sirya-tehnologicheskie-trebovaniya-k-prigotovleniyu-pravila-podachi-assortiment.html	
18.	https://scienceforum.ru/2018/article/2018003477	

4.

02.

4.1.

.
:
, (,),
(),
;
(, ,).
-

4.2.

4.2.

1. []: [1
.1999 . 23 .1999 . 13.07.2015 .
213-].
2. []:
:[.15 .1997 . 1036: . 10 2007 276].
3. 31984-2012 .
- 2015-01-01. - .: , 2014.-III, 8 .
4. 30524-2013 .
. - . 2016-01-01. - .: , 2014.-III, 48 .
5. 31985-2013 .
.- . 2015-01-01. - .: , 2014.-III, 10 .
6. 30390-2013 .
- ó . 2016 ó 01 ó 01.- .: , 2014.- III, 12 .
7. 30389 - 2013 .
ó . 2016 ó
- 01 ó 01. ó .: , 2014.- III, 12 .
8. 31986-2012 .
. ó
- . 2015 ó 01 ó 01. ó .: , 2014. ó III, 11 .
9. 31987-2012 .

10. 31988-2012 . 2015 . ó 01 . ó 01. ó . :
, 2014.- III, 16 .
. ó . 2015 . ó 01 . ó 01. ó . : , 2014.
11. « ».
08.09.2015 610 (29.09.2015 39023).
12. ó /
, - : , 2015.- 544 .
13. ó /
, - : , 2013.- 808 .
14. : . . 1 / .
- : , 1996. ó 615 .
15. : . . 2 / .
. . . . - : , 1997.- 560 .
16. :
. . . . / ,
, ó 1- . ó . : « » ,
2017. ó 416 .
17. :
. . . . / ,
. ó 3- . , . ó . : « » , 2015. ó
192
18. :
. . . . / , ó 1-
. ó . : « » , 2017. ó 176
19. :
. . . . / ó 13- . ó . :
« » , 2016. ó 320
20. :
/ , ó . : , 2015. ó 416 .
21. :
. . . . /
, ó 1- . ó . : « » ,
2016. ó 240

22. «...», 2016. № 352.
23. «...», 2013. № 512.
24. «...», 2016. № 373.
25. «...», 2016. № 192.
26. «...», 2015. № 128.
27. «...», 2015. № 288.
28. «...», 2015. № 432.

4.2.1

1. [...]: [1999. 23. 13.07.2015. 213-]. <http://base.garant.ru>
2. [...]: [15. 1997. 1036: 10. 2007. 276].
3. 2.3.2. 1324-03 [...]: 22
2003. 98.
4. 1.1.1058-01. () [...]: 13 2001. 18 [1.1.2193-07 « 1»]. №

5. 2.3.2.1078-01 []: 20

2002 . 27
6. 2.3.6. 1079-01 -

[]:
08 2001 . 31 [2.3.6. 2867-
11 « » 4»]. ó

7. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=>

8. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

9. http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

10. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

11. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

12. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

13. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

14. <http://www.pitportal.ru/>

4.3.

02

: « »,
», 01

4.4.

().

1 ' 3 .

5.

02.

()	，	
2.1.，	-	
2.2.·	，	
2.3.，·	， ， ；	

- : ；

()		
01.，·	： - ； - ； - ；	， ·
02.，	-	

	-	.
03.	-	
04.	-	,
05. ó	- ; -	,
06.	- ; - ; - ; -	;
07. ()	- ; -	; -

<p>08.</p>	<p>- ; - , (,); - ; - ; - ; - ; - .</p>	<p>; ; .</p>
<p>09.</p>	<p>- ; - « » (-).</p>	<p>, - , , .</p>

