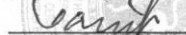



Согласовано
Начальник
Управления сельского хозяйства
и продовольствия Черемшанского
района Республики Татарстан

 М.З. Гатин

« 02 » 09 2019 г.

Согласовано
Заместитель директора по
УПР

 Малешин С.А.
« 02 » 09 2019 г.

Утверждаю
Директор ГАПОУ «ЧАТ»
 Островский В.А.
« 02 » 09 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

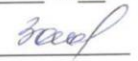
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации
горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного
ассортимента

43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрена на заседании
предметно-цикловой комиссии
_____ дисциплин

Протокол № 1

от « 02 » 09 2019 г.

Председатель ПЦК 

Черемшан 2019

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта среднего
профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: ГАПОУ «Черемшанский аграрный техникум»
Разработчик: Захарова Н.А., преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр
	4
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21
	29
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	34

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда №610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда №597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007-2008 годах НП «Федерация ресторанов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а так же интересов работодателей в части освоения дополнительных видов деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR.

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности.

Цели и задачи модуля- требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студентов в ходе освоения профессионального модуля должен:

знать:

- Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- Виды, назначение, правила, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;
- Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- Правила и способы сервировки стола, презентация супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

уметь:

- Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

иметь практический опыт в:

- Подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- Выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- Упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- Порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- Ведение расчетов с потребителями.

1.2. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего – 446 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента -

972 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента -

296 часов; учебной и производственной практики- 504 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности (ВПД)- Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско - патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3.2. Содержание обучения профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объём часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Входной контроль				
Раздел 1 ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.				
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.				
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них для горячих блюд.	Содержание		1	
	1	Требования к организации рабочего места повара в горячем цехе. Правила техники безопасности и СанПиНа.		2
	2	Технологический цикл обработки сырья. Характеристика, последовательность этапов.		2
	3	Технологический цикл обработки и приготовления полуфабрикатов из овощей. Характеристика, последовательность этапов.		2
	4	Технологический цикл обработки приготовления полуфабрикатов из рыбы. Характеристика, последовательность этапов.		3

	5	Технологический цикл обработки приготовления полуфабрикатов из мяса. Характеристика, последовательность этапов.	3	
	6	Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, полуфабрикатов до готовности для горячих блюд.	3	
	7	Характеристика основных способов кулинарной готовности сырья и полуфабрикатов.	3	
	8	Характеристика комбинированных способов кулинарной готовности сырья и полуфабрикатов.	3	
	9	Характеристика вспомогательных способов кулинарной готовности сырья и полуфабрикатов.	3	
	10	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации механического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки сырья.	3	
	11	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации теплового оборудования.	3	
	12	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки сырья.	3	
	13	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации весоизмерительных приборов.	3	
	14	Организация хранения сырья и готовых полуфабрикатов	3	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	Содержание			1-2
	1	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	3	
	2	Организация процесса тепловой обработки. Технологический цикл, характеристика, последовательность этапов.	3	
	3	Процессы, происходящие при варки. Технологический цикл, характеристика, последовательность этапов.	3	
	4	Процессы, происходящие при жарении. Технологический цикл, характеристика, последовательность этапов.	3	
	5	Требования к организации рабочих мест в горячем цехе. Правила безопасной организации работ.	3	
	6	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	3	
	7	Организация хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	3	
	8	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними в горячем	3	

		цехе.		
	9	Требования к качеству, условия и сроки хранения, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	3	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов.	Содержание			
	1	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов.	3	1-2
	2	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	3	
	3	Организация хранения, отпуска супов с раздачи/ прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на высоте.	3	
	4	Санитарно – гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации.	3	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	1	Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супа - пюре	5	2
	2	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	5	
	3	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов	5	
	Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов.	Содержание		
1		Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов.	3	1
2		Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	3	
3		Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи, упаковка, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос.	3	
4		Санитарно – гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению соусов, процессу хранения и подготовки к реализации.	3	
Тематика практических занятий и лабораторных работ				

	1	Организация рабочего места повара по приготовлению соусов	5	
	2	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных соусов.	5	
Тема 1.5. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд из мяса, кулинарных изделий, закусок.	Содержание			
	1	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.	2	1-2
	2	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	2	
	3	Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос.	2	
	4	Санитарно – гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, процессу хранения и подготовки к реализации.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	1	Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	5	3
	2	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	5	
	3	Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: жарочного шкафа, электрофритюрницы.	5	
Тема 1.6. Организация приготовления подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов из домашней птицы, кролика, дичи.	Содержание			
	1	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.	2	1-2
	2	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки традиционных видов домашней птицы, кролика, дичи.	2	
	3	Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос.	2	
	4	Санитарно – гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, процессу хранения и подготовки к реализации.	2	

	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	1	Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	5	3
	2	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	5	
	3	Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: жарочного шкафа, электрофритюрницы.	4	
				160 часов
МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.				
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров.	Содержание			
	1	Значение, классификация и пищевая ценность бульонов, отваров и простых супов.	2	
	2	Роль бульонов, отваров и простых супов в питании. Пищевая ценность и калорийность	2	
	5	Технологический процесс приготовления бульонов и отваров. Правила, режим варки. Нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров	2	
	4	Правила охлаждения, замораживание и хранение готовых бульонов, отваров с	2	

		учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания.		
	5	Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи.	2	
	6	Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	1	Составление технологических схем приготовления костного и мясо - костного бульона	1	2
	2	Составление технологических схем приготовления бульонов из птицы, рыбы и грибов.	1	
	3	Решение задач согласно заданному заданию	1	
	4	Решение задач согласно заданному заданию	1	
Тема 2.2. Приготовление подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента.	Содержание			
	1	Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления супов в соответствии с классификацией, ассортиментом и требованиями к качеству. Их подготовка.	2	1
	2	Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов	2	
	3	Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых консервантов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам.	2	
	4	Правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощей, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса.	2	
	5	Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству	2	
	6	Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления.	2	
	7	Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов.	2	
	8	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения	2	
	9	Технологический процесс приготовления борщей: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, норму закладки	2	

	продуктов, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения		
10	Технологический процесс приготовления щей: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, норму закладки продуктов, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
11	Технологический процесс приготовления солянки: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, норму закладки продуктов, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
12	Технологический процесс приготовления рассольника: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, норму закладки продуктов, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
13	Технологический процесс приготовления супов картофельных: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, норму закладки продуктов, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
14	Технологический процесс приготовления молочных и сладких супов: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании	2	
15	Технологический процесс приготовления суп – пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, норму закладки продуктов, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
16	Технологический процесс приготовления диетических и вегетарианских супов: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, норму закладки продуктов, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
17	Технологический процесс приготовления холодных супов: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, норму закладки продуктов, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
18	Упаковка, подготовка супов и отваров для отпуска на вынос.	2	
Тематика практических занятий и лабораторных работ			
1	Составление технологических схем приготовления борщей	2	
2	Составление технологических схем приготовления щей	2	
3	Составление технологических схем приготовления рассольников	2	2

	4	Составление технологических схем приготовления солянки	2	
	5	Составление технологических схем приготовления молочных супов	2	
	6	Составление технологических схем приготовления суп-пюре	2	
	7	Составление технологических схем приготовления сладких супов	2	
	8	Составление технологических схем приготовления холодных супов	2	
	9	Составление технологических схем приготовления диетических супов	2	
	10	Расчёт необходимого количества продуктов согласно заданию	2	
	11	Расчет массы брутто, из заданного количества сырья.	2	
Тема 2.3. Приготовление подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента.	Содержание			
	1	Значение в питании, пищевая ценность горячих соусов.	2	1-2
	2	Классификация, ассортимент горячих соусов.	2	
	3	Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства	2	
	4	Технологическое оборудование и производственный инвентарь, правила их безопасного использования.	2	
	5	Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями для соусов и соусным полуфабрикатам.	2	
	6	Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основным продуктов и технологическими требованиями к соусу.	2	
	7	Условия хранения и назначения соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов	2	
	8	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных	2	
	9	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производного.	2	
	10	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производного	2	
	11	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов концентратов промышленного производства	2	
	12	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки с соусами.	2	1-2
	13	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках.	2	
	14	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих	2	

		соусов.		
	15	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия хранения сладких, вегетарианских, диетических соусов	2	
	16	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования сладких (десертных), вегетарианских и диетических соусов. Приемы оформления тарелки с соусами.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	1	Составление технологических схем приготовления красного основного и его производных	2	3
	2	Составление технологических схем приготовления соуса белого основного и его производного	2	
	3	Составление технологических схем приготовления соусов грибного, молочного, сметанного и их производного	2	
	4	Составление технологических схем приготовления соусов яично–масляных, соусов на сливках	2	
	5	Расчёт необходимого количества сырья для приготовления соусов согласно заданию	2	
	6	Расчет массы брутто, из заданного количества сырья.	2	
Тема 2.4. Приготовление подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов	Содержание			
	1	Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов.	2	
	2	Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании овощей и грибов	2	
	3	Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из гарниров из овощей и грибов	2	
	4	Подбор для приготовления блюд из овощей и грибов, подготовка к использованию пряностей, приправ.	2	
	5	Выбор методов приготовления различных видов овощей для различных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей. Варка основным способом, в молоке и на пару, припускание	2	
	6	Методы приготовления овощей, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности.	2	
	7	Методы приготовления овощей, тушение, запекание	2	
	8	Методы приготовления овощей: фарширование, формовка	2	
	9	Методы приготовления грибов	2	
	10	Приготовление блюда и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры,	2	

		требования к качеству, условия и сроки хранения, правила подачи		
	11	Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления	2	
	12	Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания	2	
	13	Хранение готовых блюд и гарниров из овощей и грибов, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортировка	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	1	Составление технологических схем приготовления блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей	2	2
	2	Составление технологических схем приготовления блюд и гарниров из отварных и припущенных грибов	2	
	3	Составление технологических схем приготовления блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей	2	
	4	Составление технологических схем приготовления блюд и гарниров из тушеных и запеченных грибов	2	
	5	Составление технологических схем приготовления блюд и гарниров жаренных овощей	2	
	6	Составление технологических схем приготовления блюд и гарниров жаренных грибов	2	
	7	Расчет массы отходов при обработке овощей (Решение задач)	2	
	8	Расчет массы отходов при обработке грибов (Решение задач)	2	
	9	Расчет выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья. (Решение задач)	2	
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	Содержание			
	1	Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	1
	2	Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых и макаронных изделий	2	
	3	Международное наименование и формы паст, их кулинарное назначение.	2	
	4	Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости необходимой для получения каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	5	Приготовления изделий из каш: котлет, биточков, клецк, запеканок, пудингов.	2	
	6	Ассортимент рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и способы хранения. Подбор соусов	2	
	7	Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых.	2	

	8	Ассортимент рецептуры. Методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения бобовых. Подбор соусов	2	
	9	Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом	2	
	10	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий.	2	
	11	Ассортимент рецептуры. Методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения макаронных изделий. Подбор соусов	2	
	12	Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления	2	
	13	Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания	2	
	14	Хранение готовых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортировка	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	1	Составление технологических схем приготовления блюд из круп (решение задач)	2	2
	2	Составление технологических схем приготовления блюд из круп (решение задач)	2	
	3	Составление технологических схем приготовления блюд из бобовых (решение задач)	2	
	4	Составление технологических схем приготовления блюд из бобовых (решение задач)	2	
	5	Составление технологических схем приготовления блюд из макаронных изделий (решение задач)	2	
	6	Составление технологических схем приготовления блюд из макаронных изделий (решение задач)	2	
Тема 2.6. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	Содержание			
	1	Ассортимент, значение в питании (пищевая ценность) блюд из яиц, творога, сыра.	2	
	2	Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа. Качество и количество в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра	2	
	3	Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании яиц, творога, сыра	2	
	4	Методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра для различных типов питания, в том числе диетического	2	
	5	Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания	2	
	6	Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов,	2	

		вареников для различного типа питания		
	7	Приготовление горячих блюд из сыра	2	
	8	Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	1	Составление технологических схем приготовления блюд из яиц	1	
	2	Расчёт необходимого количества сырья для приготовления блюд из яиц	1	
	3	Составление технологических схем приготовления блюд из творога,	1	
	4	Расчёт необходимого количества сырья для приготовления блюд из творога	1	
	5	Составление технологических схем приготовления блюд из сыра	1	
	6	Расчёт необходимого количества сырья (решение задач)	1	
Тема 2.7. Процессы кулинарной обработки, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов из рыбы	Содержание			
	1	Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании блюд и гарниров из рыбы	3	
	2	Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании рыбы	3	
	3	Правила выбора рыбы и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.), нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международное наименование различных видов рыб	3	
	4	Методы приготовления блюд из рыбы для различных типов питания, в том числе диетического: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жаренных, тушеных, запеченных).	3	
	5	Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания	3	
	6	Хранение готовых блюд и гарниров из рыбы, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из рыбы для отпуска на вынос, транспортировка	3	
	7	Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организации питания различного типа	3	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	1	Составление технологических схем приготовления блюд из отварной рыбы	1	
	2	Составление технологических схем приготовления блюд из припущенной рыбы	1	
	3	Составление технологических схем приготовления блюд из тушеной рыбы	1	
	4	Составление технологических схем приготовления блюд из жареной рыбы	1	
	5	Составление технологических схем приготовления блюд из запеченной рыбы	1	

	6	Составление технологических схем приготовления блюд из котлетной массы	1	
Тема 2.8. Процессы кулинарной обработки, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Содержание			
	1	Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	3	
	2	Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	3	
	3	Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.), нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями	3	
	4	Методы приготовления блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для различных типов питания, в том числе диетического: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жаренных, тушеных, запеченных).	3	
	5	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом, на пару, припущенных, жаренных, тушеных, запеченных). Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	3	
	6	Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания	2	
	7	Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для отпуска на вынос, транспортировка	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	1	Составление технологических схем приготовления блюд из мяса отварного	1	
	2	Составление технологических схем приготовления блюд из мяса припущенного	1	
	3	Составление технологических схем приготовления блюд из мяса на пару	1	
	4	Составление технологических схем приготовления блюд из мяса жаренного	1	
	5	Составление технологических схем приготовления блюд из мяса тушеного	1	
	6	Составление технологических схем приготовления блюд из мяса запеченного	1	
	7	Составление технологических схем приготовления блюд из рубленой котлетной массы	1	
	8	Составление технологических схем приготовления блюд из субпродуктов	1	
	9	Составление технологических схем приготовления блюд из отварной домашней птицы	1	
10	Составление технологических схем приготовления блюд из припущенной домашней птицы	1		

	11	Составление технологических схем приготовления блюд из тушенной домашней птицы	1	
	12	Составление технологических схем приготовления блюд из жаренной и запеченной домашней птицы	1	
	13	Составление технологических схем приготовления блюд из кролика	1	
	14	Расчёт необходимого количества сырья (решение задач)	1	
	15	Расчёт необходимого количества сырья (решение задач)	1	
	16	Расчёт необходимого количества сырья (решение задач)	1	286 часов
<i>Учебная практика ПМ. 02</i>				
Виды работ:				
Инструктаж по технике безопасности в учебном кулинарно-кондитерском цехе.				
Инструктаж по ОТ и ТБ в горячем цехе.				
Ознакомление с технологическим процессом, с организацией рабочих мест, с общими правилами эксплуатации технологического оборудования, с требованиями санитарии и гигиены. Отработка приемов эксплуатации теплового оборудования				
Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления горячих блюд.				
Отработка приемов приготовления механической кулинарной обработки сырья.				
Ознакомление с технологическим процессом, с организацией рабочих мест.				
Отработка приемов приготовления бульоны и отвары.				
Отработка приемов приготовления заправочных, молочных, прозрачных, пюре образных, сладких супов.				
Отработка приемов отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.				
Отработка приемов приготовления основных и производных соусов.				
				3

<p>Отработка приемов приготовления отварных, тушеных, запечённых, жареных блюд из овощей и грибов. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой форм</p> <p>Отработка приемов приготовления блюд из отварной (припущенной) жареной, тушеной запечённой рыбы.</p> <p>Отработка приемов приготовления блюд из фаршированной рыбы</p> <p>Отработка приемов приготовления блюд из рыбной котлетной массы</p> <p>Отработка приемов приготовления блюд из котлетной массы.</p> <p>Отработка приемов приготовления блюд из натурально рубленого мяса</p> <p>Отработка приемов приготовления блюд из субпродуктов</p> <p>Отработка приемов приготовления блюд из отварной и припущенной домашней птицы</p> <p>Отработка приготовления блюд из жареной домашней птицы</p> <p>Отработка приемов приготовления тушеных и запеченных блюд из птицы</p> <p>Требования к безопасности хранения подготовленного кролика в охлаждённом и замороженном виде.</p>		
<p><i>Производственная практика ПМ. 02</i> <i>Виды работ:</i></p>	288	
Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте на предприятии. Ознакомление с производственными зонами предприятия. Организация рабочего места. Подбор инвентаря и оборудования для работы в горячем цехе.	8	3
Отработка практических навыков для приготовления и оформления бульонов: костного, мясо-костного.	8	
Отработка практических навыков для приготовления и оформления бульонов: из птицы, из рыбы.	8	
Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бульонов, отваров и простых супов.	8	
Отработка практических навыков для приготовления отваров из грибов, овощей, фруктов, круп.	8	
Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бульонов, отваров и простых супов.	8	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации соусов мясных красных. Оценка качества готовых блюд. 8	8	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации соусов белых на мясном бульоне. Оценка качества готовых блюд.	8	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации соусов на рыбном бульоне. Оценка качества готовых блюд. 8	8	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации соусов грибных молочных, сметанных. Оценка качества готовых блюд.	8	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации соусов, яично-масляных, холодных. Оценка качества готовых блюд.	8	

Отработка практических навыков для приготовления и презентации супов заправочные (борщи). Оценка качества готовых блюд.	8	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации простых супов (щи). Оценка качества готовых блюд.	8	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации простых супов (рассольники). Оценка качества готовых блюд.	8	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации простых супов (солянки). Оценка качества готовых блюд.	8	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации простых супов (картофельные с овощами). Оценка качества готовых блюд.	8	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации простых супов, с крупами. Оценка качества готовых блюд.	8	
Отработка практических навыков для приготовления и оформления простых супов с бобовыми и макаронными изделиями. Оценка качества готовых блюд.	8	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации простых супов: молочные (с крупой, с макаронными изделиями). Оценка качества готовых блюд.	8	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации простых супов: молочные (с овощами). Оценка качества готовых блюд.	8	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации простых супов: суп-пюре (из разных овощей). Оценка качества готовых блюд.	8	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации простых супов: суп-пюре (из птицы). Оценка качества готовых блюд.	8	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации простых супов: суп-пюре (из рыбы). Оценка качества готовых блюд.	8	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации блюд из отварной (припущенной) рыбы.	8	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации блюд из жареной рыбы.	8	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации блюд из тушеной, запечённой рыбы.	8	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации блюд из фаршированной рыбы	8	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации блюд из рыбной котлетной массы	8	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации блюд из котлетной массы.	8	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации блюд из натурально рубленого мяса	8	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации фаршированных блюд из котлетной массы.	8	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации блюд из субпродуктов	8	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации блюд из отварной и припущенной домашней птицы. Оценка качества готовых блюд.	8	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации блюд из жареной домашней птицы	8	
Отработка практических навыков для приготовления и презентации тушеных и запеченных блюд из птицы	8	

Отработка практических навыков для приготовления и презентации блюд из кролика.	8	
ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кулинарно- кондитерского цеха, лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства: Компьютер в комплекте, нетбук, экран, мультимедийное оборудование, универсальный УМК, обучающие диски, муляжи, натуральные образцы продукции.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование.

Весоизмерительное оборудование:

Весы настольные электронные CSSW-10

Тепловое оборудование:

Микроволновая печь,

Плита электрическая 2 двухкомфорочная

Фритюрница,

Электроблинница,

Холодильное оборудование:

Холодильник «Атлант»,

Холодильник «Саратов»

Механическое оборудование:

Мультиповар,

Планетарный миксер Блендер BoschMSM 7500,

Рабочие места (рабочий стол, весы, электроплита «Мечта»)

шкаф жарочно – пекарный,

шкаф – жарочный,

микроволновая печь,

плита электрическая

кофемашина PhilipsSAECORI 9755

фритюрница TefalFF1024

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),

Блендер электрический,

Мясорубка электрическая,

Соковыжималка (универсальная),

Кофемолка,

Кофеварка,

Набор инструментов для карвинга,

Вспомогательное оборудование:

Стол производственный,

Стеллаж передвижной,

Моечная ванна трехсекционная,

Сушилка для посуды.

Инструменты, приспособления, принадлежности,

инвентарь. Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л, Набор

сотейников 0,3л, 0.5л, 0.8л, Сковороды, гриль-сковорода,

Набор разделочных досок (пластик, дерево), мерный стакан, венчик,

Миски нержавеющей сталь ,сито,

Лопатки (металлические, силиконовые),

Половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные, набор ножей «поварская

тройка», насадки для кондитерских мешков, набор выемок (различной формы), набор

инструментов для карвинга, производственный стол с деревянным покрытием, стол производственный разделочный, шкаф – буфет, противни, скребки пластиковые, металлические, кисти силиконовые,
Круглые разъемные формы для тортов, пирогов, формы для штучных кексов (металлические),
Формы силиконовые для выпечки (штучные), нож, кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков,
ножницы, набор мерных ложек, скалки,
терки, трафареты, инструменты для работы с мастикой, подставка для тортов, совки для сыпучих продуктов,
подносы, дуршлаг, подложки для тортов

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Литература для преподавателя

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник / Н. А. Анфимова, Л. Л. Татарская. – М: Издательский центр «Академия», 2016 – 328с.
2. Кащенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В. Ф. Кащенко. – М: Альфа, 2015. 416с.
3. Богушева В. И. Технология приготовления пищи: учебно – методическое пособие/ Изд. 4-е, стер. – Ростов р/Д: феникс, 2013. – 374с.
4. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.): учебное пособие – М: Издательский центр «Академия», 2017 – 845с.
5. Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья (4–е изд): учебник– М: Издательский центр «Академия», 2017 – 370с.
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В. В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф. Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н. А. Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

Дополнительные источники

1. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №610н
2. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №597н
3. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
4. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

Литература для студентов

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник / (11–е изд.) – М: Издательский центр «Академия», 2016 – 328с.

2. Качурина Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум (2-е изд, стер): учебное пособие/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 296с.
3. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (4-е изд) учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 476с.
4. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (3-е изд, стер):учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 347с.
5. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (1-е изд) учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 480с.
6. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов (2-е изд, стер), учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 315с.
7. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.): учебное пособие – М: Издательский центр «Академия», 2017 – 845с.
8. Семичева Г. П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (1-е изд)), учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2017– 394с.

Электронные ресурсы

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является освоение учебной практики и междисциплинарного курса Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели должны соответствовать требованиям, указанным в ФГОС, мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в три года.

Руководители практики – представители организации, на базе которой проводится практика: должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера.

Наставники – представители организации, на базе которой проводится практика (при наличии) должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера.

Специфические требования, дополняющие условия реализации образовательной программы СПО:

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования WSR;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования регионального рынка труда;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать особенности национальной кухни; Опыт деятельности в организациях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение студентами профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях.

