

Комитет образования, науки молодежной политики Волгоградской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
«Ленинский агропромышленный техникум»

Рассмотрено:


на заседании МК
специальных дисциплин
Протокол № 1
от «28» 08 2023г

Председатель МК

 /Дерябин А.В./

Утверждаю

Зам директора по УПР

 Н. С. Вдовина
от «30» 08 2023г

Рабочая программа

*Пм 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных
блюд, кулинарных изделий и закусок»*

по профессии « Повар, кондитер»

МДК 0301 Организация приготовления, подготовки
к реализации и презентации холодных блюд,
кулинарных изделий и закусок.

МДК 0302 Процессы приготовления, подготовки к
реализации холодных блюд, кулинарных изделий
закусок

Пояснительная записка

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 03. «Приготовление, оформление подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» разработана на основе программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования разработан на основе ФГОС по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г. 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемого в пределах ППКРС. Нормативные документы: -Устав ГАПОУ БАК «Башкирский агропромышленный колледж»;

-273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. ст.68;

-ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ №1569 от 9 декабря 2016 г.;

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 25.06.2014 г. №632 «Об установления соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г.№1199 (с изменениями и дополнениями);

-Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 г. №06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО»;

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. №464 п.23 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (ред. от 31.12.2015 г.);

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

-Приказ Министерства образования и науки РФ (Минобрнауки России) от 18.04 2013 г. №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (ред. от 18.08.2016 г.)

- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом существующих профессиональных стандартов, утвержденные Министерством образования и науки РФ от 22.01.2015 г. №ДЛ – 1/05вн; - Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н;

- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597;

- Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914н.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ И ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	25

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных 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 рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR.

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразно ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи 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.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной 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, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
Правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

Уметь :

- Рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных 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 салатов, холодных 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; ведении расчетов с потребителями.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:
максимальной учебной нагрузки студента – 807 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 322 часов; самостоятельной работы студента – 161 часов; учебной и производственной практики – 324 часа.

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразно ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи 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 реализовать собственное профессиональное и личное 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 социально 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. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.03
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента			Самостоятельная работа студента		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 3.1 – 3.6	МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	120	80	46		40				
ПК 3.1 – 3.6	МДК. 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	363	242	156						
	Учебная практика	144						144		
	Производственная практика, часов	180		186						180
	Всего:	807	322			161		144		180

3.2. Содержание обучения профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий 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			
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	807	
МДК. 03.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	80	
Тема 1.1. Организация подготовки к использованию сырья, продуктов и других расходных материалов для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	14	
	1 Организация работы холодного цеха. Технологический цикл обработки сырья для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика последовательности этапов.	1	1-2
	2 Технологический цикл приготовления полуфабрикатов для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика	1	

		последовательности этапов		
	3	Требования к организации рабочих мест. Правила техники безопасности и СанПиНа.	1	
	4	Нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	1	
	5	Правила приёма продуктов. Снятие остатков на рабочем месте		
	6	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из овощей. Характеристика, последовательность этапов.	1	
	7	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Характеристика, последовательность этапов.	1	
	8	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов рыбной гастрономии. Характеристика, последовательность этапов.		
	9	Технологический цикл обработки приготовления полуфабрикатов из мяса. Характеристика, последовательность этапов.	1	
	10	Технологический цикл обработки приготовления полуфабрикатов из мясных продуктов. Характеристика, последовательность этапов.		
	11	Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него.	1	
	12	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки сырья.	1	
	13	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации весоизмерительных приборов.	1	
	14	Организация хранения сырья и готовых полуфабрикатов. Требования качества. Сроки хранения.	1	
		Практические занятия	14	
	15-16	Определение качества традиционных видов овощей органолептическим методом.	2	
	17-18	Определение качества традиционных видов рыбы органолептическим методом	2	
	19-20	Определение качества традиционных видов рыбной гастрономии органолептическим методом	2	
	21-22	Определение качества мяса органолептическим методом	2	
	23-24	Определение качества традиционных видов мясных продуктов органолептическим методом	2	
	25-26	Определение качества яиц органолептическим методом	2	
	27-28	Определение качества традиционных видов сыра органолептическим методом	2	
				2

Тема 1.2. Организация технологического процесса кулинарной обработки сырья, продуктов и других расходных материалов для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание		10	1	
	29	Организация технологического процесса кулинарной обработки овощей для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	1		
	30	Организация технологического процесса кулинарной обработки свежих и консервированных грибов.	1		
	31	Организация технологического процесса кулинарной обработки консервированных овощей.	1		
	32	Организация технологического процесса кулинарной обработки рыбы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	1		
	33	Организация технологического процесса кулинарной обработки рыбной гастрономии для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок			
	34	Организация технологического процесса кулинарной обработки не рыбного водного сырья для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	1		
	35	Организация технологического процесса кулинарной обработки мяса для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	1		
	36	Организация технологического процесса кулинарной обработки мясных продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок			
	37	Организация технологического процесса кулинарной обработки яиц для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	1		
	38	Организация технологического процесса кулинарной обработки творога, сыра для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок			
	Практические занятия		20		2
	39-40	Составление технологических карт и схем кулинарной обработки корнеплодов и клубнеплодов	2		
	41-42	Составление технологических карт и схем кулинарной обработки капустных, луковых, плодовых, пряных, десертных овощей.	2		
43-44	Составление технологических карт и схем кулинарной обработки грибов	2			
45-46	Составление технологических карт и схем кулинарной обработки рыбы.	2			
47-48	Составление технологических карт и схем кулинарной обработки нерыбного водного сырья.	2			
49-50	Составление технологических карт и схем кулинарной обработки мяса.	2			
51-52	Составление технологических карт и схем кулинарной обработки домашней птицы.	2			
53-54	Определение отходов при обработки свежих овощей.	2			
55-56	Определение отходов при обработки рыбы (согласно заданного сырья)	2			
57-58	Определение отходов при обработки мяса (согласно заданного сырья)	2			
Тема 1.3. Организация оснащения технологическим	Содержание		10		

оборудованием, инвентарём, инструментами холодного цеха	59	Виды, назначение, торгово-технологического оборудования, используемых для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	1	1
	60	Виды, назначение инвентаря, инструментов, используемых для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	1	
	61	Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	1	
	62	Характеристика механическое оборудования для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	1	
	63	Характеристика оборудования для нарезания хлеба и гастрономических продуктов	1	
	64	Характеристика теплового оборудования для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	1	
	65	Способы охлаждения. Температурный режим в холодном цехе.	1	
	66	Характеристика холодильного оборудования для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок		2
	67	Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола»	1	
	Практические занятия		12	
	68-69	Определение качества рыбы и морепродуктов	2	
	70-71	Составление технологических карт кулинарной обработки рыбы.	2	
	72-73	Составление технологических карт фаршированной рыбы	2	
74-75	Составление технологических карт приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из неё.	2		
76-77	Составление технологических карт приготовления фаршированных полуфабрикатов из котлетной массы.	2		
78-79	Расчет массы отходов при обработке чешуйчатой рыбы (Решение задач)	2		
80 <i>Дифференцированный зачет</i>				
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет о новых видах технологического			40	3

оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.			
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.			
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.			
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела 1			
МДК. 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.		242	
Тема 2.1. Введение.	Содержание	2	1
	1 Классификация холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	1	
	2 Подготовка продуктов к приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	1	
Тема 2.2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации бутербродов и гастрономических продуктов порциями.	Содержание	14	1
	3 Классификация бутербродов. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов	1	
	4 Процессы приготовления простых открытых бутербродов. Ассортимент. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении бутербродов, требования к качеству, способы сервировки и варианты оформления; бракераж;	1	
	5 Процессы приготовления сложных открытых бутербродов. Ассортимент. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении бутербродов, требования к качеству, способы сервировки и варианты оформления; бракераж;	1	
	6 Процесс приготовления открытых горячих бутербродов. Ассортимент. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении бутербродов, требования к качеству, способы сервировки и варианты оформления; бракераж;	1	
	7 Процессы приготовления закрытых бутербродов. Ассортимент. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении бутербродов, требования к качеству, способы сервировки и варианты оформления; бракераж;	1	
	8 Процессы приготовления горячих закрытых бутербродов. Ассортимент. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении бутербродов, требования к качеству, способы сервировки и варианты оформления; бракераж.	1	
	9 Процессы приготовления сэндвичей. Требования к качеству. Сроки	1	

		реализации.		
	10	Процессы приготовления гамбургеров. Требования к качеству. Сроки реализации.	1	
	11	Процессы приготовления хот- дога. Требования к качеству. Сроки реализации.	1	
	12	Процессы приготовления чизбургеров. Требования к качеству. Сроки реализации.	1	
	13	Процессы приготовления закусочных бутербродов. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении бутербродов, требования к качеству, способы сервировки и варианты оформления; бракераж;	1	
	14	Процессы приготовления гастрономических рыбных продуктов (икра, рыба холодного копчения, горячего копчения, рыбные консервы, рыба солёная) порциями	1	
	15	Процессы приготовления гастрономических мясных продуктов (окорок, корейка, грудинка) порциями	1	
	16	Процессы приготовления гастрономических продуктов (сыры, масло сливочное, овощи, корейка) порциями		
		Тематика практических занятий и лабораторных работ	20	
	17-18	Составление технологических карт простых открытых бутербродов.	2	2
	19-20	Составление технологических карт сложных открытых бутербродов.	2	
	21-22	Составление технологических карт открытых горячих бутербродов.	2	
	23-24	Составление технологических карт закрытых бутербродов.	2	
	25-26	Составление технологических карт горячих закрытых бутербродов	2	
	27-28	Составление технологических карт зарытых бутербродов (чизбургер и гамбургер).	2	
	29-30	Составление технологических карт зарытых бутербродов (сэндвич, хот-дог).	2	
	31-32	Составление технологических карт приготовления гастрономических продуктов порциями.	2	
	33-34	Расчёт необходимого количества продуктов согласно заданию	2	
	35-36	Расчет массы брутто, из заданного количества сырья.	2	
Тема 2.3. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации салатов.		Содержание	11	
	37	Процессы приготовления салатных заправок. Ассортимент. Требования к качеству, сроки хранения.	1	1
	38	Процессы приготовления соусов для заправки салатов. Ассортимент. Требования к качеству, сроки хранения.	1	
	39	Процессы приготовления салатов из сырых овощей. Ассортимент. Требования к качеству, сроки хранения. Презентация оформления.	1	

	40	Процессы приготовления салатов из вареных овощей. Ассортимент. Требования к качеству, сроки хранения. Презентация оформления.	1	
	41	Процессы приготовления рыбных салатов. Ассортимент. Требования к качеству, сроки хранения. Презентация оформления.	1	
	42	Процессы приготовления салатов с рыбной гастрономии. Ассортимент. Требования к качеству, сроки хранения. Презентация оформления.	1	
	43	Процессы приготовления салатов из морепродуктов. Ассортимент. Требования к качеству, сроки хранения. Презентация оформления.	1	
	44	Процессы приготовления салатов с морепродуктами. Ассортимент. Требования к качеству, сроки хранения. Презентация оформления.	1	
	45	Процессы приготовления мясных салатов. Ассортимент. Требования к качеству, сроки хранения. Презентация оформления.	1	
	46	Процессы приготовления салатов с мясными продуктами. Ассортимент. Требования к качеству, сроки хранения. Презентация оформления.	1	
	47	Процессы приготовления винегретов. Ассортимент. Требования к качеству, сроки хранения. Презентация оформления.	1	
	Практические занятия		26	
	48-49	Составление технологических карт приготовления салатных заправок	2	2
	50-51	Составление технологических карт приготовления соусов для заправки салатов.	2	
	52-53	Составление технологических карт приготовления салатов из сырых овощей.	2	
	54-55	Составление технологических карт приготовление салатов из вареных овощей	2	
	56-57	Составление технологических карт приготовление рыбных салатов.	2	
	58-59	Составление технологических карт приготовление салатов с рыбной гастрономией.	2	
	60-61	Составление технологических карт приготовление салатов с морепродуктами.	2	
	62-63	Составление технологических карт приготовление мясных салатов.	2	
	64-65	Составление технологических карт приготовление салатов с мясными продуктами.	2	
	66-67	Составление технологических карт приготовление винегретов	2	
	68-69	Расчёт необходимого количества продуктов согласно заданию	2	2
	70-71	Расчет массы брутто, из заданного количества сырья.	2	
	72-73	Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	2	
Тема 2.4. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных закусок из овощей	Содержание		12	
	74	Правила сочетаемости продуктов. Подбор продуктов для приготовления холодных закусок из из овощей и грибов.	1	

и грибов.	75	Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	1	1
	76	Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из овощей и грибов.	1	
	77	Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй для холодных закусок из овощей и грибов.	1	
	78	Ассортимент. Технологические процессы приготовления холодных закусок из овощей.	1	
	79	Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных закусок из овощей.	1	
	80	Ассортимент. Технологические процессы приготовления холодных закусок из консервированных овощей.	1	
	81	Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных закусок из консервированных овощей.	1	
	82	Ассортимент. Процессы приготовления холодных закусок из грибов.	1	
	83	Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных закусок из грибов.	1	
	84	Алгоритм калькулирования холодных закусок из овощей.	1	
	85	Требования к качеству холодных закусок из овощей и грибов. Сроки хранения	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	86-87	Составление технологических карт приготовления холодных закусок из овощей.	2	2
	88-89	Составление технологических карт приготовления холодных закусок из овощей.	2	
	90-91	Составление технологических карт приготовления холодных закусок из консервированных овощей.	2	
	92-93	Составление технологических карт приготовления холодных закусок из грибов	2	
	94-95	Составление калькуляционных карт приготовления холодных закусок из овощей.		
	96-97	Составление технологических карт приготовления холодных закусок из грибов	2	
		98-99	Расчёт необходимого количества продуктов согласно заданию	
100-101		Расчет массы брутто, из заданного количества сырья.	2	
102-103		Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	2	
Тема 2.5. Процессы	Содержание	14		

приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных закусок из рыбы, рыбной гастрономии, нерыбных водных продуктов.	104	Правила сочетаемости продуктов. Подбор продуктов для приготовления холодных закусок из рыбы, рыбных продуктов, морепродуктами.	1	1-2	
	105	Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для закусок из рыбы, рыбных продуктов, морепродуктами.	1		
	106	Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	1		
	107	Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй для закусок из рыбы, рыбных продуктов, морепродуктов.	1		
	108	Ассортимент. Технологические процессы приготовления холодных закусок из рыбы.	1		
	109	Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных закусок из рыбы.	1		
	110	Ассортимент. Технологические процессы приготовления холодных закусок из рыбной гастрономии.	1		
	111	Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных закусок из рыбной гастрономии.	1		
	112	Ассортимент Процессы приготовления холодных закусок из нерыбных водных продуктов	1		
	113	Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных закусок из нерыбных водных продуктов.	1		
	114	Ассортимент Процессы приготовления холодных закусок из субпродуктов (Икры, печени, молоко).	1		
	115	Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных закусок из рыбы, рыбной гастрономии, нерыбных водных продуктов	1		
	116	Алгоритм калькулирования холодных закусок из рыбы, рыбной гастрономии, нерыбных водных продуктов.	1		
	117	Требования к качеству холодных закусок из мяса, мясной гастрономии. Сроки хранения субпродуктов (Икры, печени, молоко).	1		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ				18
	118-119	Составление технологических карт приготовления холодных закусок из рыбы.	2		2
	120-121	Составление технологических карт приготовления холодных закусок из рыбной гастрономии.	2		
122-123	Составление технологических карт приготовления холодных закусок из морепродуктов.	2			
124-125	Составление технологических карт приготовления холодных закусок из	2			

		икры, печени.			
	126-127	Составление калькуляционных карт приготовления холодных закусок из рыбы.	2		
	128-129	Составление калькуляционных карт приготовления закусок из морепродуктов.	2		
	130-131	Расчёт необходимого количества продуктов согласно заданию	2		
	132-133	Расчет массы брутто, из заданного количества сырья.	2		
	134-135	Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	2		
Тема 2.6. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных закусок из мяса, мясной гастрономии.	Содержание		14	1	
	136	Правила сочетаемости продуктов. Подбор продуктов для приготовления холодных закусок из мяса, мясной гастрономии.	1		
	137	Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	1		
	138	Температурный режим и правила приготовления холодных кулинарных изделий, закусок.	1		
	139	Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.	1		
	140	Ассортимент. Технологические процессы приготовления холодных закусок из мяса.	1		
	141	Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных закусок из мяса.	1		
	142	Ассортимент. Технологические процессы приготовления холодных закусок из мясной гастрономии.	1		
	143	Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных закусок из мясной гастрономии.	1		
	144	Ассортимент Процессы приготовления холодных закусок из домашней птицы.	1		
	145	Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных закусок из домашней птицы.	1		
	146	Ассортимент Процессы приготовления холодных закусок из субпродуктов.	1		
	147	Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных закусок из субпродуктов.	1		
	148	Алгоритм калькулирования холодных закусок из мяса, мясной гастрономии.	1		
	149	Требования к качеству холодных закусок из мяса, мясной гастрономии. Сроки хранения.	1		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ				18
	150-151	Составление технологических карт приготовления холодных закусок из			2

		мяса.		
	152-153	Составление технологических карт приготовления холодных закусок из мясной гастрономии.	2	2
	154-155	Составление технологических карт приготовления холодных закусок из домашней птицы.	2	
	156-157	Составление технологических карт приготовления холодных закусок из мясных субпродуктов.	2	
	158-159	Составление калькуляционных карт холодных закусок из мяса.	2	
	160-161	Составление калькуляционных карт холодных закусок из мясной гастрономии.	2	
	162-163	Расчет необходимого количества продуктов согласно заданию	2	
	164-165	Расчет массы брутто, из заданного количества сырья.	2	
	166-167	Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	2	
Тема 2.7. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных закусок из яиц, творога, сыра	Содержание		9	1
	168	Подбор продуктов для приготовления холодных закусок из яиц, творога, сыра.	1	
	169	Ассортимент. Технологические процессы приготовления закусок из яиц.	1	
	170	Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных банкетных закусок из яиц.	1	
	171	Ассортимент. Технологические процессы приготовления закусок из творога.	1	
	172	Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных банкетных закусок из творога.	1	
	173	Ассортимент. Технологические процессы приготовления закусок из сыра..	1	
	174	Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных банкетных закусок из сыра.	1	
	175	Алгоритм калькулирования холодных закусок из яиц, творога, сыра блюд, кулинарных изделий, закусок	1	
	176	Требования к качеству холодных закусок из мяса, мясной гастрономии. Сроки хранения.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		12	
177-178	Составление технологических карт приготовления холодных закусок из яиц.	2	2	
179-180	Составление технологических карт приготовления холодных закусок из творога.	2		
181-182	Составление технологических карт приготовления холодных закусок из сыра.	2		

	183-184	Составление калькуляционных карт холодных закусок из яиц.	2	
	185-186	Составление технологических карт приготовления холодных закусок из творога.	2	
	187-188	Составление технологических карт приготовления холодных закусок из сыра.	2	
Тема 2.8. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных банкетных закусок	Содержание		10	
	189	Подбор продуктов для приготовления холодных закусок банкетных закусок. Правила сочетаемости продуктов.	1	1
	190	Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй для холодных банкетных закусок.	1	
	191	Ассортимент. Технологические процессы приготовления канапе.	1	
	192	Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных банкетных закусок канапе.	1	
	193	Ассортимент. Технологические процессы приготовления корзиночек с разными наполнителями.	1	
	194	Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных банкетных закусок корзиночек с разными наполнителями.	1	
	195	Ассортимент. Технологические процессы приготовления волованов с разными наполнителями.	1	
	196	Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных банкетных закусок волованов с разными наполнителями.	1	
	197	Алгоритм калькулирования холодных банкетных закусок	1	
	198	Требования к качеству холодных закусок Сроки хранения.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		14	
	199-200	Составление технологических карт приготовления холодных банкетных закусок канапе.	2	2
	201-202	Составление технологических карт приготовления волованов с разными наполнителями.	2	
	203-204	Составление технологических карт приготовления корзиночек с разными наполнителями.	2	
	205-206	Составление калькуляционных карт закусок канапе	2	
	207-208	Составление калькуляционных карт волованов с разными наполнителями.	2	
	209-210	Составление калькуляционных карт корзиночек с разными наполнителями.	2	
	211=212	Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	2	

Тема 2.9. Процессы	Содержание	16	
--------------------	------------	----	--

приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд	213	Пищевая ценность, значение в питании холодных блюд. Классификация.	1	1	
	114	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.	1		
	215	Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для холодных блюд.	1		
	216	Взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных блюд	1		
	217	Температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий.	1		
	218	Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.	1		
	219	Ассортимент. Технологические процессы приготовления холодных блюд из овощей .	1		
	220	Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных блюд из овощей .	1		
	121	Ассортимент. Технологические процессы приготовления холодных блюд из грибов.	1		
	222	Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных блюд из грибов.	1		
	223	Ассортимент. Технологические процессы приготовления холодных блюд из рыбы и рыбных товаров.	1		
	224	Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных из рыбы и рыбных товаров.	1	1-2	
	225	Ассортимент. Технологические процессы приготовления холодных блюд из морепродуктов.	1		
	226	Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных блюд из морепродуктов.	1		
	227	Ассортимент. Технологические процессы приготовления холодных блюд из мяса и мясной гастрономии.	1		
	228	Презентация оформления. Требования к качеству, сроки хранения холодных блюд из мяса и мясной гастрономии.	1		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		14		
	229-230	Составление технологических карт приготовления холодных блюд из овощей.	2		
	231-232	Составление технологических карт приготовления холодных блюд из грибов.	2		
233-234	Составление технологических карт приготовления холодных блюд из	2			

		рыбы		2
	235-236	Составление технологических карт приготовления холодных блюд из мяса.	2	
	237-238	Составление технологических карт приготовления холодных блюд из домашней птицы.	2	
	239-240	Составление технологических карт приготовления холодных блюд из субпродуктов.	2	
	241-242	Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	2	
<i>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2</i>			121	
<p>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела 2</p>				3
<i>Учебная практика ПМ. 03</i>			144	
<i>Виды работ:</i>				
<p>Инструктаж по технике безопасности в учебном кулинарно - кондитерском цехе.</p> <p>Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок.</p> <p>Подготовка их к использованию.</p> <p>Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе.</p> <p>Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкусов, подготовке бутербродов, салатов, простых холодных блюд и закусок для</p>				3

<p>подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>		
<p><i>Производственная практика ПМ. 03</i> <i>Виды работ:</i></p>	180	
<p>Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте на предприятии. Ознакомление с производственными зонами предприятия. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закускам при приемке продуктов со склада. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Отработка практических навыков с использованием различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. Отработка практических навыков по оформлению и подачи бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.</p>		3

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, ноутбук,
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 стационарная четырехкомфорочная

Электровафельница,

Холодильное оборудование:

Холодильник «Атлант»,

Холодильник«Орск»

Механическое оборудование:

Кухонный комбайн BoschMSM 7500

миксер Блендер, Тестомес ТММ-1М.

Рабочие места (рабочий стол, весы, электроплита
«Мечта») шкаф жарочно – пекарный, шкаф – жарочный,
микроволновая печь, плита электрическая

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 нержавеющая 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», 2015 – 328с.
2. Кашенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В. Ф. Кашенко. – М: Альфа, 2015. 416с.
3. Богушева В. И. Технология приготовления пищи: учебно – методическое пособие/ Изд. 4-е, стер. – Ростов р/Д: феникс, 2015. – 374с.
4. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий (10-е изд.): учебное пособие – М: Издательский центр «Академия», 2014 – 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 рецептов 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 рецептов 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 рецептов 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 рецептов 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», 2015 – 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 рецептов 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 дляблюд, 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;