

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И
ЗАКУСОК

2023 г.

Рассмотрено
на заседании МО ПСОП
Протокол № 9 от 16.05.2023 г.
Председатель МО ПСОП
_____ Л. И. Григорьева

Рабочая программа дисциплины разработана на основе:

1. Профессиональный стандарт Повар (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 №610н);
2. Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утв. Минобрнауки России 20.04.2015 N 06-830вн)

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум» (далее – ГБПОУ ИО БТТТ)

Разработчик:

Танкова Татьяна Анатольевна, преподаватель дисциплин профессионального цикла, первой квалификационной категории

Рецензент: (от работодателя)

(место работы) (занимаемая должность) (подпись) (инициалы, фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10

1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК

1.1. Область применения рабочей программы

Программа является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Включает в себя: паспорт, структуру и содержание, условия реализации дисциплины, контроль и оценку результатов освоения дисциплины.

1.2. Место профессионального модуля в структуре адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар: входит в профессиональный цикл адаптированной образовательной программы профессионального обучения.

1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности, обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.
	У. 2	Соблюдать условия и сроки хранения готовых блюд
	У. 3	Техническую документацию, используемую при приготовлении холодных блюд и закусок
	У. 4	Выполнять технологический процесс приготовления и оформления холодных блюд и закусок блюд.
	У.5	Определять качество поступающего сырья.
	У. 6	правильно организовать рабочее место;
	У.7	Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.
	У.8	Соблюдать условия и сроки хранения готовых блюд.
	У.9	Выполнять технологический процесс приготовления и оформления холодных блюд и закусок.
	У.10	Определять качество поступающего сырья.
Знать		
	3.1	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
	3.2	правила проведения бракеража
	3.3	способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
	3.4	правила хранения и требования к качеству;
	3.5	температурный режим и правила охлаждения, хранения готовых блюд
Практический опыт		
	П.1	подготовки сырья и приготовления холодных блюд и закусок

1.4 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего: 192 часов, в том числе
 объем образовательной нагрузки – 72 час,
 учебной нагрузки – 62 час,
 самостоятельной работы – 10 час.
 учебной практики – 30 час,
 производственной практики – 60 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
		Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
		Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями, приготовления и оформления салатов.	38	14	18	6		
Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых холодных закусок и блюд.	34	10	16	4		
Учебная практика	60				60	
Производственная практика, часов	60					60
Всего:	192		34	10	60	60

2.3. Содержание обучения по профессиональному модулю: ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Методическая характеристика учебного занятия	Объем часов	№ дидактической единицы	Формируемые компетенции	Уровень освоения	Текущий контроль
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями, приготовления и оформления салатов.				24				
МДК 06. 01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.				22				
Тема 1.1. Технология приготовления бутербродов и гастрономических продуктов	Содержание							
	1	Ассортимент, гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок.	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	1	У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35		1	
	2	Товароведная характеристика и требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок.	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	1	У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35		1	
	3	Самостоятельная работа 1 Составить глоссарий понятий гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок.	Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия:	1	У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35		1	

			занятия: исследовательский Форма учебного занятия Самостоятельная работа					
4	Практическое занятие 1 Машины для нарезки гастрономических изделий. Назначение, правила эксплуатации и безопасности	Тип учебного занятия: применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	1	У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35 П1		1	+	
5	Практическое занятие 2 Машины для нарезки хлеба и слайсер. Назначение, правила эксплуатации и безопасности	Тип учебного занятия: применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	1	У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35 П1		1	+	
6	Значение холодных блюд и закусок в питании. Классификация по основному продукту.	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно- иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	1	У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35		1		
7	Подготовка продуктов перед приготовлением холодных блюд и закусок.	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-	1	У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35		1		

			иллюстративный, беседа					
	8	Самостоятельная работа 2 Подготовить сообщение на тему: «Значение холодных закусок в питании»	Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: исследовательский Форма учебного занятия Самостоятельная работа	1	У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35		1	
	9	Технология приготовления холодных соусов и масляных смесей.	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	1	У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35		1	
	10	Бутерброды открытые. Их разновидности, технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	1	У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35		1	
	11	Бутерброды закрытые. Их разновидности, технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала	1	У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35		1	

		отпуска, условия и сроки хранения.	Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная					
	12	Бутерброды закусочные. Их разновидности, технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	1	У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35		1	
	13,14 15,16	Лабораторное занятие 1 Приготовление и отпуск бутербродов. Определение качества готовых блюд. Проведение бракеража.	Тип учебного занятия: применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	4	У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35 П1		1	+
	17	Самостоятельная работа №3 Выполнить презентацию на тему «Приготовление бутербродов»	Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский.	1	У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35		1	
Тема 1.2. Технология приготовления и оформление салатов из свежих и варёных	18	Салаты из свежих овощей. Технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия:	1	У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35		1	

овощей			занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная					
	19	Салаты из свежих овощей. Технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	1	У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35		1	
	20	Самостоятельная работа №4 Составление таблицы: «Требования к качеству и сроки реализации салатов из свежих овощей»	Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма учебного занятия Самостоятельная работа	1	У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35		1	
	21	Салаты из вареных овощей. Технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия:	1	У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35		1	

			групповая, фронтальная					
	22	Салаты из вареных овощей. Технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	1	У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35		1	
	23	Салаты – коктейли. Технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.	Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма учебного занятия Самостоятельная работа	1	У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35		1	
	24	Самостоятельная работа №5 Выполнение технологических карт по приготовлению салатов-коктейлей.	Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма учебного занятия Самостоятельная работа	1	У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35		1	
	25,26 27,28	Лабораторное занятие 2 Приготовление и отпуск салатов их свежих продуктов. Определение	Тип учебного занятия: применения знаний,	4	У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35		1	+

		качества готовых блюд. Проведение бракеража	умений. Практический с элементами самостоятельной работы.		П1			
29,30 31,32		Лабораторное занятие 3 Приготовление и отпуск салатов из вареных продуктов. Определение качества готовых блюд. Проведение бракеража	Тип учебного занятия: применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	4	У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35 П1		1	+
33		Винегрет овощной Технология приготовления, оформление, требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	1	У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35		1	
34		Самостоятельная работа №6. Составить схему приготовления винегрета овощного.	Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма учебного занятия Самостоятельная работа	1	У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35		1	
35, 36 37, 38		Лабораторное занятие 4 Приготовление и отпуск винегретов Определение качества готовых блюд. Проведение бракеража	Тип учебного занятия: применения знаний, умений.	4	У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35 П1		1	+

			Практический с элементами самостоятельной работы.					
Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых холодных закусок и блюд.								
Тема 1.3 Технология приготовления простых холодных блюд и закусок из овощей	Содержание			10				
	39	Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок из овощей. Требования к качеству, правила хранения	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	1	У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35		1	
	40	Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок из грибов и сыра. Требования к качеству, правила хранения.	Тип учебного занятия: применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	1	У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35		1	
	41	Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок из яиц. Требования к качеству, правила хранения.	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	1	У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35		1	
	42	Самостоятельная работа 7 Составление таблицы:	Тип учебного занятия:	1	У1, У2, У3, У4, У5		1	

		«Требования к качеству и сроки реализации простых холодных сладких напитков	закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма учебного занятия Самостоятельная работа		31, 32, 34, 35			
	43,44 45,46	Лабораторное занятие 5 Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок из овощей, яиц, грибов, сыра. Определение качества готовых блюд. Проведение бракеража	Тип учебного занятия: применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	4	У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35		1	+
Тема 1.4 Приготовление простых холодных закусок и блюд из рыбы.	47	Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из рыбы. Требования к качеству, правила хранения	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	1	У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35		1	
	48	Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из рыбы. Требования к качеству, правила хранения	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая,	1	У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35		1	

			фронтальная					
	49	Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из рыбы. Требования к качеству, правила хранения	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	1	У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35		1	
	50	Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из рыбы. Требования к качеству, правила хранения	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	1	У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35		1	
	51	Самостоятельная работа 8. Составить инструкцию на приготовление блюда «Жареная рыба под маринадом»	Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, Форма учебного занятия Самостоятельная работа	1	У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35		1	
	52	Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из морепродуктов. Требования к качеству, правила хранения	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия:	1	У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35		1	

			занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная					
	53,54 55,56	Лабораторное занятие 6 Приготовление и отпуск блюд и закусок из рыбы. Определение качества готовых блюд. Проведение бракеража	Тип учебного занятия: применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	4	У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35		1	+
Тема 1.5 Приготовление простых холодных закусок и блюд из мяса	57	Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из мяса. Требования к качеству, правила хранения	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа	1	У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35		1	
	58	Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из мяса. Требования к качеству, правила хранения	Форма учебного занятия: групповая, фронтальная Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа	1	У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35		1	
	59	Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из субпродуктов. Требования к качеству, правила хранения	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного	1	У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35		1	

			занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная					
	60	Самостоятельная работа №9 Составить логическую схему на приготовление блюда «Паштет из печени»	Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма учебного занятия Самостоятельная работа	1	У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35		1	
	61,62 63,64	Лабораторное занятие 7 Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок из мяса. Определение качества готовых блюд. Проведение бракеража	Тип учебного занятия: применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	4	У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35 П1		1	+
Тема 1.6 Приготовление простых холодных закусок и блюд из птицы.	65	Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из птицы. Требования к качеству, правила хранения	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	1	У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35		1	
	66	Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и	Тип учебного занятия: изучение и	1	У1, У2, У3, У4, У5		1	

		блюдо из птицы. Требования к качеству, правила хранения	усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная		31, 32, 34, 35			
	67	Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из птицы. Требования к качеству, правила хранения	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	1	У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35		1	
	68	Самостоятельная работа 10 Рассчитать норму сырья для приготовления рулета из филе птицы	Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма учебного занятия Самостоятельная работа	1	У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35		1	
	69,70 71.72	Лабораторное занятие 8 Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок из птицы. Определение качества готовых блюд. Проведение бракеража	Тип учебного занятия: применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной	4	У1, У2, У3, У4, У5 31, 32, 34, 35 П1		1	+

			работы.					
Учебная практика Виды работ Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд. Оценка качества готовой продукции. Проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.								30
Производственная практика Виды работ Приготовление, оформление и отпуск бутербродов и гастрономических продуктов порциями. Приготовление, оформление и отпуск салатов. Оценка качества готовой продукции проведение бракеража. Соблюдение режимов и условий хранения готовой продукции Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд. Оценка качества готовой продукции проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения готовой продукции.								60
Всего								192

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологии кулинарного производства, учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологии кулинарного производства рабочее место преподавателя; рабочие места по количеству обучающихся; комплект учебно-методической документации по темам модуля; комплект учебных заданий для самостоятельной работы по темам модуля.

Технические средства обучения: персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест: рабочее место мастера; рабочие места по количеству обучающихся; тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф); механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод) весоизмерительное оборудование; холодильное оборудование; инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве; столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. - 11-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2017.

Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» <http://www.eda-server.ru>, свободный

2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» <http://www.smakov.ru>, свободный.

3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

4. Информационно-справочные материалы «Русская еда» <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.

5. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» <http://www.meals.ru>, с регистрацией.

3.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебном кабинете Технологии кулинарного производства, учебном кулинарном цехе, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся. Учебная практика организуется в учебном кулинарном цехе. Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным Учреждением по каждому виду практики.

3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требование к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: высшее профессиональное образование или среднее профессиональное по направлению подготовки «Образование и педагогика» или в области, соответствующей преподаваемому модулю, либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительная по направлению деятельности в образовательном учреждении.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.