

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ

2024г.

Рабочая программа дисциплины разработана на основе:

- 1 Профессионального стандарта «Повар» (утверждено приказом министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 №610н регистрационный № 39023).
2. Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего специального образования, утв. Минобрнауки России от 20.04.2015 № 06-830вн).

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

Разработчик:

Штейнмиллер Ольга Анатольевна, мастер производственного обучения.

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 Приготовление супов и соусов

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии «Повар». Цель изучения курса – подготовить рабочих, обладающих основами знаний по профессиональному модулю. Для овладения первой ступени данной профессии. При изучении этого предмета основное внимание обращается на приготовление супов и соусов. Обучающиеся определяют качество сырья, учатся последовательности обработки продуктов, готовят полуфабрикаты разных видов и предназначенных для различной тепловой кулинарной обработки.

1.2. Место профессионального модуля в структуре ОПО:

профессиональный модуль входит в профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь	У. 1	Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении супов и соусов.
	У. 2	Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания.
	У. 3	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при приготовлении супов и соусов.
	У. 4	Осуществлять органолептическую оценку качества сырья; правильно хранить пищевые продукты, предотвращать поступление в пищу некачественных, вредных для здоровья продуктов и товаров; пользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.
Знать	3. 1	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.
	3. 2	Рецептуры и технологии приготовления супов и соусов. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении супов и соусов.
	3. 3	Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении холодных блюд и закусок, и правила ухода за ними. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Объем образовательной нагрузки 252 часа, в том числе:

Всего занятий 72 часа:

Самостоятельная учебная нагрузка 10 часов;

Теоретического обучения 26 часов;

Лабораторные занятия 32 часа;

Практические занятия 4 часа;

Практика 180 часов;

учебная практика 60 часов;

производственная практика 120 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	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 практика часов	Производственная практика, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т. ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
	Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления бульонов, отваров, простых супов.	41	36	20	5	30	
	Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов, простых холодных и горячих соусов.	31	26	16	5	30	
	Учебная практика	60				60	
	Производственная практика, часов	120					120
	Всего:	252	62	36	10	60	120

2.2 Учебная работа

Виды учебной работы	1курс	2курс	Всего часов
	2 семестр	3 семестр	
Объем образовательной нагрузки	252		252
учебная нагрузка обучающегося	72		72
во взаимодействии с преподавателем	62		62
в том числе:			
теоретического обучения	26		26
лабораторные занятия	32		32
практические занятия	4		4
Самостоятельная работа обучающегося	10		10
учебная практика	60		60
производственная практика	120		120

2.3. Содержание обучения по профессиональному модулю: Приготовление супов и соусов

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	№ урока	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Методическая характеристика уроков	Объем часов	№ дидактической единицы	Уровень освоения	Текущий контроль
Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления бульонов и отваров, простых супов				41			
МДК 03.01 Технология приготовления супов и соусов.							
Тема 1.1. Значение супов в питании. Классификация супов. Приготовление бульонов и отваров.	Содержание учебного материала			5		1	
	1	Значение супов в питании человека. Пищевая ценность супов. Классификация супов. Подбор оборудования и инвентаря для приготовления супов.	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	1	У1, У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
	2	Последовательность обработки продуктов для приготовления супов.	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	1	У1, У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
	3	Обработка продуктов для приготовления бульонов. Требование к качеству и условия 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 3.1, 3.2, 3.4		+
	4	Приготовление бульонов и отваров. Подбор сырья, технология приготовления и использование, требование к качеству	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	1	У1, У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
	5	Самостоятельная работа № 1 Подготовить доклад по теме «Значение супов в питании»	Тип учебного занятия: Урок закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-	1		2	

		человека»	поисковый, исследовательский Форма учебного занятия Самостоятельная работа				
Тема 1.2. Приготовление и отпуск заправочных супов.	Содержание учебного материала			20		1	
	6	Щи. Технология приготовления, разновидности, требования к качеству, правила отпуска и 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 3.1, 3.2, 3.4		
	7	Борщи. Технология приготовления, разновидности, требования к качеству, правила отпуска и 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 3.1, 3.2, 3.4		+
	8	Самостоятельная работа № 2 Составить алгоритм приготовления заправочных супов.	Тип учебного занятия: Урок закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма учебного занятия Самостоятельная работа	1	У1, У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4	2	+
	9	Практическая работа № 1 Расчет количества сырья для приготовления заправочных супов.	Тип учебного занятия: закрепление и совершенствование знаний, умений и навыков Методы учебного занятия: практический Форма учебного занятия: индивидуальная	1		2	
	10-11 12-13	Лабораторная работа №1 Приготовление и подача заправочных супов.	Тип учебного занятия: закрепление и совершенствование знаний, умений и навыков Методы учебного занятия: практический Форма учебного занятия: индивидуальная	4	У1, У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4	2	+
	14	Самостоятельная работа № 3 Подготовить сообщение по теме «Национальные супы»	Тип учебного занятия: Урок закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма учебного занятия Самостоятельная работа	1	У1, У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4	2	+

15	Рассольники .Технология приготовления, разновидности, требования к качеству, правила отпуска и 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 3.1, 3.2, 3.4	2		
16	Солянки. Технология приготовления, разновидности, требования к качеству, правила отпуска и 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 3.1, 3.2, 3.4	2		
17	Практическая работа №2 Расчет количества сырья и взаимозаминяемость для приготовления заправочных супов	Тип учебного занятия: закрепление и совершенствование знаний, умений и навыков Методы учебного занятия: практический Форма учебного занятия: индивидуальная	1		2		
18-19 20-21	Лабораторная работа №2 Приготовление и подача заправочных супов.	Тип учебного занятия: закрепление и совершенствование знаний, умений и навыков Методы учебного занятия: практический Форма учебного занятия: индивидуальная	4	У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4	2		+
22	Супы картофельные с овощами Технология приготовления, разновидности, требования к качеству, правила отпуска и 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 3.1, 3.2, 3.4	2		
23	Практическая работа № 3 Работа со сборником рецептов Составить технологические карты заправочных супов .	Тип учебного занятия: закрепление и совершенствование знаний, умений и навыков Методы учебного занятия: практический Форма учебного занятия: индивидуальная	1	У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4	2		+
24	Супы картофельные с крупами. Технология приготовления, разновидности, требования к	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия:	1	У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2,	2		

		качеству, правила отпуска и хранения	объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная		3.4		
	25	Супы картофельные с бобовыми изделиями. Технология приготовления, разновидности, требования к качеству, правила отпуска и 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 3.1, 3.2, 3.4	2	
Тема 1.3. Приготовление и отпуск супов - пюре, разных супов.	26	Содержание учебного материала		16			
		Супы с макаронными изделиями. Технология приготовления, разновидности, требования к качеству, правила отпуска и 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 3.1, 3.2, 3.4	2	
	27	Супы- пюре. Технология приготовления, разновидности, требования к качеству, правила отпуска и хранения Характеристика способов рубки и растирания продуктов для супов пюре	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	1	У1, У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4	2	
	28	Самостоятельная работа № 4 Подготовить презентацию на тему «Особенности приготовления суп-пюре, суп-крем»	Тип учебного занятия: Урок закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма учебного занятия Самостоятельная работа	1	У1, У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4	2	+
	29	Супы молочные, разновидности, технология приготовления, требование к качеству, 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 3.1, 3.2, 3.4	2	
	30	Практическая работа № 4. Работа со сборником рецептов. Составить технологические карты суп с макаронными изделиями и крупами.	Тип учебного занятия: закрепление и совершенствование знаний, умений и навыков Методы учебного занятия: практический Форма учебного занятия: индивидуальная	1		2	
	31-32	Лабораторная работа №3	Тип учебного занятия: закрепление и	4	У1, У2,	2	+

	33-34	Приготовление картофельных супов с овощами, крупами, бобовыми, макаронными изделиями.	совершенствование знаний, умений и навыков Методы учебного занятия: практический Форма учебного занятия: индивидуальная		У3, У4 3.1, 3.2, 3.4		
	35	Холодные супы. Характеристика, разновидности, технология приготовления, требование к качеству, правила отпуска и условия 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 3.1, 3.2, 3.4	2	
	36	Сладкие супы, разновидности, технология приготовления, требование к качеству, 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 3.1, 3.2, 3.4	2	
	37	Самостоятельная работа № 5 Подготовить сообщение по теме «История окрошки»	Тип учебного занятия: Урок закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма учебного занятия Самостоятельная работа	1		2	
	38-39 40-41	Лабораторная работа №4 Приготовление и отпуск суп-пюре и суп картофельный с рыбой.	Тип учебного занятия: закрепление и совершенствование знаний, умений и навыков Методы учебного занятия: практический Форма учебного занятия: индивидуальная	4	У1, У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4	2	+
Учебная практика Виды работ Подготовка сырья к производству. Приготовление и отпуск заправочных, пюреобразных и разных супов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения				30			
Раздел 2 Осуществление технологического процесса приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов,				31			

простых холодных и горячих соусов.							
МДК 03.01 Технология приготовления супов и соусов							
Тема 2.1. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	Содержание			5			
	42	Значение соусов. Пищевая ценность, классификация соусов, подбор сырья, подбор оборудования, инвентаря и посуды для приготовления соусов. Требования к качеству.	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	1	У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4	2	
	43	Приготовление бульонов и пассировок для соусов. Виды бульонов для соусов и их назначение. Виды пассировок и их назначение.	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	1	У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4	2	
	44	Обработка продуктов, подбор оборудования и инвентаря, посуды для приготовления соусов. Требования к качеству.	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	1	У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4	2	
	45	Приготовление бульонов и пассировок для соусов. Виды бульонов для соусов и их назначение.	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	1	У1. У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4	2	
	46	Самостоятельная работа № 6 Составить алгоритм «Технология приготовления Консоме»	Тип учебного занятия: Урок закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма учебного занятия Самостоятельная работа	1		2	
	Содержание			26			
Тема 2.2 Приготовление соусов	47	Соус красный основной. Технология приготовления, его производные, требования к качеству, кулинарное использование, 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 3.1, 3.2, 3.4		

	48	Соус белый основной Технология приготовления, его производные, требования к качеству, кулинарное использование, правила хранения	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	1			
	49	Самостоятельная работа № 7 Подготовиться к лабораторной работе. Выполнить технологические карты	Тип учебного занятия: Урок закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма учебного занятия Самостоятельная работа	1		2	2
	50-51 52-53	Лабораторная работа № 5 Приготовление и отпуск простых горячих соусов. Определение качества готовых соусов	Тип учебного занятия: закрепление и совершенствование знаний, умений и навыков Методы учебного занятия: практический Форма учебного занятия: индивидуальная	4	У1, У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4	2	+
	54	Соус молочный Технология приготовления, производные, требования к качеству, кулинарное использование, 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 3.1, 3.2, 3.4	2	
	55	Соус сметанный Технология приготовления, производные, требования к качеству, кулинарное использование, 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 3.1, 3.2, 3.4	2	
	56	Самостоятельная работа № 8. Составить таблицу: «молочного и сметанного и их производных соусов».	Тип учебного занятия: Урок закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма учебного занятия Самостоятельная работа	1			
	57-58 59-60	Лабораторная работа № 6 Приготовление молочного и сметанного и их производных соусов.	Тип учебного занятия: закрепление и совершенствование знаний, умений и навыков Методы учебного занятия: практический Форма учебного занятия:	4	У1, У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4	2	+

			индивидуальная				
61	Яично – масляные соусы. Масляные смеси. Технология приготовления кулинарное использование.	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	1	У1, У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4	2		
62	Самостоятельная работа № 9 Подготовить сообщение на тему «Значение соусов в питании человека»	Тип учебного занятия: Урок закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма учебного занятия Самостоятельная работа	1		2		
63-64 65-66	Лабораторная работа № 7 Приготовление яично- масляных соусов и масляных смесей.	Тип учебного занятия: закрепление и совершенствование знаний, умений и навыков Методы учебного занятия: практический Форма учебного занятия: индивидуальная	4	У1, У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4	2		+
67	Приготовление заправок, соуса майонеза, маринада овощного. Технология приготовления, производные, требования к качеству, кулинарное использование, правила хранения. Проведение бракеража.	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	1	У1, У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4	2		
68	Самостоятельная работа № 10 Составить сообщение на тему «Заправки. Салатный соусы или дрессинги».	Тип учебного занятия: Урок закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма учебного занятия Самостоятельная работа	1		2		
69-70 71-72	Лабораторная работа № 8 Приготовление заправок, соуса майонеза, маринада овощного.	Тип учебного занятия: закрепление и совершенствование знаний, умений и навыков Методы учебного занятия: практический Форма учебного занятия: индивидуальная	4	У1, У2, У3, У4 3.1, 3.2, 3.4	2		+
Учебная практика Виды работ Подготовка сырья к производству. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов			30				

(бульонов, пассировок). Приготовление соусов на бульонах: красного, белого основного на мясном бульоне, томатного, сметанного, молочного. Приготовление соусов на сливочном масле: польского, сухарного, соусов на растительном масле и уксусе: маринада овощного, заправки для салатов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения				
Производственная практика Виды работ Подготовка сырья к производству. Приготовление простых холодных и горячих соусов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов и условий хранения готовой продукции. Приготовление и отпуск заправочных, пюреобразных и разных супов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения	120			
Всего	252			

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством. (Содержание дидактической единицы закрепляется на лабораторных, практических занятиях)
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач. (Содержание дидактическое единицы закрепляется во время прохождения практики.).

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, Москва, Изд.центр «Академия», 2016г
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. образования. - М. Академия 2016г.

Нормативные документы

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

Профессиональные информационные системы:

1. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.
2. Видеотека по приготовлению супов и соусов.

Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.
5. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <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.