

АДАптиРОВАННАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ

2025 г.

Рассмотрено
на заседании МО ПСОП
Протокол № 9 от 20.05.25 г
Председатель МО ПСОП
_____ Т. А. Танкова

Рабочая программа дисциплины разработана на основе:

1 Профессионального стандарта «Повар» (утверждено приказом Минтруда России от 09.03.2022 № 113н).

2. Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего специального образования, утв. Минобрнауки России от 20.04.2015 № 06-443).

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:

(место работы)

(занимаемая должность)

(подпись)

(инициалы, фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13

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 рецептур 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 62 часа:

Самостоятельна учебная нагрузка 10 часов;

Теоретического обучения 26 часов;

Лабораторные занятия 36 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
У1, У2, У3, У4 3.2, 3.4	Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления бульонов, отваров, простых супов.	54	22	22	10	30	
У1, У2, У3, У4 3.2, 3.4	Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов, простых холодных и горячих соусов.	18	8	10	-	30	
	Учебная практика	60				60	
	Производственная практика, часов	120					120
	Всего:	252	30	32	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	28		28
практические занятия	6		6
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				54			
Тема 1.1. Значение супов в питании. Классификация супов. Приготовление бульонов и отваров.				6			
	Содержание учебного материала			6			
	1	Значение супов в питании человека. Пищевая ценность супов. Классификация 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 3.2, 3.4	2	
	2	Организация рабочего места повара в горячем цеху, суповое отделение. 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 3.2, 3.4	2	
	3	Подбор сырья, технология приготовления и использование бульонов и отваров, 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 3.2, 3.4	2	
	4	Приготовление бульонов и отваров. Обработка продуктов для приготовления бульонов.	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	1	У1, У2, У3, У4 3.2, 3.4	2	
	5	Самостоятельная работа 1 Подготовить материал для написания реферата по теме «Особенности приготовления различных супов»	Тип учебного занятия: Урок закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма учебного занятия Самостоятельная работа	1	У1, У2, У3, У4 3.2, 3.4	2	
	6	Самостоятельная работа 2 Подготовить реферат по теме «Особенности приготовления	Тип учебного занятия: Урок закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-	1	У1, У2, У3, У4 3.2,	2	

		различных супов»	поисковый, исследовательский Форма учебного занятия Самостоятельная работа		3.4		
Тема 1.2. Приготовление и отпуск заправочных супов.	Содержание учебного материала			28			
	7	Классификация заправочных супов. Технология приготовления заправочных супов: борщи, щи.	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	1	У1, У2, У3, У4 3.2, 3.4	2	
	8	Требования к качеству, правила отпуска и хранения заправочных супов: борщи, щи.	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	1	У1, У2, У3, У4 3.2, 3.4	2	
	9	Технология приготовления заправочных супов: солянки, рассольники.	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	1	У1, У2, У3, У4 3.2, 3.4	2	
	10	Требования к качеству, правила отпуска и хранения заправочных супов: солянки, рассольники.	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	1	У1, У2, У3, У4 3.2, 3.4	2	
	11-12	Практическое занятие 1 Работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий. Расчет технологических карт.	Тип учебного занятия: закрепление и совершенствование знаний, умений и навыков Методы учебного занятия: практический Форма учебного занятия: индивидуальная	2	У1, У2, У3, У4 3.2, 3.4	2	+
	13	Самостоятельная работа 3 Подготовить материал для написания сообщения 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 3.2, 3.4	2	
	14	Самостоятельная работа 4 Подготовить сообщение по теме	Тип учебного занятия: Урок закрепления материала	1	У1, У2, У3, У4	2	

		«Национальные супы»	Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма учебного занятия: Самостоятельная работа		3.2, 3.4		
15-16		Практическое занятие 2 Работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий. Расчет технологических карт.	Тип учебного занятия: закрепление и совершенствование знаний, умений и навыков Методы учебного занятия: практический Форма учебного занятия: индивидуальная	2	У1, У2, У3, У4 3.2, 3.4	2	+
17-18 19-20		Лабораторное занятие 1 Приготовление и подача, бракераж заправочных супов. Проведение бракеража, сроки хранения и требования к качеству.	Тип учебного занятия: закрепление и совершенствование знаний, умений и навыков Методы учебного занятия: практический Форма учебного занятия: индивидуальная	4	У1, У2, У3, У4 3.2, 3.4	2	+
21		Самостоятельная работа 5 Подготовиться к лабораторной работе. Выполнить расчет технологических карт.	Тип учебного занятия: Урок закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма учебного занятия: Самостоятельная работа	1	У1, У2, У3, У4 3.2, 3.4	2	
22		Самостоятельная работа 6 Подготовиться к лабораторной работе. Выполнить расчет технологических карт.	Тип учебного занятия: Урок закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма учебного занятия: Самостоятельная работа	1	У1, У2, У3, У4 3.2, 3.4	2	
23		Технология приготовления заправочных супов: супы картофельные с овощами. Технология приготовления, разновидности, требования к качеству, правила отпуски 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 3.2, 3.4	2	
24		Технология приготовления заправочных супов: супы картофельные с макаронными изделиями. Технология приготовления, разновидности, требования к качеству, правила	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	1	У1, У2, У3, У4 3.2, 3.4	2	

		отпуска и хранения					
	25-26 27-28	Лабораторное занятие 2 Приготовление и подача заправочных супов: супы картофельные с овощами, макаронными изделиями. Проведение бракеража, сроки хранения и требования к качеству.	Тип учебного занятия: закрепление и совершенствование знаний, умений и навыков Методы учебного занятия: практический Форма учебного занятия: индивидуальная	4	У1, У2, У3, У4 3.2, 3.4	2	+
	29	Технология приготовления заправочных супов: супы картофельные с крупяными 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 3.2, 3.4	2	
	30	Технология приготовления заправочных супов: 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 3.2, 3.4	2	
	31-32 33-34	Лабораторное занятие 3 Приготовление и подача заправочных супов: супы картофельные с овощами, макаронными изделиями. Проведение бракеража, сроки хранения и требования к качеству.	Тип учебного занятия: закрепление и совершенствование знаний, умений и навыков Методы учебного занятия: практический Форма учебного занятия: индивидуальная	4	У1, У2, У3, У4 3.2, 3.4	2	+
Тема 1.3.		Содержание учебного материала		20			
Приготовление и отпуск супов - пюре, разных супов. Требования к качеству и сроки хранения	35	Технология приготовления супов-пюре: овощные. 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 3.2, 3.4	2	
	36	Технология приготовления супов-пюре: с курицей, с мясом. 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 3.2, 3.4	2	
	37-38	Практическое занятие 3	Тип учебного занятия: закрепление и	2	У1, У2,	2	+

	Решение ситуационных задач. Расчет нормы выхода, процентов отходов.	совершенствование знаний, умений и навыков Методы учебного занятия: практический Форма учебного занятия: индивидуальная		У3, У4 3.2, 3.4		
39-40 41-42	Лабораторное занятие 4 Приготовление и отпуск, бракераж супов-пюре. Проведение бракеража, сроки хранения и требования к качеству.	Тип учебного занятия: закрепление и совершенствование знаний, умений и навыков Методы учебного занятия: практический Форма учебного занятия: индивидуальная	4	У1, У2, У3, У4 3.2, 3.4	2	+
43	Технология приготовления: супов молочных, 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 3.2, 3.4	2	
44	Технология приготовления: супов молочных, 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 3.2, 3.4	2	
45	Самостоятельная работа 7 Подготовиться к лабораторной работе. Выполнить расчет технологических карт.	Тип учебного занятия: Урок закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма учебного занятия Самостоятельная работа	1	У1, У2, У3, У4 3.2, 3.4	2	
46	Самостоятельная работа 8 Подготовиться к лабораторной работе. Выполнить расчет технологических карт.	Тип учебного занятия: Урок закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма учебного занятия Самостоятельная работа	1	У1, У2, У3, У4 3.2, 3.4	2	
47-48 49-50	Лабораторное занятие 5 Приготовление картофельных супов с овощами, крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Проведение бракеража, сроки хранения и требования к	Тип учебного занятия: закрепление и совершенствование знаний, умений и навыков Методы учебного занятия: практический Форма учебного занятия:	4	У1, У2, У3, У4 3.2, 3.4	2	+

		качеству.	индивидуальная				
	51	Технология приготовления холодных супов. 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 3.2, 3.4	2	
	52	Технология приготовления сладких супов. 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 3.2, 3.4	2	
	53	Самостоятельная работа 9 Подготовить материал для сообщения по теме «История происхождения супов»	Тип учебного занятия: Урок закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма учебного занятия Самостоятельная работа	1	У1, У2, У3, У4 3.2, 3.4	2	
	54	Самостоятельная работа 10 Подготовить сообщение по теме «История происхождения супов»	Тип учебного занятия: Урок закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма учебного занятия Самостоятельная работа	1	У1, У2, У3, У4 3.2, 3.4	2	
Учебная практика				30			
Виды работ Организация рабочего места повара в горячем цеху. 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							
Раздел 2 Осуществление технологического процесса приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов, простых холодных и горячих соусов.				18			
Тема 2.1.		Содержание		2			
Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов		55	Значение соусов. Пищевая ценность, классификация соусов, Виды мучных пассеровок для соусов. подбор сырья.	1	У1, У2, У3, У4 3.2, 3.4	2	
		56	Организация рабочего места повара в соусном отделении,	1	У1, У2, У3, У4	2	

		подбор оборудования, инвентаря и посуды для приготовления соусов. Требования к качеству.	Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная		3.2, 3.4		
Тема 2.2 Приготовление соусов, их производных. Сроки хранения, требования к качеству.	Содержание			16			
	57	Технология приготовления соуса красный основной, 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 3.2, 3.4		
	58	Технология приготовления производных соуса красного основного, 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 3.2, 3.4		
	59-60	Практическое занятие 4 Работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий. Расчет технологических карт.	Тип учебного занятия: закрепление и совершенствование знаний, умений и навыков Методы учебного занятия: практический Форма учебного занятия: индивидуальная	2	У1. У2, У3, У4 3.2, 3.4	2	+
	61	Технология приготовления соуса белого основного, 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 3.2, 3.4		
	62	Технология приготовления производных соуса белого основного, 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 3.2, 3.4		
	63-64 65-66	Лабораторное занятие 6 Приготовление и отпуск простых горячих соусов. Определение качества готовых соусов. Проведение бракеража, сроки хранения и требования к качеству.	Тип учебного занятия: закрепление и совершенствование знаний, умений и навыков Методы учебного занятия: практический Форма учебного занятия: индивидуальная	4	У1. У2, У3, У4 3.2, 3.4	2	+

	67	Технология приготовления соуса молочного, 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 3.2, 3.4	2	
	68	Технология приготовления соуса сметанного, 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 3.2, 3.4	2	
	69-70 71-72	Лабораторное занятие 7 Приготовление и отпуск простых горячих соусов. Определение качества готовых соусов. Проведение бракеража, сроки хранения и требования к качеству.	Тип учебного занятия: закрепление и совершенствование знаний, умений и навыков Методы учебного занятия: практический Форма учебного занятия: индивидуальная	4	У1, У2, У3, У4 3.2, 3.4	2	+
Учебная практика				30			
Виды работ Подготовка сырья к производству. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов (бульонов, пассеровок). Приготовление соусов на бульонах: красного, белого основного на мясном бульоне, томатного, сметанного, молочного, их производные. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения							
Производственная практика				120			
Виды работ Подготовка сырья к производству. Приготовление и отпуск заправочных, пюреобразных и разных супов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Приготовление горячих соусов, их производных. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов и условий хранения готовой продукции. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения							
Всего				252			

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 2021г.

Нормативные документы

1. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой от 02.01.2000 № 29-ФЗ].
2. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [22.11.2000 г. № 883: в ред. от 19.01.2024].

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, лаборатории учебной кухни ресторана, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся. Учебная практика организуется в лаборатории учебной

кухни ресторана. 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.