

Министерство образования и науки Республики Хакасия
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Республики Хакасия
«Саяногорский политехнический техникум»
(ГАПОУ РХ СПТ)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ РХ СПТ
Н.Н. Каркавина
приказ № 81-О от «30» 08 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Отделение подготовки квалифицированных рабочих и служащих
43.01.09 Повар, кондитер

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016г. №1569, зарегистрированного Министерством юстиции РФ от 22.12.2016г., регистрационный №44898 с учетом требований профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09. 2015 г., № 610н.

Разработчики:

Феденева Ирина Николаевна – мастер производственного обучения

Богданович Александра Михайловна – мастер производственного обучения

Долгова Диана Юрьевна – мастер производственного обучения

Коваленко Наталья Николаевна - мастер производственного обучения

Абдорина Гульнара Омурбаевна – мастер производственного обучения

Щербакова Виктория Афанасьевна –преподаватель спецдисциплин

<p style="text-align: center;">РАССМОТРЕНО на заседании предметно-цикловой комиссии экономических дисциплин, торговли и общественного питания Протокол № 1 от «__» _____ 2023 г. Председатель ПЦК Феденева И.Н. _____</p>	<p style="text-align: center;">СОГЛАСОВАНО Заместитель директора по УР Свистунова Е.А. _____ «__» _____ 2023г.</p>
--	---

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 **Повар, кондитер.**

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК.02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<i>Практический опыт</i>	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями.</p>
<i>Умения</i>	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
<i>Знания</i>	<p>Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;</p> <p>ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час				Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Консультации
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						
			Обучение по МДК, час.		Практики				
			всего, часов	в т.ч.	Учебная, час	Производственная, час			
лабораторные работы и практические занятия, часов									
ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10	МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	42	42	20	-	-	-	-	2
ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,10	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	248	244	115	-	-	4	12	2
ПК 2.1-2.8	Учебная и производственная практика	648	648		288	360	-		
ПК 2.1-2.8	Квалификационный экзамен	6	6					6	
	Всего:	944	940	135	288	360	4	18	4

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Тип урока
1	2	3	
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		<u>42</u>	
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		42	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Теоретические занятия	4	
	Практические работы	2	
	1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.	2/2	Урок получения новых знаний
	2. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.	2/4	Работа на уроке
3. Практическая работа 1. Организация рабочего места повара	2/6	Практическая работа	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	Теоретические занятия	6	
	Практические работы	6	
	4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов.	2/8	Урок получения новых знаний
	5. Практическая работа 2. Организация рабочего места повара по приготовлению супов.	2/10	Практическая работа
	6. Правила подбора технологического оборудования и производственного инвентаря.	2/12	Работа на уроке
	7. Практическая работа 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, для приготовления различных групп супов.	2/14	Практическая работа
	8. Организация хранения, отпуска супов, бульонов, отваров.	2/16	Работа на уроке
	9. Практическая работа 4. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования.	2/18	Практическая работа
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение	Теоретические занятия	4	
	Практические работы	6	
10. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих	2/20	Урок получения	

<i>работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов</i>	соусов. Виды, назначение технологического оборудования, инвентаря.		новых знаний
	11. Практическая работа 3. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов.	2/22	Практическая работа
	12. Практическая работа 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования для приготовления соусов.	2/24	Практическая работа
	13. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи. Санитарно-гигиенические требования	2/26	Работа на уроке
	14. Практическая работа 3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования.	2/28	Практическая работа
Тема 1.4. <i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</i>	Теоретические занятия	4	
	Практические работы	6	
	15. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.	2/30	Урок получения новых знаний
	16. Практическая работа 3. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд.	2/32	Практическая работа
	17. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест.	2/34	Работа на уроке
	18. Практическая работа 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования для приготовления горячих блюд.	2/36	Практическая работа
	19. Практическая работа 3. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования.	2/38	Практическая работа
Консультация	2/40	Консультация	
Дифференцированный зачет	2/42	ДЗ	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	248		
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	54		
Тема 2.1. <i>Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров</i>	Теоретические занятия	5	
	Практические работы	1	
	1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров.	2/2	Урок получения новых знаний
	2. Приготовление бульонов и отваров. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов	2/4	Работа на уроке
	3. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Практическая работа. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания	2/6	Работа на уроке Практическая работа

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	Теоретические занятия	10	
	Практические, работы	10	
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов	2/8	Урок получения новых знаний
	2. Характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Правила и режимы варки заправочных супов.	2/10	Урок получения новых знаний
	3. Особенности приготовления щей, борщей	2/12	Работа на уроке
	4. Особенности приготовления рассольников, солянок	2/14	Работа на уроке
	5. Особенности приготовления супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями	2/16	Работа на уроке
	6. Практическая работа. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления.	2/18	Практическая работа
	7. Практическая работа. Составление технологических карт по приготовлению заправочных супов.	2/20	Практическая работа
	8. Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов	2/22	Лабораторная работа
	9. Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов	2/24	Лабораторная работа
10. Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов	2/26	Лабораторная работа	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	Теоретические занятия	6	
	Практические, работы	10	
	1. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, особенности приготовления, требования к качеству и хранению	2/28	Урок получения новых знаний
	2. Практическая работа. Составление технологических карт по приготовлению супов-пюре.	2/30	Практическая работа
	3. Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре	2/32	Лабораторная работа
	4. Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре	2/34	Лабораторная работа
	5. Молочные и сладкие супы: ассортимент, особенности приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2/36	Работа на уроке
	6. Диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2/38	Работа на уроке
	7. Практическая работа. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления.	2/40	Практическая работа
8. Практическая работа. Методы сервировки и подачи. Выбор посуды,	2/42	Практическая	

	упаковка для отпуска, способы подачи.		работа
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	Теоретические занятия	6	
	Практические, лабораторные работы	6	
	1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2/44	Работа на уроке
	2. Практическая работа. Составление технологических карт	2/46	Практическая работа
	3. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2/48	Работа на уроке
	4. Практическая работа. Подготовка презентации «Супы региональной кухни»	2/50	Практическая работа
	5. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления.	2/52	Работа на уроке
6. Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	2/54	Лабораторная работа	
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента		<u>32</u>	
Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	Теоретические занятия	4	
	Практические, лабораторные работы	4	
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.	2/56	Урок получения новых знаний
	2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения	2/58	Работа на уроке
	3. Практическая работа. Расчет количества сырья для приготовления горячих соусов.	2/60	Практическая работа
4. Практическая работа. Составление технологических схем	2/62	Практическая работа	
Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	Теоретические занятия	6	
	Практические, лабораторные работы	10	
	1. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов для соусов	2/64	Урок получения новых знаний
	2. Практическая работа. Составление схемы «Приготовление соусов на муке различной консистенции»	2/66	Практическая работа
	3. Приготовление, требования к качеству и хранению соусов красного и белого основного и их производных.	2/68	Работа на уроке
	4. Практическая работа. Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции	2/70	Практическая работа
5. Приготовление, требования к качеству, хранению соусов грибного,	2/72	Работа на уроке	

	молочного, сметанного и их производных, соусов на основе концентратов промышленного производства		
	6. Практическая работа. Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции	2/74	Практическая работа
	Практическая работа. Техника порционирования, варианты оформления тарелок горячими соусами для подачи.	2/76	Практическая работа
	7. Лабораторная работа. Приемы оформления тарелки соусами	2/78	Лабораторная работа
Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	Теоретические занятия	4	
	Практические, лабораторные работы	-	
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках	2/80	Урок получения новых знаний
	2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов	2/82	Работа на уроке
Тема 3.5. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	Теоретические занятия	4	
	Практические, лабораторные работы	-	
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	2/84	Урок получения новых знаний
	2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования соусов	2/86	Работа на уроке
Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента		<u>42</u>	
Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Теоретические занятия	10	
	Практические, лабораторные работы	12	
	1. Классификация, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов.	2/88	Урок получения новых знаний
	2. Правила выбора основных продуктов	2/90	Работа на уроке
	3. Практическая работа. Составление схемы «Ассортимент горячих блюд и гарниров из овощей и грибов»	2/92	Практическая работа
	4. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов	2/94	Работа на уроке
	5. Практическая работа. Расчет количества сырья для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов	2/96	Практическая работа
	6. Методы приготовления различных типов овощей для разных типов питания	2/98	Работа на уроке
7. Практическая работа. Решение ситуационных задач	2/100	Практическая работа	

	8. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.	2/102	Работа на уроке
	9. Практическая работа. Правила подбора соусов	2/104	Практическая работа
	10. Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей и грибов	2/106	Лабораторная работа
	11. Лабораторная работа. Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей и грибов	2/108	Лабораторная работа
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	Теоретические занятия	8	
	Практические, лабораторные работы	12	
	1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.	2/110	Урок получения новых знаний
	2. Практическая работа. Расчет количества сырья для приготовления гарниров из овощей и грибов	2/112	Практическая работа
	3. Правила варки каш. Приготовление изделий из каш. Подбор соусов	2/114	
	4. Практическая работа. Расчет количества сырья для приготовления изделий из каш	2/116	Практическая работа
	5. Приготовление блюд и гарниров из бобовых, требования к качеству, условию хранения.	2/118	Работа на уроке
	6. Практическая работа. Расчет количества сырья для приготовления блюд и гарниров из бобовых	2/120	Практическая работа
	7. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Подбор соусов	2/122	Работа на уроке
	8. Практическая работа. Расчет количества сырья для приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий	2/124	Практическая работа
	9. Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп и бобовых	2/126	Лабораторная работа
10. Лабораторная работа. Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из макаронных изделий	2/128	Лабораторная работа	
Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		<u>26</u>	
Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	Теоретические занятия	6	
	Практические, лабораторные работы	2	
	1. Ассортимент, значение в питании блюд из яиц, творога, сыра. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра	2/130	Урок получения новых знаний
	2. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов. Правила оформления и отпуска	2/132	Работа на уроке
	3. Приготовление горячих блюд из творога, сыра. Правила оформления и отпуска	2/134	Работа на уроке

	4. Практическая работа. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра	2/136	Практическая работа
Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	Теоретические занятия	8	
	Практические, лабораторные работы	10	
	1. Ассортимент, значение в питании блюд из муки. Правила выбора основных продуктов	2/138	Урок получения новых знаний
	2. Методы приготовления блюд из муки. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки	2/140	Работа на уроке
	3. Практическая работа. Решение ситуационных задач	2/142	Практическая работа
	4. Приготовление горячих блюд из муки	2/144	Работа на уроке
	5. Практическая работа. Расчет количества продуктов для приготовления блюд из муки	2/146	Практическая работа
	6. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления.	2/148	Работа на уроке
	7. Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц	2/150	Лабораторная работа
	8. Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из творога	2/152	Лабораторная работа
9. Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки	2/154	Лабораторная работа	
Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		<u>30</u>	
Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Теоретические занятия	2	
	Практические, лабораторные работы	2	
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	2/156	Урок получения новых знаний
	2. Практическая работа. Решение ситуационных задач	2/158	Практическая работа
Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Теоретические занятия	14	
	Практические, лабораторные работы	12	
	1. Методы приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	2/160	Урок получения новых знаний
	2. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	2/162	Работа на уроке
	3. Практическая работа. Расчет количества продуктов для приготовления блюд из рыбы	2/164	Практическая работа
	4. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой	2/166	Работа на уроке

	гамме, форме		
	5. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	2/168	Работа на уроке
	6. Правила оформления и отпуска, хранение горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	2/170	Работа на уроке
	7. Практическая работа. Решение ситуационных задач	2/172	Практическая работа
	8. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.	2/174	Работа на уроке
	9. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.	2/176	Работа на уроке
	10. Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы	2/178	Лабораторная работа
	11. Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы	2/180	Лабораторная работа
	12. Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	2/182	Лабораторная работа
	13. Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	2/184	Лабораторная работа
Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента		<u>46</u>	
Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Теоретические занятия	2	
	Практические, лабораторные работы	2	
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	2/186	Урок получения новых знаний
	2. Практическая работа. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов	2/188	Практическая работа
Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	Теоретические занятия	12	
	Практические, лабораторные работы	14	
	1. Методы приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания	2/190	Урок получения новых знаний
	2. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов.	2/192	Работа на уроке
	3. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов.	2/194	Работа на уроке
	4. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов.	2/196	Работа на уроке
	5. Практическая работа. Расчет количества продуктов для приготовления блюд из мяса, мясных продуктов	2/198	Практическая работа

	6. Практическая работа. Расчет количества продуктов для приготовления блюд из мяса, мясных продуктов	2/200	Практическая работа
	7. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мясных продуктов	2/202	Работа на уроке
	8. Практическая работа. Решение ситуационных задач	2/204	Практическая работа
	9. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов	2/206	Работа на уроке
	10. Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса	2/208	Лабораторная работа
	11. Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса	2/210	Лабораторная работа
	12. Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса	2/212	Лабораторная работа
	13. Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса	2/214	Лабораторная работа
Тема 7.3. <i>Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика</i>	Теоретические занятия	8	
	Практические, лабораторные работы	6	
	1. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила выбора соуса.	2/216	Урок получения новых знаний
	2. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика.	2/218	Работа на уроке
	3. Практическая работа. Расчет количества продуктов для приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика	2/220	Практическая работа
	4. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	2/222	Работа на уроке
	5. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика.	2/224	Работа на уроке
	6. Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из птицы	2/226	Лабораторная работа
7. Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из птицы	2/228	Лабораторная работа	
8. Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из птицы	2/230	Лабораторная работа	
	Консультации	2/232	Консультации
	Самостоятельная учебная работа. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	2/234	Самостоятельная учебная работа
	Самостоятельная учебная работа. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	2/236	Самостоятельная учебная работа
	Экзамен	2/238	Экзамен

	<i>Экзамен</i>	<i>2/240</i>	<i>Экзамен</i>
	<i>Экзамен</i>	<i>2/242</i>	<i>Экзамен</i>
	<i>Экзамен</i>	<i>2/244</i>	<i>Экзамен</i>
	<i>Экзамен</i>	<i>2/246</i>	<i>Экзамен</i>
	<i>Экзамен</i>	<i>2/248</i>	<i>Экзамен</i>
Учебная практика по ПМ.02 Виды работ: <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, 		288	

<p>полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
<p>Производственная практика по ПМ. 02</p> <p>Виды работ :</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих</p>	<p>360</p>	

<p>блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>		
Квалификационный экзамен	6	
Всего	944	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое оснащение

Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет: «Технология кулинарного и кондитерского производства»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект посуды, инструментов, приспособлений;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, схемы, презентации по технологии приготовления блюд, натуральные образцы продуктов, муляжи, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

- оснащение оборудованием: доска учебная, рабочее место преподавателя, стол, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др;

- технические средства: компьютеры, средствами аудиовизуализации, мультимедийный проектор;

Лаборатория: «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Оснащение лаборатории:

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Рабочее место преподавателя.

Рабочее место повара, для каждого обучающегося;

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка или процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная;
Ручной инструмент (ножи поварской тройки, желобковые ножи, ножи для фигурной нарезки овощей).

Кухня организации питания:

Оснащение баз практик:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;

Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);
Кофемолка;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)

Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфрокрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

3.2. Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело».

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

3.3. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Печатные издания:

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. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 №39023).

3. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для начального проф. образования. – М.: Академия, 2005.

4. Кулинария: Учебное пособие / И.Г.Мальчикова, Е.О Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. – М.: Альфа-М; ИНФРА-М, 2006.

5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко. – К., ООО «Издательство Фрий», М.: ИКТЦ «Лада», 2011. – 680 с.: ил.

6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования

З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

7. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс»

8. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятия общественного питания: Учеб. Для начального профессионального образования. – 2-е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Академия, 2000.2013 – 373 с.

Электронные издания:

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

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

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» №4»].

Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

3.4. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места, профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Данная программа может быть использована при реализации программ профессионального обучения, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров по профессии повар, кондитер.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом

(или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.02. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkillsRussia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности

которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.