

Парабельский филиал
Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Томский политехнический техникум»
(ПФ ОГБПОУ «ТПТ»)

СОГЛАСОВАНО

Отдел образования Администрации
Парабельского района
Руководитель Отдела образования

 О.Н. Арстова

М.п. предприятия

« 16 » 09 20 24 г.



**АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ГОРЯЧИХ, ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

для профессии

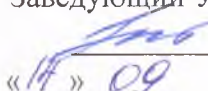
ОК 16675 «Повар», 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»

Адаптированная программа профессионального модуля ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ. ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ, ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА разработана в соответствии:

- профессиональным стандартом «Повар», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н.;
- квалификационной характеристикой по квалификации 16675 «Повар»;
- квалификационной характеристикой по квалификации 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов»;
- письмом Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 "О направлении Методических рекомендаций"(вместе с "Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования", утв. Минобрнауки России 20.04.2015 N 06-830вн);
- требованиями к организации образовательной деятельности лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональной образовательной организации;
- письмом от 11 февраля 2019 г. N 05-108 «О Профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости»;

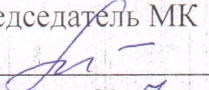
Программа разработана с учетом особенностей психофизического развития лиц с легкой умственной отсталостью.

Программа составлена с учетом рекомендаций психолого-медико-педагогического консилиума.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий УЧ ПФ «ТПТ»
 Т.В. Ершова
«14» 09 2024 г.

Разработчик:  О.В. Колчанова, преподаватель

РАССМОТРЕНО
на заседании методической комиссии (МК)

Председатель МК
 Н.Ю. Мариненко
Протокол № 4 от «14» 09 2024 г.

Содержание

	стр.
1. Паспорт адаптированной программы профессионального модуля	4
2. Структура и содержание профессионального модуля	8
3. Условия реализации адаптированной программы профессионального модуля	27
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	32

1. Паспорт программы профессионального модуля

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

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы профессионального обучения профессии 16675 «Повар», 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов», адаптированной для лиц с ограниченными возможностями здоровья в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

ВПД.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

и соответствующих задач профессиональной деятельности:

- Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки;
- Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц;
- Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков;
- Запекание овощных и крупяных изделий;
- Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий;
- Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов;
- Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен сформировать **трудовые функции**:

ТФ.01 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара;

ТФ.02 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

Результаты освоения профессионального модуля определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Трудовое действие повара	ТД 01. Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; ТД 02. Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания; ТД 03. Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; ТД 04. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; ТД 05. Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; ТД 06. Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос; ТД 07. Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка.
Умения повара	У 01. Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов У 02. Использовать посудомоечные машины У 03. Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования У 04. Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и

	<p>кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления</p> <p>У 05. Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>У 06. Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>У 07. Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения</p> <p>У 08. Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им</p> <p>У 09. Производить обработку овощей, фруктов и грибов</p> <p>Нарезать и формовать овощи и грибы</p> <p>У 10. Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>У 11. Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>У 12. Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>У 13. Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты</p> <p>У 14. Готовить бульоны, супы, соусы.</p> <p>У 15. Готовить блюда и гарниры из овощей</p> <p>У 16. Готовить каши и гарниры из круп</p> <p>У 17. Готовить блюда из яиц</p> <p>У 18. Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий</p> <p>У 19. Готовить блюда из бобовых</p> <p>У 20. Готовить блюда из рыбы</p> <p>У 21. Готовить блюда из морепродуктов</p> <p>У 22. Готовить блюда из мяса и мясных продуктов</p> <p>У 23. Готовить блюда из домашней птицы</p> <p>У 24. Готовить мучные блюда</p> <p>У 25. Готовить горячие напитки</p> <p>У 26. Готовить сладкие блюда</p> <p>У 27. Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка</p> <p>У 28. Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос</p> <p>У 29. Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – POS терминалами)</p> <p>У 30. Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия</p>
Знания повара	<p>З 01. Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними</p> <p>З 02. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в</p>

	<p>приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>3 03. Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>3 04. Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>3 05. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p>3 06. Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>3 07. Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов</p> <p>3 08. Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p> <p>3 09. Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>3 10. Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>3 11. Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>3 12. Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p>
--	---

2. Структура и содержание профессионального модуля
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

2.1. Тематический план профессионального модуля

Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика	
		Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Учебная, часов	Производственная, часов
		Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов		
1	2	3	4	5	6
Раздел 1. Приготовление бульонов, супов и соусов	140	62	<i>20</i>	78	-
Раздел 2. Приготовление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов	116	44	<i>14</i>	72	-
Раздел 3. Приготовление простых блюд и гарниров из макаронных изделий, из яиц и творога, простых мучных блюд из теста	156	60	<i>22</i>	96	-
Раздел 4. Приготовление простых блюд из рыбы с костным скелетом	126	48	<i>16</i>	78	-
Раздел 5. Приготовление простых блюд из мяса и мясных продуктов, простых блюд из домашней птицы	152	56	<i>20</i>	96	-
Раздел 6. Приготовление и оформление салатов, бутербродов и гастрономических продуктов	88	28	<i>10</i>	60	-

порциями					
Раздел 7. Приготовление простых напитков и сладких блюд	74	26	<i>10</i>	48	-
Производственная практика, часов (итоговая (концентрированная) практика)	180	-	-	-	180
Всего:	1032	324	<i>112</i>	528	180

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Формируемые ТД, З, У
1	2		3	4
Раздел ПМ 1. Приготовление бульонов, супов и соусов			140	
МДК.02.01. Организация процесса приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			60	
Тема 1.1. Технология приготовления бульонов и отваров	Содержание		4	
	1.	Бульоны и отвары: пищевая ценность, классификация, организация рабочего места, правила выбора основных продуктов и их подготовка, технология приготовления, требования к качеству	4	3.01 – 3.12
Тема 1.2. Технология приготовления простых супов	Содержание		20	
	1.	Супы: назначение, пищевая ценность, классификация, правила выбора основных продуктов, общие правила приготовления	2	3.01 – 3.12
	2.	Борщи: пищевая ценность, ассортимент, рецептуры, технология приготовления, оформление и подача, сервировка, требования к качеству, условия и сроки хранения, бракераж	4	3.01 – 3.12
	3.	Щи: пищевая ценность, ассортимент, рецептуры, технология приготовления, оформление и подача, сервировка, требования к качеству, условия и сроки хранения, бракераж	4	3.01 – 3.12
	4.	Рассольники: пищевая ценность, ассортимент, рецептуры, технология приготовления, оформление и подача, сервировка,	4	3.01 – 3.12

		требования к качеству, условия и сроки хранения, бракераж		
	6.	Супы с картофелем, бобовыми, макаронными изделиями: пищевая ценность, ассортимент, рецептуры, технология приготовления, оформление и подача, сервировка, требования к качеству, условия и сроки хранения, бракераж	4	3.01 – 3.12
	7.	Молочные супы: пищевая ценность, ассортимент, рецептуры, технология приготовления, оформление и подача, сервировка, требования к качеству, условия и сроки хранения, бракераж	2	3.01 – 3.12
	Лабораторная работа		12	
	1.	Приготовление и определение качества заправочных супов	6	ТД.01 – ТД.07 У 01. – У.14, У.27 – У.30
	2.	Приготовление и определение качества заправочных супов	6	ТД.01 – ТД.07 У 01. – У.14, У.27 – У.30
Тема 1.3. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Санитарные нормы и правила	Содержание		2	
	1.	Виды, правила использования, санитарные требования к технологическому оборудованию и производственному инвентарю для приготовления супов.	2	3.11
Тема 1.4. Технология приготовления отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов	Содержание		2	
	1.	Соусы: назначение, пищевая ценность, классификация, организация рабочего места, правила выбора основных продуктов	2	3.01 – 3.12
Тема 1.5. Технология приготовления горячих соусов	Содержание		12	
	1.	Красные соусы и их производные: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск, требования к качеству, условия и сроки хранения	4	3.01 – 3.12
	2.	Белые соусы и их производные: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск, сервировка, требования к качеству, условия и сроки хранения	4	3.01 – 3.12
	3.	Сметанные и молочные соусы: ассортимент, рецептуры, технология	4	3.01 – 3.12

		приготовления, оформление и отпуск, сервировка, требования к качеству, условия и сроки хранения		
	Лабораторная работа		8	
	3.	Приготовление красных соусов и определение их качества	4	ТД.01 – ТД.07 У 01. – У.14, У.27 – У.30
	4.	Приготовление белых соусов и определение их качества	4	ТД.01 – ТД.07 У 01. – У.14, У.27 – У.30
Тема 1.6. Санитарные нормы и правила	Содержание		2	
	1.	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, приготовлению соусов и готовой продукции	2	3.11
Учебная практика Виды работ Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление бульонов, оценка качества. Приготовление борщей: борща с картофелем и капустой, борща с фасолью. Порционирование блюд, оценка качества борщей. Приготовление рассольников: ленинградского, домашнего. Порционирование блюд, оценка качества рассольников. Приготовление супов картофельных с овощами и крупой. Порционирование супов, оценка качества. Приготовление супов с макаронными изделиями и бобовыми. Порционирование супов, оценка качества. Приготовление молочных супов. Порционирование супов, оценка качества. Приготовление сладких и холодных супов. Оформление супов, оценка качества. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление: соуса красного основного и его производных: соуса лукового. Приготовление: соуса белого основного и его производных: соуса томатного. Приготовление: соусов сметанного (на основе соуса белого основного и натурального) и молочного (жидкого, средней густоты и густого). Приготовление соусов без загустителей: заправки для салатов (классической), маринада овощного с томатом, соуса абрикосового.			78	

Раздел ПМ 2 Приготовление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов		116		
МДК.02.01. Организация процесса приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		44		
Тема 2.1. Технология приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных овощей и грибов	Содержание		26	
	1	Блюда и гарниры из традиционных овощей и грибов: назначение, пищевая ценность, классификация, организация рабочего места, правила выбора основных продуктов	2	3.01 – 3.12
	2.	Отварные и припущенные блюда и гарниры из овощей: технология приготовления, оформление и подача, сервировка, требования к качеству, бракераж	4	3.01 – 3.12
	3.	Жареные блюда и гарниры из овощей: технология приготовления, оформление и подача, сервировка, требования к качеству, бракераж	4	3.01 – 3.12
	4.	Запеченные блюда из овощей: рецептуры, технология приготовления, оформление и подача, сервировка, требования к качеству, бракераж	6	3.01 – 3.12
	5.	Тушеные блюда и гарниры из овощей: технология приготовления, оформление и подача, сервировка, требования к качеству, бракераж	6	3.01 – 3.12
	6.	Блюда из грибов: технология приготовления, оформление и подача, сервировка, требования к качеству, бракераж	4	3.01 – 3.12
	Лабораторная работа		14	
	5.	Приготовление тушеных блюд из овощей	6	ТД.01 – ТД.07 У.01 – У.13, У.15, У.27 – У.30
	6.	Приготовление запеченных блюд из овощей	4	ТД.01 – ТД.07

				У.01 – У.13, У.15, У.27 – У.30
	7.	Приготовление жареных блюд из овощей	4	ТД.01 – ТД.07 У.01 – У.13, У.15, У.27 – У.30
Тема 2.2. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря	Содержание		2	
	1.	Виды и правила безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд из овощей и грибов	2	3.01
Тема 2.3. Санитарные правила и нормы	Содержание		2	
	1.	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, приготовлению блюд и готовой продукции	2	3.11
Учебная практика Виды работ Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды Приготовление и порционирование отварных и припущенных блюд и гарниров из овощей: картофель отварной, картофельное пюре, овощи, припущенные в молочном соусе. Приготовление и порционирование жареных блюд и гарниров из овощей и грибов: картофель жареный. Приготовление и порционирование запеченных блюд и гарниров из овощей: запеканка картофельная, рулет. Приготовление и порционирование запеченных блюд и гарниров из овощей: запеканка голубцы овощные. Приготовление и порционирование тушеных блюд и гарниров из овощей: капуста тушеная, рагу из овощей.			72	
Раздел ПМ 3. Приготовление простых блюд и гарниров из макаронных изделий, из яиц и творога, простых мучных блюд из теста			156	
МДК.02.01. Организация процесса приготовления,			60	

процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
Тема 3.1. Каши, простые блюда и гарниры из круп	Содержание		8
	1.	Организация рабочего места. Требования к качеству, подготовка крупы. Способы минимизации отходов	2 3.01 – 3.12
	2.	Блюда из круп: общие правила, рецептуры, технология приготовления, порционирование и отпуск, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения, правила проведения бракеража	2 3.01 – 3.12
	3.	Блюда из каш: рецептуры, технология приготовления, порционирование и отпуск, сервировка, требования к качеству, условия и сроки хранения, правила проведения бракеража	4 3.01 – 3.12
	Практическая работа		2
	1.	Расчет количества крупы, жидкости и соли, необходимого для приготовления каш	2 ТД.01 – ТД.07 У.15
	Лабораторная работа		4
	8.	Приготовление блюд из круп и определение их качества	4 ТД.01 – ТД.07 У.01 – У.13, У.16, У.27 – У.30
Тема 3.2. Простые блюда из бобовых	Содержание		4
	1.	Организация рабочего места, требования к качеству, подготовка бобовых	2 3.01 – 3.12
	2.	Блюда из бобовых: общие правила варки, рецептуры, технология приготовления, порционирование и отпуск, требования к качеству, условия и сроки хранения, правила проведения бракеража	2 3.01 – 3.12
	Лабораторная работа		4
	9.	Приготовление блюд из бобовых и определение их качества.	4 ТД.01 – ТД.07 У.01 – У.13, У.19, У.27 –

				У.30
Тема 3.3. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря	Содержание		1	
	1.	Виды и правила безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря для подготовки сырья и приготовления простых блюд и гарниров из круп, бобовых	1	3.01
Тема 3.4. Санитарные правила и нормы	Содержание		1	
	1.	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, при подготовке сырья и приготовления простых блюд и гарниров из круп, бобовых	1	3.11
Тема 3.5. Простые блюда и гарниры из макаронных изделий	Содержание		6	
	1.	Организация рабочего места, требования к качеству, подготовка макаронных изделий	2	3.01 – 3.12
	2.	Блюда из макаронных изделий: способы варки, рецептуры, технология приготовления, порционирование и отпуск, требования к качеству, условия и сроки хранения, правила проведения бракеража	4	3.01 – 3.12
	Лабораторная работа		4	
	10.	Приготовление и определение качества блюд из макаронных изделий.	4	ТД.01 – ТД.07 У.01 – У.13, У.19, У.27 – У.30
Тема 3.6. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Санитарные нормы и правила	Содержание		2	
	1.	Виды и правила безопасного использования, санитарные требования к технологическому оборудованию и инвентарю для приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий	2	3.01
Тема 3.7. Простые блюда из яиц и творога	Содержание		4	
	1.	Блюда из яиц: рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения, правила проведения бракеража	2	3.01 – 3.12
	2.	Блюда из творога: рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения, правила проведения бракеража	2	3.01 – 3.12

Тема 3.8. Санитарные нормы и правила	Содержание		2	
	1.	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, приготовлению блюд и готовой продукции из яиц и творога	2	3.11
Тема 3.9. Простые мучные блюда из теста с фаршем	Содержание		8	
	1.	Организация рабочего места, требования к качеству, подготовка муки. Фарши: рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения, правила проведения бракеража	2	3.01 – 3.12
	2.	Мучные блюда из теста с фаршем: рецептуры, технология приготовления, порционирование и отпуск, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения, правила проведения бракеража	6	3.01 – 3.12
	Лабораторная работа		8	
	11.	Приготовление мучных блюд из теста и определение их качества.	4	ТД.01 – ТД.07 У.01 – У.13, У.24, У.27 – У.30
	12.	Приготовление мучных блюд из теста и определение их качества.	4	ТД.01 – ТД.07 У.01 – У.13, У.24, У.27 – У.30
Тема 3.10. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря	Содержание		2	
	1.	Виды и правила безопасного использования технологического оборудования и инвентаря для приготовления мучных блюд из теста с фаршем	2	3.01
Учебная практика Виды работ Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Подготовка продуктов и приготовление каш: рассыпчатых, вязких, жидких. Оформление блюд. Подготовка продуктов и приготовление блюд из каш: котлет, биточков, запеканки. Оформление блюд. Подготовка бобовых и приготовление: бобовых с жиром, фасоли в соусе, оформление блюд, требования к качеству. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.			96	

Приготовление и оформление блюд из макаронных изделий: отварных макарон, макарон запечённых с сыром, макаронника. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и оформление блюд из яиц: варка яиц, яичницы - глазуньи с гарниром, омлета натурального. Приготовление и оформление омлетов: натурального, фаршированного, смешанного. Приготовление и оформление отварных, жареных и запеченных блюд из творога: вареников ленивых, сырников, запеканки из творога. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря посуды. Приготовление блинчиков, фаршей, блинчиков фаршированных. Оформление блюд. Приготовление теста пельменей и вареников, фаршей, пельменей, вареников. Оформление блюд. Приготовление теста, фаршей, пирожков жареных. Приготовление теста, фаршей, кулебяк, расстегаев.			
Раздел ПМ 4.		126	
Приготовление простых блюд из рыбы с костным скелетом			
МДК.02.01. Организация процесса приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		48	
Тема 4.1. Технология приготовления блюд из рыбы	Содержание		30
	1.	Отварные блюда из рыбы: рецептуры, организация рабочего места, технология приготовления, порционирование и отпуск, требования к качеству, условия и сроки хранения	4
	2.	Припущенные блюда из рыбы: рецептуры, организация рабочего места, технология приготовления, порционирование и отпуск, требования к качеству, условия и сроки хранения	4
	3.	Жареные блюда из рыбы: рецептуры, организация рабочего места,	6
			3.01 – 3.12
			3.01 – 3.12

		технология приготовления, порционирование и отпуск, требования к качеству, условия и сроки хранения		
	4.	Запеченные блюда из рыбы: рецептуры, организация рабочего места, технология приготовления, порционирование и отпуск, требования к качеству, условия и сроки хранения	6	3.01 – 3.12
	5.	Тушеные блюда из рыбы: рецептуры, организация рабочего места, технология приготовления, порционирование и отпуск, требования к качеству, условия и сроки хранения	4	3.01 – 3.12
	6.	Блюда из рыбной котлетной массы: рецептуры, организация рабочего места, технология приготовления, порционирование и отпуск, требования к качеству, условия и сроки хранения	6	3.01 – 3.12
	Лабораторная работа		16	
	13.	Приготовление запеченных рыбных блюд и определение их качества	6	ТД.01 – ТД.07 У.01 – У.13, У.20, У.21, У.27 – У.30
	14.	Приготовление тушеных рыбных блюд и определение их качества	4	ТД.01 – ТД.07 У.01 – У.13, У.20, У.21, У.27 – У.30
	15.	Приготовление рыбных блюд из котлетной массы и определение их качества	6	ТД.01 – ТД.07 У.01 – У.13, У.20, У.21, У.27 – У.30
Тема 4.2. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Санитарные нормы и правила	Содержание		2	
	1.	Виды и правила безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря, санитарные требования к оборудованию, инвентарю, приготовлению блюд из рыбы	2	3.01
Учебная практика Виды работ Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и порционирование отварных и припущенных блюд из рыбы с костным скелетом. Приготовление и порционирование жаренных и запеченных блюд из рыбы с костным скелетом.			78	

Приготовление и порционирование блюд из рыбной котлетной массы.			
Раздел ПМ 5 Приготовление простых блюд из мяса и мясных продуктов, простых блюд из домашней птицы		152	
МДК.02.01. Организация процесса приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		56	
Тема 5.1. Технология приготовления блюд из мяса и мясных продуктов	Содержание		30
	1.	Блюда из отварного мяса: рецептуры, организация рабочего места, технология приготовления, порционирование и подача, требования к качеству, правила хранения, правила проведения бракеража	4 3.01 – 3.12
	2.	Блюда из жареного мяса: рецептуры, организация рабочего места, технология приготовления, порционирование и подача, требования к качеству, правила хранения, правила проведения бракеража	6 3.01 – 3.12
	3.	Блюда из тушеного мяса: рецептуры, организация рабочего места, технология приготовления, порционирование и подача, требования к качеству, правила хранения, правила проведения бракеража	6 3.01 – 3.12
	4.	Запеченные блюда из мяса: рецептуры, организация рабочего места, технология приготовления, порционирование и подача, требования к качеству, правила хранения, правила проведения бракеража	4 3.01 – 3.12
	5.	Блюда из рубленой и котлетной масс: рецептуры, организация рабочего места, технология приготовления, порционирование и подача, требования к качеству, правила	6 3.01 – 3.12

		хранения, правила проведения бракеража		
	6.	Блюда из мясных продуктов: рецептуры, организация рабочего места, технология приготовления, порционирование и подача, требования к качеству, правила хранения, правила проведения бракеража	4	3.01 – 3.12
	Лабораторная работа		16	
	16.	Приготовление блюд из жареного мяса и определение их качества.	4	ТД.01 – ТД.07 У.01 – У.13, У.20 – У.23, У.27 – У.30
	17.	Приготовление блюд из тушеного мяса и определение их качества.	6	ТД.01 – ТД.07 У.01 – У.13, У.20 – У.23, У.27 – У.30
	18.	Приготовление блюд из котлетной массы и определение их качества.	6	ТД.01 – ТД.07 У.01 – У.13, У.20 – У.23, У.27 – У.30
Тема 5.1. Технология приготовления и оформления простых блюд из домашней птицы	Содержание		6	
	1.	Блюда из отварной и тушеной птицы: рецептуры, организация рабочего места, технология приготовления, порционирование и подача, требования к качеству, правила хранения, правила проведения бракеража	2	3.01 – 3.12
	2.	Блюда из жареной птицы: рецептуры, организация рабочего места, технология приготовления, порционирование и подача, требования к качеству, правила хранения, правила проведения бракеража	4	3.01 – 3.12
	Лабораторная работа		4	
	19.	Приготовление и определение качества блюд из жаренной птицы.	4	ТД.01 – ТД.07 У.01 – У.13, У.20 – У.23, У.27 – У.30
Учебная практика Виды работ Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды			96	

Приготовление блюд из жареного мяса Приготовление блюд из тушеного мяса Приготовление запеченных блюд из мяса Приготовление блюд из рубленой и котлетной масс Приготовление блюд из мясных продуктов Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды Приготовление блюд из отварной и тушеной птицы Приготовление блюд из жареной птицы			
Раздел ПМ 6. Приготовление и оформление салатов, бутербродов и гастрономических продуктов порциями		88	
МДК.02.01. Организация процесса приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		28	
Тема 6.1. Технология приготовления бутербродов и гастрономических продуктов	Содержание		6
	1.	Пищевая ценность, классификация, требования к качеству гастрономических продуктов. Организация рабочего места, подготовка гастрономических продуктов	2
	2.	Классификация, рецептуры, технология приготовления, порционирование и отпуск, требования к качеству, условия и сроки хранения бутербродов	4
	Лабораторная работа		4
	20.	Приготовление бутербродов и определение их качества	4
Тема 6.2. Технология	Содержание		8
			ТД.01 – ТД.07 У.01 – У.13, У.27 – У.30

приготовления и оформления салатов	1.	Пищевая ценность, ассортимент, правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов, организация рабочего места при приготовлении салатов	2	3.01 – 3.12
	2.	Рецептуры, технология приготовления, порционирование и отпуск, требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	6	3.01 – 3.12
	Лабораторная работа		6	
	21.	Приготовление салатов и определение их качества	6	ТД.01 – ТД.07 У.01 – У.13, У.27 – У.30
Тема 6.3. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Санитарные нормы и правила	Содержание		4	
	1.	Виды и правила безопасного использования технологического оборудования и инвентаря для приготовления бутербродов и салатов.	2	3.01
	2.	Санитарные требования к приготовлению бутербродов и салатов	2	3.11
Учебная практика Виды работ Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря и посуды. Подготовка продуктов, приготовление, оформление бутербродов и гастрономии. Инструктаж по технике безопасности и организация рабочего места, подготовка посуды и производственного инвентаря. Приготовление салатов.			60	
Раздел ПМ 7. Приготовление простых напитков и сладких блюд			74	
МДК.02.01. Организация процесса приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			26	
Тема 7.1. Простые	Содержание		16	

напитки	1.	Чай, кофе, какао: рецептуры, организация рабочего места, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	3.01 – 3.12
	2.	Компоты: рецептуры, технология приготовления, отпуск, требования к качеству, условия и сроки хранения, бракераж	2	3.01 – 3.12
	3.	Кисели: классификация, рецептуры, технология приготовления, отпуск, требования к качеству, условия и сроки хранения, бракераж	4	3.01 – 3.12
	4.	Желе: рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск, сервировка, требования к качеству, условия и сроки хранения	4	3.01 – 3.12
	5.	Муссы и самбук: рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск, сервировка, требования к качеству, условия и сроки хранения, бракераж	4	3.01 – 3.12
	Лабораторная работа		10	
	22.	Приготовление холодных сладких блюд и оценка их качества.	4	ТД.01 – ТД.07 У.01 – У.13, У.25 – У.26, У.27 – У.30
	23.	Приготовление горячих сладких блюд и оценка их качества.	6	ТД.01 – ТД.07 У.01 – У.13, У.25 – У.26, У.27 – У.30
Учебная практика Виды работ Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды Приготовление простых горячих и холодных напитков Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление компотов.			48	
Производственная практика Виды работ Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Подготовка основных продуктов, приготовление бульонов и отваров. Приготовление и порционирование борщей.			180	

<p>Приготовление и порционирование щей.</p> <p>Приготовление и порционирование рассольников.</p> <p>Приготовление и оформление супов картофельных, с крупами, бобовыми и макаронными изделиями.</p> <p>Приготовление соуса красного и его производных.</p> <p>Приготовление соуса белого и его производных.</p> <p>Приготовление соусов сметанного и молочного.</p> <p>Приготовление соусов без загустителя.</p> <p>Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды</p> <p>Приготовление отварных и припущенных блюд и гарниров из овощей</p> <p>Приготовление жареных блюд и гарниров из овощей</p> <p>Приготовление тушеных блюд и гарниров из овощей</p> <p>Приготовление запеченных блюд из овощей</p> <p>Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.</p> <p>Приготовление, порционирование каш и блюд из них.</p> <p>Приготовление, порционирование блюд из бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Приготовление и порционирование блюд из яиц.</p> <p>Приготовление и порционирование блюд из творога.</p> <p>Приготовление и порционирование мучных изделий из пресного теста с фаршами.</p> <p>Приготовление и порционирование мучных изделий из блинчатого теста с фаршами.</p> <p>Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.</p> <p>Обработка рыбы с костным скелетом.</p> <p>Приготовление и порционирование отварных и припущенных блюд из рыбы с костным скелетом.</p> <p>Приготовление и порционирование жаренных и запеченных блюд из рыбы с костным скелетом.</p> <p>Приготовление и порционирование блюд из рыбной котлетной массы.</p> <p>Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды</p> <p>Приготовление блюд из жареного мяса</p> <p>Приготовление блюд из тушеного мяса</p> <p>Приготовление запеченных блюд из мяса</p> <p>Приготовление блюд из рубленой и котлетной масс</p> <p>Приготовление блюд из отварной птицы</p>		
--	--	--

Приготовление блюд из жареной птицы Приготовление блюд из тушеной птицы Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря и посуды. Подготовка продуктов, приготовление, оформление бутербродов и гастрономии. Приготовление и оформление салатов. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды Приготовление компотов Приготовление простых горячих и холодных напитков		
Всего	1032	

3. Условия реализации программы профессионального модуля

3.1. Требования к минимальному материально - техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие

учебного кабинета:

- технологии кулинарного производства

лабораторий:

- товароведения продовольственных товаров;
- технического оснащения и организации рабочего места;
- микробиологии, санитарии и гигиены.

учебного кулинарного цеха.

- ОБЖ;
- информатики и ИКТ.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест **кабинета технологии кулинарного производства:**

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся (12);
- комплект учебно – методической документации в соответствии с паспортом кабинета;
- электронные видеоматериалы в соответствии с паспортом кабинета;
- комплекты учебных карт в соответствии с паспортом кабинета;
- сборник медиа - уроков в соответствии с паспортом кабинета.

Технические средства обучения **кабинета технологии кулинарного производства:** компьютер, мультимедийный проектор, принтер, сканер.

Оборудование лаборатории и рабочих мест **лаборатории товароведения продовольственных товаров:**

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся (12);
- комплект методических рекомендаций по проведению лабораторных работ;
- оборудование и инструменты в соответствии с паспортом лаборатории;
- электронные видеоматериалы в соответствии с паспортом лаборатории;
- сборник учебных карт в соответствии с паспортом лаборатории.

Оборудование лаборатории и рабочих мест **лаборатории технического оснащения и организации рабочего места:**

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся (12);
- комплект методических рекомендаций по проведению лабораторных работ;
- оборудование и инвентарь в соответствии с паспортом лаборатории;
- электронные видеоматериалы в соответствии с паспортом лаборатории;
- сборник учебных карт в соответствии с паспортом лаборатории;
- комплект плакатов в соответствии с паспортом лаборатории.

Оборудование лаборатории и рабочих мест **лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены:**

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся (12);
- комплект методических рекомендаций по проведению лабораторных работ;
- оборудование и инвентарь в соответствии с паспортом лаборатории;
- электронные видеоматериалы в соответствии с паспортом лаборатории;
- сборник учебных карт в соответствии с паспортом лаборатории.

Оборудование мастерской и рабочих мест **учебного кулинарного цеха:**

- оборудование и инструменты в соответствии с паспортом учебного кулинарного цеха;
- рабочее место мастера;
- рабочие места для обучающихся (12);
- комплект инструкционных карт в соответствии с паспортом учебного кулинарного цеха.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / СПО — Москва: КноРус, 2024. — 321 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/947685>
2. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции + еПриложение. [Электронный ресурс]: учебник / СПО — Москва: КноРус, 2024. — 205 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/951556>
3. Васюкова А.Т. Организация хранения и контроль запасов и сырья для специальности "Поварское и кондитерское дело" [Электронный ресурс]: учебник / СПО — Москва: КноРус, 2023. — 246 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/949524>
4. Селезнева Л.В. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. [Электронный ресурс]: учебник / СПО — Москва: КноРус, 2023. — 124 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/949613>
5. Новикова Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. [Электронный ресурс]: учебник / СПО — Москва: КноРус, 2023. — 578 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/949507>
6. Данильченко С.А., Саенко О.Е. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов. [Электронный ресурс]: учебник / СПО — Москва: КноРус, 2023. — 215 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/949670>
7. Васюкова А.Т. (под ред.), Васюкова А.Т., Славянский А.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. [Электронный ресурс]: учебник / СПО — Москва: КноРус, 2023. — 182 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/949430>
8. Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции + еПриложение. [Электронный ресурс]: учебник / СПО — Москва: КноРус, 2024. — 222 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/950681>

Дополнительная литература:

1. Андропова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента- М.: ИЦ Академия..., 2017
2. Дубровская Н. И. Приготовление супов и соусов [Электронный ресурс]: учебник / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. — М.: ИЦ Академия, 2017. — 173 с. — (Среднее профессиональное образование). — Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=>
3. Качурина Т. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]: учебник для студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений / Т.А. Качурина. — М.: ИЦ Академия, 2018. — 240 с. — Режим доступа : <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=> Микроволновая кухня "Миллион меню". -Ч.: изд-во"Аркаим", изд-во"АСТ", 2007.
4. Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений / Г. П. Семичева. — М.: ИЦ Академия, 2017. — ***с. — Режим доступа : <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=>

5. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений / Е. И. Соколова. – М.: ИЦ Академия, 2017. – 288 с. – Режим доступа : <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=>
6. Качурина Т. А. Приготовление блюд из рыбы [Электронный ресурс]: учебник для студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений / Т. А. Качурина. – М. : ИЦ Академия, 2017. – 160 с. – Режим доступа : <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=>
7. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений / И. П. Самородова. – М.: ИЦ Академия, 2017. – 128 с. – Режим доступа : <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=>
8. Сеницына А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений / А. В. Сеницына. – М.: ИЦ Академия, 2017. – ***с. – Режим доступа : <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=>
9. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – М.: ИЦ Академия., 2018...
10. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (1-е изд.) (в электронном формате) М.: ИЦ Академия, 2017

Интернет – ресурсы:

1. Горячие блюда - рецепты с фото на Повар.ру (23663 рецепта горячих блюд). [Электронный ресурс] Режим доступа https://povar.ru/list/goryachie_bliuda/ Дата обращения: (31.05.2024г.)
2. Горячие блюда [Электронный ресурс] Режим доступа <https://www.gastronom.ru/recipe/group/1174/goryachie-blyuda> Дата обращения: (31.05.2024г.)
3. Холодные закуски, рецепты с фото: 490 холодных закусок на Гастроном.ру [Электронный ресурс] Режим доступа <https://www.gastronom.ru/recipe/group/3375/holodnye-zakuski-recepty> Дата обращения: (31.05.2024г.)
4. Рецепты десертов на Gastronom.ru [Электронный ресурс] Режим доступа <https://www.gastronom.ru/recipe/group/1122/recepty-desertov> Дата обращения: (31.05.2024г.)
5. Выпечка. Рецепты с фото на Gastronom.ru [Электронный ресурс] Режим доступа <https://www.gastronom.ru/recipe/group/1142/vypechka-recepty> Дата обращения: (31.05.2024г.)

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Профессиональный модуль включает 7 разделов:

- Приготовление бульонов, супов и соусов
- Приготовление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов
- Приготовление простых блюд и гарниров из макаронных изделий, из яиц и творога, простых мучных блюд из теста
- Приготовление простых блюд из рыбы с костным скелетом
- Приготовление простых блюд из мяса и мясных продуктов, простых блюд из домашней птицы
- Приготовление и оформление салатов, бутербродов и гастрономических продуктов порциями

- Приготовление простых напитков и сладких блюд

Общее количество часов, отведенное на освоение профессионального модуля – 1032 часа. Объем времени, отведенный на освоение **междисциплинарного курса** – 312 часов, из них **обязательная аудиторная нагрузка** составляет 212 часов, В рамках профессионального модуля проводятся **лабораторные** и **практические** работы в объеме – 112 часов.

В рамках профессионального модуля **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** предусмотрена учебная и производственная практика для получения практического опыта

- приготовления основных супов и соусов;
- приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления блюд из рыбы;
- приготовления блюд из мяса и домашней птицы;
- приготовления и порционирования бутербродов и салатов;
- приготовления напитков и сладких блюд;

Учебная практика проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическим обучением. Производственная практика проводится концентрированно, после освоения 2 (двух) профессиональных модулей по профессии «Повар».

Изучение дисциплин общепрофессионального цикла:

«Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», «Товароведение пищевых продуктов», «Техническое оснащение и организация рабочего места» ведется параллельно.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля или наличие высшего профессионального образования и профессиональная переподготовка или повышение квалификации по профилю основной профессиональной образовательной программы.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров ПФ ОГБПОУ «ТПТ» соответствует данному кадровому обеспечению.

**4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля
(вида профессиональной деятельности)**

Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ТД 01. Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий, письменных экзаменационных работ, отчета по практике.
ТД 02. Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания;	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий, письменных экзаменационных работ, отчета по практике.
ТД 03. Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий, письменных экзаменационных работ, отчета по практике.
ТД 04. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий, письменных экзаменационных работ, отчета по практике.
ТД 05. Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий, письменных экзаменационных работ, отчета по практике.
ТД 06. Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос;	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий, письменных экзаменационных работ, отчета по практике.
ТД 07. Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка.	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий, письменных экзаменационных работ, отчета по практике.