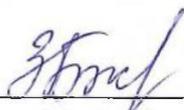


Рабочая программа составлена на основе ФГОС СПО и учебного плана филиала МГТУ в поселке Яблоновском по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Составитель рабочей программы:

Преподаватель



(подпись)

З.А.Бжассо
И.О.Фамилия

Рабочая программа утверждена на заседании предметной (цикловой) комиссии общественного питания и товароведения

Председатель предметной
(цикловой) комиссии

«26» 05 2023г.



(подпись)

Р.Н. Панеш
И.О.Фамилия

СОГЛАСОВАНО:

Методист политехнического
колледжа филиала МГТУ в поселке Яблоновском

«26» 05 2023 г.



(подпись)

З.М. Хатит
И.О.Фамилия

Директор
ООО «СКАРЛЕТ»





(подпись)

З.А. Барчо
(И. О. Фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ И ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	22
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	22
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ И ВОСПИТАНИЯ ПО РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	24
6. АДАПТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	26
7. ЛИСТ ВНЕСЕННЫХ ИЗМЕНЕНИЙ	28

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

1.1. Область применения примерной программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (далее – программа) является составной частью основной профессиональной образовательной программы филиала МГТУ в поселке Яблоновском в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 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 традиционных 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 языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

В результате освоения профессионального модуля студент **должен**:

Иметь практический опыт	разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	ПО1
	разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;	ПО2
	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	ПО3

	подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	ПО4
	разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	ПО5
	контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов	ПО6
уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;	У1
	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	У2
	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	У3
	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	У4
	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;	У5
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	У6
	использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	У7
	организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	У8
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	31
	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	32
	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;	33
	рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	34
	способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;	35
	правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;	36
	правила составления заявок на продукты.	37

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего –352 часа, в том числе:

МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

объем образовательной программы - 38 часа;

нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 30 часов;

самостоятельная работа обучающегося –2 часа;

консультации –2 часа;

промежуточная аттестация – 4 часа

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

объем образовательной программы – 90 часов;

нагрузка во взаимодействии с преподавателем – 80 часов,

консультации – 2 часов;

самостоятельная работа обучающегося – 4 часов;

курсовое проектирование – 16 часов,

промежуточная аттестация-4 часа

УП 02.01 Учебная практика по МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента -36 часов

УП 02.02 Учебная практика по МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента -36 часов

ПП.02.01 Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 144 часа.

Экзамен квалификационный – 8 часов.

2. Структура и содержание обучения и воспитания по реализации профессионального модуля ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	4 семестр														
			Объем профессионального модуля, ак. час.											Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация	Квалификационный экзамен по модулю
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем														
			Обучение по МДК							Практики							
			Всего	В том числе						Учебная в виде практической подготовки	Производственная в виде практической подготовки						
Теоретических занятий	Практических занятий в виде практической подготовки	Лабораторные		Мелкогрупповые занятия	Индивидуальные занятия												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15			
ПК 2.1-2.8 ОК 01-ОК07, ОК09-ОК11	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	38	30	24	6							2	2	4			
	УП 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	36							36								

ПК 2.1-2.8 ОК 01-ОК07, ОК09-ОК11	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	90	80	22	16	26		16		-	4	2	4	
	УП 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	36							36					
	ПП ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	144								144				
	Квалификационный экзамен ПМ02	8	-	-	-				-	-	-			8
	Всего:	352	110	46	22	26		16	72	144	6	4	8	8

2.2. Тематический план ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

№ п/п	Шифр и № занятия	Наименование тем	Макс. учебная нагрузка на студента, час.	Количество часов					
				Теоретические занятия	Практические занятия в виде практической подготовки	Лабораторные работы	Самостоятельная работа	Консультация	Промежуточная аттестация
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			38	24	10(6+4 мелк огр)		2	2	
МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента									
Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления									
1.	Л1	Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления.	2	2	-				
2.	Л2	ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Общие технические условия.	4	2	-		2		
3.	Л3	Ассортимент горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия.	2	2	-				
4.	ПЗ1	Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи	2	-	2		-		
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента									
5.	Л4	Принципы приготовления горячей кулинарной продукции. Способы	2	2	-		-		

		сокращения потерь.							
6.	Л5	Технологический цикл приготовления и организация хранения готовой горячей кулинарной продукции.	2	2	-		-		
7.	Л6	Органолептическая оценка качества и подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции.	2	2	-		-		
8.	П32	Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции.	2		2				
Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента									
9.	Л7	Правила адаптации рецептур.	2	2	-		-		
10.	Л8	Правила разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок, оформления документов.	2	2					
Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента									
11.	Л9	Организация и техническое оснащение работ в зоне по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов.	2	2	-		-		
12.	Л10	Риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.	2	2	-		-		
13.	Л11	Организация и техническое оснащение работ в соусном отделении горячего цеха.	2	2	-		-		
14.	Л12	Требования к организации хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2	2					
15.	П33	Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции	2	-	2		-		
Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			68	22	16		26	4	
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента									
Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента			14	6	2		4	2	
16.	Л1	Классификация и ассортимент. Процессы приготовления, подготовки	2	2	-				

		к реализации прозрачных супов.							
17	Л2	Процессы приготовления, подготовки к реализации заправочных супов и супов-пюре.	2	2					
18	Л3	Процессы приготовления, подготовки к реализации национальных супов.	4	2			2		
19	ПЗ1	Составление технологических карт по приготовлению супов: заправочных: щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных; прозрачных: уха наваристая, с расстегаями и кулебякой, куриный бульон с лапшой, бульон с запечённым рисом, бульон с яйцом, пирожками, фрикадельками, пельменями	2	-	2		-		
20	ЛР1	Приготовление блюд. Супы прозрачные и заправочные.	2				2		
21	ЛР2	Приготовление блюд. Супы – пюре.	2				2		
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента			8	4	2		2		
22	Л4	Классификация и технология приготовления сложных горячих соусов.	2	2					
23	Л5	Классификация и технология приготовления сложных горячих молочных, сметанных, яичных соусов.	2	2					
24	ПЗ2	Расчёт сырья, определение количества порций по приготовлению и выходу сложных горячих соусов: красных основных и производных, белых основных и производных, грибных, молочных, сметанных. Сроки хранения готовой продукции. Оценка качества сырья и готовой продукции. Оформление. Подача.	2		2				
25	ЛР3	Приготовление соусов. Красный основной и производные, белый основной и производные, молочный соусы.	2				2		
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента			10	4	2		4		
26	Л6	Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра	2	2			-		
27	Л7	Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос	2	2			-		
28	ПЗ3	Составление технологических карт по приготовлению и оформлению сложных горячих блюд.	2	-	2		-		
29	ЛР4	Приготовление, оформление, отпуск блюд. Отварной картофель,	2				2		

		картофельное пюре, картофель в молоке. Пюре из моркови, свеклы.							
30	ЛР5	Приготовление, оформление, отпуск блюд. Капуста отварная с маслом или соусом. Зеленый горошек отварной. Спаржа отварная. Морковь припущенная.	2			2			
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента			4	2		2			
31	Л8	Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), проращенного зерна и семян. Правила выбора.	2	2					
32	ЛР6	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	2			2			
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента			4	2		2			
33	Л9	Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Методы приготовления.	2	2					
34	ЛР7	Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	2			2			
Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента			28	4	10	12	2		
35	Л10	Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	2	2					
36	Л11	Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	4	2			2		
37	ПЗ4	Составление технологических карт по приготовлению и оформлению блюд жареных основным способом: порционными кусками: бифштекс, филе, лангет, антрекот, эскалоп, шашлык по-карски, ромштекс, шницель; мелкими кусками: бефстроганов, поджарка, шашлык из говядины, шашлык по-кавказски; тушёного и запечённого мяса: тушёных крупными, мелкими, порционными кусками: мясо тушёное, мясо шпигованное, гуляш, азу, рагу из баранины и свинины, плов из баранины и свинины; запечённых крупными, мелкими, порционными кусками: запеканка	2	-	2			-	

		картофельная с мясом, макаронник с мясом, голубцы с мясом, говядина в луковом соусе запечённая, солянка сборная на сковороде. Решение ситуационных задач: расчёт сырья, определение количества порций по приготовлению.					
38	ПЗ5	Составление технологических карт по приготовлению и оформлению блюд из отварной, тушёной, жареной домашней птицы: отварной, тушёной домашней птицы: курицы, цыпленка, индейки, птица тушёная в соусе, гусь, утка по-домашнему, рагу из субпродуктов, жареной домашней птицы: курицы, цыпленка, цыпленка табака, котлеты по-киевски, котлеты натуральные с филе курицы, котлеты из филе птицы панированные, котлеты рубленые из птицы. Решение ситуационных задач: расчёт сырья, определение количества порций по приготовлению блюд из тушёного и запечённого мяса.	2	-	2		-
39	ПЗ6	Составление технологических карт по приготовлению рыбы отварной, припущенной и нерыбных морепродуктов. Рыба припущенная; рыба, припущенная с соусом белым с рассолом. Решение ситуационных задач: расчёт сырья, определение количества порций по приготовлению.	2	-	2		-
40	ПЗ7	Разработка новых блюд из тушёного и запечённого мяса. Составление технологических карт.	2		2		
41	ПЗ8	Новые технологии приготовления отварной, тушёной домашней птицы: курицы, цыпленка, индейки, птица тушёная в соусе, гусь, утка по-домашнему, рагу из субпродуктов.	2		2		
42	ЛР8	Приготовление, оформление и отпуск блюд. Бифштекс, филе, лангет, антрекот, эскалоп.	2			2	
43	ЛР9	Приготовление, оформление и отпуск блюд. Бефстроганов, поджарка, шашлык из говядины, шашлык по-кавказски.	2			2	
44	ЛР10	Приготовление, оформление и отпуск блюд. Гуляш, азу, рагу из баранины и свинины, плов из баранины и свинины.	2			2	
45	ЛР11	Приготовление, оформление и отпуск блюд. Запеканка картофельная с мясом, макаронник с мясом, голубцы с мясом.	2			2	
46	ЛР12	Приготовление, оформление и отпуск блюд. Котлеты по-киевски, котлеты натуральные с филе курицы, котлеты из филе птицы	2			2	

		панированные, котлеты рубленые из птицы.				
47	ЛР13	Приготовление, оформление и отпуск блюд. Рыба припущенная; рыба, припущенная с соусом белым с рассолом.	2			2

2.3. Содержание и обучение профессионального модуля ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Наименование разделов дисциплины	Содержание учебного материала, практические занятия в виде практической подготовки, самостоятельная работа обучающихся	Объем Часов	Коды формируемых компетенций, осваиваемых знаний и умений
МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<p>Содержание учебного материала Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания) Ассортимент горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи. Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение. Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов. Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических</p>		ПК 2.1-2.8 ОК 01-ОК07, ОК09-ОК11, У1-У8, 31-37

	<p>операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 303902013). Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения. Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи. Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи. Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции. Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции. Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции. Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей. Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха). Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов.</p>		
	Теоретические занятия		
	1. Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления.	2	
	2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания.. Общие технические условия.	2	
	3. Ассортимент горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия.	2	
	4. Принципы приготовления горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь.	2	
	5. Технологический цикл приготовления и организация хранения готовой горячей кулинарной продукции.	2	
	6. Органолептическая оценка качества и подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции.	2	
	7. Правила адаптации рецептур.		

		2	
	8. Правила разработки авторских, брендовых рецептов блюд, кулинарных изделий, закусок, оформления документов.	2	
	9. Организация и техническое оснащение работ в зоне по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов.	2	
	10. Риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.	2	
	11. Организация и техническое оснащение работ в соусном отделении горячего цеха.	2	
	12. Требования к организации хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2	
	Практические занятия		
	1. Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции.	2	
	2. Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции.	2	
	3. Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой (ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия; ГОСТ 31988 -2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания; ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию).	2	
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Содержание учебного материала Процессы приготовления, подготовки к реализации супов. Классификация и технология приготовления сложных горячих соусов. Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра. Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.		ПК 2.1-2.8 ОК 01-ОК07, ОК09-ОК11, У1-У8, 31-37
	Теоретические занятия		
	1. Классификация и ассортимент. Процессы приготовления, подготовки к реализации прозрачных супов.	2	

2. Процессы приготовления, подготовки к реализации заправочных супов и супов-пюре.	2
3. Процессы приготовления, подготовки к реализации национальных супов.	2
4. Классификация и технология приготовления сложных горячих соусов.	2
5. Классификация и технология приготовления сложных горячих молочных, сметанных, яичных соусов.	2
6. Технология приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра	2
7. Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос	2
8. Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), пророщенного зерна и семян. Правила выбора.	2
9. Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Методы приготовления.	2
10. Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	2
11. Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	2
Практические занятия	
1. Составление технологических карт по приготовлению супов: заправочных: щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных; прозрачных: уха наваристая, с расстегаями и кулебякой, куриный бульон с лапшой, бульон с запечённым рисом, бульон с яйцом, пирожками, фрикадельками, пельменями	2
2. Расчёт сырья, определение количества порций по приготовлению и выходу сложных горячих соусов: красных основных и производных, белых основных и производных, грибных, молочных, сметанных. Сроки хранения готовой продукции. Оценка качества сырья и готовой продукции. Оформление. Подача.	2
3. Составление технологических карт по приготовлению и оформлению сложных горячих блюд: отварной картофель, картофельное пюре, картофель в молоке. Пюре из моркови, свеклы. Капуста отварная с маслом или соусом. Зеленый горошек отварной. Спаржа отварная. Морковь припущенная. Морковь с зеленым горошком в молочном соусе. Капуста белокочанная с соусом. Овощи, припущенные в молочном соусе	2

4. Мастер-класс на тему: «Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи»	2
5. Составление технологических карт по приготовлению и оформлению блюд из отварной, тушёной, жареной домашней птицы: отварной, тушёной домашней птицы: кури, цыплята, индейки, птица тушёная в соусе, гусь, утка по-домашнему, рагу из субпродуктов, жареной домашней птицы: кури, цыплята, цыплята табака, котлеты по-киевски, котлеты натуральные с филе курицы, котлеты из филе птицы панированные, котлеты рубленые из птицы. Решение ситуационных задач: расчёт сырья, определение количества порций по приготовлению блюд из тушёного и запечённого мяса.	2
6. Составление технологических карт по приготовлению рыбы отварной, припущенной и нерыбных морепродуктов. Рыба припущенная; рыба, припущенная с соусом белым с рассолом. Решение ситуационных задач: расчёт сырья, определение количества порций по приготовлению.	2
7. Разработка новых блюд из тушёного и запечённого мяса. Составление технологических карт.	2
8. Новые технологии приготовления отварной, тушёной домашней птицы: кури, цыплята, индейки, птица тушёная в соусе, гусь, утка по-домашнему, рагу из субпродуктов.	2
Лабораторные работы	
1. Приготовление, оформление и отпуск блюд. Супы прозрачные и заправочные. (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	2
2. Приготовление, оформление и отпуск блюд. Супы – пюре.	2
3. Кулинарный поединок по приготовлению сложных горячих соусов	2
4. Приготовление, оформление и отпуск блюд. Отварной картофель, картофельное пюре, картофель в молоке. Пюре из моркови, свеклы.	2
5. Приготовление, оформление и отпуск блюд. Капуста отварная с маслом или соусом. Зеленый горошек отварной. Спаржа отварная. Морковь припущенная.	2
6. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента	2
7. Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	
8. Приготовление, оформление и отпуск блюд. Бифштекс, филе, лангет, антрекот, эскалоп.	2

	9. Приготовление, оформление и отпуск блюд. Бефстроганов, поджарка, шашлык из говядины, шашлык по-кавказски.	2	
	10. Приготовление, оформление и отпуск блюд. Гуляш, азу, рагу из баранины и свинины, плов из баранины и свинины.	2	
	11. Приготовление, оформление и отпуск блюд. Запеканка картофельная с мясом, макаронник с мясом, голубцы с мясом.	2	
	12. Приготовление, оформление и отпуск блюд. Котлеты по-киевски, котлеты натуральные с филе курицы, котлеты из филе птицы панированные, котлеты рубленые из птицы.	2	
	13. Приготовление блюд. Рыба припущенная; рыба, припущенная с соусом белым с рассолом.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте. Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для мастер-классов, лабораторных работ.	4	
	Работа над курсовым проектом по МДК 02.02 Примерная тематика курсовых проектов (работ): 1. Организация технологического процесса при приготовлении сложных горячих блюд из жареного мяса. 2. Организация технологического процесса при приготовлении сложных горячих блюд из мяса птицы. 3. Организация технологического процесса при приготовлении сложных горячих блюд из рыбы. 4. Организация технологического процесса при приготовлении блюд из картофеля и корнеплодов. 5. Организация технологического процесса при приготовлении сложных горячих блюд из свинины. 6. Организация технологического процесса при приготовлении блюд из нетрадиционного сырья. 7. Организация технологического процесса при приготовлении сложной горячей продукции национальных кухонь. 8. Организация технологического процесса при приготовлении блюд из сыра. 9. Организация технологического процесса при приготовлении супов. 10. Организация технологического процесса при приготовлении супов-пюре европейской кухни. 11. Организация технологического процесса при приготовлении горячих соусов. 12. Организация технологического процесса при приготовлении блюд из морепродуктов. 13. Организация технологического процесса при приготовлении блюд из овощей. 14. Организация технологического процесса приготовления блюд из рубленой мясной массы. 15. Организация технологического процесса приготовления блюд из субпродуктов. 16. Организация технологического процесса приготовления блюд из мяса птицы фаршированной.	16	

	17. Организация технологического процесса приготовления блюд из дичи. 18. Организация технологического процесса приготовления блюд из тушёного и запеченного мяса. 19. Организация технологического процесса приготовления блюд из мяса жареного порционными кусками. 20. Организация технологического процесса приготовления горячих банкетных блюд.		
Консультации		4	
Промежуточная аттестация		16	
Форма промежуточной аттестации		Дем. экзамен	ПК 2.1-2.8 ОК 01-ОК07, ОК09-ОК11, У1-У8, 31-37

3. КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Модуль 6. Досуговая, творческая и социально-культурная деятельность по организации и проведению значимых событий и мероприятий

Дата, место проведения	Название мероприятия	Форма проведения мероприятия	Ответственный	Достижения обучающихся
Январь, 2025 Политехнический колледж филиала МГТУ в поселке Яблоновском	Мастер-класс на тему: «Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи»	Индивидуально - групповая	Бжассо З.А.	Сформированность ОК 01, ОК02, ОК03
Январь, 2025 Политехнический колледж филиала МГТУ в поселке Яблоновском	Кулинарный поединок по приготовлению сложных горячих соусов.	Индивидуально - групповая	Бжассо З.А.	Сформированность ОК 01, ОК02, ОК03

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины: ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания предполагает наличия учебного кабинета «Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства».

Оборудование учебного кабинета:

- Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства:

- посадочные места по количеству обучающихся,
- рабочее место преподавателя,
- учебная доска,
- шкаф для хранения муляжей (инвентаря),
- раздаточного материала и др.;
- компьютер,
- мультимедийное оборудование;
- наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, мультимедийные пособия).

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»:

- рабочее место преподавателя,
- место для презентации готовой кулинарной продукции;
- компьютер,

- мультимедийные обучающие материалы;
- весы настольные электронные;
- пароконвектомат;
- жарочная поверхность;
- жарочный шкаф;
- микроволновая печь;
- расстоечный шкаф;
- плита электрическая;
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- шкаф пекарский;
- тестораскаточная машина; миксер; соковыжималка;
- машина тестомесительная;
- набор инструментов для карвинга;
- стол производственный;
- стеллаж передвижной;
- моечная ванна двухсекционная;
- кофемашина.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник / Васюкова А.Т. - Москва: КноРус, 2020. - 321 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: <https://book.ru/book/934030>
2. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник / И.П. Самородова. - Москва: Академия, 2018. - 192 с.
3. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. - Москва: Академия, 2018. - 192 с.

Дополнительная литература:

1. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для среднего профессионального образования / О.В. Пасько, Н.В. Бураковская, О.В. Автюхова. - Москва: Юрайт, 2020. - 203 с. - ЭБС «Юрайт» - Режим доступа: <http://www.biblio-online.ru/bcode/467502>
2. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М, ИНФРА-М, 2021. - 373 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=360309>
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / В.В. Усов. – М.: Академия, 2018. – 432 с.
6. Методические указания по выполнению курсовых работ по дисциплине: ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания [Электронный ресурс] / [составитель З.А. Бжассо]. - Яблоновский : Б.и., 2019. - 27с. - Прил.: с. 21-27. – Режим доступа: <http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100054352&DOK=0A2562&BASE=0007AA>

Интернет – ресурсы:

1. Официальный интернет-портал правовой информации. - Режим доступа: <http://pravo.gov.ru/>
2. Общество защиты прав потребителей: межрегиональная общественная организация. - Режим доступа: <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. Охрана труда в России: информационный портал. - Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>
4. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - Режим доступа: http://fcior.edu.ru/catalog/nachalnoe_professionalnoe
5. Еда! EDA-SERVER.RU: кулинарные рецепты с фотографиями. Статьи и публикации о кулинарии, еде и продуктах питания. - Режим доступа: <http://www.eda-server.ru/gastronom/>
6. Pitportal: все для общепита России [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ И ВОСПИТАНИЯ ПО РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
У1-разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;	Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач;	Экспертная оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнении домашних работ, опроса, результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся, контрольных работ и других видов текущего контроля и т.п..
У2-обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения;	
У3- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач;	
У4-организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.	
У5-применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;		
У6-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;		
У7- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;		
У8 - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.		

31 - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет	Экспертная оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнении домашних работ, опроса, результатов
32 - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач; оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения;	внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся, контрольных работ и других видов текущего контроля и т.п..
33 - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;	оценку «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач;	
34 - рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	оценку «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.	
35 - способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;		
36 - правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;		
37 - правила составления заявок на продукты.		

7. АДАПТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Адаптация рабочей программы дисциплины ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания проводится при реализации адаптивной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» целях обеспечения права инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на получение профессионального образования, создания необходимых для получения среднего профессионального образования условий, а также обеспечения достижения обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья результатов формирования практического опыта.

Оборудование учебного кабинета технологии кулинарного и кондитерского производства» для обучающихся с различными видами ограничения здоровья

Оснащение кабинета технологии кулинарного и кондитерского производства должно отвечать особым образовательным потребностям обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Кабинет должен быть оснащен оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с различными видами ограничений здоровья.

Кабинет, в котором обучаются лица с нарушением слуха должен быть оборудован радиоклассом, компьютерной техникой, аудиотехникой, видеотехникой, электронной доской, мультимедийной системой.

Для слабовидящих обучающихся в кабинете предусматриваются просмотр удаленных объектов при помощи видеоувеличителей для удаленного просмотра, использование Брайлевской компьютерной техники, электронных луп, программ не визуального доступа к информации, технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах.

Для обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата кабинет должен быть оборудован передвижной регулируемой партой.

Вышеуказанное оснащение устанавливается в кабинете при наличии обучающихся по адаптированной образовательной программе с учетом имеющегося типа нарушений здоровья у обучающегося.

Информационное и методическое обеспечение обучающихся

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам должен быть представлен в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

Для лиц с нарушениями зрения (не менее одного вида):

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;
- в печатной форме на языке Брайля.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (не менее одного вида):

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

Для лиц с нервно-психическими нарушениями (расстройство аутического спектра, нарушение психического развития) (не менее одного вида):

- использование текста с иллюстрациями;
- мультимедийные материалы.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

Применяемые при реализации рабочей программы дисциплины ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания формы и методы контроля проводятся с учетом ограничения здоровья обучающихся.

Целью текущего контроля является своевременное выявление затруднений и отставания, обучающегося с ограниченными возможностями здоровья и внесение коррективов в учебную деятельность.

Форма промежуточной аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

При проведении промежуточной аттестации обучающемуся предоставляется время на подготовку к ответу, увеличенное не более чем в три раза, установленного для подготовки к ответу обучающимся, не имеющим ограничений в состоянии здоровья.

7. ЛИСТ ВНЕСЕННЫХ ИЗМЕНЕНИЙ Дополнения и изменения в рабочей программе

на 20__/20__ учебный год

В рабочую программу ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
вносятся следующие дополнения и изменения:

Дополнения и изменения внес _____
(подпись)

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании предметной (цикловой) комиссии общественного питания и товароведения

« ____ » _____ 20__ г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии

(подпись)

Р.Н. Панеш
(и. о. фамилия)