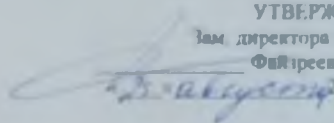


Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Мамалытский политехнический колледж»  
(ГАПОУ «Мамалытский ПК»)

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по ГО  
Файзраева В.В.  
2020 г.



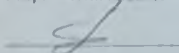
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
06.01 Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и  
кондитерской продукции мировой кухни  
По ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер

2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 06.01 Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции мировой кухни разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар кондитер (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 года №1569)

Обсуждена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии: мастеров п/о и преподавателей профессиональных дисциплин

Разработала преподаватель:

 Г.Л. Ломака

Протокол № 1  
« 14 » августа 20 20 г.

Председатель ЦКК  Г.Л. Ломака

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>8</b>
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>18</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>21</b>

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **ПМ 06. Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни**

#### ***1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля***

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

##### *1.1.1. Перечень общих компетенций*

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК.02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

##### *1.1.2. Перечень профессиональных компетенций*

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ВД 6	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 6.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 6.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 6.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК6.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 6.5.	Осуществлять изготовление, оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

По результатам освоения модуля обучающийся должен иметь

<p>Практический опыт</p>	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;          выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;          приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;          подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;          приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями</p>
<p>Умения</p>	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;          соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;          выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;          хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p>
<p>Знания</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;          виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;          ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;          методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;          правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;          способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p>

### 1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов: 570

Из них на освоение МДК 66

На практики: учебную 216 час и производственную 288

Промежуточная аттестация 6

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Объем модуля и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	60
в том числе:	
Теория	30
Лабораторно- практические занятия	16
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>10</b>
<b>Консультации</b>	<b>4</b>
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	6



## 2.2. Тематический план и содержание модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объем часов
1.	2.	3.	4.
<b>Введение</b>	<p align="center"><b>Содержание учебного материала</b></p> <p><b>Роль традиций национальной кухни в развитии культуры народов</b>  Питание народа, его кухня - важнейшая часть человеческого быта и национальной культуры. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов. Основные факторы, формирующие основу национальной кухни:  - экономические особенности страны;  - географическое расположение и климатические условия страны;  - исторические причины;  - религиозные и старинные обычаи;  - этногенез;  - набор исходных продуктов и их сочетание;  - характерные способы, приемы и сочетания кулинарной обработки продуктов;  - использование специй, приправ, соусов;  - режимы питания.</p> <p><b>Основы технологии приготовления кулинарной продукции</b>  Способы кулинарной обработки продуктов, характерные для приготовления блюд различных кухонь мира.  Современные тенденции мировой кулинарной практики в приготовлении и оформлении блюд различных кухонь.</p>		
	1	Факторы формирования традиций и культур питания народов мира	1
	2	Питание как культ и как основа жизни Классификация кухонь мира	1
	<b>Самостоятельная работа студентов:</b> Найти информацию «Религиозные и старинные обычаи кухонь мира;»		1
<b>Раздел 1</b> <b>Характерные черты и особенности национальной кухни славянских народов</b>			



<b>стран СНГ.</b>			
<b>Тема 1.1. Характерные черты и особенности русской кухни</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Характерные черты и особенности русской кухни Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд кухни России: щи, солянки, кулеш, окрошка. Особенности приготовления салатов, закусок и изделий из теста русский салат, заливное из рябчика, осетрина в рассоле, гусь с яблоками, гурьевская каша, Пожарские котлеты, сибирские пельмени		
	1	Характерные черты и особенности русской кухни	<b>1</b>
	2	Ассортимент, технология и подача традиционных блюд	<b>1</b>
3	<b>Лабораторное занятие №1 по теме: Приготовление традиционных блюд русской кухни</b>	<b>2</b>	
<b>Тема 1.2. . Характерные черты и особенности украинской кухни</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Этническая характеристика украинской кухни. Особенности приготовления борщей с галушками, котлеты по-киевски, пампушки с чесноком, вергуны, соложеники, вареники		
	<b>1</b>	Этническая характеристика украинской кухни.	<b>1</b>
	<b>2</b>	Ассортимент, технология и подача традиционных блюд	<b>1</b>
<b>3</b>	<b>Лабораторное занятие №2 по теме: Приготовление традиционных блюд украинской и белорусской кухни</b>	<b>2</b>	
<b>Тема 1.3. Характерные черты и особенности белорусской кухни</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Самобытные белорусские национальные блюда. Особенности приготовления блюд из картофеля (бабка, драники, клёцки, хворост) из мяса (тушеное с овощами, грибами, битки по-белорусски , мачанка).		
	<b>1</b>	Самобытные белорусские национальные блюда	<b>1</b>
	<b>2</b>	Ассортимент, технология и подача традиционных блюд	<b>1</b>
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>		<b>2</b>	

	<p><b>1.Подготовить технологические карты:</b></p> <p>1.1.Блюда русской национальной кухни</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Пожарские котлеты</li> <li>2.Сибирские пельмени</li> <li>3.Гурьевская каша</li> </ol> <p>1.2.Блюда украинской национальной кухни</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Полтавский борщ с галушками.</li> <li>2.Вергуны</li> <li>3.Соложеники</li> </ol> <p>1.3. Блюда белорусской национальной кухни</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Картофельная бабка</li> <li>2.Драники.</li> <li>3.Мачанка</li> </ol> <p><b>2.Составить меню:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Для обеда русской кухни.</li> <li>2.Для завтрака белорусской кухни</li> <li>3.Для ужина украинской кухни</li> </ol>																
<p><b>Раздел 2. Традицион ная и современная кавказская националь ная кухня</b></p>																	
<p><b>Тема 2.1. Кавказская национальная кухня</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Традиционная и современная кавказская национальная кухня. Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки, ассортимента блюд грузинской, армянской, азербайджанской кухни. Технология праздничных блюд и особенности их подачи.</p> <table border="1" data-bbox="517 1046 1848 1278"> <tr> <td style="text-align: center;"><b>1</b></td> <td>Традиционная и современная кавказская национальная кухня</td> <td style="text-align: center;"><b>1</b></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><b>2</b></td> <td>Грузинская национальная кухня</td> <td style="text-align: center;"><b>1</b></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><b>3</b></td> <td>Армянская национальная кухня</td> <td style="text-align: center;"><b>1</b></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><b>4</b></td> <td>Азербайджанская национальная кухня</td> <td style="text-align: center;"><b>1</b></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><b>5</b></td> <td><b>Лабораторное занятие №3 по теме: Приготовление традиционных блюд кавказской кухни.</b></td> <td style="text-align: center;"><b>2</b></td> </tr> </table> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b></p> <p><b>1.Подготовить технологические карты:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1.Блюда грузинской кухни</li> <li>1.Харчо.</li> </ol>	<b>1</b>	Традиционная и современная кавказская национальная кухня	<b>1</b>	<b>2</b>	Грузинская национальная кухня	<b>1</b>	<b>3</b>	Армянская национальная кухня	<b>1</b>	<b>4</b>	Азербайджанская национальная кухня	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>Лабораторное занятие №3 по теме: Приготовление традиционных блюд кавказской кухни.</b>	<b>2</b>	<p style="text-align: center;"><b>1</b></p>
<b>1</b>	Традиционная и современная кавказская национальная кухня	<b>1</b>															
<b>2</b>	Грузинская национальная кухня	<b>1</b>															
<b>3</b>	Армянская национальная кухня	<b>1</b>															
<b>4</b>	Азербайджанская национальная кухня	<b>1</b>															
<b>5</b>	<b>Лабораторное занятие №3 по теме: Приготовление традиционных блюд кавказской кухни.</b>	<b>2</b>															

	2.Хинкали 1.2.Блюда армянской кухни 1.Долма 1.3. Блюда азербайджанской кухни 1.Люля -кебаб	
<b>Раздел 3 Кухня прибалтийских народов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Кухня прибалтийских народов. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки, ассортимент, технология блюд латвийской, литовской, эстонской кухни. Правила подачи блюд. Особенности оформления и подачи блюд, праздничных блюд	
<b>Тема 3.1.</b>	<b>1</b> Кухня прибалтийских народов.	<b>1</b>
	<b>2</b> Латвийская и литовская национальная кухня	<b>1</b>
	<b>4</b> Эстонская национальная кухня	<b>1</b>
	<b>5</b> Лабораторное занятие №4 по теме: Приготовление традиционных блюд прибалтийской кухни.	<b>2</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> <b>1.Подготовить технологические карты:</b> 1.1.Блюда эстонской кухни 1.Роль мопс 1.2.Блюда литовской кухни 1.Цеппелины. 1.2.Блюда латвийской кухни 1. Суп с фрикадельками	<b>1</b>
	<b>Консультация</b>	<b>2</b>
<b>Раздел 4 Традиции национальной казахской кухни</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Традиции национальной казахской кухни. Ассортимент и технология основных групп блюд. Характеристика основных видов сырья. Виды национальной посуды. Меню, сервировка, технология блюд праздничных дастарханов. Особенности подачи блюд	
	<b>1</b> Традиции национальной казахской кухни. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд	<b>1</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> <b>1.Подготовить технологические карты:</b> Блюда казахской кухни 1.Манты 2.Сорпа	<b>1</b>

	3Чак-чак	
<b>Раздел 5 Кухня народов Средней Азии.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Кухня народов Средней Азии. Связь религиозных традиций и питания. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд киргизской, узбекской, таджикской, туркменской кухни. Технология первых, вторых блюд из мяса, мучных блюд и изделий. Приготовление напитков и особенности их подачи.	
	1 Традиции национальной киргизской кухни	<b>1</b>
	2 Ассортимент, технология и подача традиционных блюд	<b>1</b>
	3 Традиции национальной узбекской кухни Ассортимент, технология и подача традиционных блюд	<b>1</b>
	5 Традиции национальной таджикской и туркменской кухни Ассортимент, технология и подача традиционных блюд	<b>1</b>
	7 <b>Лабораторное занятие № 5 по теме: Приготовление традиционных блюд таджикской и туркменской кухни</b>	<b>2</b>
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> <b>1.Подготовить технологические карты:</b> 1.1.Узбекская кухня: 1Самсы. 1.2.Туркменская кухня 1.Туркменские пельмени этли борек 1.3Киргизская кухня 1.Бешбармак 1.4.Таджикская кухня 1.Лагман	<b>1</b>	
<b>Раздел 6 Национальная японская кухня и ее своеобразие</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Национальная японская кухня и ее своеобразие. Основные виды сырья и способы их кулинарной обработки. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд. Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола.	
	<b>1</b> Национальная японская кухня и ее своеобразие.	<b>1</b>
	<b>2</b> Ассортимент, технология и подача традиционных блюд	<b>1</b>
	<b>3</b> <b>Лабораторное занятие № 6 по теме: Приготовление традиционных блюд японской кухни</b>	<b>2</b>
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>1</b>	

	<b>1.Подготовить технологические карты:</b> Суши Роллы Японское карри		
<b>Раздел 7. Традиции китайской кухни</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Традиции китайской кухни. Характеристика сырья, традиционные способы его обработки. Особенности технологии национальных блюд, требования к их оформлению и подаче		
	<b>1</b>	Традиции китайской кухни	<b>1</b>
	<b>2</b>	Особенности технологии национальных блюд, требования к их оформлению и подаче	<b>1</b>
	<b>3</b>	<b>Лабораторное занятие № 7 по теме: Приготовление традиционных блюд китайской кухни</b>	<b>2</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> <b>1.Подготовить технологические карты:</b> Утка по-пекински Баклажаны по -китайски		<b>1</b>
<b>Раздел 7. Особенности национальных кухонь народов стран Западной Европы</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Особенности национальных кухонь народов стран Западной Европы: Италии, Франции, Германии, Англии. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд Особенности итальянской кухни (завтрак с белым хлебом, равиолли, рагу, тушёная капуста с каперсами, маслинами и оливковым маслом, первые блюда состоящие из мяса, шпината, пастернаков, пицца, соусы сыры, кофе и др. напитки)		
<b>Тема7.1.Итальянская кухня</b>	<b>1</b>	Особенности национальных кухонь народов стран Западной Европы	<b>1</b>
	<b>2</b>	Особенности итальянской кухни Ассортимент, технология и подача традиционных блюд	<b>1</b>
<b>Тема7.2.Французская кухня</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Французская кухня. Широкое применение овощей – картофель, различные сорта лука (стручковая фасоль, шпинат, капуста, баклажаны, помидоры, сельдерей, спаржа, артишок, петрушка. Использование салатов для приготовления закусок, первых и вторых блюд, в качестве гарниров. Использование сыров для приготовления блюд (грюер, камамбер, рокфор и др.). Приготовление соусов (их насчитывается около свыше 3000) и их применение в приготовлении мясных блюд, салатов, холодных и горячих закусок. Омлеты с гарниром – ветчина, сыр, грибы, зелень, помидоры и др. Особенности приготовления популярных первых блюд: супы-пюре из лука-порей с картофелем, луковый суп, супы заправленные сыром. Оригинальные приёмы подачи пищи.		

	<b>1</b>	Французская кухня	<b>1</b>
	<b>2</b>	Ассортимент, технология и подача традиционных блюд	<b>1</b>
<b>Тема 7.3. Немецкая кухня</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Немецкая кухня. Широкое использование колбас, сосисок для завтраков, первых и вторых блюд. Особенности приготовления блюд из мяса (берлинский шницель, шницель отбивной из окорока, свиные ножки с кислой капустой и горошком, мекленбургский рулет со шкварками). Особенности приготовления блюд из рыбы: рыба в масляном соусе, гамбургский суп из угря, кислый каббес. Особенности приготовления знаменитых немецких коврижек, дрезденские торты, тюрингские пироги, напитки.		
	<b>1</b>	Немецкая кухня. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд	<b>1</b>
<b>Тема 7.4. Английская кухня</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Кулинарная характеристика блюд английской кухни. Особенности приготовления пудингов (рождественский пудинг)		
	<b>1</b>	Английская кухня Ассортимент, технология и подача традиционных блюд	<b>1</b>
	<b>2</b>	<b>Лабораторное занятие № 8 по теме: Приготовление традиционных блюд западноевропейской кухни</b>	<b>2</b>
	<b>3</b>		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Составить технологические карты 1.Ризотто с грибами и сыром(италийская) 2.Жюльен с курицей и грибами.(французская) 3. Йоркширский пудинг(английская) 4.Бигус с сосиской(немецкая)		<b>1</b>
	<b>Консультация</b>		<b>4</b>
		<b>Дифференцированный зачет.</b>	<b>6</b>
<b>Всего:</b>			<b>60</b>



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Кабинеты:

Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства организации хранения и контроля запасов сырья организации обслуживания  
**Учебная лаборатория №102** учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)

#### **Оборудование учебного кабинета:**

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-методический комплекс по дисциплине;
- методические разработки уроков и мероприятий.

#### **Технические средства обучения:**

1. Проектор ViewSonic PA503S
2. Компьютер ICL 400
3. Монитор ACER
4. Интерактивная доска PolyVision
5. Документ камера-сканер Aver Vision CP 135
6. Принтер лазерный Xerox Phaser 3140
7. Ноутбук портативный ПВЭМ RAУbookBI1010 ICL

#### **1.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

##### **1.2.1. Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.-М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.



7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
12. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 416 с.
13. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.Г Бутейкис. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.
14. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
15. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2015 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
22. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.
23. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений

сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 432 с.

### **1.2.2. Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
7. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>

### **1.2.3. Дополнительные источники:**

1. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
2. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
3. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с.

6. Справочник шеф-повар (TheProfessionalChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод и доп. М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство ВВРГ), 2010. – 1216 с.: ил.

### **Интернет –ресурсы**

[www.edu.ru](http://www.edu.ru) – портал Российское образование.

[www.gastronom.ru](http://www.gastronom.ru) Информационно- поисковая система Информационные, справочные, видео- и фотоматериалы о рецептурах и технологии приготовления блюд

[www.culina-russia.ru](http://www.culina-russia.ru) - Сайт Межрегиональной ассоциации кулинаров России

[www.millionmenu.ru](http://www.millionmenu.ru) Информационно- поисковая система На сайте представлена информация о технологии приготовления различных блюд, приведены рецептуры и фотоматериалы

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ

**Контроль и оценка** результатов освоения модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>обучающийся должен уметь</b>	оценка выполнения лабораторных занятий
У.1- подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания	
У.2- составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций	
У.3- приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы.	
У.4- подбирать ассортимент блюд и напитков. Оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями.	
<b>Обучающийся должен знать:</b>	

3.1- основные факторы, формирующие основу национальной кухни;	Текущий контроль в форме оценки устных ответов, беседы, проверки индивидуальных заданий, проверки домашней работы. Итоговый контроль в форме оценки дифференцированного зачета.
3.2- роль питания в обеспечении жизнедеятельности человека;	
3.3- основные положения рационального питания;	
.4 - значение основных пищевых веществ;	
.5 - положения нетрадиционных систем питания;	
3.6- классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления;	
3.7 - основные положения технологии приготовления, оформления и подачи блюд	
3.8 - особенности национальной кухни народов стран	
3.9 - особенности блюд и напитков, рекомендуемых туристам различных стран мира.	
<b>Промежуточная аттестация</b>	