

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

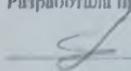
УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по ГО
Файзреева В.В.
А.Д. Абдуллаев
2020 г.

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

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-циклической комиссии: мастеров п/о и преподавателей профессиональных дисциплин

Разработала преподаватель:


Г.Л. Ломака

Протокол № 1
« 17 » августа 2020 г.

Председатель ПЦК  Г.Л.Ломака

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

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

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

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

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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
ПК 6.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 6.5.	Осуществлять изготовление, оформление, подготовку к реализации пирожных и торты разнообразного ассортимента

По результатам освоения модуля обучающийся должен иметь

Практический опыт	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
Умения	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
Знания	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасности 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

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

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	60
в том числе:	
Теория	30
Лабораторно- практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	10
Консультации	4
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.						
Введение	<p style="text-align: center;">Содержание учебного материала</p> <p>Роль традиций национальной кухни в развитии культуры народов</p> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>Основы технологии приготовления кулинарной продукции</p> <p>Способы кулинарной обработки продуктов, характерные для приготовления блюд различных кухонь мира.</p> <p>Современные тенденции мировой кулинарной практики в приготовлении и оформлении блюд различных кухонь.</p>	3.	4.						
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 5%;">1</td><td>Факторы формирования традиций и культур питания народов мира</td><td style="width: 5%;">1</td></tr> <tr> <td>2</td><td>Питание как культ и как основа жизни Классификация кухонь мира</td><td>1</td></tr> </table> <p>Самостоятельная работа студентов: Найти информацию «Религиозные и старинные обычаи кухонь мира;</p>	1	Факторы формирования традиций и культур питания народов мира	1	2	Питание как культ и как основа жизни Классификация кухонь мира	1	1	
1	Факторы формирования традиций и культур питания народов мира	1							
2	Питание как культ и как основа жизни Классификация кухонь мира	1							
Раздел 1 Характерные черты и особенности национальной кухни славянских народов									

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

	<p>1. Подготовить технологические карты:</p> <p>1.1. Блюда русской национальной кухни</p> <p>1. Пожарские котлеты</p> <p>2. Сибирские пельмени</p> <p>3. Гурьевская каша</p> <p>1.2. Блюда украинской национальной кухни</p> <p>1. Полтавский борщ с галушками.</p> <p>2. Вергуны</p> <p>3. Соложеники</p> <p>1.3. Блюда белорусской национальной кухни</p> <p>1. Картофельная бабка</p> <p>2. Драники.</p> <p>3. Мачанка</p> <p>2. Составить меню:</p> <p>1. Для обеда русской кухни.</p> <p>2. Для завтрака белорусской кухни</p> <p>3. Для ужина украинской кухни</p>																												
Раздел 2. Традиционная и современная кавказская национальная кухня																													
Тема 2.1. Кавказская национальная кухня	<p>Содержание учебного материала</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"> <tr> <td>1</td><td>Традиционная и современная кавказская национальная кухня</td><td>1</td></tr> <tr> <td>2</td><td>Грузинская национальная кухня</td><td>1</td></tr> <tr> <td>3</td><td>Армянская национальная кухня</td><td>1</td></tr> <tr> <td>4</td><td>Азербайджанская национальная кухня</td><td>1</td></tr> <tr> <td>5</td><td>Лабораторное занятие №3 по теме: Приготовление традиционных блюд кавказской кухни.</td><td>2</td></tr> <tr> <td colspan="2">Самостоятельная работа обучающихся:</td><td>1</td></tr> <tr> <td colspan="2">1. Подготовить технологические карты:</td><td></td></tr> <tr> <td colspan="2">1.1. Блюда грузинской кухни</td><td></td></tr> <tr> <td colspan="2">1. Харчо.</td><td></td></tr> </table>	1	Традиционная и современная кавказская национальная кухня	1	2	Грузинская национальная кухня	1	3	Армянская национальная кухня	1	4	Азербайджанская национальная кухня	1	5	Лабораторное занятие №3 по теме: Приготовление традиционных блюд кавказской кухни.	2	Самостоятельная работа обучающихся:		1	1. Подготовить технологические карты:			1.1. Блюда грузинской кухни			1. Харчо.			
1	Традиционная и современная кавказская национальная кухня	1																											
2	Грузинская национальная кухня	1																											
3	Армянская национальная кухня	1																											
4	Азербайджанская национальная кухня	1																											
5	Лабораторное занятие №3 по теме: Приготовление традиционных блюд кавказской кухни.	2																											
Самостоятельная работа обучающихся:		1																											
1. Подготовить технологические карты:																													
1.1. Блюда грузинской кухни																													
1. Харчо.																													

	2.Хинкали 1.2.Блюда армянской кухни 1.Долма 1.3. Блюда азербайджанской кухни 1.Люля -кебаб	
Раздел 3 Кухня прибалтийских народов	Содержание учебного материала 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	
Тема 3.1.	1 Кухня прибалтийских народов. 2 Латвийская и литовская национальная кухня 4 Эстонская национальная кухня 5 Лабораторное занятие №4 по теме: Приготовление традиционных блюд прибалтийской кухни. Самостоятельная работа обучающихся: 1.Подготовить технологические карты: 1.1.Блюда эстонской кухни 1.Роль мопс 1.2.Блюда литовской кухни 1.Цеппелины. 1.2.Блюда латвийской кухни 1. Суп с фрикадельками Консультация	1 1 1 2 1 2
Раздел 4 Традиции национальной казахской кухни	Содержание учебного материала 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 1 Традиции национальной казахской кухни. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд Самостоятельная работа обучающихся: 1.Подготовить технологические карты: Блюда казахской кухни 1.Манты 2.Сорпа	

	3Чак-чак																
Раздел 5 Кухня народов Средней Азии.	<p style="text-align: center;">Содержание учебного материала</p> <p>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.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 5%;">1</td><td>Традиции национальной киргизской кухни</td><td style="width: 5%;">1</td></tr> <tr> <td>2</td><td>Ассортимент, технология и подача традиционных блюд</td><td>1</td></tr> <tr> <td>3</td><td>Традиции национальной узбекской кухни Ассортимент, технология и подача традиционных блюд</td><td>1</td></tr> <tr> <td>5</td><td>Традиции национальной таджикской и туркменской кухни Ассортимент, технология и подача традиционных блюд</td><td>1</td></tr> <tr> <td>7</td><td>Лабораторное занятие № 5 по теме: Приготовление традиционных блюд таджикской и туркменской кухни</td><td>2</td></tr> </table> <p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>1.Подготовить технологические карты:</p> <p>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</p>	1	Традиции национальной киргизской кухни	1	2	Ассортимент, технология и подача традиционных блюд	1	3	Традиции национальной узбекской кухни Ассортимент, технология и подача традиционных блюд	1	5	Традиции национальной таджикской и туркменской кухни Ассортимент, технология и подача традиционных блюд	1	7	Лабораторное занятие № 5 по теме: Приготовление традиционных блюд таджикской и туркменской кухни	2	
1	Традиции национальной киргизской кухни	1															
2	Ассортимент, технология и подача традиционных блюд	1															
3	Традиции национальной узбекской кухни Ассортимент, технология и подача традиционных блюд	1															
5	Традиции национальной таджикской и туркменской кухни Ассортимент, технология и подача традиционных блюд	1															
7	Лабораторное занятие № 5 по теме: Приготовление традиционных блюд таджикской и туркменской кухни	2															
Раздел 6 Национальная японская кухня и ее своеобразие	<p style="text-align: center;">Содержание учебного материала</p> <p>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.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 5%;">1</td><td>Национальная японская кухня и ее своеобразие.</td><td style="width: 5%;">1</td></tr> <tr> <td>2</td><td>Ассортимент, технология и подача традиционных блюд</td><td>1</td></tr> <tr> <td>3</td><td>Лабораторное занятие № 6 по теме: Приготовление традиционных блюд японской кухни</td><td>2</td></tr> </table> <p>Самостоятельная работа обучающихся:</p>	1	Национальная японская кухня и ее своеобразие.	1	2	Ассортимент, технология и подача традиционных блюд	1	3	Лабораторное занятие № 6 по теме: Приготовление традиционных блюд японской кухни	2							
1	Национальная японская кухня и ее своеобразие.	1															
2	Ассортимент, технология и подача традиционных блюд	1															
3	Лабораторное занятие № 6 по теме: Приготовление традиционных блюд японской кухни	2															

	<p>1.Подготовить технологические карты:</p> <p>Суши Роллы Японское карри</p>										
Раздел 7. Традиции китайской кухни	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Традиции китайской кухни. Характеристика сырья, традиционные способы его обработки. Особенности технологии национальных блюд, требования к их оформлению и подаче</p> <table border="1"> <tr> <td>1</td><td>Традиции китайской кухни</td><td>1</td></tr> <tr> <td>2</td><td>Особенности технологии национальных блюд, требования к их оформлению и подаче</td><td>1</td></tr> <tr> <td>3</td><td>Лабораторное занятие № 7 по теме: Приготовление традиционных блюд китайской кухни</td><td>2</td></tr> </table> <p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>1.Подготовить технологические карты:</p> <p>Утка по-пекински Баклажаны по -китайски</p>	1	Традиции китайской кухни	1	2	Особенности технологии национальных блюд, требования к их оформлению и подаче	1	3	Лабораторное занятие № 7 по теме: Приготовление традиционных блюд китайской кухни	2	1
1	Традиции китайской кухни	1									
2	Особенности технологии национальных блюд, требования к их оформлению и подаче	1									
3	Лабораторное занятие № 7 по теме: Приготовление традиционных блюд китайской кухни	2									
Раздел 7. Особенности национальных кухонь народов стран Западной Европы	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Особенности национальных кухонь народов стран Западной Европы: Италии, Франции, Германии, Англии. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд</p> <p>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)</p>										
Тема7.1.Итальянская кухня	1	Особенности национальных кухонь народов стран Западной Европы									
	2	Особенности итальянской кухни Ассортимент, технология и подача традиционных блюд									
Тема7.2.Французская кухня	<p>Содержание учебного материала</p> <p>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 д.р. Особенности приготовление популярных первых блюд: супы-пюре из лука-порея с картофелем, луковый суп, супы заправленные сыром. Оригинальные приёмы подачи пищи.</p>										

	<table border="1"> <tr> <td>1</td><td>Французская кухня</td><td>1</td></tr> <tr> <td>2</td><td>Ассортимент, технология и подача традиционных блюд</td><td>1</td></tr> </table>	1	Французская кухня	1	2	Ассортимент, технология и подача традиционных блюд	1							
1	Французская кухня	1												
2	Ассортимент, технология и подача традиционных блюд	1												
Тема 7.3. Немецкая кухня	<p style="text-align: center;">Содержание учебного материала</p> <p>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, мекленбергский 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.</p>													
	<table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>Немецкая кухня. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд</td> <td>1</td> </tr> </table>	1	Немецкая кухня. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд	1										
1	Немецкая кухня. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд	1												
Тема 7.4. Английская кухня	<p style="text-align: center;">Содержание учебного материала</p> <p>Кулинарная характеристика блюд английской кухни. Особенности приготовления пудингов (рождественский пудинг)</p> <table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>Английская кухня Ассортимент, технология и подача традиционных блюд</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Лабораторное занятие № 8 по теме: Приготовление традиционных блюд западноевропейской кухни</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологические карты 1.Ризotto с грибами и сыром(итальянская) 2.Жюльен с курицей и грибами.(французская) 3. Йоркширский пудинг(английская) 4.Бигус с сосиской(немецкая)</td> <td>1</td> </tr> </table>	1	Английская кухня Ассортимент, технология и подача традиционных блюд	1	2	Лабораторное занятие № 8 по теме: Приготовление традиционных блюд западноевропейской кухни	2	3				Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологические карты 1.Ризotto с грибами и сыром(итальянская) 2.Жюльен с курицей и грибами.(французская) 3. Йоркширский пудинг(английская) 4.Бигус с сосиской(немецкая)	1	
1	Английская кухня Ассортимент, технология и подача традиционных блюд	1												
2	Лабораторное занятие № 8 по теме: Приготовление традиционных блюд западноевропейской кухни	2												
3														
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить технологические карты 1.Ризotto с грибами и сыром(итальянская) 2.Жюльен с курицей и грибами.(французская) 3. Йоркширский пудинг(английская) 4.Бигус с сосиской(немецкая)	1												
	Консультация	4												
	Дифференцированный зачет.	6												
Всего:		60												

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 ViewSonik 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 RAYbookBI1010 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.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. 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/Шоколатье».
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. Российской Федерации. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российской Федерации. 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. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4]]. – 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-й изд., перевод и доп.М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство BBPG),
2010. – 1216 с.: ил.

Интернет –ресурсы

www.edu.ru – портал Российское образование.

www.gastronom.ru Информационно- поисковая система Информационные, справочные, видео- и фотоматериалы о рецептурах и технологии приготовления блюд

www.culina-russia.ru - Сайт Межрегиональной ассоциации кулинаров России

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.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
обучающийся должен уметь	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.	
Обучающийся должен знать:	

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.	
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет