Приложение 33

к основной образовательной программе

(программе подготовки специалистов среднего звена) по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Рабочая ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.08 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

**И ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ**

2019

Программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) **19.02.10 Технология продукции общественного питания** (утвержден приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 N 384, зарегистрирован в Минюсте России 23.07.2014 N 33234).

**Организация-разработчик:**

1. Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Тобольский многопрофильный техникум».

**Разработчики:**

1. Смирных М.Г., преподаватель ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум».

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии педагогических работников

технологического направления

Протокол № 8 от «17» апреля 2019г.

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Смирных М.Г./

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ |  |
| 2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ |  |
| 3. СТРУКТУРА И содержание профессионального модуля |  |
| 4 условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ |  |
| 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности) |  |

**1. паспорт ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 08 Организация процесса приготовления и приготовление**

**блюд национальных кухонь**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 08 Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальных кухонь является вариативной частью основной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД):

**Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальных кухонь** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

* *ПК 8.1.Организовывать процесс приготовления и приготовление* блюд *национальной кухни*.
* *ПК 8.2. Осуществлять современное оформление и дизайн блюд, кондитерских изделий*

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при обучении студентов в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки и повышения квалификации кадров по направлению **19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии.**

**1.2. Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

* организации технологического процесса приготовления национальных блюд;
* контроля осуществления технологического процесса приготовления блюд национальной кухни;
* проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;
* проведения приемки продукции по количеству и качеству;
* контроля соблюдения санитарно – эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации блюд национальной кухни;

**уметь:**

* контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохраняемости сырья, определять и списывать товарные потери;
* готовить и оформлять ассортимент блюд национальной кухни;
* контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;
* органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений;
* пользоваться инструментами для карвинга;
* создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд;
* выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
* выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий;
* проявлять свою творческую индивидуальность.

**знать:**

* знать технологический процесс приготовления национальных блюд и их особенности;
* классификацию и ассортимент блюд национальной кухни;
* правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения блюд национальной кухни;
* характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений;
* правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий;
* основные приемы изготовления украшений;
* правила подбора профессионального инструмента для карвинга;
* характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов;
* актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего –**270** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **– 234** часа**;**

включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **156** часа;

самостоятельной работы обучающегося – **78** чаcов**;**

производственной практики –**36** часов.

**2. Результаты освоения профессионального модуля**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальных кухонь,**  в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| *ПКР 8.1* | *Организовывать процесс приготовления и приготовление* блюд *национальной кухни*. |
| *ПКР 8.2* | *Осуществлять современное оформление и дизайн блюд, кондитерских изделий* |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 05. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность, работу членов команды  ( подчиненных), за результат выполнения заданий. |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК. 9 | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности |

**3. Структура и содержание профессионального модуля**

**ПМ.08 Организация процесса и приготовление блюд национальных кухонь**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды**  **профессио-**  **нальных**  **компетенций** | **Наименование**  **разделов**  **профессионального модуля** | **Всего**  **часов**  **(макс, учебная нагрузка**  **и практики** | **Объем времени, отведенный на освоение**  **междисциплинарного курса**  **( курсов)** | | | | | **Практика** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | | **Самостоятельная**  **работа**  **обучающегося** | | **Учебная, часов** | **Производст-**  **венная**  **( по профилю**  **специальности)** |
| **Всего, часов** | **в т.ч.**  **лабораторные работы и практические**  **занятия,**  **часов** | **В т.ч.**  **курсовая**  **работа**  **( проект),**  **часов** | **Всего, часов** | **в т.ч.**  **курсовая работа,**  **( проект)**  **часов** |  |  |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| **РПК 7** | **Раздел 1**  **Технология приготовления блюд национальных кухонь** | 153 | 102 | 38 |  | 51 |  |  |  |
| **РПК 8** | **Раздел 2**  **Современное оформление и дизайн блюд и кондитерских изделий** | 83 | 54 | 20 |  | 29 |  |  |  |
|  | **Производственная практика** | 36 |  |  |  |  |  |  | 36 |
|  | Всего | 272 | 156 | 58 |  | 80 |  |  | 36 |

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.08 Организация процесса и приготовление блюд национальных кухонь**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов**  **профессионального модуля**  **( ПМ),**  **междисциплинарных курсов**  **( МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа ( проект)** | | | **Объем**  **часов** | | **Уровень**  **усвоения** |
| **1** | **2** | | | **3** | | **4** |
| **МДК 08.01.Технология приготовления блюд национальной кухни** | | | |  | |  |
| **Раздел 1. Технология приготовления блюд национальной кухни** | | | | **102** | |
| Тема 1.1.  Кухня народов Европы | **Содержание** | | | **18** | |
| **1**  **2** | **Итальянская кухня**  Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд итальянской кухни.  Продукты, используемые в итальянской кухне. Технологический процесс приготовления блюд итальянской кухни: салат итальянский, салат картофельный, канопе с анчоусами, бульон с цыпленком, суп с хлебом, суп-пюре из чечевицы, филе миньон по-неаполитански  **Французская кухня.**  Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд французской кухни.  Продукты, используемые во французской кухне. Технологический процесс приготовления блюд французской кухни: канопе, с мясом цыпленка, салат из сельдерея, салат мясной, консоме из овощей и яиц по- парижски, лукового супа по- парижски; снетки, мороженного, крокет из риса с абрикосами | | 2 |
| **3**  **4**  **5**  **6** | **Немецкая кухня**  Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд немецкой кухни.  Продукты, используемые в немецкой кухне. Технологический процесс приготовления блюд немецкой кухни: консоме по – германски, суп-пюре из томатов с рисом, суп с пивом; бифштекса из сырого мяса, шницеля со свининой, биточков в луковом соусе; яблоки в тесте по немецки, воздушное мороженое  **Польская кухня**  Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд польской кухни.  Продукты, используемые в польской кухне. Технологический процесс приготовления блюд польской кухни: свиное филе, зразы по – польски, бифштекс хозяйский; гарниры для вторых блюд; сладкие блюда  **Венгерская кухня**  Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд венгерской кухни.  Продукты, используемые в венгерской кухне. Технологический процесс приготовления блюд венгерской кухни: суп- гуляш, суп « Уйхози», суп « Полоу», супы со сметаной;  карп по- венгерски, сом с квашеной капустой, щука с сахаром, филе судака по- венгерски; крема яблочные, по-задунайски, тутки-фрутки  **Английская кухня**  Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд английской кухни.  Продукты, используемые в английской кухне. Технологический процесс приготовления блюд английской кухни: супа, супа-пюре из томатов; филе щуки по- английски, форель жареная, белуга жареная; телятина по- шотландски, бифштекс и ростбиф, сладкие блюда | |
| **Практические занятия № 1** | | | **6** | |  |
| Составление технологических карт по приготовлению блюд кухни народов Европы | | | 2  4 | |  |
| Приготовление блюд, кухни народов Европы | | |
| **Тема 1.2**  **Североамериканская кухня** | **Содержание** | | | **8** | |
| **1**  **2** | **Кухня США.**  Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд кухни США.  Продукты, используемые в американской кухне. Технологический процесс приготовления блюд американской кухни:салат « Хикаго»,хот- доги, салат американский; первые блюда: суп-пюре « по-фермерски»; вторых блюд: бифштекс по чикагски, цыпленок на решетке по-американски, цыпленок по- королевски, омлет по-американски  **Кухня Канады**  Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд канадской кухни.  Продукты, используемые в канадской кухне. Технологический процесс приготовления блюд канадской кухни: блюд из рыбы, овощей, мясных продуктов, фруктов и ягод;  вторых блюд: свинина барбекю с соусом; пирог с яблоками | | **2** |
| **Практические занятия № 2** | | | **5** | |  |
| Составление технологических карт по приготовлению  Североамериканской кухни | | | 2  3 | | **3** |
| Приготовление блюд Североамериканской кухни | | |
| **Тема 1. 3**  **Японская кухня** | **Содержание** | | | **4** | |
| **1** | **Японская кухня**  Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд японской кухни.  Продукты, используемые в японской кухне. Технологический процесс приготовления блюд японской кухни: рыбы, припущенной с морской капустой, кальмаров фаршированных, мясо криля в соевом соусе, темпурн( небесное явство).  Значение зеленого чая в рационе японца. Правила чайной церемонии. | | **2** |
| **Практические занятия № 3** | | | **6** | |  |
| Составление технологических карт по приготовлению блюд японской кухни. | | | 2  4 | | **3** |
| Приготовление блюд японской кухни. | | |
| **Тема 1.4**  **Кухни народов Поволжья** | **Содержание** | | | **34** | |  |
| **1** | **Русская кухня.**  Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд русской кухни.  Продукты, используемые в русской кухне. Технологический процесс приготовления блюд русской кухни: тюри, уха, блины, курник. | |  | | 2 |
| **Практические занятия № 4 6** | | | | | |
| Составление калькуляционных карт по приготовлению блюд русской кухни. | | 2  4 | | 3 | |
| Приготовление блюд русской кухни. | |
| **2**  **3** | **Украинская кухня.**  Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд украинской кухни.  Продукты, используемые в украинской кухне. Технологический процесс приготовления блюд украинской кухни: кулеш, курица тушеная с галушками, толченка, гречаники, узвар из сушеных фруктов.  **Белорусская кухня.**  Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд белорусской кухни.  Продукты, используемые в белорусской кухне. Технологический процесс приготовления блюд белорусской кухни: холодник, рыбные галки, драники. |  | |
| **Практические занятия № 5 3** | | | | | |
| Составление технологических карт по приготовлению блюд белоруской украинской кухонь | | 1  2 | | 3 | |
| Приготовление белоруской украинской кухонь | |
|  | |
| **4**  **5**  **6** | **Татарская кухня.**  Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд татарской кухни.  Продукты, используемые в татарской кухне. Технологический процесс приготовления блюд татарской кухни: чак-чак, манты, беляши.  **Казахская кухня.**  Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд казахской кухни.  Продукты, используемые в казахской кухне. Технологический процесс приготовления блюд казахской кухни: суп «Аши-сорпа», бешбармак, казанная лепешка.  **Корейская кухня**  Основные особенности .Ассортимент и характеристика блюд корейскойкухни.  Продукты, используемые в корейской кухне. Технологический процесс приготовления блюд корейской кухни:Поджарка из говяжьей печени,Винегрет по-корейски, кимчки из фаршированных баклажанов, Куриные желудки по-корейск |
| **Практические занятия № 6 4** | | | | | |
| Составление технологических карт по приготовлению блюд корейской казахской, татарской кухонь. | | 1  3 | | 3 | |
| Приготовление блюд корейской казахской, татарской кухонь. | |
| **7** | **Закавказские кухни (грузинская, армянская, азербайджанская).**  Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд закавказской кухни.  Продукты, используемые в закавказской кухне. Технологический процесс приготовления блюд закавказской кухни: суп-харчо, мужужи, куриный суп «Тархана», блюда из сыра, суп «Пити», кебаб, щербет. |  | | 2 | |
| **Практические занятия № 7 4** | | | | | |
| Составление технологических карт по приготовлению блюд грузинской, армянской, азербайджанской кухонь. | | 1  3 | | 3 | |
| Приготовление блюд грузинской, армянской, азербайджанской кухонь. | |
| **8** | **Среднеазиатская кухня (узбекская, таджикская, туркменская).**  Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд среднеазиатской кухни.  Продукты, используемые в среднеазиатской кухне. Технологический процесс приготовления блюд среднеазиатской кухни: шурпа, плов, самса, суп нутовый, пашмак, шорба. |  | | 2 | |
| **Практические занятия № 8 4** | | | | | |
| Составление технологических карт по приготовлению блюд узбекской, таджикской, туркменской кухонь. | | 1  3 | | 3 | |
| Приготовление блюд узбекской, таджикской, туркменской кухонь | |
| **Самостоятельная работа при изучении МДК .08.01.**  **«Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальной кухни**  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы.  Подготовка к лабораторно- практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя.  Создание презентаций.  Разработка ассортимента блюд по данным темам. | | | **51** | |  | |
| **МДК 08.02. Современное оформление и дизайн блюд кондитерских изделий** | | |  | |  | |
| **Раздел 2.** Современное оформление и дизайн блюд кондитерских изделий | | | **54** | |
| **Раздел 1. Основы эстетики** | | |  | |
| **Тема 1.1**  **Предмет, задачи эстетики и дизайна** | **Содержание учебного материала** | | **2** | |  | |
| 1 | Предмет, задачи эстетики и дизайна |  | | 2 | |
| 2 | Ключевые понятия дисциплины эстетика и дизайн. |
| 3 | Краткая история возникновения эстетики. Профессиональная значимость дисциплины. |
| **Тема 1.2**  **Основные направления развития эстетики. Цвет в кулинарии** | **Содержание учебного материала** | | 4 | |  | |
| 1 | Категории эстетики. Элементы, формирующие эстетические свойства кулинарной и кондитерской продукции: графика, композиция, миниатюра, геометрическая симметрия, цветовая гамма. Применение каждого из этих эстетических свойств в конкретном случае при производстве кулинарных и кондитерских изделий |  | | 2 | |
| 2 | Что такое цвет. Представление о спектре. Основные виды цветов: ахроматические, хроматические, насыщенность, светлота, теплохолодность. |  | |
| 3 | Цвет в кулинарных и кондитерских изделиях. Влияние цвета на аппетит.  Правильное сочетание цвета в современном искусстве украшения блюд и кондитерских изделий. |  | |
| 4 | Расположение изделия на блюде (тарелке). Цветовая гамма изделий. Индивидуальный почерк мастера, его творчество. Национальный колорит. Взаимосвязь дизайна и стиля. |  | |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**  Подготовка творческих работ по темам: «Еда и фотография», «Посуда как часть дизайна», «Еда и мода». «Еда на картинах великих художников»   1. Самостоятельная работа с источниками информации. 2. Изучение направлений развития food-дизайна | | **8** | | 3 | |
| **Раздел 2 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий** | | |  | |  | |
| **Тема 2.1**  **Продукты и инструменты** | **Содержание учебного материала** | | **6** | | 2 | |
| 1 | Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений. Подготовка продуктов для карвинга. |
| 2 | Инструменты для украшения блюд. Характеристика инструментов для карвинга. |
| 3 | Правила подбора профессионального инструмента для карвинга |
| **Тема 2.2**  **Карвинг. Украшения из овощей.** | **Содержание учебного материала** | | **8** | | 2 | |
| 1 | Украшения из картофеля и корнеплодов (редис, редька, морковь) |
| 2 | Украшения из лука |
| 3 | Украшения из плодоовощных растений |
| 4 | Украшения из десертных овощей |
| 5 | Украшения из тыквы и огурцов. |
| **Тема 2.3**  **Карвинг. Украшения из фруктов.** | **Содержание учебного материала** | | **2** | | 2 | |
| 1 | Украшения из цитрусовых плодов. |
| 2 | Украшения из косточковых и семечковых плодов. |
| 3 | Украшения из экзотических плодов |
| **Тема 2.4**  **Украшение бутербродов** | **Содержание учебного материала** | | **2** | | 2 | |
| 1 | Классификация бутербродов. Характеристика продуктов, используемых для украшения бутербродов. |
| 2 | Современные тенденции в украшении бутербродов. |
|  | **Самостоятельная работа обучающихся:**  1.Подготовка творческих работ по темам: «История возникновения карвинга»,  2.«Техника мастеров Китая, Японии и Тайланда», «Современный европейский карвинг»  3.Самостоятельная работа с источниками информации. | | **8** | | 3 | |
| **Раздел 3 Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий** | | |  | |  | |
| **Тема 3.1**  **Основы рисования и лепки** | **Содержание учебного материала** | | **6** | | 2 | |
| 1 | Материалы и принадлежности для рисунка. Техника рисунка и ее многообразие. Простейшие упражнения по рисованию. |
| 2 | Колорит, цветовая гамма. Виды орнаментов. Рисование орнаментов |
| 3 | Виды смешения цвета. Техника работы акварелью и гуашью |
| 4 | Понятие о пропорциях. Определение размеров и соотношений частей  предмета |
| 5 | Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки. Приемы и техника лепных изображений |
| **Практическая работа № 1**  Выполнение упражнений по технике начертания различных линий, геометрических фигур на плоскости. Выполнение эскизов и набросков с натуры различных предметов. | | **2** | | 3 | |
| **Практическая работа № 2**  Рисование с натуры прямоугольных, квадратных и круглых пирожных. Рисование с натуры прямоугольных, квадратных и круглых тортов  Самостоятельное рисованиекруглого торта. | | **2** | | 3 | |
| **Практическая работа № 3**  Упражнения по лепке животных, птиц, фруктов, цветов. Изготовление украшений из пластилина. | | **2** | | 3 | |
| **Тема 3.2.**  **Технология приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов** | **Содержание учебного материала** | | **4** | | 2 | |
| 1 | Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания отделочных полуфабрикатов. |
| 2 | Инструменты и инвентарь, используемые для украшения кондитерских изделий. |
| 3 | Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов: мастики, марципана, карамели, глазури. |
| 4 | Техника и варианты оформления и декорирования кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. |
| 5 | Актуальные современные направления в оформлении и декорировании кондитерских изделий. |
| **Практическая работа № 4**  Упражнения по лепке животных, птиц, фруктов, цветов. Изготовление украшений из мастики | | **2** | | 3 | |
| **Лабораторная работа №1**  Выполнения украшений (фигур) из овощей и фруктов.  Приготовление овощных (фруктовых) чипсов | | **4** | | 3 | |
| **Лабораторная работа №2**  Выполнения украшений из карамели  Выполнение цветов из сахарной пасты | | **4** | | 3 | |
| **Лабораторная работа №3**  Отработка техники нанесения рисунков на столовую посуду  Проведение фламбирования кондитерских изделий | | **4** | | 3 | |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**  1.Подготовка творческих работ по темам: «История возникновения карамели»,  2.«Техника мастеров Китая, Японии и Тайланда», «Колорит, цветовая гамма. Виды орнаментов. Рисование орнаментов» | | **13** | | 3 | |
| **Производственная практика**  **Виды работ:**   1. Участие в проведении необходимых технологических расчетов для выполнения заказов, в проведении приемки продукции по количеству и качеству   Участие в контроле за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, требований производственному персоналу, упаковке сырья, упаковке полуфабрикатов   1. Отработка навыков по приготовлению блюд кухонь народов Европы (итальянская, французская, немецкая, польская, венгерская, английская кухни). 2. Отработка навыков по приготовлению блюд североамериканской кухни (США, Канада), (японской кухонь. 3. Отработка навыков по приготовлению блюд кухонь народов Поволжья (русская, украинская, белорусская, ,). 4. Отработка навыков по приготовлению блюд кухонь народов Поволжья (татарская, казахская, армянская, грузинская, азербайджанская, узбекская, таджикская, туркменская,). 5. Зачет по отработке навыков по приготовлению блюд национальной кухни. | | | **36** | |  | |
| **Всего часов** | | | **272** | |  | |

# 

# **4. условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства», учебного кулинарного цеха № 1.

Оборудование учебного кабинета, лабораторий и рабочих мест кабинета, лабораторий располагает посадочными местами по количеству обучающихся; рабочим местом преподавателя.

*Оборудование*:

* комплект учебно-методической документации;
* наглядные пособия (планшеты, муляжи, натуральные образцы кулинарной продукции).

*Информационное обеспечение:*

* компьютер, модем (спутниковая система), проектор;
* программное обеспечение общего назначения:
  + - Операционная система Windows XP
    - Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office
    - Программы утилиты (программа-упаковщик WINRAR, служебные программы и пр.)

*Оборудование учебного кулинарного цеха №1:*

1. Технологическое оборудование:

* механическое оборудование (блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм),
* оборудование (мясорубка, рыхлитель, размолочный механизм);
* тепловое оборудование (плита электрическая четырехкомфорочная, жарочный шкаф);
* холодильное оборудование (холодильник бытовой «Стинол»), холодильный шкаф.

2.Оборудование:

* Ванная-мойка.
* Инвентарь: столы разделочные механические, доски разделочные.

1. Мебель кухонная: шкафы- подвесные, стол кухонный, столы производственные

* Посуда и инвентарь в ассортименте
* Доски разделочные
* Весы

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно.

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы**

***Справочники и нормативные документы:***

1. ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Таможенный кодекс РФ
4. ФЗ РФ « О защите прав потребителей»
5. ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»
6. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»
7. ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»
8. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»
9. **ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»**
10. **ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания»**
11. **ГОСТ Р 51705.1-2001** «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»
12. **ГОСТ Р 55889-2013** «Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000:2007 для индустрии питания» на основе британского стандарта BIP 2127:2007 (NEQ) с **датой введения в действие с 1 сентября 2015 г**
13. СанПин 2.3.2. 1078-01. Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов;
14. СанПин 2.3.6. 1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
15. СанПин 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
16. СанПин 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
17. СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования с августа 2008г
18. Сборник рецептур блюди кулинарных изделий для предприятий общественного питания М.: Хлебпродинформ, 1994, 996 (сборник технических нормативов);
19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Сборник технологических нормативов.- М.: Хлебпродинформ,1996, 1997
20. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий.
21. Сборник технических нормативов. М.: Хлебпродинфор, 2001
22. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур.- М.: « Легкая промышленность и бытовое обслуживание», 2006
23. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. – М.: Хлебпродинформ,2006
24. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания. Сборник технических нормативов. – М.: Хлебпродинформ,2006
25. Справочник кондитера. Общественное питание. - М.: Издательский дом « Экономические новости», 2003
26. Новейший сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Климова М. В.](https://www.labirint.ru/authors/98001/)Издательство: [Славянский Дом Книги](https://www.labirint.ru/pubhouse/122/), 2017 г.

***Основные источники:***

1. Васюкова А.Т., Мячикова Н.И., Пучкова В.Ф. Технология кулинарной продукции за рубежом. - — М.: Дашков и К°, 2015. — 368 с.
2. Волкова В.А., Подсосенко Т.В. Кухня мира Учебное пособие. — Кемерово: Кем ТИПП, 2013. — 138 с.
3. Буевич О.А. (авт.-сост.) Технология приготовления блюд белорусской кухни: каталог основных блюд белорусской кухни. Минск: Белкоопсоюз, 2014. — 53 с.

***Дополнительные источники:***

1. Бронштейн, М.М., Жуковская, Н.Л., Каракетов, М.Д.

Бронштейн М.М., Жуковская Н.Л., Каракетов М.Д. Народы РФ: Праздники, обычаи, ритуалы: Энциклопедия - Издательство: Росмэн -Пресс, 2008–108 с.

1. Валентина Шальнова. «Миллион меню традиционной русской кухни». Челябинс.: « Уральск Л.Д.Т.»,2006.162Гриф Минобрнауки РФ.
2. Похлёбкин В.В. Собрание избранных произведений. Национальные кухни наших народов.-М: Центрполиграф, 1997-479 с.
3. Меджитова, Э.М. Русская кухня ЭКСМО. Москва, 2005
4. Титюнник, А.И., Новоженов, Ю.М. Национальная и зарубежная кухня. Учебное пособие для средних профессионально-технических училищ.-2е издание, М.: Высшая школа, 1979-479 с.
5. Шальшеюва В.И. Миллион меню традиционной русской кухни. Издательство «Урал Л.Т.Д.» 2003.
6. Эльмира Меднитова «Зарубежная кухня » М.: « Эксмо-пресс»,2008. 180с.

***Журналы:***

«Питание и общество», «Стандарты и качество», « Школа гастронома» « Ресторатор», «Все рестораны Саратова»; «Гастрономъ» издатель: ООО «Бонниер Пабликейшенз», «Ресторанный бизнес».

***Интернет ресурсы:***

Национальная и зарубежная кухня: учеб. пособие для студентов сред. проф. учеб. заведений, обучающихся по специальностям 2711 "Технология продуктов обществ. питания", 2311 "Орг. обслуживания на предприятиях обществ. питания" / авт.-сост. Т. Г. Кумагина. - М. : ЮНИТИ, 2005 (ГУП ИПК Ульян. Дом печати)

<https://search.rsl.ru/ru/record/01002705894>

# **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

# **Общие требования к организации образовательного процесса**

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальной кухни» является освоение учебной практики и междисциплинарного курса «Технология приготовления и приготовление блюд национальной кухни».

# **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

-наличие высшего профессионального образования, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (вида профессиональной деятельности)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные**  **профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки**  **результата** | **Формы и методы**  **контроля и оценки** |
| РПК.7 Организовывать процесс приготовления и приготовление блюд национальной кухни. | - оценивание их качества, установление дефектов и определение градации качества;  -соблюдение этапов технологического процесса приготовления блюд национальной кухни в соответствии с их особенностями | **Текущий контроль:**  **-** устный (фронтальный) или письменный опрос,  - экспертная оценка выполнения заданий на практических занятиях;  решения ситуационных задач;  - проверка оформления разделов дневника по практике.  **Промежуточный контроль:**  - экспертная оценка деятельности студентов в период прохождения практики  - зачет  - комплексный экзамен |
| РПК 8  Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий | * Органолептически оценивать качество сырья; * пользоваться нормативной и специальной литературой; * разрабатывать новые виды оформления; * применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус; * пользоваться инструментами для карвинга; * создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд4 * выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; * выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий; * определять режим хранения отделочных полуфабрикатов | -работа в малых группах.  **Текущий контроль** в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ОК. 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | - аргументированность и полнота  объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;  -активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;  -наличие положительных отзывов по итогам педагогической практики;  -участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п. | -наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик;  -экспертная оценка портфолио работ и документов; |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | -демонстрация умения планировать деятельность, рассчитывать время и ресурсы в соответствии с поставленной задачей | -наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | -решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в соответствии с поставленной задачей; | Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | -демонстрация умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные;  -демонстрация умения анализировать информацию | оценка результатов самостоятельной работы:  при подготовке к выступлению, при проведении исследования, при написании письменной экзаменационной работы |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | -демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией | |  | | --- | | Наблюдение за ролью обучающегося в группе | |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. | -демонстрация собственной деятельности в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями. | Деловые игры-моделирование социальных и профессиональных ситуаций. |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации | Оптимальная организация самостоятельной работы при изучении профессионального модуля | защита рефератов, отчет по поиску необходимой информации |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности | Качественный анализ инноваций в области производства полуфабрикатов для сложных блюд | Отчет по поиску новых технологий в сфере приготовления пищи |
| *ОКР 1. Работает с объектами информатизации соблюдая требования информационной безопасности.* | *-эффективный поиск и использование необходимой информации соблюдая требования информационной безопасности.* | *Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях.* |