

Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»  
ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ


ЗАВЕДУЮЩАЯ ПРОИЗВОДСТВОМ  
ООО «АВАКЯН» Г. ВОЛГОГРАД  
(наименование организации)

 ПОНОМАРЕВА Л. И.  
(должность, Ф.И.О.)



УТВЕРЖДАЮ

ДИРЕКТОР КОЛЛЕДЖА

 САМОХВАЛОВ С. В.  
«29» августа 2024 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

**ПМ 09 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд кухонь мира с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Волгоград, 2024

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>10</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>18</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>24</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 09 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд кухонь мира с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд кухонь мира с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующие ему профессиональные компетенции:

ПК 1. Организовывать и проводить приготовление блюд различных кухонь мира.

ПК 2. Разрабатывать рационы, ассортиментную политику предприятия с учетом особенностей питания различных кухонь.

Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций.

Дескрипторы сформированности компетенций по разделам профессионального модуля.

## Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действие	Умения	Знания
<b>Раздел модуля 1.</b> Ведение процессов приготовления и подготовка к реализации блюд кухонь мира			
	<b>Ресурсное обеспечение</b> выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	-оценить наличие ресурсов; -составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и	-требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система

		<p>имеющимися условиями хранения;</p> <p><b>-оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов</b></p>	<p>анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));</p> <p><b>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,</b> производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p><b>-организация работ по приготовлению</b> блюд кухонь мира в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p><b>--методы контроля качества сырья. продуктов,</b> качества выполнения работ подчиненными;</p> <p>- важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства;</p> <p><b>- способы и формы инструктирования персонала</b> в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</p> <p><b>-последовательность выполнения технологических операций;</b></p> <p><b>-современные, инновационные методы приготовления</b> блюд кухонь мира;</p> <p><b>-возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены;</b></p> <p><b>-правила безопасного хранения и применения</b> чистящих, моющих и</p>
	<p><b>Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара</b></p>	<p><b>распределять задания между подчиненными</b> в соответствии с их квалификацией;</p> <p><b>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации</b> производственного инвентаря и технологического оборудования;</p> <p><b>- разъяснять ответственность</b> за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p><b>- демонстрировать приемы рационального размещения</b> оборудования на рабочем месте повара</p>	
	<p><b>Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями</b></p>	<p><b>- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте</b> оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p><b>-контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе;</b></p> <p><b>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p>	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>контролировать соблюдение правил техники безопасности,</b> пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</li> <li>- <b>контролировать выполнение требований стандартов чистоты</b> при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;</li> <li>- <b>контролировать процесс упаковки, хранения,</b> подготовки к транспортированию готовых блюд кухонь мира</li> </ul>	<p>дезинфицирующих средств;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-правила утилизации отходов;</li> <li>-виды, назначение упаковочных материалов,</li> <li>- способы хранения пищевых продуктов;</li> <li>-способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых блюд кухонь мира;</li> <li>-условия, сроки, способы хранения готовой кулинарной продукции;</li> <li>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления;</li> <li>-правила оформления заявок на склад</li> </ul>
	<p><b>Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>контролировать наличие, хранение и расход запасов,</b> продуктов на производстве;</li> <li>- <b>контролировать, осуществлять выбор</b> в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность <b>основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</b></li> <li>- <b>сочетать</b> основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд кухонь мира;</li> <li>- контролировать, осуществлять <b>взвешивание, измерение</b> продуктов, входящих в состав блюд кухонь мира в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>-<b>осуществлять</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода</b> блюд кухонь мира, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– <b>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</b></li> <li>-<b>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</b></li> <li>– <b>нормы, правила взаимозаменяемости</b> сырья и продуктов</li> <li>-<b>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых блюд</b> кухонь мира</li> <li>- <b>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами</b> для создания гармоничных блюд кухонь мира;</li> </ul>

		<p><b>взаимозаменяемость продуктов</b> в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p><b>-использовать региональное сырье, продукты</b> для приготовления кулинарной продукции</p>	<p><b>- варианты подбора пряностей и приправ;</b></p> <p><b>- ассортимент вкусовых добавок</b>, соусов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p><b>- правила выбора вина и других алкогольных напитков</b> для ароматизации сложных соусов, правила соусной композиции, коррекции цвета;</p> <p><b>- виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования</b> и производственного инвентаря;</p> <p><b>- температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</b></p> <p><b>-современные, инновационные методы приготовления</b> блюд кухонь мира;</p> <p><b>- способы и формы инструктирования персонала</b> в области приготовления кулинарной продукции сложного ассортимента;</p> <p><b>- способы оптимизации процессов приготовления</b> с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства</p>
	<p><b>Контроль и ведение процессов приготовления</b> кулинарной продукции сложного ассортимента</p>	<p><b>-контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления</b> в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p><b>-изменять, адаптировать</b></p>	

		<p><b>рецептуру</b>, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>организовывать приготовление, готовить</b> блюда кухонь мира в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- <b>минимизировать потери</b> питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</li> <li>- <b>обеспечивать безопасность</b> готовой кулинарной продукции;</li> <li>- <b>определять степень готовности, доводить до вкуса</b> блюда кухонь мира;</li> <li>- <b>оценивать качество</b> органолептическим способом;</li> <li>- <b>предупреждать</b> в процессе приготовления, <b>выявлять и исправлять исправимые дефекты</b>, отбраковывать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия;</li> <li>-<b>охлаждать и замораживать, размораживать</b> отдельные полуфабрикаты для блюд</li> </ul>	
--	--	--	--

		кухонь мира;	
ОК. 01	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу. Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК.04	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК.07	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.

Общие и профессиональные компетенции, указанные во ФГОС СПО и данной программе могут быть дополнены в рабочей программе профессионального модуля на основе:

- анализа требований соответствующих профессиональных стандартов;
- анализа актуального состояния и перспектив развития регионального рынка труда.



- обсуждения с заинтересованными работодателями.

## 2. Структура и содержание профессионального модуля

**ПМ 09** «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд кухонь мира с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (максимальная учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса				Практика производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента			Самостоятельная работа студента	Производственная, часов	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные занятия, часов		в т.ч., практические занятия, часов		Всего, часов
в учебной лаборатории	на предприятиях питания							
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 9.1-9.2 ОК1, ОК 4, ОК7	Раздел модуля 1. Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации блюд кухонь мира Тема 1.1. Приготовление блюд различных кухонь Европы	38	20		18	2		
	Раздел модуля 1. Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации блюд кухонь мира Тема 1.2. Приготовление блюд различных кухонь Азии	28	10		18	2		
	Раздел модуля 1. Ведение процессов	14	8		6	2		

	приготовления и подготовки к реализации блюд кухонь мира <i>Тема 1.3. Приготовление блюд Северной и Южной Америки</i>							
	Раздел модуля 1. Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации блюд кухонь мира <i>Тема 1.4. Приготовление блюд различных кухонь Африки и Ближнего Востока</i>	14	8		6	2		
	Раздел модуля 1. Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации блюд кухонь мира <i>Тема 1.5. Приготовление блюд Австралии и Новой Зеландии</i>	12	4		6	2	2	
	Раздел модуля 1. Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации блюд кухонь мира <i>Тема 1.6. Приготовление блюд стран СНГ</i>	46	8	18	18	2	2	
ПК 9.1-9.2 ОК1, ОК 4, ОК7	Производственная практика	120			72			120
	Итого:	272	58	18	72	12	4	120
	Квалификационный экзамен	12						
	Всего:	284						

Количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ 09

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 09 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд кухонь мира с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел модуля 1. Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации блюд кухонь мира</b>		
<b>МДК 09.01 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации блюд кухонь мира</b>		
<b>Тема 1.1. Приготовление блюд различных кухонь Европы</b>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>
	Цели, задачи, профессиональные компетенции при изучении ПМ09. Нормативная документация, действующая в индустрии питания и ее использование. 1. Развитие ресторанной торговли во Франции . История и развитие кулинарного искусства. Классификация отелей и ресторанов. Наиболее характерные виды ПОП. Наиболее характерные продукты французской кулинарии. Региональные и национальные блюда и характеристика их сервировки. Обычаи питания: приветствие гостя, обслуживание. Кулинарное искусство и праздники. Наиболее характерные рестораны и их повара.	2
	2. Развитие ресторанной торговли в Германии. История и развитие кулинарного искусства. Классификация отелей и ресторанов. Наиболее характерные виды ПОП. Наиболее характерные продукты немецкой кулинарии. Региональные и национальные блюда и характеристика их сервировки. Обычаи питания: приветствие гостя, обслуживание. Национальные обычаи питания немцев Кулинарное искусство и праздники.	2
	3. Развитие ресторанной торговли в Италии. Классификация отелей и ресторанов. Наиболее характерные виды ПОП. Наиболее характерные продукты итальянской кухни . Региональные и национальные блюда и характеристика их сервировки. Обычаи питания: приветствие гостя, обслуживание. Кулинарное искусство и праздники. Наиболее характерные итальянские рестораны.	2
	4. Развитие ресторанной торговли в Греции. Классификация отелей и ресторанов. Наиболее характерные виды ПОП. Наиболее характерные продукты греческой кухни . Региональные и национальные блюда и характеристика их сервировки. Обычаи питания: приветствие гостя, обслуживание. Кулинарное искусство и праздники. Наиболее характерные греческие блюда..	2
	5. Развитие ресторанной торговли в Великобритании и Ирландии. Классификация ПОП. Наиболее характерные виды ПОП. Наиболее характерные продукты французской кулинарии Британских островов. Региональные и национальные блюда и характеристика их сервировки. Обычаи питания: приветствие гостя, обслуживание, расписание работы заведений, меню и размер порций. Кулинарное искусство и праздники. Наиболее характерные рестораны Великобритании и Ирландии.	2
	6. Развитие ресторанной торговли в Бельгии, Люксембурге. Классификация ПОП. Виды ресторанов. Наиболее характерные продукты. Национальные блюда. Обычаи питания. 7. Развитие ресторанной торговли в Испании. Классификация ПОП. Виды ресторанов. Наиболее характерные продукты. Национальные блюда. Обычаи питания.	2
		<b>18</b>

	8.Развитие кулинарии в Португалии, Австрии. Наиболее характерные датские продукты и блюда. Обычаи питания в Португалии. Обычаи питания в Австрии.	2	
	9.Развитие кулинарии в Дании и Швеции. Наиболее характерные датские продукты и блюда. Обычаи питания в Дании . Обычаи питания в Швеции. Финские обычаи питания и кулинария.	2	
	<b>Практическое занятие 1.</b> Составление меню, рационов блюд, с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептур, нормативных документов. Составление ТК. на сложные блюда	2	2
<b>Тема 1.2. Приготовление блюд различных кухонь Азии</b>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	8
	1. Наиболее характерные продукты индийской и индонезийской кулинарии. Региональные и национальные блюда и характеристика их сервировки. Обычаи питания: приветствие гостя, обслуживание. Кулинарное искусство и праздники.	2	
	2. Наиболее характерные продукты корейской кулинарии. Региональные, национальные и наиболее характерные блюда и особенности их подачи. Обычаи питания: приветствие гостя, расписание работы заведений, обслуживание. Кулинарное искусство и праздники.	2	
	3. Наиболее характерные продукты китайской кулинарии. Региональные, национальные и наиболее характерные блюда и особенности их подачи. Обычаи питания: приветствие гостя, расписание работы заведений, обслуживание. Кулинарное искусство и праздники.	2	
	4. Наиболее характерные продукты японской кулинарии. Региональные, национальные и наиболее характерные блюда и особенности их подачи. Обычаи питания: приветствие гостя, расписание работы заведений, обслуживание. Кулинарное искусство и праздники.	2	
	<b>Практическое занятие 2.</b> Составление меню, рационов блюд с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептур, нормативных документов. Составление ТК. на сложные блюда	2	2
<b>Тема 1.3. Приготовление блюд Северной и Южной Америки</b>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	6
	1. Развитие ресторанной торговли в Соединенных Штатах Америки, Канаде. Классификация ПОП. Наиболее характерные виды ПОП. Наиболее характерные продукты американской и канадской кулинарии. Региональные и национальные блюда и характеристика их сервировки. Обычаи питания: приветствие гостя, обслуживание, расписание работы заведений, меню и размер порций. Кулинарное искусство и праздники. Наиболее характерные рестораны США, Канады.	2	
	2. Развитие ресторанной торговли в Мексике. Классификация ПОП. Наиболее характерные виды ПОП. Наиболее характерные продукты американской и канадской кулинарии. Региональные и национальные блюда и характеристика их сервировки. Обычаи питания: приветствие гостя, обслуживание, расписание работы заведений, меню и размер порций. Кулинарное искусство и праздники. Наиболее характерные рестораны Мексики.	2	
	3. Наиболее характерные продукты бразильской, аргентинской и кубинской кулинарии. Региональные, национальные и наиболее характерные блюда и особенности их подачи. Обычаи питания: приветствие гостя, расписание работы заведений, обслуживание. Кулинарное искусство и праздники.	2	
	<b>Практическое занятие 3.</b> Составление меню, рационов блюд с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептур, нормативных документов. Составление ТК. на сложные блюда	2	2

<b>Тема 1.4. Приготовление блюд различных кухонь Африки и Ближнего Восток</b>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>6</b>
	1. Наиболее характерные продукты африканской кулинарии ,стран Алжира, Туниса, Марокко.. Региональные, национальные и наиболее характерные блюда и особенности их подачи. Обычай питания: приветствие гостя, расписание работы заведений, обслуживание. Кулинарное искусство и праздники.	<b>2</b>	
	2. Наиболее характерные продукты египетской кулинарии. Региональные, национальные и наиболее характерные блюда и особенности их подачи. Обычай питания: приветствие гостя, расписание работы заведений, обслуживание. Кулинарное искусство и праздники.	<b>2</b>	
	3. Наиболее характерные продукты турецкой кулинарии. Региональные, национальные и наиболее характерные блюда и особенности их подачи. Обычай питания: приветствие гостя, расписание работы заведений, обслуживание. Кулинарное искусство и праздники.	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие 4.</b> Составление меню, рационов блюд с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептур, нормативных документов. Составление ТК. . Составить расчет сырья по выполненному меню	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Тема 1.5. Приготовление блюд Австралии и Новой Зеландии</b>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>2</b>
	1. Развитие ресторанной торговли в Австралии и Новой Зеландии. Классификация ПОП. Виды ресторанов. Наиболее характерные продукты австралийской кулинарии. Региональные, национальные и наиболее характерные блюда и особенности их подачи в зале ресторана. Обычай питания: приветствие гостя, расписание работы заведений, обслуживание. Кулинарное искусство и праздники.	<b>2</b>	
	2. <b>Практическое занятие 5</b> Организация рабочего места повара по приготовлению осетинских пирогов, кулинарных изделий сложного ассортимента.. Составление ТК ,сводной сырьевой ведомости по приготовлению осетинских пирогов	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Тема 1.6. Приготовление блюд стран СНГ</b>	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>6</b>
	1. Наиболее характерные продукты русской ,белорусской и украинской кулинарии ,региональной донской кухни . Региональные, национальные и наиболее характерные блюда и особенности их подачи в зале ресторана. Обычай питания: приветствие гостя, расписание работы заведений, обслуживание. Кулинарное искусство и праздники.	<b>2</b>	
	2.. Наиболее характерные продукты узбекской ,казахской и татарской кулинарии. Региональные, национальные и наиболее характерные блюда и особенности их подачи. Обычай питания: приветствие гостя, расписание работы заведений, обслуживание. Кулинарное искусство и праздники.	<b>2</b>	
	3. Наиболее характерные продукты кавказской кулинарии. Региональные, национальные и наиболее характерные блюда и особенности их подачи. Обычай питания: приветствие гостя, расписание работы заведений, обслуживание. Кулинарное искусство и праздники. Технология приготовления осетинских пирогов	<b>2</b>	
	<b>Лабораторно- практические занятия</b>		<b>2+18</b>
	<b>Практическое занятие 6</b> Организация рабочего места повара по приготовлению осетинских пирогов, кулинарных изделий сложного ассортимента.. Составление ТК ,сводной сырьевой ведомости по приготовлению осетинских пирогов		<b>2</b>
	<b>Лабораторная работа№1</b> <b>Приготовление дрожжевого теста .Способы разделки теста для различных видов изделий .Приготовление фаршей, начинок. Выпечка изделий.</b>		<b>6</b>
	<b>Лабораторная работа№2</b>		<b>6</b>

	<b>Приготовление бездрожжевого теста . Способы разделки теста для различных видов изделий. Приготовление фаршей, начинок. Выпечка изделий.</b>		
	<b>Лабораторная работа №3</b> <b>Приготовление теста из пшеничной муки различными способами. Способы формования осетинских пирогов. Выпечка изделий</b>		<b>6</b>
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1.</b>			
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного блюда в соответствии с заданием. Составление акта проработки. 9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			<b>4</b>
<b>Лабораторно- практические занятия на базах практики</b>			<b>72</b>
<b>Тема 1.1.</b> <b>Приготовление</b> <b>блюд различных кухонь Европы</b>	1. Приготовление блюд французской и немецкой кухни. Особенности и правила подачи	<b>6</b>	
	2. Приготовление блюд итальянской и греческой кухни. Особенности и правила подачи	<b>6</b>	
	3. Приготовление блюд Великобритании и Ирландии. Особенности и правила подачи.	<b>6</b>	
<b>Тема 1.2.</b> <b>Приготовление</b> <b>блюд различных кухонь Азии</b>	4. Приготовление блюд индийской и индонезийской кухни . Особенности и правила подачи.	<b>6</b>	
	5. Приготовление блюда корейской и китайской кухни. Особенности и правила подачи.	<b>6</b>	
	6. Приготовление блюд японской кухни. Особенности и правила подачи.	<b>6</b>	
<b>Тема 1.3.</b> <b>Приготовление</b> <b>блюд Северной и Южной Америки</b>	7. Приготовление блюд кухонь США ,Канады, Мексики, Бразилии, Аргентины ,Кубы. Особенности и правила подачи.	<b>6</b>	
<b>Тема 1.4.</b> <b>Приготовление</b> <b>блюд различных кухонь Африки и Ближнего Востока</b>	8. Приготовление блюд кухонь Марокко, Туниса, Алжира, Египта, Турции. Особенности и правила подачи.	<b>6</b>	
<b>9. Тема 1.5.</b> <b>Приготовление</b>	9. Приготовление блюд австралийской и новозеландской кухни. Особенности и правила подачи.	<b>6</b>	

<i>блюдо Австралии и Новой Зеландии</i>		
<b>Тема 1.6.</b> <b>Приготовление</b> <b>блюдо стран СНГ</b>	10. Приготовление блюд русской ,белорусской и украинской кулинарии ,региональной донской кухни. Особенности и правила подачи.	<b>6</b>
	11. Приготовление блюд узбекской , казахской и татарской кулинарии. Особенности и правила подачи.	<b>6</b>
	12. Приготовление блюд кавказской кулинарии. Особенности и правила подачи.	<b>6</b>
<b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 09</b> <b>Виды работ:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления блюд кухонь мира.</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд кухонь мира.</li> <li>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд кухонь мира с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>7. Приготовление, оформление блюд кухонь мира, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>9. Оценка качества блюд кухонь мира перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>10. Хранение с учетом температуры подачи блюд кухонь мира на раздаче.</li> <li>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд кухонь мира для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>12. Охлаждение и замораживание готовых блюд кухонь мира, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд кухонь мира с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд кухонь мира на вынос и для транспортирования.</li> <li>15. Разработка ассортимента блюд кухонь мира с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> <li>16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</li> <li>17. Расчет стоимости блюд кухонь мира.</li> <li>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд кухонь мира, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении практики в условиях организации питания).</li> <li>19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и складывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</li> <li>21. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>22. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами</li> </ol>		<b>120</b>



<p>(правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>23. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>24. Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд кухонь мира в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>25. Подготовка к реализации (презентации) готовых блюд кухонь мира (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления блюд кухонь мира для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блюд кухонь мира на вынос и для транспортирования.</p> <p>26. Организация хранения готовых блюд кухонь мира на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>27. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>28. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>29. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд кухонь мира в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	
<b>Всего 272+ 12 квалификационный экзамен</b>	<b>284</b>

*По каждому разделу указываются междисциплинарные курсы и соответствующие темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Уровень освоения проставляется напротив дидактических единиц (отмечено двумя звездочками). Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору разработчиков по разделу или по каждой теме. Подробно перечисляются виды работ производственной практики. Если по профессиональному модулю предусмотрены курсовые проекты (работы), приводятся их темы, указывается содержание обязательных учебных занятий и самостоятельной работы студентов.*

*Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:*

*1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);*

*2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);*

*3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).*

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

*Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Техническое оснащение и организации рабочего места; лаборатории Учебная кухня ресторана*

Оборудование учебного кабинета Техническое оснащение и организация рабочего места:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

**Технические средства обучения:** компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

#### **Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:**

Зона для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок:

*весоизмерительное оборудование:*

весы настольные; электронные;

*холодильное оборудование:*

шкаф холодильный; шкаф морозильный; шкаф интенсивной заморозки; охлаждаемый прилавок-витрина; льдогенератор;

*механическое оборудование:*

блендер (гомогенизатор), (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); слайсер; куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ; процессор кухонный; овощерезка; планетарный миксер; привод универсальный с взбивания;

*тепловое оборудование:*

плиты электрические или с индукционным нагревом; печь пароконвекционная; конвекционная печь; вок сковорода; гриль электрический; гриль – саломандра; фритюрница; микроволновая печь;

*оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:*

овоскоп; нитраттестер; машина для вакуумной упаковки; термоупаковщик;

*оборудование для мытья посуды:*

машина посудомоечная;

*вспомогательное оборудование:*

стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная.

*Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:*

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки; термобоксы; набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов); подставка для разделочных досок; термометр со щупом; мерный стакан; венчик; миски (нержавеющая сталь); сито, шенуа; лопатки (металлические, силиконовые), половник; пинцет, щипцы кулинарные; набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей; корзины для органических и неорганических отходов.

*Кухонная посуда:*

набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода; сотейники, суповые миски

*расходные материалы:*

стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

*посуда для презентации:*

тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники

**Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:**

- |                             |   |
|-----------------------------|---|
| -рабочий стол;              | -шумовка;   |
| -весы настольные;           | -ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей; |
| -цветные разделочные доски; | -гастроёмкости;                                       |
| -ножи поварской тройки;     | -кастрюли;  |
| -щипцы универсальные;       | -сотейники;   |
| -лопатки;                   | -сковороды;   |
| -веселки;                   | -ситя;  |
| -венчики;                   | -ситя конусообразные;                                 |
| -ложки;                     | -пистолет коптильный SMOKINGGUN                       |
| -сифон;                     |   |

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

*Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики:* весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроёмкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

*Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы*

**Основные источники (печатные):**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. 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. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. 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. 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.
12. 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).
13. 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
14. 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:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
22. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.
23. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
24. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
25. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
26. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
27. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
28. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П.

Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.

29. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.

**(Электронные)**

36. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>  
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)  
[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

**Дополнительные источники:**

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.
2. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.

**(электронные)**

9. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;  
<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;  
<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;  
<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

*Оформление перечней источников в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008. Национальный стандарт Российской Федерации. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления" (утв. и введен в действие Приказом Ростехрегулирования от 28.04.2008 N 95-ст).*

### **3.3. Организация образовательного процесса**

Профессиональный модуль ПМ 09. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд кухонь мира с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.03. Техническое оснащение организаций питания, профессионального модуля ПМ.01 Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ 09. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд кухонь мира с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и

форм обслуживания предусматриваются следующий вид практики: производственная (по профилю специальности).

Производственная (по профилю специальности) практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.09. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
<b>Раздел модуля 1. Ведение процессов приготовления и подготовка к реализации блюд кухонь мира</b>			
<b>Тема 1.1. Приготовление блюд различных кухонь Европы</b>	<b>Знания:</b> требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения блюд кухонь мира, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты подачи блюд кухонь мира, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении блюд кухонь мира; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении блюд кухонь мира; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи блюд кухонь мира.	<b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. <b>Итоговый контроль</b>	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов
	<b>Умения:</b> разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры блюд кухонь мира в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд кухонь мира, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	<b>Текущий контроль:</b> -защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; -оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, ..... -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических /лабораторных занятий, производственной практики <b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по производственной практике <b>Итоговый контроль:</b>	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям
	<b>Действия:</b> Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Приготовление холодных соусов, заправок сложного ассортимента.		



	Хранение, отпуск холодных соусов, заправок сложного ассортимента. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	-экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене	инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме
<i>Тема 1.2. Приготовление блюд различных кухонь Азии</i>	<b>Знания:</b> требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения блюд кухонь мира, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи блюд кухонь мира, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении блюд кухонь мира; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении блюд кухонь мира; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи блюд кухонь мира.	<b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. <b>Итоговый контроль</b>	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов
	<b>Умения:</b> разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры блюд кухонь мира в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд кухонь мира, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	<b>Текущий контроль:</b> -защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; -оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, ..... -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических /лабораторных занятий, производственной практики <b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по производственной практике	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки
	<b>Действия:</b> Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.		

	<p>Приготовление блюд кухонь мира.</p> <p>Хранение, отпуск блюд кухонь мира. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p><b>Итоговый контроль:</b></p> <p>-экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</p>	<p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
<p><i>Тема 1.3.</i> <i>Приготовление блюд Северной и Южной Америки</i></p>	<p><b>Знания:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения блюд кухонь мира, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи блюд кухонь мира, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении блюд кухонь мира;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении блюд кухонь мира;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи блюд кухонь мира</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p> <p><b>Итоговый контроль</b></p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</p> <p>полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>
	<p><b>Умения:</b></p> <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры блюд кухонь мира в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд кухонь мира, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>-защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>-оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, .....</p> <p>-экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических /лабораторных занятий, производственной практики</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- экспертная оценка отчетов по</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p>
	<p><b>Действия:</b></p>		

	<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Приготовление блюд кухонь мира.</p> <p>Хранение, отпуск блюд кухонь мира.</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	<p>производственной практике</p> <p><b>Итоговый контроль:</b></p> <p>-экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</p>	<p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
<p><i>Тема 1.4.</i> <i>Приготовление блюд различных кухонь Африки и Ближнего Востока</i></p>	<p><b>Знания:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения блюд кухонь мира, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи блюд кухонь мира, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении блюд кухонь мира;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении блюд кухонь мира;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи блюд кухонь мира.</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p> <p><b>Итоговый контроль</b></p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>
	<p><b>Умения:</b></p> <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры блюд кухонь мира, в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд кухонь мира, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>-защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>-оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, ....</p> <p>-экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических /лабораторных занятий, производственной практики</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и</p>

	<p><b>Действия:</b>  Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.  Приготовление блюд кухонь мира.  Хранение, отпуск блюд кухонь мира.  Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	<p>- экспертная оценка отчетов по производственной практике  <b>Итоговый контроль:</b>  -экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</p>	<p>т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д.  Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
<p><i>Тема 1.5.  Приготовление блюд Австралии и Новой Зеландии</i></p>	<p><b>Знания:</b>  требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения блюд кухонь мира, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;  рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи блюд кухонь мира, в том числе авторских, брендовых, региональных;  актуальные направления в приготовлении блюд кухонь мира;  способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении блюд кухонь мира;  правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;  виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи блюд кухонь мира.</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  <b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования.  <b>Итоговый контроль</b></p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии  Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов</p>
	<p><b>Умения:</b>  разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры блюд кухонь мира, в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;  оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;  организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд кухонь мира, в том числе авторских, брендовых, региональных;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;  порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  -защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;  -оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, .....  -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий,  производственной практики  <b>Промежуточная аттестация:</b>  - экспертная оценка выполнения</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д.  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник,</p>

	<p>учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p><b>Действия:</b>  Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.  Приготовление блюд кухонь мира.  Хранение, отпуск блюд кухонь мира.  Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	<p>практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - экспертная оценка отчетов по производственной практике</p> <p><b>Итоговый контроль:</b>  -экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</p>	<p>последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д.  Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
<p><i>Тема 1.6. Приготовление блюд стран СНГ</i></p>	<p><b>Знания:</b>  требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения блюд кухонь мира, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;  рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи блюд кухонь мира, в том числе авторских, брендовых, региональных;  актуальные направления в приготовлении блюд кухонь мира;  способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении блюд кухонь мира;  правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;  виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи блюд кухонь мира.</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b>  в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования.</p> <p><b>Итоговый контроль</b></p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,  полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии  Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов</p>

<p><b>Умения:</b> разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры блюд кухонь мира, в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд кухонь мира, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p><b>Действия:</b> Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление блюд кухонь мира. Хранение, отпуск блюд кухонь мира. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> -защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; -оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, .... -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических /лабораторных занятий, производственной практики <b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по производственной практике <b>Итоговый контроль:</b> -экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
---	--	--	---

### 5. Возможности использования данной программы для других ПООП.

Данная программа может быть использована при реализации основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в рамках о программы профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)». Кроме того, программа может быть использована при реализации программ профессионального обучения, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров по профессии повар при освоении соответствующего вида профессиональной деятельности.