

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Саратовский колледж кулинарного искусства»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.16 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ

по программе подготовки специалистов среднего звена
для специальности естественнонаучного профиля
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
на базе основного общего образования
с получением среднего общего образования

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по учебной работе
ГАПОУ СО СККИ

_____/_____.
«29» августа 2017 г.

_____/_____/_____
« ____ » _____ 201__ г.

_____/_____/_____
« ____ » _____ 201__ г.

_____/_____/_____
« ____ » _____ 201__ г.

_____/_____/_____
« ____ » _____ 201__ г.

ОДОБРЕНО на заседании цикловой
методической комиссии общеобразовательных
дисциплин

Протокол № ____, «29» августа 2017г.

Председатель комиссии /_____/Улитина О.В./

Протокол № ____, « ____ » _____ 201__ г.

Председатель комиссии/_____/_____/

Протокол № ____, « ____ » _____ 201__ г.

Председатель комиссии /_____/_____/

Протокол № ____, « ____ » _____ 201__ г.

Председатель комиссии /_____/_____/

Протокол № ____, « ____ » _____ 201__ г.

Председатель комиссии /_____/_____/

Протокол № ____, « ____ » _____ 201__ г.

Председатель комиссии /_____/_____/

Протокол № ____, « ____ » _____ 201__ г.

Председатель комиссии /_____/_____/

Протокол № ____, « ____ » _____ 201__ г.

Председатель комиссии /_____/_____/

Протокол № ____, « ____ » _____ 201__ г.

Председатель комиссии /_____/_____/

Протокол № ____, « ____ » _____ 201__ г.

Председатель комиссии /_____/_____/

Протокол № ____, « ____ » _____ 201__ г.

Председатель комиссии /_____/_____/

Рабочая программа учебной дисциплины
**ОП.16 Технология приготовления блюд
национальной кухни** разработана на основе
Федерального государственного
образовательного стандарта СПО по
специальности 43.02.15 Поварское и
кондитерское дело и примерной программой
учебной дисциплины из УМК ПООП (2016г),
рекомендованной ФГАУ «ФИРО» для реализации
основной профессиональной образовательной
программы СПО на базе основного общего
образования с получением среднего общего
образования

ОДОБРЕНО методическим советом колледжа
ГАПОУ СО СККИ

Протокол № ____, «29» августа 2017г.

Председатель _____/_____/

Протокол № ____, « ____ » _____ 201__ г.

Председатель _____/_____/

Протокол № ____, « ____ » _____ 201__ г.

Председатель _____/_____/

Протокол № ____, « ____ » _____ 201__ г.

Председатель _____/_____/

Протокол № ____, « ____ » _____ 201__ г.

Председатель _____/_____/

Протокол № ____, « ____ » _____ 201__ г.

Председатель _____/_____/

Протокол № ____, « ____ » _____ 201__ г.

Председатель _____/_____/

Протокол № ____, « ____ » _____ 201__ г.

Председатель _____/_____/

Протокол № ____, « ____ » _____ 201__ г.

Председатель _____/_____/

Протокол № ____, « ____ » _____ 201__ г.

Председатель _____/_____/

Протокол № ____, « ____ » _____ 201__ г.

Составитель(и)
(автор):

Рецензенты:
Внутренний

Кетько Н.Е., методист ГАПОУ СО СККИ

Внешний

Денева И.В., преподаватель ГБОУ СО СПО "Саратовский колледж
строительства мостов и гидротехнических сооружений"

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 по специальности Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 03 Техническое оснащение организаций питания, ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель учебной дисциплины:

- обеспечение готовности обучающихся к выполнению всех обобщенных трудовых функций 4-ого и 5-ого уровней квалификации профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер» при выполнении работ, в том числе по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, указанных в приложении № 1 ФГОС СПО;
- оказание методической помощи преподавателям профессионального цикла в подготовке наиболее одаренных обучающихся к успешному участию в чемпионатах международного движения;
- подготовка выпускников к прохождению процедуры независимой оценки квалификаций.

В результате освоения дисциплины обучающийся 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,

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;-

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
ОК 01. Выбирать способы решения задач	Распознавание сложных проблемных	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном	Актуальный профессиональный и социальный контекст,

<p>профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>ситуаций 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. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>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. Определять 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).</p>	<p>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</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в</p>	<p>Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.</p>

	соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документации по специальности. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива. Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотное в устной и письменной форме изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное	Понимание значимости своей специальности. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей специальности. Презентовать структуру профессиональной деятельности по	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в

поведение на основе общечеловеческих ценностей		специальности	ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). Писать простые	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

		связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	<ul style="list-style-type: none"> - оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; - оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; - составлять заявку и обеспечивать получение продуктов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; - оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов 	<p>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)) и нормативно-техническая документация, используемая при организации хранения сырья и продуктов;</p> <p>-методы контроля качества продуктов перед их использованием.</p> <p>-способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения сохранности товаров, обеспечения условий и сроков хранения.</p> <p>-требования к качеству пищевых продуктов, сырья</p>

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего – **120 часов**, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – **120 часа**;

включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **96 часов**;

самостоятельной работы обучающегося – **24 часа**;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	120
Самостоятельная работа (<i>не более 25%</i>)	24
Обязательная учебная нагрузка	96
в том числе:	
теоретическое обучение	30
лабораторные занятия (если предусмотрено)	
практические занятия (если предусмотрено)	66
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Контрольная работа	-
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена	

3.1. Тематическое содержание обучения по учебной дисциплине

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
ОП.14 Технология приготовления блюд национальной кухни		96	
Тема 1.1. Кухня народов Европы	<p>Содержание</p> <p>1 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</p> <p>2 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; сметки, мороженого, крокет из риса с абрикосами</p> <p>3 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 свиной, биточков в луковом соусе; яблоки в тесте по немецки, воздушное мороженое</p> <p>4 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</p>	16	2

	5	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-фрукты			
	6	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				12
	1	Составление таблицы: «Условия, сроки хранения, товарные потери сырья при приготовлении блюд национальной кухни»			
	2	Составление технологических карт по приготовлению блюд итальянской , французской кухонь			
	3	Составление технологических карт по приготовлению блюд немецкой кухни.			
	4	Составление технологических карт по приготовлению блюд польской кухни			
	5	Составление технологических карт по приготовлению блюд венгерской кухни.			
Тема 1.2 Североамериканская кухня	Содержание		8	2	
	1	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			
	2	Кухня Канады Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд канадской кухни. Продукты, используемые в канадской кухне. Технологический процесс приготовления блюд канадской кухни: блюдо из рыбы, овощей, мясных продуктов, фруктов и ягод; вторых блюд: свинина барбекю с соусом; пирог с яблоками			
	Практические занятия				
	1	Составление технологических карт по приготовлению блюд кухни США.			
	2	Составление технологических карт по приготовлению блюд кухни Канады.			
Тема 1.3 Арабская кухня	Содержание		6	2	
	1	Египетская кухня Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд египетской кухни. Продукты, используемые в египетской кухне. Технологический процесс приготовления блюд египетской кухни: паштет из фасоли, суп с бараниной, суп вермишелевый по-египетски; вторых блюд: шницель мясной по-африкански, куры тушеные в томате, мясо тушеное с черносливом; шницель мясной по-африкански; холодных закусок: салат по – египетски, салат фруктовый.			

	2	Кухня Саудовской Аравии Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд кухни Саудовской Аравии. Продукты, используемые в кухне Саудовской Аравии. Технологический процесс приготовления блюд кухни Саудовской Аравии: салат « порт Саид», салат овощной; вторых блюд: птица жареная, баранина с овощами, кус- кус; яблоки, фаршированные птицей; Кади по- восточному.			
	3	Кухня Сирии, Ливии, Ирака Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд английской кухни. Продукты, используемые в английской кухне. Технологический процесс приготовления блюд английской кухни: салат из овощей и фруктов; первых блюд: суп фасолевый по- алжирски, суп с бараниной, суп фасолевый, суп с овощами по-арабски; вторых блюд: куры по- арабски с овощами, баранина тушеная в кисло- сладком соусе.			
	Практические занятия				3
	1	Составление технологических карт по приготовление блюд египетской кухни.			
Тема 1.4. Китайская кухня	2	Составление технологических карт по приготовление блюд кухни Саудовской Аравии.	8	2	
	3	Составление технологических карт по приготовление блюд кухни Сирии, Ливии, Ирака.			
	Содержание				
	1	Китайская кухня Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд китайской кухни. Продукты, используемые в китайской кухне. Технологический процесс приготовления блюд китайской кухни: холодных закусок, карп из Хуанхэ; салата из почек; вторых блюд: баранина Хух-Хото, Дим-сам, мясо со вкусом рыбы; императорская курица по- китайски; утка по- пекински; сладких блюд и десертов: кокосового крема, крем с фруктами.			
Тема 1.5. Японская кухня	Практические занятия		2		
	1	Составление технологических карт по приготовлению блюд китайской кухни.			
	Содержание		8		
	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 крыля в соевом соусе, темпурн(небесное явство). Значение зеленого чая в рационе японца. Правила чайной церемонии.			
Тема 1.6 Индийская кухня	Практические занятия		4		
	1	Составление технологических карт по приготовлению блюд японской кухни.			
	Содержание		4		
	1	Индийская кухня Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд индийской кухни. Продукты, используемые в индийской кухне. Технологический процесс приготовления блюд индийской кухни: рис по- индийски; первых блюд: суп- пюре по- индийски, суп кари; пудинги, халвы, наман-пара, самоса.			
Тема 1.7	Практические занятия		2		
	1	Составление технологических карт по приготовлению блюд индийской кухни.			
Содержание		22			

Кухни народов Поволжья	1	Русская кухня. Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд русской кухни. Продукты, используемые в русской кухне. Технологический процесс приготовления блюд русской кухни: тюрки, уха, блины, курник.		2
	2	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.		
	3	Белорусская кухня. Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд белорусской кухни. Продукты, используемые в белорусской кухне. Технологический процесс приготовления блюд белорусской кухни: холодец, рыбные галки, драники.		
	4	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.		
	5	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		
	6	Мордовская кухня. Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд мордовской кухни. Продукты, используемые в мордовской кухне. Технологический процесс приготовления блюд мордовской кухни: баланда-суп, шонгарям, пельняни.		
	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, шербет.		
	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.		
	9	Еврейская кухня. Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд еврейской кухни. Продукты, используемые в еврейской кухне. Технологический процесс приготовления блюд еврейской кухни: форшмак, щука фаршированная, цимес-кнейдлах.		
	Практические занятия			
1	Составление технологических карт по приготовлению блюд русской кухни			
2	Составление технологических карт по приготовлению блюд украинской кухни			

	3	Составление технологических карт по приготовлению блюд белорусской кухни		
	4	Составление технологических карт по приготовлению блюд татарской кухни		
	5	Составление технологических карт по приготовлению блюд казахской кухни		
	6	Составление технологических карт по приготовлению блюд башкирской кухни		
	7	Составление технологических карт по приготовлению блюд закавказской кухни		
	8	Составление технологических карт по приготовлению блюд среднеазиатской кухни		
	9	Составление технологических карт по приготовлению блюд еврейской кухни		
Самостоятельная			24	
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка к лабораторно- практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. Создание презентаций.				
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:				
<p>1.Создание презентаций по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> -«Итальянская кухня» -«Французская кухня» -«Немецкая кухня» -«Польская кухня» -«Венгерская кухня» -«Английская кухня» -«Кухня США» -«Кухня Канады» -«Египетская кухня» -«Кухня Саудовской Аравии» -«Кухня Сирии, Ливии, Ирана» -«Китайская кухня» -«Японская кухня» -«Индийская кухня» «Русская кухня» -«Украинская кухня» -«Белорусская кухня» -«Татарская кухня» -«Казахская кухня» -«Мордовская кухня» -«Закавказские кухни (грузинская, армянская, азербайджанская)» -«Среднеазиатская кухня (узбекская, таджикская, туркменская)» -«Еврейская кухня» 				

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства»

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.)

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 Р 50763-95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению;
6. ГОСТ Р 50647-94 « Общественное питание. Термины и определения»
7. ГОСТ Р 50763-95 « Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ГОСТ Р 50762-95 « Общественное питание. Классификация предприятий»
9. ГОСТ Р 28-1-95 « Общественное питание. Требование к производственному персоналу»
10. СанПин 2.3.2. 1078-01. Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов;
11. СанПин 4.2-123-4116-86. Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.
12. СанПин 2.3.6. 1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
13. СанПин 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
14. СанПин 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания М.: Хлебпродинформ, 1994, 996 (сборник технических нормативов);
16. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Сборник технологических нормативов.- М.: Хлебпродинформ,1996, 1997
17. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий.
18. Сборник технических нормативов. М.: Хлебпродинформ, 2001
19. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур.- М.: « Легкая промышленность и бытовое обслуживание», 2006
20. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. – М.: Хлебпродинформ,2006
21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания. Сборник технических нормативов. – М.: Хлебпродинформ,2006
22. Справочник кондитера. Общественное питание. - М.: Издательский дом « Экономические новости», 2003
23. Справочник технолога общественного питания.-М.: Колос, 2008

Основные источники:

1. **Архипов, В. В., Иванникова, Е. И.**
Гостинично-ресторанный сервис: Особенности культуры и традиций питания народов мира. Курс лекций: Учебное пособие. – К.: Аттика, 2014. – 216 с. Гриф: Минобрнауки РФ.
2. **Бутейкис Н.Г., Жукова А.А.**
Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова, М: Издательский центр «Академия», 2014– 300с. Гриф: Минобрнауки РФ
3. **Ковалев, Н.И. Куткина, М.Н., Кравцова, В.А.**
Технология приготовления пищи.-М.: Деловая литература, 2015, 180с. Гриф: МинобрНауки РФ.
4. **Павлова Л.В., Смирнова, В.А.**
Практические занятия по технологии приготовления пищи.- М.: Экономика, 2015, 160с. Гриф: Минобрнауки РФ.

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.
2. **Валентина Шальнова**
«Миллион меню традиционной русской кухни»
Челябинс.: « Уральск Л.Д.Т.» ,2006.162Гриф Минобрнауки РФ.
3. **Похлёбкин В.В.**
Собрание избранных произведений. Национальные кухни наших народов.-М: Центрполиграф, 1997-479 с.
5. **Меджитова, Э.М.**
Русская кухня ЭКСМО. Москва, 2005
4. **Титюник, А.И., Новоженев, 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 Пабליкейшенз», « Ресторанный бизнес»

Интернет-ресурсы: Е – mail: mail@phbp.ru

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание: - классификацию блюд национальной кухни; ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров; общих требований к качеству сырья и продуктов; условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методов контроля качества продуктов при хранении; способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; видов снабжения; видов складских помещений и требования к ним; периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p>

<p>методов контроля возможных хищений запасов на производстве; правил оценки состояния запасов на производстве; процедур и правил инвентаризации запасов продуктов; правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; видов сопроводительной документации на различные группы продуктов. -знать технологический процесс приготовления национальных блюд и их особенности;</p>		
<p>Умения: определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения. - готовить и оформлять ассортимент блюд национальной кухни; - контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства,</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения

	<ul style="list-style-type: none">-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.-Точность оценки-Соответствие требованиям инструкций, регламентов-Рациональность действий и т.д. <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<p>практических заданий на зачете/экзамене</p>
--	---	--