Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Куижева Саида Казбековна
Должность: Ректор
Дата подписания: 21.07.2023 12:31:41
Уникальный программный ключ:
71183e1134ef9cfa69b206d480271b3c1a975e6f

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Майкопский государственный технологический университет»

Политехнический колледж

Предметная (цикловая) комиссия
экономики и управления, сервиса и туризма

УТВЕРЖДАЮ
Директор
политехнического колледжа
_____
«28» 05 2023г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Наименование профессионального модуля ПМ.08 Приготовление блюд кухонь народов мира

Наименование специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

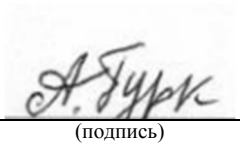
Квалификация выпускника специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения очная

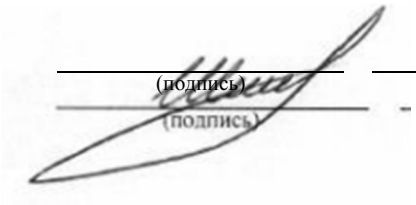
Майкоп, 2023

Рабочая программа составлена на основе ФГОС СПО и учебного плана МГТУ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Составитель рабочей программы:

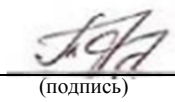
преподаватель  А.Ш.Турк
(подпись) И.О. Фамилия

Рабочая программа утверждена на заседании предметной (цикловой) комиссии экономики и управления, сервиса и туризма

Председатель предметной (цикловой) комиссии
«26» 05 2023_ г.  С.К.Шишхова
(подпись) И.О. Фамилия

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по учебно-методической работе

«26» 05 2023_ г..  Ф.А. Топольян
(подпись) И.О. Фамилия

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	26
6. АДАПТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	29
7. ЛИСТ ВНЕСЕННЫХ ИЗМЕНЕНИЙ	31

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.08 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД КУХОНЬ НАРОДОВ МИРА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.08 Приготовление блюд кухонь народов мира (далее - программа) является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида деятельности: Приготовление блюд кухонь народов мира и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 8.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд кухонь народов мира в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 8.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд кухонь народов мира.

ПК 8.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение блюд кухонь народов мира.

ПК 8.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд кухонь народов мира.

Кроме вышеперечисленных профессиональных компетенций обучающиеся повторяют освоенные ранее виды деятельности и соответствующие им профессиональные компетенции:

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – ПК 3.1-ПК3.7;

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – ПК 5.1-ПК 5.6.

1.2. Цели и задачи модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности, обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт в:

ПО1 - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПО2 - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;

ПО3 - упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;

ПО4 - контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;

ПО5 - контроле хранения и расхода продуктов.

ПО6 - подготовке сырья и приготовления блюд кухонь народов мира;

уметь:

У1 - - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

У2 - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

У3 - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

У4 - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;

У5 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

У6 - проверять органолептическим способом качество продуктов;

У7 - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд кухонь народов мира;

У8 - использовать различные технологии приготовления и оформление блюд кухонь народов мира с учетом специфики приготовления и подачи блюд;

У9 - оценивать качество блюд кухонь народов мира;

У10 - выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

знать:

З1 - - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

З2 - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

З3 - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству используемых продуктов используемых для приготовления блюд кухонь народов мира;

З4 - правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд кухонь народов мира;

З5 - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд кухонь народов мира;

З6 - правила проведения бракеража;

З7 - правила охлаждения и хранения блюд кухонь народов мира;

З8 - температурный режим хранения;

З9 - требования к качеству блюд кухонь народов мира;

З10 - способы сервировки и варианты оформления блюд кухонь народов мира;

З11 - температуру подачи блюд кухонь народов мира;

З12 - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;

З13 - правила их безопасного использования.

.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:
всего – 276 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 276 часов,

включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 100 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 8 часов;
- консультаций – 2 часа;
- учебной практики – 72 часа;
- производственной практики – 72 часа;
- промежуточной аттестации – 22 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.08 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД КУХОНЬ НАРОДОВ МИРА

Результатом освоения программы профессионального модуля ПМ.08 Приготовление блюд кухонь народов мира является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление блюд кухонь народов мира, профессиональными компетенциями (ПК), а также формирование общих компетенций (ОК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 8.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд кухонь народов мира в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 8.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд кухонь народов мира.
ПК 8.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение блюд кухонь народов мира.
ПК 8.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд кухонь народов мира.
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

При изучении профессионального модуля предусмотрены следующие формы промежуточной аттестации:

- экзамен – после изучения междисциплинарного курса МДК.08.01 Технология приготовления блюд кухонь народов мира;
- дифференцированный зачет – после прохождения учебной практики;
- дифференцированный зачет – после прохождения производственной практики;
- экзамен квалификационный – после полного освоения профессионального модуля.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.08 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД КУХОНЬ НАРОДОВ МИРА

3.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов, (всего)	В 7 семестре	В 8 семестре
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	**100**	**50**	**50**
в том числе			
теоретические занятия (Л)	52	26	26
практические занятия (ПЗ)	48	24	24
Учебная практика (УП)	72	72	
Производственная практика (ПП)	72		72
Консультации	2		2
Самостоятельная работа обучающихся (СРС) (всего)	**8**	**4**	**4**
Проведение промежуточной аттестации (всего)	**22**	6	16
Общая трудоемкость	**276**	**132**	**144**

3.2. Тематический план профессионального модуля ПМ.08 Приготовление блюд кухонь народов мира

Коды профессиональных компетенций	Наименования раздело, тем профессионального модуля	Всего часов *(аудиторная учебная нагрузка и самостоятельная работа)*	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося				Самостоятельная работа обучающегося	Практика	
			Всего, часов	В т. ч. теоретические занятия, часов	в т. ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т. ч., курсовая работа, часов	часов	**Учебная,** часов	**Производственная,** часов
	ПМ.08 Приготовление блюд кухонь народов мира	**276**	**124**	52	48		**8**	**72**	**72**
ПК 8.1-8.4; ОК 1-7, 9-11	**МДК. 08.01 Технология приготовления блюд кухонь народов мира**	**132**	**124**	52	48		**8**		
4 курс, 7семестр									
	Тема 1.1. Английская кухня								
	Л1 Общие сведения об английской кухне.	**2**	**2**	2					
	ПЗ1 Составление технологических карт блюд английской кухни.	**2**	**2**		2				
	Тема 1.2. Итальянская кухня								
	Л2 Общие сведения об итальянской кухне.	**2**	**2**	2					

ПЗ2 Составление технологических карт блюд итальянской кухни.	**2**	**2**		2				
Тема 1.3. Немецкая кухня								
Л3 Общие сведения о немецкой кухне.	**2**	**2**	2					
ПЗ3 Составление технологических карт блюд немецкой кухни.	**2**	**2**		2				
Тема 1.4. Французская кухня								
Л4 Общие сведения о французской кухне.	**2**	**2**	2					
ПЗ4 Составление технологических карт блюд французской кухни.	**2**	**2**		2				
Тема 1.5. Американская кухня								
Л5 Общие сведения об американской кухне.	**2**	**2**	2					
ПЗ5 Составление технологических карт блюд американской кухни.	**2**	**2**		2				
Тема 1.6. Бразильская и мексиканская кухня								
Л6 Общие сведения о бразильской и мексиканской кухне.	**2**	**2**	2					
ПЗ6 Составление технологических карт блюд бразильской и мексиканской кухни.	**2**	**2**		2				
Тема 1.7. Кухня народов Азии								
Л7 Общие сведения об индийской кухне.	**2**	**2**	2					

Л8 Общие сведения о корейской кухне.	**2**	**2**	2					
Л9 Общие сведения о японской кухне.	**2**	**2**	2					
Л10 Общие сведения о китайской кухне.	**2**	**2**	2					
ПЗ7 Составление технологических карт блюд индийской кухни.	**2**	**2**		2				
ПЗ8 Составление технологических карт блюд корейской кухни.	**2**	**2**		2				
ПЗ9 Составление технологических карт блюд японской кухни.	**2**	**2**		2				
ПЗ10 Составление технологических карт блюд китайской кухни.	**2**	**2**		2				
Тема 1.8. Кухня народов Кавказа								
Л11 Общие сведения о грузинской кухне.	**2**	**2**	2					
Л12 Общие сведения об армянской и азербайджанской кухне.	**2**	**2**	2					
ПЗ11 Составление технологических карт блюд грузинской кухни.	**2**	**2**		2				
ПЗ12 Составление технологических карт блюд армянской и азербайджанской кухни.	**2**	**2**		2				
Тема 1.9. Кухня народов Средней Азии								
Л13 Общие сведения о киргизской, узбекской,	**2**	**2**	2					

	таджикской, туркменской кухне.								
	СРС1 Самостоятельная работа по подготовке к промежуточной аттестации	**2**					**2**		
	СРС2 Самостоятельная работа по подготовке к промежуточной аттестации	**2**					**2**		
	Промежуточная аттестация в форме экзамена по МДК.08.01	**6**	**6**	**6**					
	Учебная практика по МДК.08.01	**72**						**72**	
4 курс, 8 семестр									
	Тема 1.10. Украинская кухня								
	Л14 Общие сведения об украинской кухне.	**2**	**2**	2					
	Л15 Ассортимент наиболее популярных украинских национальных блюд.	**2**	**2**	2					
	ПЗ13 Составление технологических карт блюд украинской кухни.	**2**	**2**		2				
	ПЗ14 Составление технологических карт блюд украинской кухни.	**2**	**2**		2				
	Тема 1.11. Белорусская кухня								
	Л16 Общие сведения о белорусской кухне.	**2**	**2**	2					
	Л17 Традиционные белорусские блюда.	**2**	**2**	2					
	ПЗ15 Составление технологических карт блюд белорусской кухни.	**2**	**2**		2				

ПЗ16 Составление технологических карт блюд белорусской кухни.	**2**	**2**		2				
Тема 1.12. Русская национальная кухня								
Л18 Обычаи и традиции русской кухни.	**2**	**2**	2					
Л19 Ассортимент холодных и горячих закусок.	**2**	**2**	2					
Л20 Ассортимент первых и вторых блюд русской кухни.	**2**	**2**	2					
Л21 Традиционные русские сладкие блюда. Изделия из теста.	**2**	**2**	2					
Л22 Современные тенденции в развитии русской национальной кухни.	**2**	**2**	2					
ПЗ17 Составление технологических карт блюд русской национальной кухни.	**2**	**2**		2				
ПЗ18 Составление технологических карт блюд русской национальной кухни.	**2**	**2**		2				
ПЗ19 Составление технологических карт блюд русской национальной кухни.	**2**	**2**		2				
Тема 1.13. Татарская кухня								
Л23 Общие сведения о татарской кухне.	**2**	**2**	2					
ПЗ20 Составление технологических карт блюд татарской кухни.	**2**	**2**		2				

ПЗ21 Составление технологических карт блюд татарской кухни.	**2**	**2**		2				
Тема 1.14. Адыгейская национальная кухня								
Л24 Обычаи и традиции адыгейской кухни.	**2**	**2**	2					
Л25 Особенности приготовления адыгейских национальных блюд.	**2**	**2**	2					
Л26 Традиционные национальные сладкие блюда.	**2**	**2**	2					
ПЗ22 Составление технологических карт блюд адыгейской национальной кухни.	**2**	**2**		2				
ПЗ23 Составление технологических карт блюд адыгейской национальной кухни.	**2**	**2**		2				
ПЗ24 Составление технологических карт блюд адыгейской национальной кухни.	**2**	**2**		2				
СРС3 Самостоятельная работа по подготовке к промежуточной аттестации	**2**					**2**		
СРС4 Самостоятельная работа по подготовке к промежуточной аттестации	**2**					**2**		
Промежуточная аттестация в форме экзамена по МДК.08.01	**4**	**4**	4					
Производственная практика по ПМ.08	**72**							**72**

	Консультации при подготовке к промежуточной аттестации	**2**	**2**	2					
	Промежуточная аттестация в форме экзамена квалификационного по ПМ.08 в 8 семестре	**12**	**12**	12					
	ИТОГО	**276**	**124**	76	48		**8**	**72**	**72**

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.08 Приготовление блюд кухонь народов мира

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды формируемых компетенций, осваиваемых знаний и умений
МДК. 08.01 Технология приготовления блюд кухонь народов мира		**132**	
Тема 1.1. Английская кухня	**Содержание учебного материала** Общие сведения о кухне. Основные факторы, определяющие сходства и различия национальной кухни Англии. Характеристика традиционных продуктов питания и основных приемов кулинарной обработки. Ассортимент, особенности приготовления, оформление и отпуска наиболее характерных блюд английской кухни. Широкое использование фаршей, блюд из натурального жареного мяса. Традиционные блюда из яиц , жидкая овсяная каша (порридж), пудинги , мучные кондитерские изделия , напитки.	**4**	ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 8.1 – 8.4; ПО1 – ПО6; У1 – У10; З1 – З13
	Теоретические занятия	**2**	
	1. Общие сведения об английской кухне.	2	
	Практические занятия	**2**	
	1. Составление технологических карт блюд английской кухни.	2	
Тема 1.2. Итальянская кухня	**Содержание учебного материала** Особенности итальянской кухни. Бутерброды в итальянской кулинарии. Итальянские бутерброды и овощные запеканки (запеченные бутерброды, бутерброды по-итальянски с рыбой, итальянские горячие бутерброды, запеканка по-итальянски). Широкое использование блюд из рыбы и не рыбных морепродуктов, овощей макаронных изделий, сыров, специй. пряностей (розмарин, базилик, шалфей, тмин, чеснок, паприка и т. д.).	**4**	ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 8.1 – 8.4; ПО1 – ПО6; У1 – У10; З1 – З13
	Теоретические занятия	**2**	
	1. Общие сведения об итальянской кухне.	2	
	Практические занятия	**2**	
	Составление технологических карт блюд итальянской кухни.	2	
Тема 1.3. Немецкая кухня	**Содержание учебного материала** Общие сведения о кухне. Особенности приготовления, оформления и отпуска наиболее характерных блюд, напитков, выпечных изделий немецкой и австрийской кухни. Широкое использование картофеля, мучных изделий, овсяных хлопьев, свежих овощей, и фруктов, колбасных изделий и копченостей.	**4**	ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 8.1 – 8.4; ПО1 – ПО6; У1 – У10; З1 – З13
	Теоретические занятия	**2**	
	1. Общие сведения о немецкой кухне.	2	

	Практические занятия	**2**	
	1. Составление технологических карт блюд немецкой кухни.	2	
Тема 1.4. Французская кухня	**Содержание учебного материала** Особенности французской кухни. Салаты. Использование сельдерея, лука-порея, салата-латука, спаржи, авокадо, шампиньонов. Блюда французской кухни (запеканка дофинуа, шампиньоны фаршированные, яйца в мешочек запеченные). Использование всех видов мясных продуктов. Особенности использования вина для приготовления блюд. Использование разнообразных специй, сыра разных сортов. Разнообразие ассортимента соусов, блюд из пресноводной и морской рыбы.	**4**	ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 8.1 – 8.4; ПО1 – ПО6; У1 – У10; З1 – З13
	Теоретические занятия	**2**	
	1. Общие сведения о французской кухне.	2	
	Практические занятия	**2**	
	1. Составление технологических карт блюд французской кухни.	2	
Тема 1.5. Американская кухня	**Содержание учебного материала** Общие сведения о кухне. Приготовление стейка, куриных наггетсов, картофеля-пая, чизбургера, брауни. Соусы. Сладкие блюда и напитки. Контроль качества. Способы подачи.	**4**	ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 8.1 – 8.4; ПО1 – ПО6; У1 – У10; З1 – З13
	Теоретические занятия	**2**	
	1. Общие сведения об американской кухне.	2	
	Практические занятия	**2**	
	1. Составление технологических карт блюд американской кухни.	2	
Тема 1.6. Бразильская и мексиканская кухня	**Содержание учебного материала** Общие сведения о кухне. Приготовление креветок в панировке по-бразильски, глясе по-бразильски, баклажан по-бразильски. Соусы. Сладкие блюда и напитки. Контроль качества. Способы подачи	**4**	ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 8.1 – 8.4; ПО1 – ПО6; У1 – У10; З1 – З13
	Теоретические занятия	**2**	
	1. Общие сведения о бразильской и мексиканской кухне.	2	
	Практические занятия	**2**	
	1. Составление технологических карт блюд бразильской и мексиканской кухни.	2	
Тема 1.7. Кухня народов Азии	**Содержание учебного материала** Обычаи и традиции индийской кухни. Приготовление и оформление блюд индийской кухни. Обычаи и традиции корейской кухни. Приготовление и оформление блюд корейской кухни. Приготовление моркови по-корейски, кимчи, фунчозы по-корейски, корейских пирожков пигоди. Приготовление и оформление блюд японской кухни: использование блюд из рыбы,	**16**	ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 8.1 – 8.4; ПО1 – ПО6; У1 – У10; З1 – З13

	морепродуктов, риса, яиц, редьки, соленых и квашеных овощей, сои, бобов. Технология традиционных изделий: рисовых, пирожков с рыбой, соуса васаби, сюси, холодного напитка кори. Обычаи и традиции китайской кухни. Широкое использование свинины, соленого и копченого мяса, рыбы и морепродуктов, риса, сои. Изделия из муки, капусты, редьки, ростков бамбука, куриных и утиных яиц, специй, приправ, глютомата натрия, зеленого чая.		
	Теоретические занятия	**8**	
	1. Общие сведения об индийской кухне.	2	
	2. Общие сведения о корейской кухне.	2	
	3. Общие сведения о японской кухне.	2	
	4. Общие сведения о китайской кухне.	2	
	Практические занятия	**8**	
	1. Составление технологических карт блюд индийской кухни.	2	
	2. Составление технологических карт блюд корейской кухни.	2	
	3. Составление технологических карт блюд японской кухни.	2	
	4. Составление технологических карт блюд китайской кухни.	2	
Тема 1.8. Кухня народов Кавказа	**Содержание учебного материала** Технология приготовления блюд национальных кухонь народов Азербайджана, Армении, Грузии и др. Технология холодных закусок (салаты, омлеты с зеленью, красная фасоль с орехами, шпинат припущенный, баклажаны фаршированные, овощи, птица и рыба в соусах сациви и сацибели, брынза, сыры, мацони и другие кисло-молочные продукты). Технология супов (супы с использованием риса, бобовых, баранины, говядины, птицы; хаш, крчик, суп хачо, холодный суп «овдух»). Технология горячих мясных, рыбных, овощных и прочих блюд (пловы, люля-кебаб, шашлыки, жареные цыплята, голубцы в виноградных листьях, фаршированные овощи, бораки из овощей, бараньи колбаски, цыплята табака, чанахи, купаты, чахохбили, хинкали, хачапури, чурек, пироги, пирожки, мамалыга и лепёшки из кукурузной муки). Технология сладких блюд и напитков (свежие фрукты, цитрусовые, бахчевые, натуральные соки, компоты, суджук, шербет, кисло-молочные напитки и др.). Широкое использование специй и пряностей в кухнях Азербайджана, Армении и Грузии.	**8**	ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 8.1 – 8.4; ПО1 – ПО6; У1 – У10; З1 – З13
	Теоретические занятия	**4**	
	1. Общие сведения о грузинской кухне.	2	
	2. Общие сведения об армянской и азербайджанской кухне.	2	
	Практические занятия	**4**	
	1. Составление технологических карт блюд грузинской кухни.	2	

	2. Составление технологических карт блюд армянской и азербайджанской кухни.	2	
Тема 1.9. Кухня народов Средней Азии	**Содержание учебного материала** Технология приготовления блюд национальных кухонь народов Казахстана, Узбекистана, Таджикистана и др. Технология холодных закусок (салаты из свежих овощей, брынза, бараньи колбасы, колбасы из субпродуктов, фаршированные овощи, отварное и жареное мясо с овощным гарниром, лепешки с кислым молоком и др.). Технология супов (супы с рисом, бобовыми, домашней лапшой, бульоны мясные, холодные супы - окрошка ашхабадская, суп холодный с простоквашей). Технология горячих блюд из овощей, мяса и рыбы (пловы, шашлыки, жаркое с айвой, рыба тушения, овощи фаршированные, лагман, манты и др.). Технология мучных блюд, кулинарных и кондитерских изделий (оладьи с яблоками, булочки, лепешки, хворост и др.). Технология сладких блюд и напитков (халва, яблоки печеные, шербеты, кисломолочные напитки, напитки из алычи, сливы, граната и винограда). Чай с молоком, чай черный и зеленый. Напиток из шиповника и урюка. Правила потребления блюд и организации застолья у народов Средней Азии.	**2**	ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 8.1 – 8.4; ПО1 – ПО6; У1 – У10; З1 – З13
	Теоретические занятия	**2**	
	1. Общие сведения о киргизской, узбекской, таджикской, туркменской кухне.	2	
Тема 1.10. Украинская кухня	**Содержание учебного материала** Основные факторы, определяющие особенности украинской кулинарии. Характеристика основных продуктов, используемых для приготовления блюд. Виды кулинарной обработки. Особенности приготовления, оформления и отпуска холодных блюд, супов, вторых, сладких блюд и напитков, мучных изделий. Особенности приготовления, оформления и отпуск национальных блюд, напитков, мучных изделий. Ассортимент наиболее популярных национальных блюд. Технология приготовления борщей, супа с галушками, капустников, крученików, варенников, налистников, кныдлей, струделя с яблоками, пампушек с чесноком, узваров, потапцов с помидорами (горячих бутербродов), драников, галушек яблочных.	**8**	ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 8.1 – 8.4; ПО1 – ПО6; У1 – У10; З1 – З13
	Теоретические занятия	**4**	
	1. Общие сведения об украинской кухне.	2	
	2. Ассортимент наиболее популярных украинских национальных блюд.	2	
	Практические занятия	**4**	
	1. Составление технологических карт блюд украинской кухни.	**2**	
	2. Составление технологических карт блюд украинской кухни.	2	

Тема 1.11. Белорусская кухня	**Содержание учебного материала** Основные факторы, определяющие особенности белорусской кухни. Краткая характеристика основных продуктов, используемых для приготовления блюд Широкое использование картофеля в приготовлении блюд. Традиционные белорусские блюда. Блюда белорусской кухни: драники, таркованцы, творожник с ягодами, салат закусочный, галки рыбные, бульон с «колдунами» (или ушками), суп перловый с грибами, холодник, щи кислые с грибами или гречневой кашей, мачанка с картофелем, картофельная драчена, копытка белорусская, кисель белорусский.	**8**	ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 8.1 – 8.4; ПО1 – ПО6; У1 – У10; З1 – З13
	Теоретические занятия	**4**	
	1. Общие сведения о белорусской кухне.	2	
	2. Традиционные белорусские блюда.	2	
	Практические занятия	**4**	
	1. Составление технологических карт блюд белорусской кухни.	2	
	1. Составление технологических карт блюд белорусской кухни.	2	
Тема 1.12. Русская национальная кухня	**Содержание учебного материала** Обычаи и традиции русской кухни. Особенности православной русской кухни. Ассортимент холодных и горячих закусок. Первые салаты. Заправки к холодным блюдам и закускам. «Рассольные» закуски. Старинные первые блюда. Основные группы русских супов: ухи, селянки, похлёбки, кальи. Вторые горячие блюда русского стола. Соусы, муковник, подбела, взвары. Забытый ассортимент вторых горячих блюд из рыбы, мяса, птицы. Технология приготовления пельменей. Традиционные русские сладкие блюда, сладости и напитки. Изделия из теста. Технология приготовления блинов. Летописные источники о способах приготовления сладких взваров. Современные тенденции в развитии русской национальной кухни в предприятиях общественного питания. Меню русских блюд: особенности составления меню с появлением первых трактиров до современных ресторанов.	**16**	ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 8.1 – 8.4; ПО1 – ПО6; У1 – У10; З1 – З13
	Теоретические занятия	**10**	
	1. Обычаи и традиции русской кухни.	2	
	2. Ассортимент холодных и горячих закусок.	2	
	3. Ассортимент первых и вторых блюд русской кухни.	2	
	4. Традиционные русские сладкие блюда. Изделия из теста.	2	
	5. Современные тенденции в развитии русской национальной кухни.	2	
	Практические занятия	**6**	
	1. Составление технологических карт блюд русской национальной кухни.	2	

	2. Составление технологических карт блюд русской национальной кухни.	2	
	3. Составление технологических карт блюд русской национальной кухни.	2	
Тема 1.13. Татарская кухня	**Содержание учебного материала** Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд татарской кухни. Продукты, используемые в татарской кухне. Технологический процесс приготовления блюд татарской кухни: чак-чак, манты, беляши.	**6**	ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 8.1 – 8.4; ПО1 – ПО6; У1 – У10; З1 – З13
	Теоретические занятия	**2**	
	1. Общие сведения о татарской кухне.	2	
	Практические занятия	**4**	
	1. Составление технологических карт блюд татарской кухни.	2	
	2. Составление технологических карт блюд татарской кухни.	2	
Тема 1.14. Адыгейская национальная кухня	**Содержание учебного материала** Основные факторы, определяющие особенности адыгейской кухни. Характеристика основных продуктов, используемых для приготовления блюд. Виды кулинарной обработки. Особенности приготовления национальных блюд из птицы, говядины, баранины. Ассортимент мучных изделий: халюж - пирожки, щалям - пышки, тхуж - слоеная пышка, курамбий - песочное печенье. Щипси - соус по адыгейски. Цэгаж - жареные ребра баранины. Шашлык по адыгейски, курица в сметанном соусе, мамалыга из кукурузной муки. Традиционные национальные сладкие блюда из фруктов, ягод, меда. Виды технологического оборудования и инвентаря, его безопасное использование при приготовлении блюд.	**12**	ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 8.1 – 8.4; ПО1 – ПО6; У1 – У10; З1 – З13
	Теоретические занятия	**6**	
	1. Обычаи и традиции адыгейской кухни.	2	
	2. Особенности приготовления адыгейских национальных блюд.	2	
	3. Традиционные национальные сладкие блюда.	2	
	Практические занятия	**6**	
	1. Составление технологических карт блюд адыгейской национальной кухни.	2	
	2. Составление технологических карт блюд адыгейской национальной кухни.	2	
	3. Составление технологических карт блюд адыгейской национальной кухни.	2	
Промежуточная аттестация	**Экзамен после изучения МДК.08.01 Технология приготовления блюд кухонь народов мира в 7 и 8 семестре**	**10**	
УП.08.01 Учебная практика (7 семестр): **МДК.05.01 Технология приготовления блюд кухонь народов мира** **Виды работ** 1. Организация технологического процесса приготовления блюд кухонь народов мира.		**72**	

2. Контроль технологического процесса приготовления блюд кухонь народов мира. 3. Отработка навыков по приготовлению блюд кухонь народов Европы (итальянская, французская, немецкая, английская кухни). 4. Отработка навыков по приготовлению блюд североамериканской кухни. 5. Отработка навыков по приготовлению блюд бразильской и мексиканской кухни. 6. Отработка навыков по приготовлению блюд кухонь народов Азии. 7. Отработка навыков по приготовлению блюд кухонь народов Кавказа. 8. Отработка навыков по приготовлению блюд кухонь народов Средней Азии. 9. Отработка навыков по приготовлению блюд украинской кухни. 10 Отработка навыков по приготовлению блюд белорусской кухни. 11. Отработка навыков по приготовлению блюд русской национальной кухни. 12. Отработка навыков по приготовлению блюд татарской кухни. 13. Отработка навыков по приготовлению блюд адыгейской национальной кухни. 10. Дифференцированный зачет по технологии приготовления блюд кухонь народов мира.		
ПП.85.1 Производственная практика (8 семестр): **ПМ.08 Приготовление блюд кухонь народов мира** **Виды работ** 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. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления блюд кухонь народов мира. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Подбор и рациональное использование сырья, соответствующего определенной национальной кухне. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода кулинарных изделий, закусок. 5. Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд кухонь народов мира в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 6. Оформление и подача блюд в соответствии с национальными традициями. 7. 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.	**72**	ПК 8.1 – 8.4; ПО1 – ПО6;

8. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.			
Промежуточная аттестация	**Экзамен квалификационный по ПМ.08 Приготовление блюд кухонь народов мира**	**12**	
	ИТОГО	**276**	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.08 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД КУХОНЬ НАРОДОВ МИРА

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля ПМ.08 Приготовление блюд кухонь народов мира предполагает наличие учебных кабинетов технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства и учебной кухни ресторана.

Оборудование учебных кабинетов:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы и стульями (по числу 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:

1. Рабочее место преподавателя.
2. Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
3. Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
4. Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- весы настольные электронные;
- пароконвектомат;
- конвекционная печь или жарочный шкаф;
- микроволновая печь;
- расстоечный шкаф;
- плита электрическая;
- фритюрница;
- электрогриль (жарочная поверхность);
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- шкаф шоковой заморозки;
- льдогенератор;
- тестораскаточная машина;
- планетарный миксер;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- мясорубка;
- овощерезка или процессор кухонный;
- слайсер;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- миксер для коктейлей;
- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- машина для вакуумной упаковки;
- кофемашина с капучинатором;
- ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

- кофемолка;
- газовая горелка (для карамелизации);
- набор инструментов для карвинга;
- овоскоп;
- нитраттестер;
- машина посудомоечная;
- стол производственный с моечной ванной;
- стеллаж передвижной;
- моечная ванна двухсекционная.

4.2. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - Москва: Академия, 2018. - 384 с.

2. Качурина, Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник / Т.А. Качурина. - Москва: Академия, 2018. - 256 с.3. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М, ИНФРА-М, 2018. - 412 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/942771

3. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник / И.П. Самородова. - Москва: Академия, 2018. - 192 с.

4. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / под ред. А. Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2017. - 816 с. - ЭБС «Znanium. com» - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430422

5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / под ред. А. Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2018. - 212 с. - ЭБС «Znanium. com» - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415315

Дополнительные источники:

1. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. Т. Васюкова. - М.: Дашков и К, 2018. - 496 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415067

2. Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс]: практикум / К.Я. Гайворонский. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2018. - 104 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/915105

Интернет-ресурсы (при наличии):

1. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
5. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
6. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
7. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
8. http://www.pitportal.ru/

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обучение проводится с использованием различных технических средств обучения, методических приёмов проблемного обучения, имитационных и неимитационных моделей профессиональной деятельности, деловых игр, «мозгового штурма», работы «малыми» группами, индивидуального направленного обучения и т. д.

Освоение ПМ.08 Приготовление блюд кухонь народов мира проводится в соответствии с учебном планом по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и календарным учебным графиком.

Образовательный процесс организуется по расписанию занятий.

Реализация программы ПМ.08 Приготовление блюд кухонь народов мира предполагает обязательную учебную и производственную практики, которые рекомендуется проводить концентрированно.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация рабочей программы ПМ.08 Приготовление блюд кухонь народов мира обеспечивается 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, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации рабочей программы профессионального модуля, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), 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 профессионального модуля, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет более 25 процентов.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.08 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД КУХОНЬ НАРОДОВ МИРА

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 8.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд кухонь народов мира в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 8.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд кухонь народов мира. ПК 8.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение блюд кухонь народов мира. ПК 8.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд кухонь народов мира.	Владение профессиональными знаниями, умениями и навыками владения приемов кулинарной обработки продуктов. Оценивание умения подбирать и рационально использовать сырье, соответствующее определенной национальной кухне. Соблюдение этапов технологических операций при изготовлении блюд, изделий, напитков кухонь народов мира в соответствии с их особенностями. Оценивание умения оформлять и подавать блюдо в соответствии с традициями народов мира. Оценивание качества, установление дефектов и определение градации качества приготовления блюд кухонь народов мира.	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК;

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности	- выполнения заданий экзамена квалификационного; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	- понимание значимости своей профессии	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09 Использовать информационные	- адекватность, применения средств информатизации и	

технологии в профессиональной деятельности	информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- понимание значимости планирования предпринимательской деятельности в профессиональной сфере	

6. АДАПТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Адаптация рабочей программы профессионального модуля ПМ.08 Приготовление блюд кухонь народов мира проводится при реализации адаптивной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в целях обеспечения права инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на получение профессионального образования, создания необходимых для получения среднего профессионального образования условий, а также обеспечения достижения обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья результатов формирования практического опыта.

Оборудование учебных кабинетов технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства и учебной кухни ресторана цеха для обучающихся с различными видами ограничения здоровья

Оснащение учебных кабинетов технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства и учебной кухни ресторана должно отвечать особым образовательным потребностям обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Учебные кабинеты технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства и учебная кухня ресторана должны быть оснащены оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с различными видами ограничений здоровья.

Учебные кабинеты технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства и учебная кухня ресторана, в которых обучаются лица с нарушением слуха должны быть оборудованы радиоклассом, компьютерной техникой, аудиотехникой, видеотехникой, электронной доской, мультимедийной системой.

Для слабовидящих обучающихся в учебных кабинетах и учебной кухне ресторана предусматриваются просмотр удаленных объектов при помощи видеоувеличителей для удаленного просмотра. Использование Брайлевской компьютерной техники, электронных луп, программ невизуального доступа к информации, технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах.

Для обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата учебные кабинеты и учебный кондитерский цех должны быть оборудованы передвижными регулируемыми партами с источником питания.

Вышеуказанное оснащение устанавливается в учебных кабинетах и учебной кухне ресторана при наличии обучающихся по адаптированной образовательной программе с учетом имеющегося типа нарушений здоровья у обучающегося.

Организация практики обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Форма проведения учебной и производственной практики устанавливается с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

При определении мест прохождения практики для данной категории обучающихся необходимо учитывать рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащейся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости для прохождения практики инвалидами создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функция и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Министерства труда России от 19.11.2013 г. № 685н.

Информационное и методическое обеспечение обучающихся

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам, указанным в п. 4.2. рабочей программы, должен быть представлен в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

Для лиц с нарушениями зрения (не менее одного вида):

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;
- в печатной форме на языке Брайля.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (не менее одного вида):

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

Для лиц с нервно-психическими нарушениями (расстройство аутического спектра, нарушение психического развития) (не менее одного вида):

- использование текста с иллюстрациями;
- мультимедийные материалы.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

Применяемые при реализации рабочей программы профессионального модуля ПМ.08 Приготовление блюд кухонь народов мира формы и методы контроля проводятся с учетом ограничения здоровья обучающихся.

Целью текущего контроля является своевременное выявление затруднений и отставания обучающегося с ограниченными возможностями здоровья и внесение коррективов в учебную деятельность.

Форма промежуточной аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

При проведении промежуточной аттестации обучающемуся предоставляется время на подготовку к ответу, увеличенное не более чем в три раза установленного для подготовки к ответу обучающимся, не имеющим ограничений в состоянии здоровья.

7. ЛИСТ ВНЕСЕННЫХ ИЗМЕНЕНИЙ

Дополнения и изменения в рабочей программе

за 2018/2019 учебный год

В рабочую программу ПМ.08 Приготовление блюд кухонь народов мира

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в 2018-2019 учебном году дополнения и изменения не вносились.

Дополнения и изменения внесены _____ А.Ш. Турк
(подпись)

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании предметной (цикловой) комиссии экономики и управления, сервиса и туризма

«____»_____2018 г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии _____ С.К. Шишхова
(подпись)