

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Куижева Саида Казбековна  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 03.11.2022 09:14:49  
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**

УТВЕРЖАЮ  
Директор политехнического колледжа  
З.А. Хутыз  
« 05 » 2020 г.



### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**Наименование профессионального модуля** ПМ.08 Приготовление блюд кухонь народов мира

**Наименование специальности** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

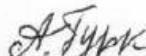
**Квалификация выпускника** специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Форма обучения** очная

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

Составитель рабочей программы:

преподаватель

  
(подпись)

А.Ш. Турк  
И.О. Фамилия

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

Председатель предметной (цикловой) комиссии

«24» 05 2020 г.

  
(подпись)

С.К. Шишова  
И.О. Фамилия

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по учебной работе

«24» 05 2020 г.

  
(подпись)

В.М. Куприенко  
И.О. Фамилия

Директор ООО «Сфера»  
ресторан «Камелот»



  
(подпись)

З.А. Хутуз  
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:**
- 31 - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
  - 32 - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
  - 33 - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству используемых продуктов используемых для приготовления блюд кухонь народов мира;
  - 34 - правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд кухонь народов мира;
  - 35 - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд кухонь народов мира;
  - 36 - правила проведения бракеража;
  - 37 - правила охлаждения и хранения блюд кухонь народов мира;
  - 38 - температурный режим хранения;
  - 39 - требования к качеству блюд кухонь народов мира;
  - 310 - способы сервировки и варианты оформления блюд кухонь народов мира;
  - 311 - температуру подачи блюд кухонь народов мира;
  - 312 - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;
  - 313 - 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):

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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 поддержания 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**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов, (всего)</b>	<b>В 7 семестре</b>	<b>В 8 семестре</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	<b>100</b>	<b>50</b>	<b>50</b>
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
<b>Самостоятельная работа обучающихся (СРС) (всего)</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
<b>Проведение промежуточной аттестации (всего)</b>	<b>22</b>	<b>6</b>	<b>16</b>
<b>Общая трудоемкость</b>	<b>276</b>	<b>132</b>	<b>144</b>

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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов, 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
	<b>ПМ.08 Приготовление блюд кухонь народов мира</b>	<b>276</b>	<b>124</b>	52	48		<b>8</b>	<b>72</b>	<b>72</b>
<b>ПК 8.1-8.4; ОК 1-7, 9-11</b>	<b>МДК. 08.01 Технология приготовления блюд кухонь народов мира</b>	<b>132</b>	<b>124</b>	52	48		<b>8</b>		
<b>4 курс, 7 семестр</b>									
<b>Тема 1.1. Английская кухня</b>									
	Л1 Общие сведения об английской кухне.	2	2	2					
	ПЗ1 Составление технологических карт блюд английской кухни.	2	2		2				
<b>Тема 1.2. Итальянская кухня</b>									
	Л2 Общие сведения об итальянской кухне.	2	2	2					
	ПЗ2 Составление	2	2		2				

технологических карт блюд итальянской кухни.								
<b>Тема 1.3. Немецкая кухня</b>								
Л3 Общие сведения о немецкой кухне.	2	2	2					
ПЗ3 Составление технологических карт блюд немецкой кухни.	2	2		2				
<b>Тема 1.4. Французская кухня</b>								
Л4 Общие сведения о французской кухне.	2	2	2					
ПЗ4 Составление технологических карт блюд французской кухни.	2	2		2				
<b>Тема 1.5. Американская кухня</b>								
Л5 Общие сведения об американской кухне.	2	2	2					
ПЗ5 Составление технологических карт блюд американской кухни.	2	2		2				
<b>Тема 1.6. Бразильская и мексиканская кухня</b>								
Л6 Общие сведения о бразильской и мексиканской кухне.	2	2	2					
ПЗ6 Составление технологических карт блюд бразильской и мексиканской кухни.	2	2		2				
<b>Тема 1.7. Кухня народов Азии</b>								
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					
П37 Составление технологических карт блюд индийской кухни.	2	2		2				
П38 Составление технологических карт блюд корейской кухни.	2	2		2				
П39 Составление технологических карт блюд японской кухни.	2	2		2				
П310 Составление технологических карт блюд китайской кухни.	2	2		2				
<b>Тема 1.8. Кухня народов Кавказа</b>								
Л11 Общие сведения о грузинской кухне.	2	2	2					
Л12 Общие сведения об армянской и азербайджанской кухне.	2	2	2					
П311 Составление технологических карт блюд грузинской кухни.	2	2		2				
П312 Составление технологических карт блюд армянской и азербайджанской кухни.	2	2		2				
<b>Тема 1.9. Кухня народов Средней Азии</b>								
Л13 Общие сведения о киргизской, узбекской, таджикской, туркменской кухне.	2	2	2					

СРС1 Самостоятельная работа по подготовке к промежуточной аттестации	2						2	
СРС2 Самостоятельная работа по подготовке к промежуточной аттестации	2						2	
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена по МДК.08.01</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>					
<b>Учебная практика по МДК.08.01</b>	<b>72</b>							<b>72</b>

**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	2	2		2				

белорусской кухни.								
<b>Тема 1.12. Русская национальная кухня</b>								
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				
<b>Тема 1.13. Татарская кухня</b>								
Л23 Общие сведения о татарской кухне.	2	2	2					
ПЗ20 Составление технологических карт блюд татарской кухни.	2	2		2				
ПЗ21 Составление	2	2		2				

технологических карт блюд татарской кухни.								
<b>Тема 1.14. Адыгейская национальная кухня</b>								
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					
<b>Производственная практика по ПМ.08</b>	<b>72</b>							<b>72</b>
Консультации при	2	2	2					

подготовке к промежуточной аттестации									
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена по квалификационного ПМ.08 в 8 семестре</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	12						
<b>ИТОГО</b>	<b>276</b>	<b>124</b>	76	48		<b>8</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	

### 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
<b>МДК. 08.01 Технология приготовления блюд кухонь народов мира</b>		<b>132</b>	
<b>Тема 1.1. Английская кухня</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 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.	<b>4</b>	ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 8.1 – 8.4; ПО1 – ПО6; У1 – У10; 31 – 313
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>2</b>	
	1. Общие сведения об английской кухне.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	1. Составление технологических карт блюд английской кухни.	2	
<b>Тема 1.2. Итальянская кухня</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 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.).	<b>4</b>	ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 8.1 – 8.4; ПО1 – ПО6; У1 – У10; 31 – 313
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>2</b>	
	1. Общие сведения об итальянской кухне.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	Составление технологических карт блюд итальянской кухни.	2	
<b>Тема 1.3. Немецкая кухня</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 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.	<b>4</b>	ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 8.1 – 8.4; ПО1 – ПО6; У1 – У10; 31 – 313
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>2</b>	

	1. Общие сведения о немецкой кухне.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	1. Составление технологических карт блюд немецкой кухни.	2	
<b>Тема 1.4. Французская кухня</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Особенности французской кухни. Салаты. Использование сельдерея, лука-поррея, 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.	<b>4</b>	ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 8.1 – 8.4; ПО1 – ПО6; У1 – У10; 31 – 313
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>2</b>	
	1. Общие сведения о французской кухне.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	1. Составление технологических карт блюд французской кухни.	2	
<b>Тема 1.5. Американская кухня</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Общие сведения о кухне. Приготовление стейка, куриных наггетсов, картофеля-пая, чизбургера, брауни. Соусы. Сладкие блюда и напитки. Контроль качества. Способы подачи.	<b>4</b>	ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 8.1 – 8.4; ПО1 – ПО6; У1 – У10; 31 – 313
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>2</b>	
	1. Общие сведения об американской кухне.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	1. Составление технологических карт блюд американской кухни.	2	
<b>Тема 1.6. Бразильская и мексиканская кухня</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 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	<b>4</b>	ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 8.1 – 8.4; ПО1 – ПО6; У1 – У10; 31 – 313
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>2</b>	
	1. Общие сведения о бразильской и мексиканской кухне.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	1. Составление технологических карт блюд бразильской и мексиканской кухни.	2	
<b>Тема 1.7. Кухня народов Азии</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 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	<b>16</b>	ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 8.1 – 8.4; ПО1 – ПО6; У1 – У10; 31 – 313

	оформление блюд японской кухни: использование блюд из рыбы, 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, глутамата натрия, зеленого чая.		
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>8</b>	
	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	
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	
	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	
<b>Тема 1.8. Кухня народов Кавказа</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 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 сацебели, брынза, сыры, мацони и другие кисло-молочные продукты). Технология супов (супы с использованием риса, бобовых, баранины, говядины, птицы; хаш, крчик, суп хачо, холодный суп «овдх»). 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.	<b>8</b>	ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 8.1 – 8.4; ПО1 – ПО6; У1 – У10; 31 – 313
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>4</b>	
	1. Общие сведения о грузинской кухне.	2	
	2. Общие сведения об армянской и азербайджанской кухне.	2	

	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	1. Составление технологических карт блюд грузинской кухни.	2	
	2. Составление технологических карт блюд армянской и азербайджанской кухни.	2	
<b>Тема 1.9. Кухня народов Средней Азии</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 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.	<b>2</b>	ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 8.1 – 8.4; ПО1 – ПО6; У1 – У10; 31 – 313
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>2</b>	
	1. Общие сведения о киргизской, узбекской, таджикской, туркменской кухне.	2	
<b>Тема 1.10. Украинская кухня</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 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, кручеников, вареников, налистников, кныдлей, струделя с яблоками, пампушек с чесноком, узваров, потапцов с помидорами (горячих бутербродов), драников, галушек яблочных.	<b>8</b>	ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 8.1 – 8.4; ПО1 – ПО6; У1 – У10; 31 – 313
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>4</b>	
	1. Общие сведения об украинской кухне.	2	
	2. Ассортимент наиболее популярных украинских национальных блюд.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	

	1. Составление технологических карт блюд украинской кухни.	2	
	2. Составление технологических карт блюд украинской кухни.	2	
<b>Тема 1.11. Белорусская кухня</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 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.	<b>8</b>	ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 8.1 – 8.4; ПО1 – ПО6; У1 – У10; 31 – 313
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>4</b>	
	1. Общие сведения о белорусской кухне.	2	
	2. Традиционные белорусские блюда.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	1. Составление технологических карт блюд белорусской кухни.	2	
	1. Составление технологических карт блюд белорусской кухни.	2	
<b>Тема 1.12. Русская национальная кухня</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 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.	<b>16</b>	ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 8.1 – 8.4; ПО1 – ПО6; У1 – У10; 31 – 313
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>10</b>	
	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	

	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	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	
<b>Тема 1.13. Татарская кухня</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд татарской кухни. Продукты, используемые в татарской кухне. Технологический процесс приготовления блюд татарской кухни: чак-чак, манты, беляши.	<b>6</b>	ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 8.1 – 8.4; ПО1 – ПО6; У1 – У10; 31 – 313
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>2</b>	
	1. Общие сведения о татарской кухне.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	1. Составление технологических карт блюд татарской кухни.	2	
	2. Составление технологических карт блюд татарской кухни.	2	
<b>Тема 1.14. Адыгейская национальная кухня</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 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: халуж - пирожки, щалам - 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.	<b>12</b>	ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 8.1 – 8.4; ПО1 – ПО6; У1 – У10; 31 – 313
	<b>Теоретические занятия</b>	<b>6</b>	
	1. Обычаи и традиции адыгейской кухни.	2	
	2. Особенности приготовления адыгейских национальных блюд.	2	
	3. Традиционные национальные сладкие блюда.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	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	
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>Экзамен после изучения МДК.08.01 Технология приготовления блюд кухонь народов мира в 7 и 8 семестре</b>	<b>10</b>	
<b>УП.08.01 Учебная практика (7 семестр):</b> <b>МДК.05.01 Технология приготовления блюд кухонь народов мира</b>		<b>72</b>	

<p><b>Виды работ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация технологического процесса приготовления блюд кухонь народов мира.</li> <li>2. Контроль технологического процесса приготовления блюд кухонь народов мира.</li> <li>3. Отработка навыков по приготовлению блюд кухонь народов Европы (итальянская, французская, немецкая, английская кухни).</li> <li>4. Отработка навыков по приготовлению блюд североамериканской кухни.</li> <li>5. Отработка навыков по приготовлению блюд бразильской и мексиканской кухни.</li> <li>6. Отработка навыков по приготовлению блюд кухонь народов Азии.</li> <li>7. Отработка навыков по приготовлению блюд кухонь народов Кавказа.</li> <li>8. Отработка навыков по приготовлению блюд кухонь народов Средней Азии.</li> <li>9. Отработка навыков по приготовлению блюд украинской кухни.</li> <li>10. Отработка навыков по приготовлению блюд белорусской кухни.</li> <li>11. Отработка навыков по приготовлению блюд русской национальной кухни.</li> <li>12. Отработка навыков по приготовлению блюд татарской кухни.</li> <li>13. Отработка навыков по приготовлению блюд адыгейской национальной кухни.</li> <li>10. Дифференцированный зачет по технологии приготовления блюд кухонь народов мира.</li> </ol>		
<p><b>ПП.85.1 Производственная практика (8 семестр):</b>  <b>ПМ.08 Приготовление блюд кухонь народов мира</b>  <b>Виды работ</b></p> <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 народов мира.          Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>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.</li> <li>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода кулинарных изделий, закусок.</li> <li>5. Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд кухонь народов мира в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</li> <li>6. Оформление и подача блюд в соответствии с национальными традициями.</li> <li>7. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности,</li> </ol>	72	ПК 8.1 – 8.4; ПО1 – ПО6;

охраны труда), стандартами чистоты. 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.			
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>Экзамен квалификационный по ПМ.08 Приготовление блюд кухонь народов мира</b>	<b>12</b>	
	<b>ИТОГО</b>	<b>276</b>	

#### **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 рецептов 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 рецептов 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/](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 учебным 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 рекомендуются 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**

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
ПК 8.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд кухонь народов мира в соответствии с инструкциями и регламентами.	Владение профессиональными знаниями, умениями и навыками владения приемами 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.	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе
ПК 8.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд кухонь народов мира.	Оценивание умения оформлять и подавать блюдо в соответствии с традициями народов мира.	<b>Промежуточная аттестация:</b> 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.
ПК 8.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение блюд кухонь народов мира.	Оценивание качества, установление дефектов и определение градации качества приготовления 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.	- 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	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе  <b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка

	минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	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 деятельности	
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	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения	

чрезвычайных ситуациях	ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- адекватность, применения средств информатизации и 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 не визуального 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 регулируемые 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 функций 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)