

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Куижева Саида Казбековна
Должность: Ректор
Дата подписания: 03.07.2025 12:48:17
Уникальный идентификатор документа:
71183e1134ef9cfa69b201a9f70c1a16

Аннотация

Профессионального модуля ПМ.08 Приготовление блюд кухонь народов мира программы подготовки специалистов среднего звена

**Профессиональный модуль ПМ.08 Приготовление блюд кухонь народов мира
специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и
кондитерское дело**

Программа профессионального модуля ПМ.08 Приготовление блюд кухонь народов мира является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Профессиональный модуль ПМ.08 Приготовление блюд кухонь народов мира входит в перечень курсов обязательной части профессионального учебного цикла.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся 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;

- 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.

Общая трудоемкость профессионального модуля (при очной форме обучения)

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.

Основные разделы и темы профессионального модуля:

МДК. 08.01 Технология приготовления блюд кухонь народов мира

Тема 1.1. Английская кухня

Тема 1.2. Итальянская кухня

Тема 1.3. Немецкая кухня

Тема 1.4. Французская кухня

Тема 1.5. Американская кухня

Тема 1.6. Бразильская и мексиканская кухня

Тема 1.7. Кухня народов Азии

Тема 1.8. Кухня народов Кавказа

Тема 1.9. Кухня народов Средней Азии

Тема 1.10. Украинская кухня

Тема 1.11. Белорусская кухня

Тема 1.12. Русская национальная кухня

Тема 1.13. Татарская кухня

Тема 1.14. Адыгейская национальная кухня

Содержание профессионального модуля должно быть ориентировано на подготовку обучающихся к освоению следующих профессиональных модулей образовательной программы, прохождение производственной практики (по профилю специальности), государственной итоговой аттестации и овладение общими и профессиональными компетенциями (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 поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Вид промежуточной аттестации при очной форме обучения: экзамен в 7,8-ом семестрах, квалификационный экзамен в 8 –ом семестре