

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«АСБЕСТОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО

«Асбестовский политехникум»

В.А. Сулопаров

«*И.И. Сулопаров*» 2022 г



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.15 ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА И БЛЮДА НАЦИОНАЛЬНОЙ
КУХНИ**

для профессии

43.01.09 «Повар, кондитер»

Форма обучения – очная

Срок обучения 3 года 10 месяцев

Асбест
2022

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.15 Фирменные блюда и блюда национальной кухни, включена в учебный план в общепрофессиональный учебный цикл и является вариативной составляющей, разработана в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259), с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, разработанная Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, регистрационный номер: 43.01.09-170331, Дата регистрации в реестре: 31/03/2017

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

Разработчик:

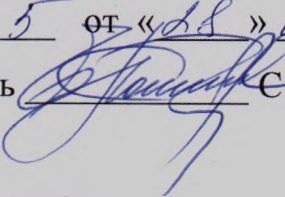
Шваб О.В., преподаватель высшей квалификационной категории, ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

Луковкина И.Г., преподаватель высшей квалификационной категории, ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

Лаврентьева И.В., преподаватель высшей квалификационной категории, ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

РАССМОТРЕНО

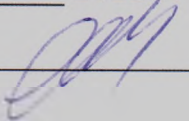
Цикловой комиссией профиля торговли, общественного питания и сферы услуг
протокол № 5 от «28» марта 2022 г.

Председатель  С.Е. Попова

СОГЛАСОВАНО

Методическим советом, протокол № 3

«29» марта 2022 г.

Председатель  Н.Р. Караваева

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	Стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	22

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.15. ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА И БЛЮДА НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа общепрофессиональной учебной дисциплины является вариативной частью профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место предмета в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

1.3.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.3.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов кухонь народов мира в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи, в том числе экзотических и редких видов кухонь народов мира.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья кухонь народов мира.

ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи кухонь народов мира.
ПК 1.5	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов кухонь народов мира с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и формобслуживания.
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента кухонь народов мира в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов отваров разнообразного ассортимента кухонь народов мира
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента кухонь народов мира с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента кухонь народов мира
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента кухонь народов мира с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента кухонь народов мира с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента кухонь народов мира с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента кухонь народов мира с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.9	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок кухонь народов мира, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок кухонь народов мира в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента кухонь народов мира.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента кухонь народов мира с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента кухонь народов мира с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента кухонь народов мира с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента кухонь народов мира с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок кухонь народов мира, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента кухонь народов мира в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента кухонь народов мира с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания кухонь народов мира
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента кухонь народов мира с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания кухонь народов мира.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента кухонь народов мира с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания кухонь народов мира.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента кухонь народов мира с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания кухонь народов мира.
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков кухонь народов мира, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий кухонь народов мира.
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба разнообразного ассортимента кухонь народов мира с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента кухонь народов мира с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента кухонь народов мира с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий кухонь народов мира, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

В результате освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО обучающийся должен:

иметь практический опыт	- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче кулинарной продукции разнообразного ассортимента, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; - порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведении расчетов с потребителями.
уметь	- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи кулинарной разнообразного ассортимента, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
знать	- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи кулинарной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правила и способы сервировки стола, презентации кулинарной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

В результате освоения учебной дисциплины в соответствии со Стандартами WorldSkills специалист должен:

Раздел WSSS	Организация и управление работой	Навыки коммуникации и работы с клиентами	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	Знания об ингредиентах и меню	Подготовка ингредиентов	Применение различных методов тепловой обработки	Изготовление и презентация блюд	Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет
Знать, понимать	- все нормативные документы индустрии; - важность эффективной командной работы; - принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации.	- способы приготовления блюд в зависимости от типа обслуживания; - важность внешнего вида при появлении на публике и общении с гостями; - важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и подрядчиками.	- законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения и подготовки сырья, приготовления и подачи блюд; - основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания; - причины порчи пищи; - показатели качества и безопасности пищевых продуктов.	- рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством; - свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд; - сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость; - кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания; - пищевую ценность ингредиентов; - физические	- существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке; - технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря.	- виды соусов и правила их приготовления; - виды супов и правила их приготовления; - классические гарниры и дополнения к основным блюдам.	- важность презентации блюд как части комплексного впечатления; - виды блюд и тарелок, используемые для сервировки, другой посуды и оборудования, используемых для презентации; - тенденции в презентации блюд; - стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд; - классические гарниры	- сезонность и колебание цен на ингредиенты; - факторы, влияющие на стоимость блюд; - методы калькуляции цены на блюда; - важность экономии при приготовлении блюд; - важность соблюдения принципов устойчивого развития, защиты окружающей среды от выделений углекислого газа; - доступные решения для хранения продуктов.

				и диетологические характеристики различных способов приготовления пищи; - влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и способы кулинарной обработки.			и украшения для традиционных блюд; - важность контроля выхода порций в предприятии питания.	
уметь	- соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью; - планировать работу в течение дня для себя и других работников производства; - координировать действия при решении задач; - расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие задачи; - оптимизировать	- следить за соблюдением правил личной гигиены; - выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем; - консультировать менеджеров, коллег и клиентов по вопросам приготовления блюд; - предлагать решения и	- работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР); - хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены; - обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с	- предлагать рекомендации по закупке ингредиентов и оборудования; - определять стандарты качества продуктов в соответствии с меню, бюджетом и обстоятельствами; - понимать и использовать маркировку ингредиента	- правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты; - демонстрировать навыки владения ножом и распространёнными методами нарезки; - готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора; - производить	- выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта; - применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда; - применять все методы тепловой обработки; - учитывать	- правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода; - очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам; - изготавливать и презентовать холод-	- составлять заказы на день; - составлять заказы на ингредиенты и расходные материалы в точном соответствии с потребностями предприятия; - хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с

рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии; - эффективно выполнять соответствующие функции по всем зонам производства; - рассчитывать время и трудовые ресурсы; - выявлять конфликты, решать их, находить решения совместно с коллективом; - соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием; - использовать в работе все виды технологического оборудования, производственного инвентаря с соблюдением техники безопасности; - использовать нормативно-технологическую документацию при составлении	обсуждать вопросы с целью разрешения задач или нахождения взаимовыгодных решений.	правилами санитарии и гигиены; - применять внутренний бизнес-концепт НАССР; - использовать производственные инструменты и приспособления в соответствии с инструкциями; - соблюдать правила и нормы по охране труда, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.	тов; - применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и требованиями гостей; - определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом; - выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам; - подбирать продукты для фирменных блюд.	подготовку ингредиентов для блюд согласно меню; - завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме; - применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях.	сроки обработки сырья; - сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно; - учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке; - обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления; - подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания; - следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать	ные блюда, закуски и салаты; - представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания; - готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд; - вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания; - профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи; - обеспечивать привлекать	требованиями к температуре и условиям хранения.
--	--	--	---	---	---	--	--

	меню и реализации его позиций; - оперативно и гибко реагировать на непредвиденные обстоятельства; - вносить изменения в формы и методы работы с учетом обстоятельств и эффективно выполнять свою роль в коллективе; - вносить предложения по усовершенствованию методов работы; - создавать актуальные рецептуры блюд с применением новейших тенденций, и готовить блюда по классическим рецептурам с применением новых технологий; - демонстрировать понимание свойств ингредиентов, при создании авторских блюд; - рационально ис-					нужное количество ингредиентов; - сочетать ингредиенты для получения требуемого результата; - изготавливать широкий диапазон блюд, включая: - супы и соусы; - закуски горячие и холодные; - салаты и холодные блюда; - овощные и вегетарианские блюда; - фирменные и национальные блюда; - подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата; - готовить блюда региональной, национальной, ми-	кательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя; - использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д.; - выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид.	
--	--	--	--	--	--	--	--	--

	пользовать продукты и расходные материалы; - объективно оценивать личные и профессиональные возможности при решении производственных задач; - самостоятельно определять цели и достигать их; - демонстрировать личную заинтересованность в профессиональном росте, ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие.					ровой кухни по рецептурам; - осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин); - применять современные технологии и методы приготовления пищи.		
--	---	--	--	--	--	---	--	--

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	190
Всего учебных занятий	180
в том числе:	
теоретическое обучение	62
лабораторно - практические занятия	114
Консультация	4
Самостоятельная работа	10
Промежуточная аттестация (Дифференцированный зачёт)	2

1.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Современные тенденции в развитии индустрии питания зарубежных стран			
Тема 1.1 Современные тенденции в развитии индустрии питания зарубежных стран	Содержание учебного материала	10	ОК 01- 11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.9 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6
	1. Характерные особенности национальных кухонь, их классификация. Европейские стандарты в приготовлении блюд.	2	
	2. Набор исходных продуктов национальных кухонь. Способы обработки продуктов. Новые направления в оформлении блюд зарубежной кухни.	2	
	3. Кухня фьюжин.	2	
	4. Молекулярная кухня – новое направление мировой кулинарии.	2	
	5. Фудпэйринг.	2	
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие №1. Решение ситуационных задач по подбору вкусовых пар по методу фудпэйринга.	4	
Раздел 2. Технология приготовления и оформления блюд азиатской и восточной кухни.			
Тема 2.1. Ассортимент и технология приготовления блюд азиатской и восточной кухни.	Содержание учебного материала	12	ОК 01- 11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.9 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6
	1. Ассортимент блюд азиатской и восточной кухни. Технология приготовления супов и соусов.	2	
	2. Технология приготовления вторых горячих блюд из различного вида сырья.	2	
	3. Технология приготовления холодных блюд и закусок.	2	

4	Технология приготовления сладких блюд и десертов.	2
5	Технология приготовления мучных кондитерских изделий.	2
6	Последовательность и правила подготовки компонентов для приготовления блюд азиатской и восточной кухни. Варианты оформления блюд азиатской и восточной кухни и способы подачи.	2
Тематика лабораторно - практических занятий		18
Практическое занятие №2. Расчет сырья для блюд азиатской и восточной кухни на заданное количество порций с учётом вида (по сборнику рецептов). Разработка инструкционной карты.		6
Лабораторно – практическое занятие № 3. «Технология приготовления блюд азиатской и восточной кухни».		12
1. Расчет количества сырья для приготовления блюд: роллы «Филадельфия», фунчоза с курицей и овощами, лапша ВОК со свининой, индийский карри.		
2. Составление списка продуктов с последующим распределением по полкам холодильника для подготовки и приготовления блюд.		
3. Разработка инструкционной карты.		
4. Составление меню.		
5. Решение ситуационных заданий по подбору разделочных досок с цветовой маркировкой для обработки, нарезки продуктов в соответствии с разработанным списком сырья.		
6. Решение ситуационных заданий по распределению пищевых и непищевых отходов по мусорным бакам в соответствии с разработанным списком сырья.		
7. Приготовление, оформление, подача блюд.		
8. Органолептическая оценка блюд.		6
Самостоятельная работа		

	1. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки различных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 2. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела: - Восточная кухня. Интересные истории и необычные блюда; - Традиционные азиатские продукты. - Что едят в Японии? - Азиатская кухня. История и современность.	6	
Раздел 3. Технология приготовления и оформления блюд европейской кухни.			
Тема 3.1 Ассортимент и технология приготовления блюд европейской кухни.	Содержание учебного материала		12
	1	Ассортимент блюд европейской кухни. Технология приготовления супов и соусов.	2
	2	Технология приготовления вторых горячих блюд из различного вида сырья.	2
	3	Технология приготовления холодных блюд и закусок.	2
	4	Технология приготовления сладких блюд и десертов.	2
	5	Технология приготовления мучных кондитерских изделий.	2
	6	Последовательность и правила подготовки компонентов для приготовления блюд европейской кухни. Варианты оформления блюд европейской кухни и способы подачи.	2
	Тематика лабораторно – практических занятий		
	Практическое занятие № 4. Подбор производственного инвентаря, инструментов, и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд. Разработка технологических схем приготовления блюд и калькуляционных карт.		6
	Лабораторно – практическое занятие № 5. «Технология приготовления блюд европейской кухни».		6
	1. Расчет количества сырья для приготовления блюд: феттучини с курицей и грибами, рататуй, шнельклопс. 2. Составление списка продуктов с последующим распределением по полкам холодильника для подготовки и приготовления блюд. 3. Разработка инструкционной карты.		

ОК 01- 11
ПК 1.1-1.5
ПК 2.1-2.9
ПК 3.1-3.7
ПК 4.1-4.6
ПК 5.1-5.6

	4. Составление меню. 5. Решение ситуационных заданий по подбору разделочных досок с цветовой маркировкой для обработки, нарезки продуктов в соответствии с разработанным списком сырья. 6. Решение ситуационных заданий по распределению пищевых и непищевых отходов по мусорным бакам в соответствии с разработанным списком сырья. 7. Приготовление, оформление, подача блюд. 8. Органолептическая оценка блюд.		
	Самостоятельная работа	4	
	1. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки различных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 2. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела: 3. Традиционные европейские продукты Европейская кухня. Интересные истории и необычные блюда; 4. Кухня народов России. История и современность 5. Многонациональная кухня Урала, ее особенности		
Раздел 4. Технология приготовления и оформления блюд кавказской кухни.			ОК 01- 11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.9 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6
Тема 4.1. Ассортимент и технология приготовления блюд кавказской кухни.	Содержание учебного материала	16	
	1 Ассортимент блюд кавказской кухни. Технология приготовления супов и соусов.	2	
	2. Технология приготовления вторых горячих блюд из различного вида сырья.	2	
	3 Технология приготовления холодных блюд и закусок.	2	
	4 Технология приготовления сладких блюд и десертов.	2	
	5 Технология приготовления мучных кондитерских изделий.	4	
	6 Последовательность и правила подготовки компонентов для приготовления блюд кавказской кухни.	2	
	7 Варианты оформления блюд кавказской кухни и способы подачи.	2	
	Тематика лабораторно – практических занятий.		

Практическое занятие № 6. Составление технологических схем на фирменные блюда кавказской кухни. Проверка органолептическим методом качества сырья и соответствия технологическим требованиям. Способы оформления фирменных блюд.

6

	Лабораторно – практическое занятие №7. «Технология приготовления блюд кавказской кухни». 1. Расчет количества сырья для приготовления блюд: суп «Харчо», люля – кебаб, долма. 2. Составление списка продуктов с последующим распределением по полкам холодильника для подготовки и приготовления блюд. 3. Разработка инструкционной карты. 4. Составление меню. 5. Решение ситуационных заданий по подбору разделочных досок с цветовой маркировкой для обработки, нарезки продуктов в соответствии с разработанным списком сырья. 6. Решение ситуационных заданий по распределению пищевых и непищевых отходов по мусорным бакам в соответствии с разработанным списком сырья. 7. Приготовление, оформление, подача блюд. 8. Органолептическая оценка блюд.	6	
Раздел 5. Технология приготовления и оформления фирменных блюд			
	Содержание учебного материала	12	
	1. Ассортимент фирменных блюд. Технология приготовления супов и соусов.	2	
	2. Технология приготовления вторых горячих фирменных блюд из различного вида сырья.	2	
	3. Технология приготовления фирменных холодных блюд и закусок.	2	
	4. Технология приготовления фирменных сладких блюд и десертов	2	
	5. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.	2	
	6. Последовательность и правила подготовки компонентов для приготовления фирменных блюд Варианты оформления фирменных блюд и способы подачи.	2	
	Тематика лабораторно – практических занятий.		
	Практическое занятие № 8. Составление технологических схем на фирменные супы и соусы. Проверка органолептическим методом качества сырья и соответствия технологическим требованиям. Способы оформления фирменных блюд.	6	
	Практическое занятие №9 1. Расчет количества сырья для приготовления блюд	12	

	2. Составление списка продуктов с последующим распределением по полкам холодильника для подготовки и приготовления блюд. 3. Разработка инструкционной карты, схемы 4. Решение ситуационных заданий по подбору разделочных досок с цветовой маркировкой для обработки, нарезки продуктов в соответствии с разработанным списком сырья. 5. Приготовление, оформление, подача блюд. 6. Органолептическая оценка блюд.		
	Практическое занятие № 10. Составление технологических схем на вторые горячие фирменные блюда. Проверка органолептическим методом качества сырья и соответствия технологическим требованиям. Способы оформления фирменных блюд.	6	
	Практическое занятие №11 1. Расчет количества сырья для приготовления блюд 2. Составление списка продуктов с последующим распределением по полкам холодильника для подготовки и приготовления блюд. 3. Разработка инструкционной карты, схемы 4. Решение ситуационных заданий по подбору разделочных досок с цветовой маркировкой для обработки, нарезки продуктов в соответствии с разработанным списком сырья. 5. Приготовление, оформление, подача блюд. 6. Органолептическая оценка блюд.	12	
	Практическое занятие № 12. Составление технологических схем на вторые горячие фирменные блюда. Проверка органолептическим методом качества сырья и соответствия технологическим требованиям. Способы оформления фирменных блюд.	6	
	Практическое занятие №13 1. Расчет количества сырья для приготовления блюд 2. Составление списка продуктов с последующим распределением по полкам холодильника для подготовки и приготовления блюд. 3. Разработка инструкционной карты, схемы 4. Решение ситуационных заданий по подбору разделочных досок с цветовой маркировкой для обработки, нарезки продуктов в соответствии с разработанным списком сырья. 5. Приготовление, оформление, подача блюд. 6. Органолептическая оценка блюд.	12	

	Практическое занятие № 14. Составление технологических схем на фирменные холодные блюда и закуски. Проверка органолептическим методом качества сырья и соответствия технологическим требованиям. Приготовление и способы оформления фирменных блюд	6	
	Практическое занятие № 15 Составление технологических схем на фирменные. сладкие блюда и десерты. Мучные кондитерские изделия Проверка органолептическим методом качества сырья и соответствия технологическим требованиям. Приготовление и способы оформления фирменных блюд	8	
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачёт		2	
Консультации		2	
Всего:		190	

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов технологии приготовления пищи и организации производства и обслуживания, технологической лаборатории.

Оборудование учебных кабинетов: комплекты бланков технологической документации; комплекты учебно-методической документации; макеты, наглядные пособия.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиа проектор, интерактивная доска.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: наборы оборудования, инструментов, приспособлений; комплекты плакатов и учебно-наглядных пособий, комплекты учебно-методической документации.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: рабочие места по количеству обучающихся; оборудование технологического процесса; набор измерительных инструментов.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Печатные издания:

1. Гайваронский К. Я., Щеглов Н. Г. Технологическое оборудование общественного питания и торговли. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФА-М, 2015. – 479 с.
2. Гранаткина Н. В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
3. Докторов А. В., Митрофанова Т. И. Мышкина О. Е. Охрана труда в сфере общественного питания. – М.: Альфа – М.: ИНФРА-М, 2016. – 272 с.
4. Долгополова С. В. Новые кулинарные технологии. – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2015. – 272 с.
5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 12-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 320 с.
6. Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Кравцова В. А. Технология приготовления пищи: учебник для средних специальных учебных заведений / под ред. доктора технических наук, профессора М. А. Николаевой. - М.: Издательский дом «Деловая литература», Издательство «Омега-Л», 2017. - 480 с.
7. Лифиц М. М. Стандартизация и подтверждение соответствия: учебник / И. М. Лифиц. – 9-е изд., перераб. и доп. – М.: Из-во Юрайт; ИД Юрайт, 2018. – 315 с.

8. Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Ю. Малыгина, Ю.Н. Плешкова – 12-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с.
9. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник. – М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2017. -184 с.
10. Мрыхина Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА–М, 2017. - 170 с.
11. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л. А. Радченко. – Изд. 11-е, испр. и доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2015. – 373 с.
12. Радченко Л. А. Основы метрологии, стандартизации и сертификации в общественном питании: учебное пособие / Л. А. Радченко. – Изд. 2-е., доп. и испр. – Ростов н/Д: Феникс, 2019.- 347 с.
13. Ратушный А. С., Баранов Б. А., Ковалев Н. И. и др. Технология продукции общественного питания в 2-х т.. – М.: Мир, 2017. – 416 с.

Дополнительная литература

14. Богушева В.И. Технология приготовления пищи учебно-методическое пособие/В.И. Богушева.- Ростов н/Дону Феникс, 2014.- 374с.
15. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. -М.-: АльфаМ: ИНФРА-М, 2018. -416 с.
16. Шильман, Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учеб. Пособие для студ. сред. проф. образования/Л.З. Шульман. -М.: Академия, 2017. - 192с.

Законодательные и нормативные документы

17. Российская Федерация. Закон. О защите прав потребителей: федер. закон от 07.02.1992 N 2300-1 (в ред. Федеральных законов от 23.11.2009 N 261-ФЗ) – Новороссийск: Сиб.унив. изд-во, 2009. - 47 с.
18. Российская Федерация. Закон. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федеральный. закон от 02.01.2000, 29-ФЗ: [Принят Гос. Думой 1 декабря 1999 г.: одобрен. Советом Федерации 23 декабря 1999 г. (с изменениями внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)] - Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2006. – 192 с.
19. Российская Федерация. Закон. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: федер. закон от 30.03.99, 52-ФЗ (с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 №88-ФЗ, от 27.10.2008 №178-ФЗ) – М.: Омега-Л, 2010. - 47 с.
20. Правила оказания услуг общественного питания / Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389 - Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2006. – 192 с.

21. ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. Термины и определения: Утвержден и введен в действие Постановлением Госстандарта России от 01.01.2012 N 35. – М.: Издательство стандартов, 2012 – 12с.
22. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования – Введ.2011-01-01. – М.: Издательство стандартов, 2011. – 8с.
23. ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – Введ.2010-01-01. – М.: Издательство стандартов, 2010. – 10с.

Словари и справочники

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания: сборник технологических нормативов. – М.: Хлебпродинформ, 1996. – 619 с.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. -К.Арий, 2013. -680 с.
3. Справочник технолога общественного питания // А.И. Мглинец и др. – М., Колос, 2000. – 415 с.
4. Справочник руководителя предприятий общественного питания / сост. А.П. Антонов, Г.С. Фонарева, С.Л. Ахиба, В.Т. Лапшина, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова. – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000. – 663с.
5. Справочник работника общественного питания / под ред. В.Н. Голубева – М.:ДеЛипринт, 2002. – 590 с.

Материалы периодической печати

6. Журналы: «Питание и общество», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Вы и ваш ресторан», «Гастрономъ», «Ресторанный бизнес», «Ресторатор», «Гостиница и ресторан», «Ресторатор», «Торговое оборудование», «Ресторанные ведомости», «Пищевая промышленность», «Школа гастронома» и др.

Электронные издания (ресурсы):

1. www.frio.ru (официальный сайт Федерации рестораторов и отельеров);
2. www.culina-russia.ru (официальный сайт Ассоциации кулинаров России);
3. www.CHEFS.ru (официальный сайт Ассоциации шеф-поваров России);
4. www.allcafe.info;
5. www.restoranoff.ru;
6. www.culinart.ru;
7. www.pir.ru;
8. www.su-shef.ru;
9. www.kuking.net.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи кулинарной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правила и способы сервировки стола, презентации кулинарной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность Результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии	Текущий контроль: самоконтроль, устный опрос, тестирование, экспертная оценка заполнения таблиц, составления опорного конспекта, экспертная оценка выполнения практических занятий №1-4 Промежуточный контроль: Предусмотренная аттестация Дифференцированный зачёт
Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Умения: - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи кулинарной разнообразного ассортимента, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Безопасности. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения. Соответствие требованиям инструкций, регламентов	Текущий контроль: самоконтроль, устный опрос, тестирование, экспертная оценка заполнения таблиц, экспертная оценка выполнения практических занятий №1-4 Промежуточный контроль: Предусмотренная аттестация Дифференцированный зачёт

продукции.	Рациональность действий и т.д.	
Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Практический опыт: - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче кулинарной продукции разнообразного ассортимента, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; - порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведении расчетов с потребителями.	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Безопасности. Адекватность, оптимальность выбора способов действий методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения. Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: самоконтроль, устный опрос, тестирование, экспертная оценка заполнения таблиц, экспертная оценка выполнения практических занятий №1-4 Выполнение лабораторно – практических занятий № 1 - 3 Промежуточный контроль: Предусмотренная аттестация Дифференцированный зачёт