

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого»
(ФГАОУ ВО «СПбПУ»)
Институт среднего профессионального образования

СОГЛАСОВАНО
Работодатель
Зав.производством
Ресторанного комплекса
СПбГБУ «Дирекция по управлению
гостиничным и ресторанным комплексом»
_____ Е.А. Устинова

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.08
«Организация и ведение процессов приготовления,
оформления и подготовки к реализации блюд
зарубежной кухни в соответствии
с международными стандартами»**

для специальности

43.02.15 *Поварское и кондитерское дело*

Год начала подготовки по УП 2022

На базе среднего общего образования

Санкт-Петербург
2024

РАССМОТРЕНА:
предметной (цикловой)
комиссией «Технологии и организация
общественного питания»
Протокол № 9 от «25» апреля 2024 г.
Председатель ПЦК
Н.А. Кухаренкова _____
подпись

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ИСПО
_____ Р.А.Байбиков
«__» _____ 2024 г.

РЕКОМЕНДОВАНА
Методическим советом ИСПО СПбПУ
Протокол № 9 от «26» апреля 2024 г.
Зам. директора по УМР
Е.Г. Конакина _____
подпись

Рабочая программа профессионального модуля «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд зарубежной кухни в соответствии с международными стандартами» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: Институт среднего профессионального образования Санкт-Петербургский политехнического университета Петра Великого.

Разработчики:

Селифонтова А.С. - преподаватель ИСПО СПбПУ.
Гроза М.М. - преподаватель ИСПО СПбПУ
Масимова Е.Г. – преподаватель ИСПО СПбПУ

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	25

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации блюд зарубежной кухни с учетом международных стандартов» – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и реализуется на 3 курсе обучения.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации блюд зарубежной кухни с учетом международных стандартов и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
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 языке
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 6	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации блюд зарубежной кухни с учетом международных стандартов
ПК 8.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд зарубежной кухни.
ПК 8.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд зарубежной кухни.
ПК 8.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий зарубежной кухни.
ПК 8.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных десертов зарубежной кухни.

ПК 8.5.	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию потребителей.
ПК 8.6.	Обслуживать потребителей бара, буфета на различных типах мероприятий.
ПК 8.7.	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование бармена в процессе обслуживания.
ПК 8.8.	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами и способами, в том числе и горячие напитки.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента блюд зарубежной кухни: холодных и горячих закусок, супов, соусов, блюд из овощей, грибов, круп, макаронных изделий, рыбы, мяса, птицы; холодных и горячих десертов; мучных кулинарных и кондитерских изделий; - организации технологического процесса приготовления блюд зарубежной кухни; - приготовление блюд зарубежной кухни с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; - сервировки и оформления блюд зарубежной кухни; - контроля безопасности готовых блюд зарубежной кухни; - подготавливать бар и барную стойку к обслуживанию потребителей; -обслуживать потребителей за барной стойкой алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях; - принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара; -готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления; -эксплуатировать в процессе работы оборудование и инвентарь бара с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил; -соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре; -производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию; -осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре; - оформлять необходимую отчётно-учётную документацию; - соблюдать правила профессионального этикета; -соблюдать правила личной гигиены.
уметь	<ul style="list-style-type: none"> -органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов для приготовления блюд зарубежной кухни; - принимать организационные решения по процессам приготовления блюд зарубежной кухни; - рассчитывать и составлять технологические и технико-технологические карты на блюда зарубежной кухни; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд зарубежной кухни; - выбирать различные способы и приемы приготовления блюд зарубежной кухни; - выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд зарубежной кухни; - оценивать качество и безопасность продукции различными способами; - организовать рабочее место бармена; - оснащать его оборудованием, инвентарём, посудой, инструментами;

	<ul style="list-style-type: none"> -приготавливать напитки различными способами; -оформления необходимой отчетной документации.
знать	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент блюд зарубежной кухни: холодных и горячих закусок, супов, соусов, блюд из овощей, грибов, круп, макаронных изделий; рыбы, мяса, птицы, холодных и горячих десертов, мучных кулинарных и кондитерских изделий; - требования к качеству и правила выбора продуктов, полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления блюд зарубежной кухни; - основные критерии оценки качества готовых блюд зарубежной кухни; - методы и варианты комбинирования различных способов приготовления блюд зарубежной кухни; - варианты подбора пряностей и приправ для приготовления блюд зарубежной кухни; - температурный, санитарный режим и правила приготовления для различных блюд зарубежной кухни; - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; - органолептические способы определения степени готовности и качества блюд зарубежной кухни; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд зарубежной кухни; - технологию приготовления блюд зарубежной кухни в соответствии с региональными и национальными особенностями - правила порционирования, технику нарезки на порции готовых горячих и холодных блюд зарубежной кухни; - варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд зарубежной кухни; - требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых блюд зарубежной кухни; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовых блюд зарубежной кухни; - основные понятия, профессиональные термины и определения в сфере обслуживания гостей в баре, основные тенденции развития современных технологий обслуживания; - материально-техническое и информационное обеспечение обслуживания посетителей в баре; - организацию и технологию обслуживания в барах различной категории; - виды и классификации баров; - планировочные решения баров; - правила безопасной эксплуатации оборудования и инвентаря бара; - характеристику алкогольных и безалкогольных напитков, используемых в баре; - правила и последовательность подготовки бара к обслуживанию; -технологию приготовления смешанных и горячих напитков; - технологию приготовления простых закусок; - правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации; - сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции; - правила личной подготовки бармена к обслуживанию и правила этикета; - правила охраны труда.

В ходе освоения профессионального модуля учитывается движение к достижению личностных результатов обучающимися (личностные результаты определены Рабочей программой воспитания и ОПОП).

1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **171 час**, в том числе:
 обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося **97 часов**, из них **48 часов** лабораторных и **4 часа** практических занятий;
 самостоятельная работа обучающегося **30 часов** и **2 часа** консультации;
 производственная практика (по профилю специальности) – **36 часов**.

1.4. Обоснование введения в ПМ.08. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд зарубежной кухни в соответствии с международными стандартами» МДК 08.01 и МДК 08.02

Введение МДК 08.01 «Технология приготовления блюд зарубежной кухни в соответствии с международными стандартами» обусловлено необходимостью формирования знаний, умений и навыков в области современных технологий приготовления блюд зарубежной кухни в соответствии с нормами международного сервиса.

Введение МДК 08.02 «Организация обслуживания в барах» обусловлено необходимостью формирования знаний, умений и навыков приготовления смешанных напитков и коктейлей и организации обслуживания в различных барах.

Изучение зарубежной кухни, организации работы бара является необходимым аспектом в индустрии питания. Это позволит получить дополнительные компетенции, умения и знания, необходимые для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профес- сиональ- ных общих компетенц ий	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образова- тельной программы, час	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производстве нная	
				лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 8.1- 8.4, ОК 01-11	Раздел 1. Технология приготовления блюд зарубежной кухни в соответствии с международными стандартами	75	55	30/4	-	-	-	20
ПК 8.5- 8.8, ОК 01-11	Раздел 2. Организация обслуживания в барах.	54*	42	18	-			10
ПК 8.1- 8.8 ОК 01-11	Производственная практика	36	-	-	-	-	36	-
	Консультация	2*						
	Экзамен по модулю	6						
	Всего:	171	97	52	-	-	36	30

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование раздела ПМ, МДК и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельные работы обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Раздел 1. Технология приготовления блюد зарубежной кухни в соответствии с международными стандартами		75	
МДК 08.01 Технология приготовления блюд зарубежной кухни в соответствии с международными стандартами		55+20СР	
Тема 1.1. Введение. Формирование и развитие национальных кухонь различных регионов мира.	Содержание	2	
	1. Предмет, цели, задачи и структура курса. Межпредметные связи. Организационные формы проведения занятий. 2. Национальная (зарубежная) кухня: понятие, значение. Влияние географических, природных, климатических, религиозных и исторических факторов на формирование и развитие национальных кухонь различных регионов мира. 3. Взаимовлияние национальных кухонь друг на друга и самобытность каждой из них. Общие характерные черты и отличительные особенности Европейской кухни и кухонь народов мира. Диверсификация. 4. Организация питания иностранных туристов в соответствии с традициями национальных кухонь. Виды туризма, классы обслуживания. Требования к предприятиям, оказывающим услуги питания иностранных туристов. Особенности организации питания иностранных туристов индивидуальных и групп. 5. Фьюжн кухня. Влияние зарубежной кухни на ассортимент блюд и технологический процесс их приготовления различных регионов мира	2	1,2
Тема 1.2. Организация и	Содержание	11 (4/1/6)	
	1. История развития и основные факторы, определяющие особенности Русской кухни . Характеристика основных	2	2,3

технология приготовления блюд Русской кухни и народов России	<p>продуктов, используемых для приготовления блюд. Виды кулинарной обработки. Особенности приготовления, оформления и отпуска холодных блюд, супов, вторых, сладких блюд и напитков, мучных изделий.</p> <p>Кулинарная характеристика традиционных блюд Русской кухни: заливной рыбы целиком, щей, солянок, окрошек, блинов с припеком, похлебок, калы, ухи, гусей и уток фаршированных, поросенка, жаренного целиком; блюд из субпродуктов, кулебяк, курника русского, каши гурьевской, густых киселей, медов, квасов, сбитня и т.п.</p>		
	<p>2.Основные факторы, определяющие особенности национальных кухонь Татарстана, Чувашии, Финно-Угорских народов (мордвы, марийцев, коми, удмуртов, коми-пермяков). Характеристика используемых продуктов. Особенности кулинарной обработки.</p> <p>2.1 Технология приготовления традиционных блюд Татарской кухни: кыстыбый, эчпочмак, бифштекс по-татарски.</p> <p>Кулинарная характеристика традиционных блюд Татарской кухни: токмач (куриный суп-лапша), азу по-татарски, перемячи (жареные пирожки с мысом), чак-чак, губадия, коймак (дрожжевые оладьи) и т.д.</p> <p>2.2 Технология приготовления традиционных блюд Чувашской кухни: шурпе (суп с субпродуктами), хуплу со свининой и картофелем (пирог).</p> <p>Кулинарная характеристика традиционных блюд Чувашской кухни: окрошка чувашская, шыртан (запеченый бараний желудок с мясом), салат по-чувашски с мёдом и т.д.</p> <p>2.3 Технология приготовления традиционных блюд Финно-Угорских народов: мордовская уха из стерляди, калитки с картофелем/пшеном.</p> <p>Кулинарная характеристика традиционных блюд Финно-Угорских народов: чукур (треугольные пирожки с пшенной кашей и зайчатиной), карельская перловая каша, пельняни (пермяцкие пельмени), подкогыльо (марийске пельмени) и т.д.</p>	2	2,3
	<p>Практическое занятие 1</p> <p>Составление технологических и технико-технологических карт на блюда Русской кухни и народов России. Решение производственных ситуаций по определению количества порций блюд, правильности ведения технологического процесса, по соблюдению температурного режима и санитарных правил приготовления, хранения и реализации блюд.</p> <p>Составление технологических схем приготовления блюд Русской кухни</p>	1	2,3
	<p>Лабораторная работа №1 «Приготовление и отпуск блюд Русской кухни и кухонь народов России». Органолептическая оценка готовности и качества блюд.</p>	6	2,3

Тема 1.3. Организация и технология приготовления блюд Западноевропейской кухни (Англии, Шотландии, Ирландии, Дании, Норвегии, Швеции, Финляндии, Голландии, Бельгии, Германии, Австрии, Польши, Чехии, Словакии, Венгрии и т.д.)	Содержание	11 (4/1/6)	
	<p>1. Основные факторы, определяющие сходство и различия национальных кухонь Англии, Шотландии, Ирландии и Уэльса. Характеристика традиционных продуктов питания и основные приемы кулинарной обработки.</p> <p>Ассортимент, особенности приготовления, оформления и отпуска наиболее характерных блюд английской кухни.</p> <p>Технология приготовления традиционных блюд Англии, Шотландии, Ирландии и Уэльса: биф Веллингтон, боксти, рождественский пудинг, пастуший пирог.</p> <p>Кулинарная характеристика традиционных блюд Англии, Шотландии, Ирландии и Уэльса: ростбиф с подливкой и йоркширским пудингом, суп из лука порея, маринованные яйца, рыба в кляре с картофелем фри (фиш энд чипс), шотландская похлебка, жидкая овсяная каша (порридж), пудинги и т.д.</p> <p>2. Факторы, определяющие особенности Немецкой, Австрийской, Голландской (Нидерланды) и Бельгийской кухонь. Характеристика традиционных продуктов питания и основные приемы кулинарной обработки.</p> <p>Ассортимент, особенности приготовления, оформления и отпуска наиболее характерных блюд Немецкой, Австрийской, Голландской (Нидерланды) и Бельгийской кухонь.</p> <p>Технология приготовления традиционных блюд Немецкой, Австрийской, Голландской (Нидерланды) и Бельгийской кухонь: кёнигсбергские клопсы, шницель с отварным картофелем и франкфуртским зеленым соусом, мюнхенский брецель, айсбайн по-берлински, бельгийские вафли.</p> <p>Кулинарная характеристика традиционных блюд Немецкой, Австрийской, Голландской (Нидерланды) и Бельгийской кухонь: тушеная капуста, чечевичная похлебка по-немецки, гамбургская рыба с беконом, картофель фри по-бельгиски, суп ватерзой (Бельгия) и т.д.</p>	2	2,3
	<p>3 Основные факторы, определяющие особенности кухонь Скандинавских стран (Дании, Норвегии, Швеции, Финляндии). Характеристика традиционных продуктов питания и основные приемы кулинарной обработки.</p> <p>Ассортимент, особенности приготовления, оформления и отпуска наиболее характерных блюд кухонь Скандинавских стран.</p> <p>Технология приготовления традиционных блюд кухонь Скандинавских стран: уха скандинавская Лохикейто, Суп из лисичек Кантарелликейтто, сельди «Осло».</p> <p>Кулинарная характеристика традиционных блюд кухонь Скандинавских стран: калекукко; бутерброды Шмёрребрёд, каша на сливках Флётегрет, норвежский рыбный суп, шведский суп из желтого гороха, сельдь жареная с картофелем по-датски и т.д.</p>	1	2,3
	<p>4. Основные факторы, определяющие особенности Польской кухни. Характеристика традиционных продуктов питания и основные приемы кулинарной обработки.</p> <p>Ассортимент, особенности приготовления, оформления и отпуска наиболее характерных блюд Польской кухни.</p> <p>Технология приготовления традиционных блюд Польской кухни: бигос, смалец.</p> <p>Кулинарная характеристика традиционных блюд Польской кухни: налисники с творогом, поммазанки (горячие бутерброды), гренок с ветчиной, бутербродов с различными массами, чередующимися с хлебом, рассольника по-польски с «приспехом», густых киселей, журек и т.д.</p>		

	<p>5. Основные факторы, определяющие особенности Чешской и Словацкой кухонь. Характеристика традиционных продуктов питания и основные приемы кулинарной обработки. Ассортимент, особенности приготовления, оформления и отпуска наиболее характерных блюд Чешской и Словацкой кухонь. Технология приготовления традиционных блюд Чешской и Словацкой кухонь: тлаченки, мучных кнедликов. Кулинарная характеристика традиционных блюд Чешской и Словацкой кухонь: бубланина, свичкову, хлебички вепрево колено, брамбораки, супа-панадель, утопенцы, шпикачек и т.д.</p> <p>6. Особенности Венгерской кухни. Характеристика традиционных продуктов питания и основные приемы кулинарной обработки. Ассортимент, особенности приготовления, оформления и отпуска наиболее характерных блюд Венгерской кухни. Технология приготовления традиционных блюд Венгерской кухни: суп-гуляш с чипетками, паприкаша из цыпленка. Кулинарная характеристика традиционных блюд Венгерской кухни: токани, тархони, лечо, перкельта и т.д.</p>	1	2,3
	<p>Лабораторная работа №2 «Приготовление и отпуск блюд Западноевропейской, Североевропейской и Центральноевропейской кухонь». Органолептическая оценка качества и готовности блюд.</p>	6	2,3
	<p>Практическое занятие 2</p> <p>1. Составление технологических и технико-технологических карт.</p> <p>2. Решение производственных ситуаций по определению количества порций блюд, правильности ведения технологического процесса, по соблюдению температурного режима и санитарных правил приготовления, хранения и реализации блюд.</p> <p>3. Составление технологических схем приготовления блюд.</p>	1	2,3
Тема 1.4. Организация и технология приготовления блюд Средиземноморской кухни.	Содержание	11(4/1/6)	
	<p>Общие характерные черты и отличительные особенности кухонь Средиземноморских стран.</p> <p>1. Основные факторы, определяющие особенности Французской кухни. Характеристика традиционных продуктов питания и основные приемы кулинарной обработки. Ассортимент, особенности приготовления, оформления и отпуска наиболее характерных блюд Французской кухни. Технология приготовления традиционных блюд Французской кухни: суп луковый по-парижски, луковый киш, бланкет из телятины, говядина по-бургундски, картофель дофинуа. Кулинарная характеристика традиционных блюд Французской кухни: блинчики сюзетт, клафути, потофё, супы-биски, велюте, суп-пюре «Дюбари», буйабес, савойский печеный картофель, суфле из сыра, супы-кремы, курицы фаршированной по-парижски, омлетов, галеты из гречневой крупы, саварены, парижский десерт и т.д.</p>	1	2,3

	<p>2.Основные факторы, определяющие особенности Испанской и Португальской кухонь. Характеристика традиционных продуктов питания и основные приемы кулинарной обработки. Ассортимент, особенности приготовления, оформления и отпуска наиболее характерных блюд Испанской и Португальской кухонь. Технология приготовления традиционных блюд Испанской и Португальской кухонь: чуррос с шоколадным соусом, гаспачо, паэлья с морепродуктами, айоли, каталонский крем. Кулинарная характеристика традиционных блюд испанской и португальской кухонь: картофельная тортилья, сангрия, эскаливада, эмпанадас, саррабуло, бендерильяс, оршад и т.д.</p> <p>3.Отличительные особенности Итальянской кухни. Характеристика традиционных продуктов питания и основные приемы кулинарной обработки. Ассортимент, особенности приготовления, оформления и отпуска наиболее характерных блюд Итальянской кухни. Технология приготовления традиционных блюд Итальянской кухни: спагетти болоньезе, ризотто с грибами, лазания, оссобуко, картофельные ньокки. Кулинарная характеристика традиционных блюд Итальянской кухни: антипасто (пармская ветчина с дыней или с инжиром, карпаччо, мортаделла, брускетты и т.п.), пасты- тортеллини, равиоли, каннеллони, густой минестроне, полента, щницель по-милански, салтимбокка, аранчине, тирамиссу, торроне, торрончини, панна-котта, чиабатта, капоната (сицилийское овощное рагу) и т.д.</p>	2	2,3
	<p>4. Основные факторы, определяющие особенности Греческой кухни. Характеристика традиционных продуктов питания и основные приемы кулинарной обработки. Ассортимент, особенности приготовления, оформления и отпуска наиболее характерных блюд Греческой кухни. Технология приготовления традиционных блюд греческой кухни: мусака, греческий салат, дзадзыхи. Кулинарная характеристика традиционных блюд Греческой кухни: мелидзано салат, лукумадес, фасоль по-гречески, греческий кебаб, рыбная уха по-гречески и т.д.</p> <p>5. Общность кухонь Болгарии, бывшей Югославии (Боснии и Герцеговины, Хорватии, Сербии и Черногории). Характеристика традиционных продуктов питания и основные приемы кулинарной обработки. Ассортимент, особенности приготовления, оформления и отпуска наиболее характерных Болгарии, бывшей Югославии. Технология приготовления традиционных блюд Болгарии, бывшей Югославии: таратора, банницы. Кулинарная характеристика традиционных блюд Болгарии, бывшей Югославии: кебапчат, гювеча, мусаки, плакии, яхнии, каймака, кофе по-сербски, сладких рулетов, струделей и др.</p>	1	2,3
	Лабораторная работа №3 «Приготовление и отпуск блюд Средиземноморской кухни». Органолептическая оценка качества и готовности блюд.	6	2,3
	<p>Практическое занятие: 3</p> <p>1. Составление технологических и технико-технологических карт.</p> <p>2.Решение производственных ситуаций по определению количества порций блюд, правильности ведения технологического процесса, по соблюдению температурного режима и санитарных правил приготовления,</p>	1	2,3

	хранения и реализации блюд. 3. Составление технологических схем приготовления блюд.		
Тема 1.5 Организация и технология приготовления блюд Закавказской и Азиатских кухонь (Арабская, Среднеазиатская, Кавказская, Индийская, Китайская, Монгольская, Японская, Корейская, Вьетнамская, Индонезийская, Тайская и т.д.)	Содержание	11(4/1/6)	
	<p>Общие характерные черты и отличительные особенности кухонь народов Кавказа, Средней Азии, Ближнего и Среднего Востока, Северной Африки.</p> <p>1. Основные факторы, определяющие особенности Азербайджанской кухни.</p> <p>Характеристика традиционных продуктов питания и основные приемы кулинарной обработки.</p> <p>Ассортимент, особенности приготовления, оформления и отпуска наиболее характерных блюд Азербайджанской кухни.</p> <p>Технология приготовления традиционных блюд Азербайджанской кухни: парча бозбаш, кюкю со свежей зеленью.</p> <p>Кулинарная характеристика традиционных блюд Азербайджанской кухни: азербайджанского супа пити, шорбы, довги с мясом; плов, люля-кебаб, таба-кебаб, кюфты-бозбаш, шашлыков из птицы, овощей, рыбы; шербеты, курабье и т.д.</p> <p>2. Основные факторы, определяющие особенности Армянской кухни.</p> <p>Характеристика традиционных продуктов питания и основные приемы кулинарной обработки.</p> <p>Ассортимент, особенности приготовления, оформления и отпуска наиболее характерных блюд Армянской кухни.</p> <p>Технология приготовления традиционных блюд Армянской кухни: хаш, мацнамбрдош.</p> <p>Кулинарная характеристика традиционных блюд Армянской кухни: салата лобуц, шашлыков, купатов, лаваша, мацони, долмы ереванской с виноградными листьями, баранины с фасолью, кюфты, пловов и т.д.</p> <p>3. Основные факторы, определяющие особенности Грузинской кухни.</p> <p>Характеристика традиционных продуктов питания и основные приемы кулинарной обработки.</p> <p>Ассортимент, особенности приготовления, оформления и отпуска наиболее характерных Грузинской кухни.</p> <p>Технология приготовления традиционных блюд Грузинской кухни: лобио, плахи, сациви, хинкали.</p> <p>Кулинарная характеристика традиционных блюд Грузинской кухни: харчо, чахохбили, чанахи, хаши, чизиртмы, хачапури, цыплят табака, шашлыков и т.д.</p>	1	2, 3
	<p>4. Основные факторы, определяющие особенности Узбекской и Таджикской кухонь.</p> <p>Характеристика традиционных продуктов питания и основные приемы кулинарной обработки.</p> <p>Ассортимент, особенности приготовления, оформления и отпуска наиболее характерных блюд Узбекской и Таджикской кухонь. Использование печей-тандыров</p> <p>Технология приготовления традиционных блюд Узбекской и Таджикской кухонь: самсы, шурпа (шурва), чучвара, манты, долма.</p> <p>Кулинарная характеристика традиционных блюд Узбекской и Таджикской кухонь: шурбо, кабоб, мастафы, пловов, шашлыка, лагмана, салата «Гиссар», суп угро и т.д.</p> <p>5. Основные факторы, определяющие особенности Казахской кухни.</p>	1	2,3

	<p>Характеристика традиционных продуктов питания и основные приемы кулинарной обработки. Ассортимент, особенности приготовления, оформления и отпуска наиболее характерных блюд Казахской кухни. Понятие «Кухня холодного стола». Кулинарная характеристика традиционных блюд Казахской кухни: салата по-казахски, лапши дунганской, кеспе с мясом, самсы, чая по-казахски и т.д.</p> <p>6. Основные факторы, определяющие особенности Киргизской кухни. Характеристика традиционных продуктов питания и основные приемы кулинарной обработки. Ассортимент, особенности приготовления, оформления и отпуска наиболее характерных блюд Киргизской кухни. Кулинарная характеристика традиционных блюд Киргизской кухни: закуски «Сусамыр», супа «Озгочо», кесме, шорпо; бешбармака по-киргизски, лагмана, рыбных тефтелей, запеченых с овощами; халвы по-ошски, пирога с тыквой, национальных лепешек, чая и т.д.</p> <p>7. Основные факторы, определяющие особенности Туркменской кухни. Характеристика традиционных продуктов питания и основные приемы кулинарной обработки. Ассортимент, особенности приготовления, оформления и отпуска наиболее характерных блюд Туркменской кухни. Кулинарная характеристика традиционных блюд Туркменской кухни: салата «Ашхабад», чорбы, плова, кебаб-ашхабад, напитка «Чатма», национальных пельменей, лепешек, чая.</p> <p>8. Основные факторы, определяющие особенности Арабской кухни. Характеристика традиционных продуктов питания и основные приемы кулинарной обработки. Ассортимент, особенности приготовления, оформления и отпуска наиболее характерных блюд Арабской кухни. Технология приготовления традиционных блюд Арабской кухни: табуле, фалафель, хумус, бабагануш. Кулинарная характеристика традиционных блюд Арабской кухни: плов, каши-бургуль, тушеных огурцов, халвы, разнообразных шербетов и т.д.</p> <p>9. Основные факторы, определяющие особенности Еврейской кухни влияние религии на характер питания. Характеристика традиционных продуктов питания и основные приемы кулинарной обработки. Ассортимент, особенности приготовления, оформления и отпуска наиболее характерных блюд Еврейской кухни. Понятие «кашерные» продукты. Технология приготовления традиционных блюд Еврейской кухни: форшмака, уши амана, латкес. Кулинарная характеристика традиционных блюд Еврейской кухни: фаршированного карпа, шуки, холодного сладкого борща с сухофруктами, кисло-сладкого мяса с медом, тушеной моркови, мацы, тейглеха, цимес и т.д.</p>		
--	--	--	--

	<p>Кухни Монголии, Китая, Кореи</p> <p>1. Основные факторы, определяющие особенности Монгольской кухни. Характеристика традиционных продуктов питания и основные приемы кулинарной обработки. Ассортимент, особенности приготовления, оформления и отпуска наиболее характерных блюд Монгольской кухни. Исключение из питания рыбных продуктов. Кулинарная характеристика традиционных блюд Монгольской кухни: пеньки, борцог, кальмал, пирожки с начинкой из сырого мяса, чай по-монгольски и т.д.</p> <p>2. Основные факторы, определяющие особенности Китайской кухни. Характеристика традиционных продуктов питания и основные приемы кулинарной обработки. Ассортимент, особенности приготовления, оформления и отпуска наиболее характерных блюд Китайской кухни. Технология приготовления традиционных блюд Китайской кухни: вон тоны на пару, жареные кальмары (стир фрай).</p> <p>3. Отличительные особенности Корейской кухни. Характеристика традиционных продуктов питания и основные приемы кулинарной обработки. Ассортимент, особенности приготовления, оформления и отпуска наиболее характерных блюд Корейской кухни Технология приготовления традиционных блюд Корейской кухни: кимчи из пекинской капусты Кулинарная характеристика традиционных блюд Корейской кухни: кимчхи (квашеные овощи), кимихи, хве, кимзи, лапша куксу, мясо чонгол, цветочного салата и т.д.</p>	1	2,3
	<p>Кухни Индии, Индокитая, Японии.</p> <p>1. Основные факторы, определяющие особенности Индийской кухни. Характеристика традиционных продуктов питания и основные приемы кулинарной обработки. Ассортимент, особенности приготовления, оформления и отпуска наиболее характерных блюд Индийской кухни. Кулинарная характеристика традиционных блюд Индийской кухни: ги (гхи), пуди, овощи карри и т.д. Влияние климатических условий и религиозных запретов на особенности питания населения различных районов Индии /индусы, мусульмане, вегетарианцы/. Виды вегетарианства.</p> <p>2. Кухни стран Индокитая: сходство и различия. Характеристика традиционных продуктов питания и основные приемы кулинарной обработки. Ассортимент, особенности приготовления, оформления и отпуска наиболее характерных блюд стран Индокитая. Кулинарная характеристика традиционных блюд стран Индокитая: суп вон-тон, суп том-ям-гум, суп «Фо», куриный суп гай-том-кха, «Лакса», тайский кислый суп с креветками, рис в листьях бамбука, жареный рис наси-горенг и т.д.</p> <p>3. Особенности Японской кухни. Характеристика традиционных продуктов питания и основные приемы кулинарной обработки. Ассортимент, особенности приготовления, оформления и отпуска наиболее характерных блюд Японской кухни.</p>	1	2,3

	Технология приготовления традиционных блюд Японской кухни : креветки темпура, гёдза. Кулинарная характеристика традиционных блюд Японской кухни : суси и их разновидности, фугусаши, курица в соусе тарияки, тонкацу, темпура, блюда из тофу и с ним; лапша с тресковой икрой, карэ-райсу, бисквит касутэра, круглые пирожки с кари и т.д.		
	Лабораторная работа №4 «Приготовление и отпуск блюд Закавказской, Среднеазиатской и Японской кухонь». Органолептическая оценка качества и готовности блюд.	6	2,3
	Практическая работа 4 1. Составление технологических и технико-технологических карт. 2. Решение производственных ситуаций по определению количества порций блюд, правильности ведения технологического процесса, по соблюдению температурного режима и санитарных правил приготовления, хранения и реализации блюд. 3. Составление технологических схем приготовления блюд.	1	2,3
	Содержание	9(3/6)	
Тема 1.6 Организация и технология приготовления блюд Североамериканской и Латиноамериканской кухонь	1. Особенности Латиноамериканской кухни . Отличительные особенности кухонь Аргентины, Бразилии, Колумбии, Мексики, Перу, Уругвая, Чили. Характеристика традиционных продуктов питания и основные приемы кулинарной обработки. Ассортимент, особенности приготовления, оформления и отпуска наиболее характерных блюд Латиноамериканской кухни . Технология приготовления традиционных блюд Латиноамериканской кухни : Энчилада с курицей. Кулинарная характеристика традиционных блюд Латиноамериканской кухни : гуакомоле, вирадо из цыпленка, чили- кон-карне, пюре из фасоли, акараже, тортильяс с различными фаршами (начинками), мате и т.д.	1	2,3
	2. Основные факторы, определяющие особенности Кубинской кухни . Характеристика традиционных продуктов питания и основные приемы кулинарной обработки. Ассортимент, особенности приготовления, оформления и отпуска наиболее характерных блюд Кубинской кухни . Кулинарная характеристика традиционных блюд Кубинской кухни : флан, костильяс по-кубински, тостоны, рис с фасолью (конгри) и т.д.	1	2,3
	3. Основные факторы, определяющие особенности кухни США . Характеристика традиционных продуктов питания и основные приемы кулинарной обработки. Ассортимент, особенности приготовления, оформления и отпуска наиболее характерных блюд кухни США . Технология приготовления традиционных блюд кухни США : бермудский бифштекс, крылышки буффало. Кулинарная характеристика традиционных блюд кухни США : стейк с валентиновским соусом, картофель айдахо, капкейки, митболы, свиной хлеб с шалфеем, чизкейк, брауни и т.д. 4. Основные факторы, определяющие особенности Канадской кухни . Характеристика традиционных продуктов питания и основные приемы кулинарной обработки. Ассортимент, особенности приготовления, оформления и отпуска наиболее характерных блюд Канадской кухни .	1	2,3

	Лабораторная работа №5 «Приготовление и отпуск блюд Центральной, Северной и Латинской Америки». Органолептическая оценка готовности и качества блюд.		6	2.3
	Самостоятельная работа 1.Составление таблиц (Требования к качеству и дефекты блюд) 2.Составление технико-технологических и технологических карт 3.Работа со Сборником рецептур, справочником технолога, нормативно-технической документацией 4.Написание докладов, рефератов по технологии блюд Зарубежной кухни		20	2,3
			ИТОГО	55+20 СР
Раздел 2. Организация обслуживания в барах				
МДК.08.02. Организация обслуживания в барах			54 (42+10СР+2конс)	
Раздел 1.				
Тема 1.1. Введение	Содержание учебного материала			
	1	Введение. Общая информация о барах. История развития. Бармен. Обязанности бармена. Схема исполнения заказа.	2	1, 2
Тема 1.2. Основы барного дела	Содержание учебного материала			
	1	Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности бара. Бар. Классификация баров. Специфика работы бара.	2	1,2,3
	2	Стационарное оборудование баров. Барный инвентарь. Виды. Назначение.	2	
	3	Барное «стекло». Требования, предъявляемые к барной посуде. Особенности дизайна, производства, назначения.	2	
	4	Материально-техническое оснащение баров. Особенности составления карты бара.	2	
	5	Методы приготовления коктейлей. Билд, Сtir, Шейк, Бленд. (Build, Stir, Shake, Blend).	2	
	6	Классификация коктейлей: Аперитивы, Дижестивы, Тонизирующие коктейли, коктейли с шампанским, sour, fizz, Collins, Cobblers, Fixes, Egg-nog, Flip, Hotdrink, Pusscafé.	2	
	Лабораторные работы			1,2,3
	1. Стационарное оборудование баров. Барный инвентарь. Виды, специфика использования. Правильное обращение с инструментами.		2	
2. Виды и назначение бокалов, используемых для приготовления и подачи напитков. Их объем и название.		2		

Тема 1.3. Характеристика сырья	Содержание учебного материала			
	1	ВИСКИ. Классификация. Особенности производства. Ассортимент. Правила подачи и употребления. Основные марки. ВОДКА. ДЖИН. КОНЬЯК. Классификация. Особенности производства. Ассортимент. Правила подачи и употребления. Основные марки. ТЕКИЛА. ЛИКЕРЫ. РОМ. Классификация. Особенности производства. Ассортимент. Правила подачи и употребления. Основные марки. АРМАНЬЯК. КАЛЬВАДОС. Классификация. Особенности производства. Ассортимент. Правила подачи и употребления. Основные марки. ШАМПАНСКОЕ. Классификация. Особенности производства. Ассортимент. Правила подачи и употребления. Основные марки.	2	1, 3
	2		2	
	2		2	
	3		2	
	4		2	
	Лабораторные работы 1. Приготовление классических безалкогольных коктейлей. 2. Приготовление смузи: напитки на основе натуральных ягод, фруктов, сока, молока, сливок. 3. Приготовление безалкогольных напитков для компании. 4. Приготовление напитков на основе кофе. 5. Приготовление напитков на основе чая. 6. Приготовление сырной тарелки в баре.		4 2 2 2 2 2	
<u>Самостоятельная работа обучающихся</u> Выполнение рефератов и презентаций на тему: «Шотландский виски», «Ирландский виски», «Американский виски», истории великих брендов, легендарные бармены. Составление технологических карт коктейлей		10		
		ИТОГО	54 (42+10СР+2конс)	

	ПП. 8.01. Приготовление блюд зарубежной кухни	36	
Производственная практика. Виды работ.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Расчет и составление технологических и технико-технологических карт. 2. Выбор способов и приемов приготовления сложных холодных блюд зарубежной кухни. -Оценка качества сложных холодных блюд зарубежной кухни. 3. Расчет и составление технологических и технико-технологических карт на сложные горячие блюда зарубежной кухни. 4. Выбор способов и приемов приготовления сложных горячих блюд зарубежной кухни. 5. Оценка качества сложных горячих блюд зарубежной кухни. 6. Расчет и составление технологических и технико-технологических карт на сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия зарубежной кухни. 7. Выбор способов и приемов приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий зарубежной кухни. 8. Оценка качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий зарубежной кухни 9. Расчет и составление технологических и технико-технологических карт на сложные десерты зарубежной кухни. 10. Выбор способов и приемов приготовления сложных десертов зарубежной кухни 11. Оценка качества сложных десертов зарубежной кухни. 12. Организация рабочего места бармена. 13. Оснащение рабочего места бармена необходимым оборудованием, инвентарем, посудой, инструментами. 14. Правильное и рациональное использование инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования. 15. Организация рабочего места бармена. Соблюдение правил охраны труда. 16. Изготовление смешанных напитков различными методами 17. Изготовление горячих напитков. 		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие **учебных кабинетов**:

технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, товароведения продовольственных товаров, организации производства, кабинета по организации обслуживания технологии продукции общественного питания, технологической лаборатории, учебно-лабораторный комплекс технологий общественного питания.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

– действующие модели технологического оборудования и производственный инвентарь;

- барная стойка
- интерактивная доска;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации по профессиональному модулю.
- наглядные пособия.

Технические средства обучения: аудиовизуальные, компьютерные (мультимедиа проектор, компьютеры, принтер, сканер) и телекоммуникационные (Интернет-ресурсы) и др.

1. Пароконвектомат «UNOX» - 2 шт.
2. Конвекционная печь ARIANA- 1 шт.
3. Пароконвекционная печь - 2 шт.
4. Пароконвектомат Abat-1 шт.
5. Пекарский шкаф -1 шт.
6. Расстоечный шкаф – 2 шт.
7. Конвекционный шкаф - 1 шт.
8. Электроплиты -8 шт.
9. Гастрономическая машина - 1 шт.
10. Гриль - 2 шт.
11. Тостер -2 шт.
12. Электрофритюрницы-2 шт.
13. Машина для взбивания-3 шт.
14. Весы электронные - 6 шт.
15. Электрокипятильник - 1шт.
16. Посудомоечная машина - 1 шт.
17. Холодильник - 7 шт.
18. Электромясорубки - 2 шт.
19. Миксеры - 5 шт.
20. Блендер - 8 шт.
21. Соковыжималка - 1 шт.
22. Комбайн - 1 шт.
23. Столы нержавеющей - 32 шт.
24. Вытяжки - 2 шт.
25. Льдогенератор - 1 шт.
26. Фондю - 2шт.
27. Фламбе - 1 шт.
28. Кухонный процессор – 1шт.
29. Ванна моечная – 6 шт.
30. Морозильный ларь -1шт.
31. Аппарат шоковой заморозки -1шт.

32. Лампа для карамели – 5 шт.
33. Холодильник es 18 -5 шт.
- 34.Плита индукционная Gastrorag TZBT-350D2 – 15 шт.
35. Планетарный миксер KitchenAid – 8 шт.
36. Столы для дегустации – 4 шт., скамейки – 11 шт.
- 37.Набор инструментов для карвинга – 5 шт.
38. Посуда и инвентарь производственные столы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на производственной практике: производственные столы, ванны, бытовые раковины, электросушилки; холодильное, тепловое и механическое оборудование; наборы инструментов и инвентаря, посуды, сырье и продукты.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1.Технология продукции общественного питания за рубежом. Учебное пособие для СПО / Пасько О. В., Бураковская Н. В./- Москва: Юрайт, 2024 // Электрон. текстовые дан. // Фундаментальная библиотека СПбПУ

2.Технология кулинарной продукции за рубежом Авторы: Васюкова А. Т., Мячикова Н. И., Пучкова В. Ф.Москва: Дашков и К, 2024 г. , 368 с.

3.Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах. Авторы: Главчева С.И. Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2021 г. , 208 с. ЭБС «Айбукс»/ibooks: сторонняя, адрес сайта: <http://www.ibooks.ru>

4.Организация ресторанного бизнеса. Авторы: Жилкова Ю.В., Макаренко З.В., Насырова Л.А., Шариков В.И.Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2021 г. , 192 с.

5.Масимова, Евгения Гавриловна. Выполнение работ по профессии бариста : учебное пособие / Е. Г. Масимова ; Санкт-Петербургский государственный торгово-экономический университет (ФГБОУ ВПО "СПбГТЭУ"), Экономико-технологический колледж питания .— Санкт-Петербург : [СПбГТЭУ], 2015 .— 67 с. : ил., табл. ; 20 см .— Библиогр.: с. 44.

6.Масимова, Евгения Гавриловна. Барное дело : учебное пособие / Е. Г. Масимова ; Санкт-Петербургский государственный торгово-экономический университет (ФГБОУ ВПО "СПбГТЭУ"), Экономико-технологический колледж питания .— Санкт-Петербург : [СПбГТЭУ], 2014.

Дополнительные источники:

1.Андросов В.П., Пыжова Т.В., Потапова Л.И. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. Часть 4: блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста.ОИЦ «Академия», 2016.

2. Качурина Т.А. Кулинария. ОИЦ «Академия», 2016.

3. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. ОИЦ «Академия», 2015.

4. Масимова Е.Г. Барное дело: Учеб. Пособие/ Е.Г. Масимова. – Спб.: СПбГТЭУ, 2014.

5.Ефремова Н.В.. Технология приготовления блюд зарубежной кухни. Курс лекций. СПбГТЭУ, 2015

6.Масимова Е.Г. Барное дело: Учеб. Пособие/ Е.Г. Масимова. – Спб.: СПбГТЭУ, 2014.

7. Европейские обычаи питания : Учебное пособие для студентов и выпускников школ гостиничного и ресторанного бизнеса в Европе / пер. А.А. Михедова. - М. : Финансы и статистика, 2006. - 208 с.

8.Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий: Сборник технических нормативов. Часть 5.-М.: Хлебпродинформ, 2001.-760

9.Сборник рецептур блюд зарубежной кухни /Под ред. А.Т. Васюковой. – [Электронный ресурс] 2-е издание. – М.: Дашков и Ко, 2012

Интернет-ресурсы

<http://zarubezhnaya-kuxnya.blogspot.com.es/2012/05/bl..>

http://www.pokushay.ru/world_kitchens/france/

http://videomore.ru/inostrannaia_kuhnia/serii_1-20

<http://www.shefpowar.ru/zarubezhnaya-kuchnya>

Главная страница | Виноторговая компания «ФОРТ» | Вина со всего света. Вино, коньяк и всё о них

<http://www.clubrobusta.ru/>

www.complexbar.ru/

Отечественные журналы:

«Рестораны и гостиницы»

«Торговое оборудование»

«Ресторанные ведомости»

«Шеф-арт»

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием проведения учебных занятий по профессиональному модулю является наличие оборудованных рабочих мест учебных кабинетов по количеству обучающихся.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) по профессиональному модулю «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации блюд зарубежной кухни с учетом международных стандартов» является наличие у обучающегося документально оформленного медицинского заключения о соответствии состояния здоровья условиям работы в данной профессиональной области.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) по профессиональному модулю «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации блюд зарубежной кухни с учетом международных стандартов» является освоение профессиональных компетенций по профессиональному модулю «Выполнение работ по профессии «Повар», а также освоение компетенций в рамках дисциплин: «Математика», «Охрана труда», «Микробиология, санитария и гигиена в организациях общественного питания», «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности», «Организация хранения и контроль запасов сырья».

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам «Технология приготовления блюд зарубежной кухни в соответствии с международными стандартами», «Организация обслуживания в барах»: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации блюд зарубежной кухни с учетом международных стандартов» и специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Мастера производственного обучения: дипломированные специалисты, имеющие среднее профессиональное и/или высшее профильное образование. Обязательным требованием является стажировка по профилю специальности в передовых предприятиях общественного питания не реже 1-го раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Мастера производственного обучения: дипломированные специалисты, имеющие среднее профессиональное и/или высшее профильное образование. Обязательным требованием является стажировка по профилю специальности в передовых предприятиях общественного питания не реже 1-го раза в 3 года.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ПК8.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд зарубежной кухни.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Планирование и выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы в т.ч. в условиях реального производства. 2. Составление технологических схем для приготовления сложных холодных блюд. 3. Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы в соответствии с кондицией сырья. 4. Проведение оценки и контроля качества и безопасности сырья, продуктов для приготовления сложных холодных блюд органолептическим способом. 5. Правильность выбора и обеспечения условий безопасного приготовления и хранения сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы в т.ч. в условиях реального производства. 6. Правильность выбора технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы. 7. Подготовка технологического оборудования к работе и выполнение правил безопасной эксплуатации в т. ч. в условиях реального производства. 8. Организация рабочего места для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы в т. ч. в условиях реального производства. 9. Планирование ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы в т. ч. в условиях реального производства в соответствии с типом и классом ПОП. 10. Правильность оформления заказа на продукты со склада и определение их качества. 11. Технику приготовления украшений (оформительских элементов) для сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы. 12. Сочетание основных продуктов с соусами, гарнирами, элементами оформления при разработке рецептур и приготовлении сложных холодных блюд 	<p>Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления заданного вида холодных блюд.</p> <p>Экспертная оценка выполнения практических заданий с использованием вычислительной техники.</p> <p>Моделирование практической ситуации.</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка.</p> <p>Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении холодных блюд.</p> <p>Производственные ситуации.</p> <p>Тестирование.</p> <p>Экспертная оценка защиты самостоятельной работы по темам.</p>

	<p>из рыбы, мяса, птицы.</p> <p>13. Варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы в т. ч. в условиях реального производства</p>	
<p>ПК 8.2.</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд зарубежной кухни</p>	<p>1. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных горячих блюд зарубежной кухни органолептическим способом.</p> <p>2. Правильно подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления сложных горячих блюд зарубежной кухни, в т.ч. в условиях производства.</p> <p>3. Правильно планирует ассортимент сложных горячих блюд зарубежной кухни в меню в зависимости от типа и класса предприятия.</p> <p>4. Правильно составляет технологические схемы, приготовления сложных горячих блюд зарубежной кухни в соответствии с заданием.</p> <p>5. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления блюд в соответствии с нормативными документами и кондиции сырья.</p> <p>6. Правильно планирует и выполняет технологический процесс приготовления сложных горячих блюд зарубежной кухни. Подбирает пряности и приправы для приготовления данной продукции.</p> <p>7. Правильно выбирает температурный режим приготовления и безопасное хранение блюд в т.ч. в условиях производства.</p> <p>8. Правильно организует рабочее место для приготовления блюд зарубежной кухни в соответствии с заданием.</p> <p>9. Правильно оценивает качество сложных горячих блюд зарубежной кухни органолептическим способом.</p> <p>10. Правильно подбирает гарниры и соусы.</p> <p>11. Правильно оформляет и подготавливает сложные горячие блюда зарубежной кухни к подаче.</p>	<p>Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления сложных горячих блюд зарубежной кухни, организации рабочего места. Экспертная оценка выполнения схем, расчетов.</p> <p>Экспертная оценка практического задания по приготовлению сложных горячих блюд зарубежной кухни</p> <p>Тестирование.</p> <p>Моделирование практической ситуации.</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места.</p> <p>Экспертная оценка защиты самостоятельной практической работы по темам.</p>
<p>ПК 8.3.</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских</p>	<p>1. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов органолептическим способом</p> <p>2. Правильно подбирает технологическое оборудование и инвентарь, инструменты для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, в том числе в условиях производства.</p>	<p>Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий зарубежной кухни.</p>

изделий зарубежной кухни.	<p>3. Правильно планирует ассортимент сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в меню в зависимости от типа и класса предприятия.</p> <p>4. Правильно составляет технологические схемы.</p> <p>5. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>6. Планирует и выполняет технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>7. Правильно выбирает украшения для оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>8. Правильно выбирает температурный и санитарный режим приготовления и безопасного хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, в том числе в условиях реального производства.</p> <p>9. Правильно подготавливает и использует полуфабрикаты промышленного производства для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>10. Правильно организует рабочее место для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>11. Правильно оценивает качество сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов органолептическим способом.</p>	<p>Тестирование.</p> <p>Экспертная оценка на практическом занятии с использованием вычислительной техники.</p> <p>Моделирование практической ситуации.</p> <p>Экспертная оценка защиты самостоятельной или практической работы по темам</p>
ПК 8.4. Организовывать и проводить приготовление сложных десертов зарубежной кухни	<p>1. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления десертов зарубежной кухни органолептическим способом</p> <p>2. Правильно подбирает технологическое оборудование и инвентарь, инструменты для приготовления десертов, в том числе в условиях производства.</p> <p>3. Правильно планирует ассортимент десертов в меню в зависимости от типа и класса предприятия.</p> <p>4. Правильно составляет технологические схемы.</p> <p>5. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления сложных десертов зарубежной кухни.</p> <p>6. Планирует и выполняет технологический процесс приготовления сложных десертов.</p> <p>7. Правильно выбирает украшения и соусы для оформления сложных десертов.</p> <p>8. Правильно выбирает температурный и санитарный режим приготовления и</p>	<p>Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления сложных десертов зарубежной кухни</p> <p>Экспертная оценка выполнения практических заданий с использованием вычислительной техники.</p> <p>Моделирование практической ситуации.</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка.</p> <p>Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и</p>

	<p>безопасного хранения сложных десертов, в том числе в условиях реального производства.</p> <p>9. Правильно подготавливает и использует полуфабрикаты промышленного производства для приготовления сложных десертов.</p> <p>10. Правильно организует рабочее место для приготовления сложных десертов зарубежной кухни.</p> <p>11. Правильно оценивает качество сложных десертов органолептическим способом.</p>	<p>правильности операции при приготовлении сложных десертов зарубежной кухни.</p> <p>Производственные ситуации.</p> <p>Тестирование</p>
ПК 8.5.Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию потребителей.	<p>-Подготавливает бар и буфет к обслуживанию;</p> <p>-соблюдает правила и последовательность подготовки бара, к обслуживанию;</p> <p>-соблюдает необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре;</p> <p>-осуществляет инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре;</p> <p>-оформляет необходимую отчетно-учетную документацию.</p>	<p>Экспертная оценка выполнения практических заданий с использованием программ отчетности.</p> <p>Наблюдение за выполнением работ.</p>
ПК8.6. Обслуживать потребителей бара, буфета на различных типах мероприятий.	<p>-Принимает заказ и дает пояснения потребителям по напиткам и продукции бара;</p> <p>-обслуживает потребителей за барной стойкой алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;</p> <p>-соблюдает правила профессионального этикета;</p> <p>-соблюдает правила личной гигиены;</p> <p>-производит расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию.</p>	<p>Экспертная оценка выполнения практических заданий.</p> <p>Наблюдение за выполнением работ. Наблюдение за техникой приготовления напитков и коктейлей, контроль на практических занятиях.</p> <p>Тестирование.</p> <p>Моделирование практических ситуаций, возникающих при обслуживании потребителей за барной стойкой или буфетом.</p>
ПК8.7.Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование бармена в процессе	<p>-Эксплуатирует в процессе работы оборудование бара, барный инвентарь, весоизмерительное и торгово- технологическое оборудование с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил.</p>	<p>Экспертная оценка выполнения практических заданий с использованием оборудования, например, кофе машины, гриндера или блендера, а так же инвентаря бармена: сквизеров, стрейнеров, джиггеров и проч.</p>

обслуживания.		Наблюдение за выполнением работ. Тестирование. Моделирование практических ситуаций, связанных с работой на оборудовании.
ПК 8.8.Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами и способами, в том числе и горячие напитки.	-Готовит смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые различные методы приготовления и оформления;	Экспертная оценка выполнения практических заданий. Наблюдение за выполнением работ. Наблюдение за техникой приготовления напитков и коктейлей, контроль на практических занятиях. Тестирование. Моделирование практических ситуаций, возникающих при обслуживании потребителей за барной стойкой или буфетом.
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>адекватность определения потребности в информации;</p> <p>эффективность поиска;</p> <p>адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>разработка детального плана действий;</p> <p>правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий/ лабораторных работ; - заданий по производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете по МДК; - заданий экзамена по модулю;</p>
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней</p>	

интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике
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	понимание значимости своей профессии	

на традиционных общечеловеческих ценностей		
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<p>точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность в сохранении и укреплении здоровья по средствам использования средств физической культуры – правильное поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности 	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10 Пользоваться	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);	

профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	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	адекватность планирования предпринимательской деятельности в профессиональной сфере	

