
	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа профессионального модуля</b> Условное обозначение: РП ПМ.06 19.02.10	<b>программа</b>	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>

УТВЕРЖДАЮ  
 директор ГПОУ ТО «ДПК»  
 Т.А. Советова  
 20.10.2020 г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ПИТАНИЯ**  
**ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ**  
 программы подготовки специалистов среднего звена  
 по специальности  
**19.02.10 Технология продукции общественного питания**  
 на базе основного общего образования  
 очная форма обучения

2020 г.

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа профессионального модуля</b> Условное обозначение: <b>РП ПМ.06 19.02.10</b>		<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>

### Лист согласования

**Организация-разработчик:**

Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж».

**Разработчик:**

Борщ Елена Владимировна, мастер п/о ГПОУ ТО «ДПК».

**СОГЛАСОВАНО**

на заседании предметной (цикловой) комиссии дисциплин профессионального цикла отделений «Сфера обслуживания», «Общественное питание и технологии обслуживания»


Протокол № 2

от 20.10.2020 г.

Председатель ПЦК: Есина Г.И.


**Эксперты от работодателя:**

1. ООО «Кафе Бар», директор, Нефедова В.В.
2. ООО «Веранда», директор, Коневский О.Б.

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа профессионального модуля</b> Условное обозначение: <b>РП ПМ.06 19.02.10</b>	<b>программа</b>	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	24
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	27

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа профессионального модуля</b> Условное обозначение: <b>РП ПМ.06 19.02.10</b>	<b>программа</b>	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля составлена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

ПК 6.6. Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.

ПК 6.7. Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.

ПК 6.8. Организовывать питание гостей через буфет.

ПК 6.9. Оценивать эффективность производственной деятельности.


Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего специального образования.

### 1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- планирования и анализа производственных показателей организации;
- составление различных видов меню;
- разработки рецептур и ассортимента различных видов кулинарной продукции;
- разработки нормативной документации на блюда;
- разработки схем технологического процесса с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- участия в управлении трудовым коллективом;


	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа профессионального модуля</b> Условное обозначение: <b>РП ПМ.06 19.02.10</b>	<b>Программа</b>  <i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	<b>Лист 5 из 31</b>  <b>Контрольный экз.</b>

**уметь:**


- анализировать информацию по организации питания различных категорий потребителей;
- планировать работу структурного подразделения организации отрасли и малого производства;
- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели;
- рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работы и оказании услуг в области профессиональной деятельности;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- презентовать различные виды меню;
- оценивать конкурентоспособность набора блюд в ресторанном меню и корректировать результаты отработки рецептов;
- принимать организационные и маркетинговые решения на основе анализа рынка;
- анализировать и прогнозировать уровень продаж и определять расходы на организацию питания различных категорий потребителей;
- определять критерии качества приготовления блюд;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;
- устанавливать обратную связь с работниками и потребителями;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
- оценивать качества выполняемых работ;
- оформлять производственную, нормативно-технологическую и отчетную документацию;

**знать:**

- классификацию организации питания;
- организацию производства и технологический процессов производства продукции общественного питания;
- структуру организации и руководимого подразделения;
- характер взаимодействия с другими подразделениями;
- функциональные обязанности работников и руководителей;
- основные перспективы развития малого бизнеса в отрасли;
- особенности структуры и функционирования малого производства;
- производственные показатели производства продукции общественного питания;
- методы планирования, контроля и оценки работы исполнителей;
- виды, формы и методы мотивации персонала, в том числе материальные и нематериальное стимулирование работников;
- методы оценивания качества выполняемых работ;
- правила первичного документооборота, учета и отчетности;
- методы анализа ассортимента продукции по различным показателям;
- принципы и правила составления меню для различных категорий потребителей;
- правила разработки рецептов;

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа профессионального модуля</b> Условное обозначение: <b>РП ПМ.06 19.02.10</b>	<b>программа</b>	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>

- влияние концепции и ценовой политики организации питания на разработку рецептуры блюда;
- принципы составления 2-х недельного меню для различных категорий потребителей;
- правила составления меню и программ проведения различных видов массовых мероприятий;
- виды массовых мероприятий, в рамках которых предоставляются услуги питания;
- методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд для различных категорий потребителей;
- методы контроля физиологической полноценности питания;
- личные обязанности и область ответственности работника данного уровня при организации питания различных категорий потребителей;
- внутреннюю документацию по обеспечению и контролю питания различных категорий потребителей;
- правила разработки нормативно-технологической документации на продукцию общественного питания;
- современные тенденции в области организации питания различных категорий потребителей;
- назначение специального и высокотехнологического оборудования, используемого при организации питания различных категорий потребителей;
- современные технологии обеспечения сохранности продуктов при доставке и хранении в организации питания;
- традиционные и современные технологии приготовления блюд для различных категорий потребителей;
- особенности питания в соответствии с традициями национальных кухонь;
- основные технологические принципы, специальные приемы и способы приготовления национальных блюд и изделий;
- характеристику и ассортимент кулинарной продукции различных национальных кухонь;
- особенности приготовления блюд в присутствии потребителей;
- ассортимент буфетной продукции;
- виды оформления прилавка (витрины) буфета и шведского стола;
- технология приготовления простых аксессуаров и несъедобных элементов для украшения шведского стола;
- основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам;
- принципы организации процесса приготовления блюд для обслуживания в ресторанах, при обслуживании массовых мероприятий;
- правила отпуска продукции производства из кухни на раздачу, в доготовочные столовые и буфеты, для доставки продукции по системе кейтеринг;
- правила отпуска блюд с производства в зал и на вынос;
- особенности организации питания работников особо тяжелого физического труда, связанных с вредными условиями производства;
- вечерние и ночные смены;

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа профессионального модуля</b> Условное обозначение: <b>РП ПМ.06 19.02.10</b>	<b>программа</b>	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>

- принципы организации технологических процессов в диетическом (лечебном) и детском (дошкольном и школьном) питании;
- обязанности диетологической службы лечебно-профилактических и санаторно-курортных и детских учреждений;
- система отчетности о деятельности производства при организации питания различных категорий потребителей;
- операционную документацию и документооборот по производству при организации питания различных категорий потребителей;
- нормативно-правовую базу в области организации питания различных категорий потребителей.

В рамках освоения рабочей программы осуществляется практическая подготовка обучающихся.

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении рабочей программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций.

Практическая подготовка осуществляется в колледже, в профильной организации.

### **1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 1424 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 1136 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 758 часов;


самостоятельной работы обучающегося – 378 часов;

производственной практики – 288 часов.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**


Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 6.1	Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.
ПК 6.2	Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.
ПК 6.3	Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа профессионального модуля</b> Условное обозначение: <b>РП ПМ.06 19.02.10</b>	<b>программа</b>	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>

ПК 6.4	Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.
ПК 6.5	Организовывать производство продукции питания в ресторане.
ПК 6.6	Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.
ПК 6.7	Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.
ПК 6.8	Организовывать питание гостей через буфет.
ПК 6.9	Оценивать эффективность производственной деятельности.
ОК. 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК. 2	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК. 3	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК. 4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК. 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК. 6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать её сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК.7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственность за результат выполнения заданий.
ОК. 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК. 9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.




	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа профессионального модуля</b> Условное обозначение: <b>РП ПМ.06 19.02.10</b>	<b>программа</b>	Редакция № 1 Изменение № __

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика (практическая подготовка)	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия (практическая подготовка), часов	в т.ч., курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.1 - 6.9 ОК 01 - ОК 09	Раздел 1. Основы организации производства продукции питания для различных категорий потребителей.	1136	758	300	30	378	-	-	-
ПК 6.1 - 6.9 ОК 01 - ОК 09	Производственная практика, (по профилю специальности), часов	288							288
	<b>Всего:</b>	<b>1424</b>	<b>758</b>	<b>300</b>	<b>30</b>	<b>378</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>288</b>

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа</b> <b>профессионального модуля</b> Условное обозначение: <b>РП ПМ.06 19.02.10</b>	программа	Редакция № 1 Изменение № __

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
Раздел 1 ПМ 06. Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей.		1136	
МДК 06.01 Основы организации производства продукции питания для различных категорий потребителей		1136	
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика предприятий общественного питания.	<b>Содержание</b>		28
	1	Классификация организаций питания.	
	2	Организация производственных и технологических процессов производства продукции общественного питания.	
	3	Структура организации и руководимого подразделения.	
	4	Характер взаимодействия с другими подразделениями.	
	5	Функциональные обязанности работников и руководителей.	
	<b>Практические занятия (практическая подготовка)</b>		6
1	Ознакомление с деятельностью предприятия общественного питания конкретного типа и класса.		
2	Изучение и анализ производственной инфраструктуры предприятия		
	3 Составление договора поставки на продовольственные товары. Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с порядком и заключением договоров <b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка презентаций на тему: «Современные предприятия общественного питания»	20	



**Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**  
Условное обозначение: **РП ПМ.06 19.02.10**

**программа**

*Редакция № 1  
Изменение №\_\_*

**Лист 11 из 31**

**Контрольный экз.**

<p align="center"><b>Тема 1.2.</b> Деятельность предприятий общественного питания.</p>	<b>Содержание</b>		30	2
	1.	Основные перспективы развития малого бизнеса в отрасли.		
	2.	Особенности структуры и функционирования малого производства.		
	3	Производственные показатели производства продукции общественного питания.		
	4	Методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей.		
	5	Виды, формы и методы мотивации персонала.		
	6	Материальное и нематериальное стимулирование работников.		
	7	Методы оценивания качества выполняемых работ.		
	8	Правила первичного документооборота, учета и отчетности.		
	9	Методы анализа ассортимента продукции по различным показателям.		
	<b>Практические занятия (практическая подготовка)</b>		12	
	1	Расчет выхода продукции в ассортименте.		
	2	Ведение табеля учета рабочего времени работников.		
	3	Расчет заработной платы.		
4	Расчет экономических показателей структурного подразделения организации.			
<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Решение задач по расчёту заработной платы, экономических показателей структурного подразделения организации.		34		
<p align="center"><b>Тема 1.3.</b> Основы составления меню и рецептур.</p>	<b>Содержание</b>		30	2
	1	Принципы и правила составления меню для различных категорий потребителей.		
	2	Правила разработки рецептур.		
	3	Влияние концепции и ценовой политики организации питания на разработку рецептуры блюда.		
	4	Принципы составления двухнедельного меню для различных категорий потребителей.		
	5	Правила составления меню.		
	<b>Практические занятия (практическая подготовка)</b>			
1.	Определение оптимального ассортимента блюд в меню коллективного питания в соответствии с потребительскими предпочтениями и с учетом разнообразия блюд в меню, сезона и типа питания.			
2	Разработка меню комплексного школьного завтрака и обеда.			



**Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**  
Условное обозначение: **РП ПМ.06 19.02.10**

**программа**

*Редакция № 1  
Изменение №\_\_*

**Лист 12 из 31**

**Контрольный экз.**

	3	Разработка меню недельного комплексного обеда для работников среднего и тяжелого труда.	20	
	4	Разработка двухнедельного меню питания детей в оздоровительном лагере; меню диетических блюд со свободным выбором блюд.		
	5	Разработка меню бизнес-ланча в ресторане.		
	6	Разработка меню банкетов («Свадьба», «День рождения», «Юбилей») с частичным обслуживанием официантами.		
	7	Разработка меню континентального завтрака в отеле.		
	8	Использование различных способов оптимизации меню коллективного питания.		
	9	Планирование потребности в продуктах и времени приготовления блюд по меню коллективного питания в соответствии с технологическими требованиями к ним.		
	<b>Самостоятельная работа</b>			
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</li> <li>2. Ознакомление с видами меню.</li> <li>3. Описать приемы составления меню.</li> <li>4. Составить меню располагая все блюда и закуски в очередной последовательности.</li> <li>5. Планирование потребности в продуктах для приготовления блюд по разработанному меню на основе прогнозируемого спроса.</li> </ol>			
<b>Тема 1.4.</b> Особенности организации питания.	<b>Содержание</b>		30	2
	1	Правила составления программ проведения различных видов массовых мероприятий.		
	2	Виды массовых мероприятий, в рамках которых предоставляются услуги питания. Методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд для различных категорий потребителей.		
	3	Методы контроля физиологической полноценности питания.		
	4	Личные обязанности и область ответственности работника данного уровня при организации питания различных категорий потребителей.		
	5	Внутренняя документация по обеспечению и контролю питания различных категорий потребителей.		
	6	Правила разработки нормативно-технологической документации на продукцию общественного питания.		
	7	Современные тенденции в области организации питания различных категорий потребителей.		



**Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**  
Условное обозначение: **РП ПМ.06 19.02.10**

**программа**

*Редакция № 1  
Изменение № \_\_*

**Лист 13 из 31**

**Контрольный экз.**

8	Назначение специального и высокотехнологического оборудования, используемого при организации питания различных категорий потребителей.		
9	Современные технологии обеспечения сохранности продуктов при доставке и хранении в организациях питания.		
10	Традиционные и современные технологии приготовления блюд для различных категорий потребителей.		
13	Особенности приготовления блюд в присутствии потребителей.		
14	Ассортимент буфетной продукции.		
15	Виды оформления прилавка (витрины) буфета и шведского стола.		
16	Технология приготовления простых аксессуаров и несъедобных элементов для украшения шведского стола.		
17	Основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам.		
18	Принципы организации процесса приготовления блюд для обслуживания в ресторанах, при обслуживании массовых мероприятий.		
19	Правила отпуска продукции производства из кухни на раздачу, в доготовочные столовые и буфеты, для доставки продукции по системе кейтеринг.		
20	Правила отпуска блюд с производства в зал и на вынос.		
21	Особенности организации питания работников особо тяжелого физического труда, связанных с вредными условиями производства, в вечерние и ночные смены.		
22	Принципы организации технологических процессов в диетическом (лечебном) и детском (дошкольном и школьном) питании.		
23	Обязанности диетологической службы лечебно-профилактических и санаторно-курортных и детских учреждений.		
24	Система отчетности о деятельности производства при организации питания различных категорий потребителей.		
25	Операционная документация и документооборот по производству при организации питания различных категорий потребителей.		
26	Нормативно-правовая базу в области организации питания различных категорий потребителей.		
<b>Практические занятия (практическая подготовка)</b>			
1.	Организация рабочих мест в производственных помещениях.	10	



**Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**  
Условное обозначение: **РП ПМ.06 19.02.10**

**программа**

*Редакция № 1  
Изменение №\_\_*

**Лист 14 из 31**

**Контрольный экз.**

	2.	Организация работы коллектива исполнителей.		
	3	Разработка оценочных заданий и нормативно-технологической документации.		
	4	Оформление документации на различных операциях с сырьем, полу фабрикатами и готовой продукцией.		
	<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Определение объемов и сроков приготовления блюд по меню коллективного питания с учетом их многообразия. Осуществление анализа и совершенствование меню коллективного питания. Разработать меню для диетического питания, бизнес-ланча		34	
<b>Тема 1.5.</b> Кухня народов Европы	<b>Содержание</b>			
	1	<b>Итальянская кухня</b> Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд итальянской кухни. Продукты, используемые в итальянской кухне. Технологический процесс приготовления блюд итальянской кухни: салат итальянский, салат картофельный, канопе с анчоусами, бульон с цыпленком, суп с хлебом, суп-пюре из чечевицы, филе миньон по-неаполитански		
	2	<b>Французская кухня.</b> Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд французской кухни. Продукты, используемые во французской кухне. Технологический процесс приготовления блюд французской кухни: канопе, с мясом цыпленка, салат из сельдерея, салат мясной, консоме из овощей и яиц по-парижски, лукового супа по-парижски; сметки, мороженого, крокет из риса с абрикосами	70	2
	3	<b>Немецкая кухня</b> Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд немецкой кухни. Продукты, используемые в немецкой кухне. Технологический процесс приготовления блюд немецкой кухни: консоме по – германски, суп-пюре из томатов с рисом, суп с пивом; бифштекса из сырого мяса, шницеля со свиной, биточков в луковом соусе; яблоки в тесте по- немецки, воздушное мороженое		
	4	<b>Польская кухня</b> Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд польской кухни. Продукты, используемые в польской кухне. Технологический процесс приготовления блюд польской кухни: свиное филе, зразы по – польски, бифштекс хозяйский; гарниры для вторых блюд; сладкие блюда		



**Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**  
Условное обозначение: **РП ПМ.06 19.02.10**

**программа**

*Редакция № 1  
Изменение №\_\_*

**Лист 15 из 31**

**Контрольный экз.**

5	<b>Венгерская кухня</b> Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд венгерской кухни. Продукты, используемые в венгерской кухне. Технологический процесс приготовления блюд венгерской кухни: суп- гуляш, суп « Уйхози», суп « Полоу», супы со сметаной; карп по- венгерски, сом с квашеной капустой, щука с сахаром, филе судака по- венгерски; крема яблочные, по-задунайски, тутки-фрукты			
6	<b>Английская кухня</b> Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд английской кухни. Продукты, используемые в английской кухне. Технологический процесс приготовления блюд английской кухни: супа, супа-пюре из томатов; филе щуки по- английски, форель жареная, белуга жареная; телятина по-шотландски, бифштекс и ростбиф, сладкие блюда			
<b>Практические занятия (практическая подготовка)</b>				
1	Составление таблицы: «Условия, сроки хранения, товарные потери сырья при приготовлении блюд национальной кухни»	<b>10</b>		
2	Составление технологических карт по приготовлению блюд итальянской , французской кухонь			
3	Составление технологических карт по приготовлению блюд немецкой кухни.			
4	Составление технологических карт по приготовлению блюд польской кухни			
5	Составление технологических карт по приготовлению блюд венгерской кухни.			
6	Составление технологических карт по приготовлению блюд английской кухни.			
<b>Лабораторная работа (практическая подготовка)</b>				
1	Приготовление блюд итальянской кухни	<b>36</b>		
2	Приготовление блюд французской кухни			
3	Приготовление блюд немецкой кухни			
4	Приготовление блюд польской кухни			
5	Приготовление блюд венгерской кухни			
6	Приготовление блюд английской кухни			
<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовить презентации на тему: «Итальянская кухня», «Французская кухня», «Немецкая кухня», «Польская кухня», «Венгерская кухня», «Английская кухня».		<b>34</b>		



**Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**  
Условное обозначение: **РП ПМ.06 19.02.10**

**программа**

*Редакция № 1  
Изменение №\_\_*

**Лист 16 из 31**

**Контрольный экз.**

<p align="center"><b>Тема 1.6</b> Североамериканская кухня</p>	<b>Содержание</b>		46	2	
	1	<p><b>Кухня США.</b> Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд кухни США. Продукты, используемые в американской кухне. Технологический процесс приготовления блюд американской кухни: салат « Хикаго», хот- доги, салат американский; первые блюда: суп-пюре « по-фермерски»; вторых блюд: бифштекс по чикагски, цыпленок на решетке по-американски, цыпленок по- королевски, омлет по-американски</p>			
	2	<p><b>Кухня Канады</b> Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд канадской кухни. Продукты, используемые в канадской кухне. Технологический процесс приготовления блюд канадской кухни: блюдо из рыбы, овощей, мясных продуктов, фруктов и ягод; вторых блюд: свинина барбекю с соусом; пирог с яблоками</p>			
	<b>Практические занятия (практическая подготовка)</b>				10
	1	Составление технологических карт по приготовлению блюд кухни США.			
	2	Составление технологических карт по приготовлению блюд кухни Канады.			
	<b>Лабораторная работа (практическая подготовка)</b>				20
	1	Приготовление блюд кухни США			
	2	Приготовление блюд кухни Канады			
	<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовить презентации на тему: «Кухня США», «Кухня Канады»				34
<p align="center"><b>Тема 1.7</b> Арабская кухня</p>	<b>Содержание</b>				
	1	<p><b>Египетская кухня</b> Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд египетской кухни. Продукты, используемые в египетской кухне. Технологический процесс приготовления блюд египетской кухни: паштет из фасоли, суп с бараниной, суп вермишелевый по-египетски; вторых блюд: шницель мясной по-африкански, куры тушеные в томате, мясо тушеное с черносливом; шницель мясной по-африкански; холодных закусок: салат по – египетски, салат фруктовый.</p>			





**Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**  
Условное обозначение: **РП ПМ.06 19.02.10**

**программа**

*Редакция № 1  
Изменение №\_\_*

**Лист 17 из 31**

**Контрольный экз.**

	2	<b>Кухня Саудовской Аравии</b> Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд кухни Саудовской Аравии. Продукты, используемые в кухне Саудовской Аравии. Технологический процесс приготовления блюд кухни Саудовской Аравии: салат « порт Саид», салат овощной; вторых блюд: птица жареная, баранина с овощами, кус- кус; яблоки, фаршированные птицей; Кади по- восточному.	40	2	
	3	<b>Кухня Сирии, Ливии, Ирака</b> Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд английской кухни. Продукты, используемые в английской кухне. Технологический процесс приготовления блюд английской кухни: салат из овощей и фруктов; первых блюд: суп фасолевый по-алжирски, суп с бараниной, суп фасолевый, суп с овощами по-арабски; вторых блюд: куры по- арабски с овощами, баранина тушеная в кисло- сладком соусе.			
	<b>Практические занятия (практическая подготовка)</b>			12	
	1	Составление технологических карт по приготовление блюд египетской кухни.			
	2	Составление технологических карт по приготовление блюд кухни Саудовской Аравии.			
	3	Составление технологических карт по приготовление блюд кухни Сирии, Ливии, Ирака.			
	<b>Лабораторная работа (практическая подготовка)</b>			24	
	1	Приготовление блюд египетской кухни.			
	2	Приготовление блюд кухни Саудовской Аравии			
	3	Приготовление блюд кухни Сирии, Ливии и Ирака			
<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовить презентации на тему: «Египетская кухня», «Кухня Саудовской Аравии», «Кухня Сирии, Ливии, Ирана».			34		
<b>Тема 1.8.</b> Китайская кухня	<b>Содержание</b>			34	
	1	<b>Китайская кухня</b> Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд китайской кухни. Продукты, используемые в китайской кухне. Технологический процесс приготовления блюд китайской кухни: холодных закусок, карп из Хуанхэ; салата из почек; вторых блюд: баранина Хух-Хото, Дим-сам, мясо со вкусом рыбы; императорская курица по- китайски; утка по-пекински; сладких блюд и десертов: кокосового крема, крем с фруктами.			
	<b>Практические занятия</b>				
	1	Составление технологических карт по приготовлению блюд китайской кухни.			
			8		



**Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**  
Условное обозначение: **РП ПМ.06 19.02.10**

**программа**

*Редакция № 1  
Изменение №\_\_*

**Лист 18 из 31**

**Контрольный экз.**

	<b>Лабораторная работа</b>	<b>8</b>	
	Приготовление блюд китайской кухни		
	<b>Самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовить презентации на тему: «Китайская кухня».	<b>20</b>	
<b>Тема 1.9.</b> Японская кухня	<b>Содержание</b>		
	1 <b>Японская кухня</b> Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд японской кухни. Продукты, используемые в японской кухне. Технологический процесс приготовления блюд японской кухни: рыбы, припущенной с морской капустой, кальмаров фаршированных, мясо криля в соевом соусе, темпурн( небесное явство). Значение зеленого чая в рационе японца. Правила чайной церемонии.	<b>34</b>	<b>2</b>
	<b>Практические занятия (практическая подготовка)</b>	<b>10</b>	
	1 Составление технологических карт по приготовлению блюд японской кухни.		
	<b>Лабораторная работа (практическая подготовка)</b>	<b>16</b>	
	Приготовление блюд японской кухни.		
	<b>Самостоятельная работа:</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовить презентации на тему: «Японская кухня».	<b>20</b>	
<b>Тема 1.10</b> Индийская кухня	<b>Содержание</b>		
	1 <b>Индийская кухня</b> Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд индийской кухни. Продукты, используемые в индийской кухне. Технологический процесс приготовления блюд индийской кухни: рис по- индийски; первых блюд: суп- пюре по- индийски, суп карри; пудинги, халвы, наман-пара.	<b>34</b>	<b>2</b>
	<b>Практические занятия (практическая подготовка)</b>	<b>10</b>	
	1 Составление технологических карт по приготовлению блюд индийской кухни.		
	<b>Лабораторная работа (практическая подготовка)</b>	<b>16</b>	
	Приготовление блюд индийской кухни.		
	<b>Самостоятельная работа:</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовить презентации на тему: «Индийская кухня».	<b>20</b>	



Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **Рабочая программа**  
**профессионального модуля**  
Условное обозначение: **РП ПМ.06 19.02.10**

программа

Редакция № 1  
Изменение №\_\_

Лист 19 из 31

Контрольный  
экз.

Тема 1.11		Содержание		52	2	
Кухни народов Поволжья	1	<b>Русская кухня.</b> Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд русской кухни. Продукты, используемые в русской кухне. Технологический процесс приготовления блюд русской кухни: тюрки, уха, блины, курник.				
	2	<b>Украинская кухня.</b> Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд украинской кухни. Продукты, используемые в украинской кухне. Технологический процесс приготовления блюд украинской кухни: кулеш, курица тушеная с галушками, толченка, гречаники, узвар из сушеных фруктов.				
	3	<b>Белорусская кухня.</b> Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд белорусской кухни. Продукты, используемые в белорусской кухне. Технологический процесс приготовления блюд белорусской кухни: холодник, рыбные галки, драники.				
	4	<b>Татарская кухня.</b> Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд татарской кухни. Продукты, используемые в татарской кухне. Технологический процесс приготовления блюд татарской кухни: чак-чак, манты, беляши.				
	5	<b>Казахская кухня.</b> Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд казахской кухни. Продукты, используемые в казахской кухне. Технологический процесс приготовления блюд казахской кухни: суп «Аши-сорпа», бешбармак, казанная лепешка				
	6	<b>Мордовская кухня.</b> Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд мордовской кухни. Продукты, используемые в мордовской кухне. Технологический процесс приготовления блюд мордовской кухни: баланда-суп, шонгарям, пельняни.				
	7	<b>Закавказские кухни (грузинская, армянская, азербайджанская).</b> Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд закавказской кухни. Продукты, используемые в закавказской кухне. Технологический процесс приготовления блюд закавказской кухни: суп-харчо, мужужи, куриный суп «Гархана», блюда из сыра, суп «Пити», кебаб, шербет.				
	8	<b>Среднеазиатская кухня (узбекская, таджикская, туркменская).</b> Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд среднеазиатской кухни. Продукты, используемые в среднеазиатской кухне. Технологический процесс приготовления блюд				



**Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**  
Условное обозначение: **РП ПМ.06 19.02.10**

**программа**

*Редакция № 1  
Изменение №\_\_*

**Лист 20 из 31**

**Контрольный экз.**

		среднеазиатской кухни: шурпа, плов, самса, суп нутовый, пашмак, шорба.		
9		<b>Еврейская кухня.</b> Основные особенности Ассортимент и характеристика блюд еврейской кухни. Продукты, используемые в еврейской кухне. Технологический процесс приготовления блюд еврейской кухни: форшмак, щука фаршированная, цимес-кнейдлах.		
<b>Практические занятия (практическая подготовка)</b>			<b>18</b>	
1		Составление технологических карт по приготовлению блюд русской кухни		
2		Составление технологических карт по приготовлению блюд украинской кухни		
3		Составление технологических карт по приготовлению блюд белорусской кухни		
4		Составление технологических карт по приготовлению блюд татарской кухни		
5		Составление технологических карт по приготовлению блюд казахской кухни		
6		Составление технологических карт по приготовлению блюд башкирской кухни		
7		Составление технологических карт по приготовлению блюд закавказской кухни		
8		Составление технологических карт по приготовлению блюд среднеазиатской кухни		
9		Составление технологических карт по приготовлению блюд еврейской кухни		
<b>Лабораторная работа (практическая подготовка)</b>			<b>54</b>	
1		Приготовление блюд русской кухни		
2		Приготовление блюд украинской кухни		
3		Приготовление блюд белорусской кухни		
4		Приготовление блюд татарской кухни		
5		Приготовление блюд казахской кухни		
6		Приготовление блюд башкирской кухни		
7		Приготовление блюд закавказской кухни		
8		Приготовление среднеазиатской кухни		
9		Приготовление блюд еврейской кухни		
<b>Самостоятельная работа:</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовить презентации на тему: «Русская кухня», «Украинская кухня», «Белорусская кухня», «Татарская кухня», «Казахская кухня», «Мордовская кухня», «Закавказские кухни (грузинская, армянская, азербайджанская)», «Среднеазиатская кухня (узбекская, таджикская, туркменская)», «Еврейская кухня»			<b>94</b>	



**Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля**  
Условное обозначение: **РП ПМ.06 19.02.10**


**программа**

*Редакция № 1  
Изменение №\_\_*

**Лист 21 из 31**


**Контрольный экз.**

<p><b>Производственная практика (практическая подготовка)</b> <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Планирование собственной деятельности в области постоянного контроля качества приготовления продукции производства (определять объекты, периодичность и формы контроля).</li> <li>2. Инструктирование персонала относительно требований к качеству приготовления продукции производства.</li> <li>3. Использование визуальных и лабораторных методов контроля качества приготовления продукции производства.</li> <li>4. Оформление документации о результатах контроля качества продукции производства.</li> <li>5. Получение обратной связи от потребителей о качестве продукции производства.</li> <li>6. Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях.</li> <li>7. Отработка практических умений и навыков по проведению необходимых технологических расчетов для выполнения заказов, в проведении приемки продукции по количеству и качеству</li> <li>8. Отработка практических умений и навыков по контролю за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, требований производственному персоналу, упаковке сырья, упаковке полуфабрикатов</li> <li>9. Отработка практических умений и навыков по приготовлению блюд кухонь народов Европы (итальянская, французская, немецкая, польская, венгерская, английская кухни).</li> <li>10. Отработка практических умений и навыков по приготовлению блюд североамериканской кухни (США, Канада), арабской кухни (египетская, сирийская, иранская), китайской, индийской и японской кухонь.</li> <li>11. Отработка практических умений и навыков по приготовлению блюд кухонь народов Поволжья (русская, украинская, белорусская, татарская, казахская, мордовская, армянская, грузинская, азербайджанская, узбекская, таджикская, туркменская, еврейская).</li> <li>12. Зачёт по отработке практических умений и навыков по приготовлению блюд национальной кухни.</li> </ol>	<p><b>288</b></p>	
<p><b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе</b></p>	<p><b>30</b></p>	
<p><b>Примерная тематика курсовой работы</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация работы кафе</li> <li>2. Организация работы баров</li> <li>3. Организации работы столовой при производственном предприятии</li> <li>4. Организация работы столовой при высшем учебном заведении</li> <li>5. Организация работы диетической столовой</li> <li>6. Организация работы ресторана</li> <li>7. Организация работы кондитерского цеха</li> </ol>		
<p><b>Всего</b></p>	<p><b>1424</b></p>	

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа</b> <b>профессионального модуля</b> Условное обозначение: <b>РП ПМ.06 19.02.10</b>	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	<b>Лист 22 из 31</b> <b>Контрольный экз.</b>

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа профессионального модуля</b> Условное обозначение: <b>РП ПМ.06 19.02.10</b>	<b>программа</b>	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>

#### 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

##### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства», учебного кулинарного цеха № 1.

Оборудование учебного кабинета, лабораторий и рабочих мест кабинета, лабораторий располагает посадочными местами по количеству обучающихся; рабочим местом преподавателя.

*Оборудование:*

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (планшеты, муляжи, натуральные образцы кулинарной продукции).

*Информационное обеспечение:*

- компьютер, модем (спутниковая система), проектор;
- программное обеспечение общего назначения:
  - Операционная система Windows XP
  - Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office
  - Программы утилиты (программа-упаковщик WINRAR, служебные программы и пр.)

*Оборудование учебного кулинарного цеха №1:*

##### 1. Технологическое оборудование:

- механическое оборудование (блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм),
- оборудование (мясорубка, рыхлитель, размолочный механизм);
- тепловое оборудование (плита электрическая, жарочный шкаф);
- холодильное оборудование (холодильник бытовой «Стинол»), холодильный шкаф.


##### 2. Оборудование:

- Ванная-мойка;
- Инвентарь: столы разделочные механические, доски разделочные.

##### 1. Мебель кухонная: шкафы- подвесные, стол кухонный, столы производственные

- Посуда и инвентарь в ассортименте
- Доски разделочные
- Весы

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно.

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа профессионального модуля</b> Условное обозначение: РП ПМ.06 19.02.10	<b>Программа</b>	Редакция № 1 Изменение № __

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

### Перечень учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы

#### *Основные источники:*

1. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова, М: Издательский центр «Академия», 2015– 300с. (рекомендовано к использованию ПЦК).
2. Мальгина С.Ю Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования / С.Ю. Мальгина, Ю.Н Плешкова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 320 с.
3. Радченко, Л.А. Организации производства на предприятиях общественного питания. – Р.: Феникс, 2013.


#### *Дополнительные источники:*

1. Бронштейн, М.М., Жуковская, Н.Л., Каракетов, М.Д. Бронштейн М.М., Жуковская Н.Л., Каракетов М.Д. Народы РФ: Праздники, обычаи, ритуалы: Энциклопедия - Издательство: Росмэн-Пресс, 2008–108 с.
2. Валентина Шальнова «Миллион меню традиционной русской кухни» Челябинс.: «Уральск Л.Д.Т.», 2006. 162Гриф Минобрнауки РФ.
3. Похлёбкин В.В Собрание избранных произведений. Национальные кухни наших народов.-М: Центрполиграф, 1997-479 с.
4. Титюнник, А.И., Новоженев, Ю.М. Национальная и зарубежная кухня. Учебное пособие для средних профессионально-технических училищ.-2е издание, М.: Высшая школа, 1979-479 с.
5. Эльмира Меднитова «Зарубежная кухня » М.: « Эксмо-пресс», 2008. 180с.

#### *Справочники и нормативные документы:*

1. Сборник рецептур блюда кулинарных изделий для предприятий общественного питания М.: Хлебпродинформ, 1994, 996 (сборник технических нормативов);
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Сборник технологических нормативов.- М.: Хлебпродинформ, 1996, 1997
3. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий.
4. Сборник технических нормативов. М.: Хлебпродинформ, 2001
5. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур.- М.: « Легкая промышленность и бытовое обслуживание», 2006
6. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. – М.: Хлебпродинформ, 2006
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания. Сборник технических нормативов. – М.: Хлебпродинформ, 2006
8. Справочник кондитера. Общественное питание. - М.: Издательский дом « Экономические новости», 2003
9. Справочник технолога общественного питания.-М.: Колос, 2008



	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа профессионального модуля</b> Условное обозначение: <b>РП ПМ.06 19.02.10</b>		Редакция № 1 Изменение № __

*Журналы:*

« Питание и общество», « Стандарты и качество», « Школа гастронома» « Ресторатор», «Все рестораны Саратова»; «Гастрономъ» издатель: ООО «БонниерПабליкейшенз», « Ресторанный бизнес»


**4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**  
**Общие требования к организации образовательного процесса**

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальной кухни» является освоение учебной практики и междисциплинарного курса «Технология приготовления и приготовление блюд национальной кухни».

**4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**


Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

-наличие высшего профессионального образования, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.


	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа профессионального модуля</b> Условное обозначение: РП ПМ.06 19.02.10	Редакция № 1 Изменение № __	Лист 26 из 31 Контрольный экз.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)


Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1 Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.	-демонстрация этапов планирования основных показателей производства продукции общественного питания в соответствии с требованиями к организациям общественного питания	<b>Текущий контроль:</b> - устный (фронтальный) или письменный опрос, - экспертная оценка выполнения заданий на практических занятиях; решения ситуационных задач; <b>Промежуточный контроль:</b> - экспертная оценка деятельности студентов в период прохождения практики - зачет - экзамен
ПК 6.2 Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.	-демонстрация этапов организации закупки и контроля движения продуктов, товаров и расходных материалов на производстве в соответствии с требованиями к организациям общественного питания и СанПиНами	<b>Текущий контроль:</b> - устный (фронтальный) или письменный опрос, - экспертная оценка выполнения заданий на практических занятиях; решения ситуационных задач; <b>Промежуточный контроль:</b> - экспертная оценка деятельности студентов в период прохождения практики - зачет - экзамен

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа профессионального модуля</b> Условное обозначение: <b>РП ПМ.06 19.02.10</b>	<b>программа</b>	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>


<p><b>ПК 6.3</b> Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.</p>	<p>-Оценка содержания различных видов меню, рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей в соответствии с типом предприятия, сборником рецептур и ГОСТами</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - устный (фронтальный) или письменный опрос, - экспертная оценка выполнения заданий на практических занятиях; решения ситуационных задач; <b>Промежуточный контроль:</b> - экспертная оценка деятельности студентов в период прохождения практики - зачет - экзамен</p>
<p><b>ПК 6.4</b> Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.</p>	<p>- соблюдение этапов организации процесса производства продукции питания для коллективов на производстве в соответствии с СанПиНами</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - устный (фронтальный) или письменный опрос, - экспертная оценка выполнения заданий на практических занятиях; решения ситуационных задач; <b>Промежуточный контроль:</b> - экспертная оценка деятельности студентов в период прохождения практики - зачет - экзамен</p>
<p><b>ПК 6.5</b> Организовывать производство продукции питания в ресторане</p>	<p>- соблюдение этапов организации процесса производства продукции питания в ресторане в соответствии с СанПиНами</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - устный (фронтальный) или письменный опрос, - экспертная оценка выполнения заданий на практических занятиях;</p>

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа профессионального модуля</b> Условное обозначение: <b>РП ПМ.06 19.02.10</b>	<b>программа</b>	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>

		решения ситуационных задач; <b>Промежуточный контроль:</b> - экспертная оценка деятельности студентов в период прохождения практики - зачет - экзамен
<b>ПК 6.6</b> Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.	-соблюдение этапов организации процесса производства продукции питания при обслуживании массовых мероприятий в соответствии с СанПиНами	<b>Текущий контроль:</b> - устный (фронтальный) или письменный опрос, - экспертная оценка выполнения заданий на практических занятиях; решения ситуационных задач; <b>Промежуточный контроль:</b> - экспертная оценка деятельности студентов в период прохождения практики - зачет - экзамен
<b>ПК 6.7</b> Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания	- соблюдение этапов организации процесса производства продукции для диетического (лечебного) и детского питания в соответствии с их особенностями	<b>Текущий контроль:</b> - устный (фронтальный) или письменный опрос, - экспертная оценка выполнения заданий на практических занятиях; решения ситуационных задач; <b>Промежуточный контроль:</b> - экспертная оценка деятельности студентов в период прохождения


	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа профессионального модуля</b> Условное обозначение: РП ПМ.06 19.02.10	<b>программа</b>	Редакция № 1 Изменение №__

		практики - зачет - экзамен
ПК 6.8 Организовывать питание гостей через буфет.	- демонстрация элементов организации питания гостей через буфет в соответствии с СанПиНами	<b>Текущий контроль:</b> - устный (фронтальный) или письменный опрос, - экспертная оценка выполнения заданий на практических занятиях; решения ситуационных задач; <b>Промежуточный контроль:</b> - экспертная оценка деятельности студентов в период прохождения практики - зачет - экзамен
ПК 6.9 Оценивать эффективность производственной деятельности.	-соответствие анализа оценки эффективности производственной деятельности	<b>Текущий контроль:</b> - устный (фронтальный) или письменный опрос, - экспертная оценка выполнения заданий на практических занятиях; решения ситуационных задач; <b>Промежуточный контроль:</b> - экспертная оценка деятельности студентов в период прохождения практики - зачет - экзамен

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа профессионального модуля</b> Условное обозначение: <b>РП ПМ.06 19.02.10</b>	<b>Программа</b>  <i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	<b>Лист 30 из 31</b>  <b>Контрольный экз.</b>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК.01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей специальности; -активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; -наличие положительных отзывов по итогам педагогической практики; -участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.	-наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик; -экспертная оценка портфолио работ и документов;
ОК.02. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-демонстрация умения планировать деятельность, рассчитывать время и ресурсы в соответствии с поставленной задачей	-наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы
ОК.03. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	-демонстрация умения анализировать рабочую ситуацию, способности; -осуществлять текущий и итоговый контроль; -прогнозировать последствия решений	- наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы
ОК.04. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-демонстрация умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные; -демонстрация умения анализировать информацию	оценка результатов самостоятельной работы: при подготовке к выступлению, при проведении исследования, при написании письменной экзаменационной работы
ОК.05. Использовать информационно-коммуникационные технологии для	-демонстрация умения использовать ИКТ	Наблюдение за результатами работы в урочное и внеурочное время

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа профессионального модуля</b> Условное обозначение: <b>РП ПМ.06 19.02.10</b>	<b>программа</b>	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>

совершенствования профессиональной деятельности.		
ОК.06. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией	Деловые игры- моделирование социальных и профессиональных ситуаций
ОК.07. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	-демонстрация умения подготовки процесса приготовления рабочего места для приготовления сложной холодной кулинарной продукции полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции санитарными правилами и нормами	наблюдение за результатами подготовки производственного помещения при проведении учебной и производственной практик, во время экзамена по ПМ
ОК.08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-демонстрация умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные; -демонстрация умения анализировать информацию и повышать свою квалификацию	-наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик; -экспертная оценка портфолио работ и документов;
ОК. 09. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	-демонстрация умения анализировать рабочую ситуацию, способности; -осуществлять текущий и итоговый контроль; -прогнозировать последствия решений	- наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы