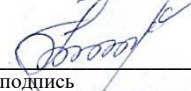


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Амвросиевский многопрофильный техникум»

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора
ГБПОУ «Амвросиевский
многопрофильный техникум»


_____ Л.Г. Баглай
подпись

«30» августа 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор
ГБПОУ «Амвросиевский
многопрофильный техникум»




_____ М. Сысенко

«30» августа 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 06 Организация процесса приготовления и приготовление
национальных блюд**

43.01.09 Повар, кондитер

Амвросиевка, 2022 г.

ОДОБРЕНА
Методической комиссией для подготовки
работников торговли, общественного
питания и сферы услуг

Протокол № _____
От « _____ » _____ 2022 г.

Председатель методической
комиссии

_____ *Петунина Т.Н.*

РАЗРАБОТАНА на основе
Государственного образовательного
стандарта по профессии 43.01.09
Повар, кондитер

Приказ № 88-НП МОН ДНР
09 от июня 2020 г..

Заместитель директора по учебно-
производственной работе

_____ *Баглай Л.Г.*

Составители:

1. Ермакова С.П., преподаватель профессиональных дисциплин ГБПОУ «АМТ»
2. Лазебник Н.В., мастер производственного обучения ГБПОУ «АМТ»

Рецензенты:

1. Петунина Т.Н. преподаватель профессиональных дисциплин ГБПОУ «Амвросиевский многопрофильный техникум»
2. _____

Рабочая программа переутверждена на 20___/20___ учебный год

Протокол №___ заседания МК от «___» _____ 20___ г.

В программу внесены дополнения и изменения

(см. Приложение ___, стр. ___)

Председатель МК _____

СОДЕРЖАНИЕ

страницы

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	19
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	23

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью ОПОП по профессии ГОС СПО 43.01.09. Повар, кондитер.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности: **Организация процесса приготовления и приготовление национальных блюд** и соответствующие ему профессиональные компетенции:

Код	Профессиональные компетенции
ПК 6.1.	Готовить и оформлять холодную кулинарную продукцию национальной кухни;
ПК 6.2.	Готовить и оформлять горячую кулинарную продукцию национальной кухни
ПК 6.3.	Готовить и оформлять хлебобулочные и мучные кондитерские изделия национальной кухни
ПК 6.4.	Готовить и оформлять холодные и горячие десерты национальной кухни

Освоение профессионального модуля направлено на развитие 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 общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК. 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать личностными результатами:

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества,

	обеспечения безопасности, прав и свобод граждан Донецкой Народной Республики. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и диванным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа Донбасса
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, занятия физической культурой и спортом; предупреждающий либо преодолевающий зависимость от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в сложных и/или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности ¹ (при наличии)	
ЛР 13	Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - организации технологического процесса приготовления блюд национальной кухни. - проверять органолептическим способом качество блюд национальной кухни. - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд национальной кухни. - использовать различные технологии приготовления и оформление национальной кухни с учетом специфики приготовления и подачи блюд; - контроля соблюдения санитарно – эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации блюд национальной кухни. - проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд национальной кухни. - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд национальной кухни. - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и

	<p>правила ухода за ними.</p> <p>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи блюд национальной кухни .</p> <p>-нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении блюд национальной кухни;</p> <p>-правила и способы сервировки стола, презентации блюд национальной кухни.</p>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

всего –218 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 146 часов;

учебной и практики – 72 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Практики		
			Обучение по МДК, в час.			Учебная	Производственная	
			всего, часов	В т.ч.				
	лабораторные и практические занятия, часов	курсовая проект (работа), час						
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 6.1-6.4	Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления блюд народов России	50	50	30				
ПК 6.1-6.4	Раздел 2. Организация технологического процесса приготовления блюд, народов стран ближнего зарубежья	50	50	28				
ПК 6.1-6.4	Раздел 3. Организация технологического процесса приготовления блюд народов стран Европы	22	22	12				
ПК 6.1-6.4	Раздел 4. Организация технологического процесса приготовления блюд народов Северной Америки И Восточной Азии	24	24	10				
ПК 6.1-6.4	Учебная и производственная практика	72	-	-	-	72		-
	Всего:	218	146	80				

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ.06)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов		
1	2	3		
МДК 06.01. Технология приготовления национальных блюд.				
Раздел модуля 1. Организация технологического процесса приготовления блюд народов России		50		
1	2	3	4	5
	Тема учебного занятия и содержания (указывается перечень дидактических единиц темы, каждая из которых отражена в перечне осваиваемых знаний)	Уровень освоения	Количество часов на изучение темы в целом	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Тема1.1. Характеристика русской кухни.	Тема учебного занятия и содержание		8	
	1. Питание – предмет общечеловеческой материальной культуры. Русская кухня. Что ели и пили на Руси в старину Особенности приготовления пищи на Руси. Традиционные способы тепловой обработки продуктов, традиционное оборудование и инвентарь Приготовление обрядовых мучных изделий	2	4	ОК 1; ОК 2; ОК. 3 ОК 4 ОК ;6 ОК 7; ОК 8; ПК .6.1-6.3 ЛР 2- 6,8,9,11,13
	2. Ассортимент закусок русского стола. Приготовление холодных и горячих похлебок и супов. Особенности приготовления горячих блюд	2	4	
	Лабораторные работы и практические занятия		14	
Практическое занятие 1 Определение последовательности технологических операций по приготовлению блюд русской		2		

	кухни			
	Практическое занятие 2. Оценка качества сырья в соответствии с нормами и правилами СанПиН		2	
	Практическое занятие 3. Составление технико-технологических карт по приготовлению грибных. блюд.		2	
	Практическое занятие 4. Расчет количества сырья для приготовления блюд из заданного количества блюд, с учётом выхода блюда, вида сырья в MS EXEL		2	
	Практическое занятие 5. Составление технологических карт по приготовлению холодных блюд русской кухни		2	
	Практическое занятие 6. Составление технологических карт по приготовлению холодных и горячих похлебок и супов ,русской кухни		2	
	Практическое занятие 7. Решение ситуационных задач.		2	
	Тема учебного занятия и содержание		12	
Тема 1.2. Характеристика национальных кухонь народов Российской Федерации.	1. Характеристика национальных кухонь народов Российской Федерации: еврейской, марийской. мордовской, татарской, чувашской	2	4	ПК 6.1.- 6.4 ОК 1-7, 9,10 ЛР 2- 6,8,9,11,13
	2 Характеристика национальных кухонь народов севера: бурятской, башкирской, карельской, калмыцкой, коми, удмурдской	2	4	
	Характеристика кухонь народов юга России: Адыгейской, дагестанской, донской, Кабардино-Балканской, Карачаево-Черкесской, Кубанской, североосетинской и Чечено-Ингушской	2	4	
	Лабораторные работы и практические занятия		16	
	Практическое занятие 8. Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования		2	
	Практическое занятие 9. Составление технологических схем приготовления сложной, горячей, кулинарной продукции народов России		2	

	Практическое занятие 10. Алгоритм поиска при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий народов России		2	
	Практическое занятие11. Составление технологических карт на блюда современной кухни в MS WORD		2	
	Практическое занятие12. Расчет количества сырья для приготовления блюд из заданного количество сырья, с учётом выхода блюда,вида сырья в MS EXEL		2	
	Практическое занятие 13. . Составление технологических карт сложной холодной , горячей ,кулинарной продукции народов России..		2	
	Практическое занятие 14. Решение ситуационных задач		2	
	Практическое занятие 15. Работа с нормативной документацией		2	
Раздел 2. Организация технологического процесса приготовления блюд, народов стран ближнего зарубежья			50	
Тема 2.1 Кухня славянских стран (Украина, Беларусь)	Тема учебного занятия и содержание		6	
	Характеристика национальной кухни Украины. ,Белоруссии Основной набор продуктов, кулинарная обработка продуктов для украинской, белорусской кухни, приготовление блюд. Особенности приготовления блюд и напитков. Подача блюд.	2		ПК 6.1.-6.4 ОК 1-7, 9,10 ЛР 2- 6,8,9,11,13
	Лабораторные работы и практические занятия		8	
	Практическое занятие 16. Алгоритм поиска действий при приготовлении блюд по заданию			
	Практическое занятие 17 Составление меню традиционной украинской, белорусской кухни			
	Практическое занятие 18. Составление технологических карт на блюда украинской, белорусской современной кухни в MS WORD		2	
	Практическое занятие 19. Расчет количества сырья для приготовления блюд из заданного количество сырья, с учётом выхода блюда, с учётом вида сырья в MS EXEL		2	
Тема 2.2 Кухня стран	Тема учебного занятия и содержание		8	

Закавказья (Азербайджан ,Армения, Грузия.) ...	Характеристика национальной кухни Азербайджана , Армении, Грузии. Основной набор продуктов ,кулинарная обработка продуктов для, приготовление блюд. Особенности приготовления блюд и напитков. Подача блюд	2	2	ПК 8.1.-8.4 ОК 1-7, 9,10 ЛР 2-6,8,9,11,13
	Лабораторные работы и практические занятия		12	
	Практическое занятие 20. Решение ситуационных задач	2	2	
	Практическое занятие 21 Составление технико-технологических карт на блюда по заданию		2	
	Практическое занятие 22 . Составление технологических карт на блюда армянской современной кухни в MS WORD		2	
	Практическое занятие 23. Составление технологических карт на блюда азербайджанской современной кухни в MS WORD		2	
	Практическое занятие 24. Составление технологических карт на блюда грузинской современной кухни в MS WORD		2	
	Практическое занятие 25. Расчет количества сырья для приготовления блюд из заданного количество сырья, с учётом выхода блюда, с учётом вида сырья в MS EXEL		2	
Тема 2.3. Кухни стран Балтии (Латвия, Литва, Эстония)	Тема учебного занятия и содержание		4	
	Характеристика национальной кухни Латвии, Литвы, Эстонии) . Основной набор продуктов, кулинарная обработка продуктов. Особенности приготовления блюд и напитков. Подача блюд	1	2	ПК 8.1.-8.4 ОК 1-7, 9,10 ЛР 2-6,8,9,11,13
	Лабораторные работы и практические занятия		2	
	Практическое занятие 26. Задачи на решение нормы расходов сырья для приготовления холодных блюд, салатов, закусок различного ассортимента. Расчет потерь при кулинарной обработке		2	
Тема 2.4 Кухни стран средней Азии: (Киргизия, Таджикистан,	Тема учебного занятия и содержание		6	
	Характеристика национальной кухни Киргизии, Таджикистана . Основной набор продуктов ,кулинарная обработка продуктов. Особенности приготовления блюд и напитков. Подача блюд	2	2	

Туркмения, Узбекистан)	Характеристика национальной кухни Туркмении ,Узбекистана . Основной набор продуктов ,кулинарная обработка продуктов. Особенности приготовления блюд и напитков. Подача блюд	2	2	
	Лабораторные работы и практические занятия		6	
	Практическое занятие 27. Составление технологических карт на блюда киргизской, таджикской современной кухни в MS WORD		2	
	Практическое занятие 28. Презентация, национальных блюд разнообразного ассортимента.		2	
	Практическое занятие 29. Работа с нормативной документацией. Оценка качества (бракеража) готовой продукции.		2	
	Контрольная работа		2	
Раздел 3. Организация технологического процесса приготовления блюд народов стран Европы		22		
Тема 3.1. Кухни народов: Англии, Германии, Италии, Франции, Болгарии, Румынии	Тема учебного занятия и содержание		10	
	Основные особенности . Ассортимент и характеристика блюд стран Европы Используемые продукты,. Технологический процесс приготовления блюд.:салаты , закуски , горячие блюда , сладкие блюда горячие блюда , сладкие блюда	2	10	ПК 6.1.-6.4 ОК 1-7, 9,10 ЛР 2- 6,8,9,11,13
	Лабораторные работы и практические занятия		12	
	Практическое занятие.30. Презентация ,национальных блюд разнообразного ассортимента		2	
	Практическое занятие 31. Составление технологических карт на блюда английской ,немецкой современной кухни в MS WORD.		2	
	Практическое занятие 32. Составление технологических карт на блюда современной кухни, Италии, Франции в MS WORD.	2	2	
	Практическое занятие 33 Составление меню традиционной кухни по заданию		2	
	Практическое занятие 34 Составление технологических карт на блюда румынской, болгарской современных кухней в MS WORD		2	
	Практическое занятие35. Расчет количества сырья для приготовления блюд из заданного количество сырья,с учётом выхода блюда, вида сырья .		2	

Раздел 4. Организация технологического процесса приготовления блюд Америки и восточной Азии		24		
Тема 4.1 Кухни народов США и Канады.	Тема учебного занятия и содержание		7	ПК 8.1.-8.4 ОК 1-7, 9,10 ЛР 2- 6,8,9,11,13
	Характеристика национальной кухни народов США и Канады.. Основной набор продуктов ,кулинарная обработка продуктов. Особенности приготовления блюд и напитков. Подача блюд	3	7	
	Лабораторные работы и практические занятия		4	
	Практическое занятие 36 Составление технологических карт на блюда современных кухнь США и Канады в MS WORD.		2	
	Практическое занятие 37. Разработка технико-технологических карт на региональное блюдо из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		2	
Тема 4.2 Кухни народов восточной Азии: Китая, Кореи, Японии.	Тема учебного занятия и содержание		7	ПК 6.1.-6.4 ОК 1-7, 9,10 ЛР 2- 6,8,9,11,13
	Характеристика национальной кухни Китая ,Кореи, Японии.. Основной набор продуктов ,кулинарная обработка продуктов. Особенности приготовления блюд и напитков. Подача блюд	2	7	
	Лабораторные работы и практические занятия		4	
	Практическое занятие 38. Составление технологических карт на блюда современных кухнь народов восточной Азии: Китая ,Кореи, Японии в MS WORD..		2	
	Практическое занятие 39 Работа с нормативной документацией		2	
	Практическое занятие 40. Определение последовательности технологических операций на блюда современных кухнь народов восточной Азии: Китая ,Кореи, Японии		2	
	Контрольная работа.		2	
Учебная практика по ПМ.06 Виды работ: - организация технологического процесса приготовления блюд национальной кухни. - проверка органолептическим способом качество блюд национальной кухни. - выбор производственного инвентарь и оборудование для приготовления блюд национальной кухни.		72		

<ul style="list-style-type: none"> - использование различных технологий приготовления и оформление национальной кухни с учетом специфики приготовления и подачи блюд; - контроль соблюдения санитарно – эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации блюд национальной кухни. - проведение необходимых для выполнения заказов технологических расчетов 		
Всего:	218	

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)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1 Материально – техническое обеспечение

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2015.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2015.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2015.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2016 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2017.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2018.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2019. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2018 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2019 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2018.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2018.- 808с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 400 с..
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2017. – 416 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с.
15. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2018. – 416 с.
16. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.
17. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2019. – 336 с.
18. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2019. – 160 с.
19. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2018 – 373 с.
20. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2018. – 512 с.
21. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с
22. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария

2. <http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> -
Технология ПОП - лекции
3. <http://otherreferats.allbest.ru/> - сайт рефератов и курсовых работ
4. <http://lojchka.ru/> - здоровое питание детей
5. <http://nashaucheba.ru/v50632> - материалы по специальности
6. <http://tourlib.net/restoran.htm> - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу
7. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»
8. <http://www.dbfood.ru/> - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности
9. <http://www.informika.ru/text/inftech/edu/> - Ссылки на компьютерные обучающие системы, программы, тесты, а также учебные материалы по различным дисциплинам.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных компетенций	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 6.1. Готовить и оформлять сложную холодную кулинарную продукцию национальной кухни	-выполнение технологического процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции национальной кухни порциями с использованием необходимого инвентаря в соответствии с технологической картой; -оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом	Текущий контроль: практическое задание, бракераж. Рубежный контроль: зачет. Устный экзамен
ПК 6.2. Готовить и оформлять сложную горячую кулинарную продукцию национальной кухни	-выполнение технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции национальной кухни порциями с использованием необходимого инвентаря в соответствии с технологической картой; -оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом	Текущий контроль: практическое задание, бракераж. Рубежный контроль: зачет. Устный экзамен
ПК 6.3. Готовить и оформлять сложные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия национальной кухни	-выполнение технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий национальной кухни порциями с использованием необходимого инвентаря в соответствии с технологической картой; -оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом	Текущий контроль: практическое задание, бракераж. Рубежный контроль: зачет. Устный экзамен

ПК 6.4. Готовить и оформлять сложные холодные и горячие десерты национальной кухни	выполнение технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий национальной кухни порциями с использованием необходимого инвентаря в соответствии с технологической картой; -оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом	Текущий контроль: практическое задание, бракераж. Рубежный контроль: зачет. Устный экзамен
------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация интереса к будущей профессии • (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии. Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства). 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; • демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. 	<p>Устный экзамен</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. 	<p>Экспертное наблюдение</p>

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. 	Экспертное наблюдение
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> • взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> • проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий. 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> • планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня. 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> • проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности. 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик

Результаты личностного развития	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ЛР 2 активная гражданская позиция, приверженность принципам честности, порядочности, открытости	Проявляет активную гражданскую позицию, демонстрирует принципы честности, порядочности, участвует в общественной деятельности образовательных организаций	Экспертное наблюдение
ЛР 3 соблюдение нормы правопорядка, обеспечение безопасности, прав и свобод граждан Донецкой Народной Республики	Соблюдает нормы правопорядка, следует идеалам гражданского общества	Экспертное наблюдение
ЛР 4 проявление и демонстрация уважения к людям труда, осознание ценности собственного труда.	Соблюдает нормы правопорядка, следует идеалам гражданского общества.	Экспертное наблюдение
ЛР 5 приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа Донбасса	Проявляет доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и, готов оказать услугу каждому кто в ней нуждается	Экспертное наблюдение
ЛР 6 уважение к людям старшего поколения и готовность к оказанию социальной поддержки	Проявляет доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и, готов оказать услугу каждому кто в ней нуждается	Экспертное наблюдение
ЛР 8 уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп; сохранение,	Демонстрирует уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп.	Экспертное наблюдение

преумножение и трансляция культурных традиций и ценностей многонационального государства		
ЛР 9 пропаганда правила здорового и безопасного образа жизни. Сохранение психологической устойчивости в сложных и/или стремительно меняющихся ситуациях	Проявляет ценностное отношение к своему здоровью и здоровью окружающих, ЗОЖ и здоровой окружающей среде.	Экспертное наблюдение
ЛР 11 уважение к эстетическим ценностям, обладание основами эстетической культуры	<ul style="list-style-type: none"> • Проявляет уважение к эстетическим ценностям 	Экспертное наблюдение
ЛР 13 соблюдение в своей профессиональной деятельности этических принципов: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности	Активно применяет полученные знания на практике, умеет планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Экспертное наблюдение