



УТВЕРЖДАЮ:
 Директор ГБПОУ «ПТПИТ»
 В.В.Аспидов
 2020 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по дополнительной профессиональной
 программе повышения квалификации
 «Зарубежная кухня»

Срок обучения

64 часов

Выдаваемый документ

установленного образца

№	Темы	Количество часов		
		Всего	Лекционные занятия	Лабораторные работы
	«Зарубежная кухня»	1	2	4
1.	Раздел 1. Современные тенденции в развитии индустрии питания зарубежных стран	2	2	
2.	Тема 1.1 Современные тенденции в развитии индустрии питания зарубежных стран			
3.	Раздел 2. Французская кухня	8	4	4
4.	Тема 2.1. Ассортимент и технология приготовления блюд французской кухни.			
5.	Раздел 3. Итальянская кухня	8	4	4
6.	Тема 3.1. Ассортимент и технология приготовления блюд итальянской кухни.			
7.	Раздел 4. Немецкая кухня	8	4	4
8.	Тема 4.1. Ассортимент и технология приготовления блюд немецкой кухни.			
9.	Раздел 5. Болгарская кухня	8	4	4
10.	Тема 5.1. Ассортимент и технология приготовления блюд болгарской кухни.			
11.	Раздел 6. Испанская кухня	4	4	-
12.	Тема 6.1. Ассортимент и технология приготовления блюд испанской кухни.			
13.	Раздел 7. Английская кухня	8	4	4
14.	Тема 7.1. Ассортимент и технология приготовления блюд английской кухни.			

15.	Раздел 8. Скандинавская кухня	4	2	-
16.	Тема 8.1. Ассортимент и технология приготовления блюд скандинавской кухни.			
17.	Раздел 9 Кавказская кухня	8	4	4
18.	Тема 9.1. Ассортимент и технология приготовления блюд кавказской кухни			
	Лекционные занятия	32		
	Лабораторные работы	24		
	Итоговая аттестация	8		
	ВСЕГО:	64		

Составил

Е.Ю.Матвеева

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ПЕРМСКИЙ ТЕХНИКУМ
ПРОМЫШЛЕННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
ИМ.Б.Г.ИЗГАГИНА»**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

к дополнительной профессиональной программе повышения квалификации
по курсу «Зарубежная кухня»

**ОРГАНИЗАЦИОННО - ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ
ПРОГРАММЫ**

1. Нормативно-правовые основы разработки программы

1.1. Нормативно-правовую основу разработки программы составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012;
- Устав ГБПОУ «ПТПИТ»».

1.2. **Цель** дополнительного образования – приобретение дополнительных знаний, умений профессиональной деятельности по данному направлению.

2. Нормативный срок освоения

Уровень образования, необходимый для приема на обучение	Наименование квалификации	Количество часов реализации программы
Не предусмотрен	Не предусмотрен	64 часов

**3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников
и требования к результатам освоения дополнительной
профессиональной программы**

3.1. Область профессиональной деятельности выпускника:

- предприятия общественного питания, специализирующиеся на зарубежной кухне;

- предприятия общественного питания, имеющие в меню блюда зарубежной кухни;
- зарубежные предприятия общественного питания.

3.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- предприятия общественного питания, специализирующиеся на зарубежной кухне;
- предприятия общественного питания, имеющие в меню блюда зарубежной кухни;
- зарубежные предприятия общественного питания.

3.3. Планируемые результаты реализации программы.

Обучающийся должен:

- **знать:**
- ассортимент блюд французской, итальянской, немецкой, болгарской, испанской, английской, скандинавской, кавказской кухонь;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд зарубежной кухни;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и ингредиентов к ним;
- последовательность технологического процесса при приготовлении блюд зарубежной кухни;
- технологии приготовления и оформления блюд французской, итальянской, немецкой, болгарской, испанской, английской, скандинавской, кавказской кухонь;
- способы сервировки и варианты оформления готовых блюд;
- температурный режим хранения блюд, температуру подачи; требования к качеству готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
- подтверждение соответствия качества и безопасности пищевых продуктов требованиям нормативным документам;
- санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления блюд зарубежных кухонь.

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд зарубежной кухни;
- определять их соответствие технологическим требованиям к блюдам французской, итальянской, немецкой болгарской, испанской, английской, скандинавской, кавказской кухонь;
- проводить расчеты используемого сырья для приготовления блюд французской, итальянской, немецкой болгарской, испанской, английской, скандинавской, кавказской кухонь;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд французской, итальянской, немецкой, болгарской, испанской, английской, скандинавской, кавказской кухонь и безопасно им пользоваться;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд французской, итальянской, немецкой болгарской, испанской, английской, скандинавской, кавказской кухонь;
- оценивать качество и безопасность готовых блюд;
- хранить сырьё и готовые изделия, блюда с использованием оптимального температурного режима.

практический опыт:

- правильно обращаться с оборудованием;
- готовить строго по технологической карте;
- выполнять обработку пищевых продуктов;
- определять качество пищевых продуктов;
- выбирать оптимальные условия хранения пищевых продуктов;
- сопоставление пищевых продуктов требованиям стандарта, нормативным документам;
- применение знаний нормативной документации;
- применение знаний нормативной документации;
- определять пищевую ценность готового блюда.

4. Требования к условиям реализации дополнительной профессиональной программы

Включают требования к психолого-педагогическим, кадровым, материально-техническим и финансовым условиям реализации Программы, а также к развивающей предметно-пространственной среде.

4.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации обеспечивается учебно-методической документацией и учебно-методическими комплексами. Содержание данного курса представлено в локальной сети ГБПОУ «ПТПИТ».

Реализация программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированного по полному перечню дисциплин и практик программы.

4.2. Кадровое обеспечение реализации дополнительной профессиональной программы

Реализация дополнительной профессиональной программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими базовое среднее профессиональное и высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, практики.

4.3. Минимальное материально-техническое обеспечение реализации дополнительной профессиональной программы

Учебный процесс обеспечивается наличием материально-технического оборудования, которое приведено в таблице:

Кабинеты	
Кабинет 216 Кабинет 103	Мультимедиа проектор, компьютер, программное обеспечение профессионального назначения, комплект учебно-методической документации. Кулинарный цех для проведения лабораторных работ по данной программе.

5. Контроль и оценка результатов освоения дополнительной профессиональной программы

5.1. Учреждение обеспечивает организацию и проведение текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации.

5.2. Текущий контроль успеваемости обучающихся осуществляется преподавателем систематически, в пределах учебного времени, отведенного на изучение дисциплины.

5.3. Промежуточная аттестация проводится после изучения каждой зарубежной кухни. Основными формами промежуточной аттестации является тестирование.

5.4. Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме практического выполнения задания, проводится Учреждением для определения соответствия полученных знаний, умений программе профессионального обучения и установления факта повышения квалификации на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение по курсу «Зарубежная кухня». По итогам защиты выставляются оценки: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно». В случае неудовлетворительной оценки назначается повторная итоговая аттестация через месяц. Обучающимся, не сдавшим итоговую аттестацию, выдается справка об обучении установленного образца.

Заместитель директора



И.Ф.Гилязов

	<i>Министерство образования и науки Пермского края</i>
	ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ПЕРМСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ ИМ.Б.Г.ИЗГАГИНА»
	<i>ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА</i>

**Дополнительная профессиональная программа повышения
квалификации по курсу
«Зарубежная кухня»**

	<i>Должность</i>	<i>Ф.И.О.</i>	<i>Дата</i>
<i>Разработал</i>	<i>Преподаватель</i>	<i>Матвеева Е.Ю.</i>	<i>10.09.2019</i>
<i>Проверил и согласовал</i>	<i>Методист</i>	<i>Безицкая ВВ</i>	<i>10.09.2019</i>
<i>Версия 1.0</i>			<i>Страница 2 из 19</i>

Оглавление

1	ПАСПОРТ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	4
1.1	Область применения программы:	4
1.2	Цели и задачи программы – требования к результатам освоения программы	4
1.3.	Рекомендуемое количество часов на освоение программы Ошибка! Закладка не определена.	
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	1
5		
2.1	Тематический план и содержание программы Ошибка! Закладка не определена.	
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.....	15
3.1	Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	15
3.2	Информационное обеспечение обучения Ошибка! Закладка не определена.	
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ	17

ПАСПОРТ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

1.1. Область применения программы:

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации по курсу: «Зарубежная кухня».

1.2. Цели и задачи программы:

требования к результатам освоения дополнительной профессиональной программы.

ЦЕЛЬ:

Приобретение практических знаний и умений в области приготовления блюд зарубежной кухни. Разобрать на практике приготовление блюд разных стран, технологию приготовления и особенности приготовления блюд зарубежной кухни.

Задачи:

Во время прохождения курса каждый студент параллельно получает теоретические знания и выполняет практические и лабораторные задания, что позволяет не только получить актуальные знания, но и приобрести необходимые практические навыки. От промежуточной аттестации и оценки выполнения практических и лабораторных работ будет зависеть результат итоговой аттестации студента.

1.3. Требования к результатам освоения образовательной программы

В результате освоения образовательной программы у студента должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

Студент, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Студент, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности, предусмотренных настоящим ФГОС СПО, исходя из сочетания квалификаций квалифицированного рабочего, служащего, указанных в настоящего ФГОС СПО:

приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

Выпускник, освоивший образовательную программу по курсу «Зарубежная кухня», должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,

кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
Ожидаемые результаты освоения дисциплины:

№	Виды деятельности	Профессиональные компетенции	Общие компетенции	Знания	Умения	Практический опыт
1	<u>Раздел 1.</u> Современные тенденции в развитии индустрии питания зарубежных стран <u>Тема 1.1</u> Современные тенденции в развитии индустрии питания зарубежных стран	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ОК 10. ОК 11.	- ассортимент блюд французской, итальянской, немецкой, болгарской, испанской, английской, скандинавской, кавказской кухонь; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - способы сервировки и варианты оформления готовых блюд; - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования; - подтверждение соответствия качества и безопасности пищевых продуктов требованиям нормативным документам.	- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд зарубежной кухни; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд французской, итальянской, немецкой, болгарской, испанской, английской, скандинавской, кавказской кухонь и безопасно им пользоваться; - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд французской, итальянской, немецкой болгарской, испанской, английской, скандинавской, кавказской кухонь.	- правильно обращаться с оборудованием; - определять качество пищевых продуктов; - сопоставление пищевых продуктов требованиям стандарта, нормативным документам; - применение знаний нормативной документации; - применение знаний нормативной документации.
2	<u>Раздел 2.</u> Французская кухня <u>Тема 2.1.</u> Ассортимент и технология приготовления блюд французской кухни	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ОК 10.	-ассортимент блюд французской кухни; -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; -способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд французской кухни; -требования и основные критерии оценки качества продуктов и ингредиентов к ним; -последовательность технологического процесса при приготовлении блюд французской кухни; -технологии приготовления и оформления блюд французской кухни; -способы сервировки и варианты оформления готовых блюд французской кухни; -температурный режим хранения блюд, температуру подачи; требования к качеству готовых блюд;	-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд французской кухни; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд французской, и безопасно им пользоваться; - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд французской кухни..	правильно обращаться с оборудованием; - определять качество пищевых продуктов; - сопоставление пищевых продуктов требованиям стандарта, нормативным документам; - применение знаний нормативной документации; - применение знаний нормативной документации.

				-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. -подтверждение соответствия качества и безопасности пищевых продуктов требованиям нормативным документам; -санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления блюд французской кухни.		
3.	Раздел 3. Итальянская кухня Тема 3.1. Ассортимент и технология приготовления блюд итальянской кухни.	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ОК 10. ОК 11.	-ассортимент блюд итальянской кухни; -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; -способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд итальянской кухни; -требования и основные критерии оценки качества продуктов и ингредиентов к ним; -последовательность технологического процесса при приготовлении блюд итальянской кухни; -технологии приготовления и оформления блюд итальянской кухни; -способы сервировки и варианты оформления готовых блюд итальянской кухни; -температурный режим хранения блюд, температуру подачи; требования к качеству готовых блюд итальянской кухни; -виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. -подтверждение соответствия качества и безопасности пищевых продуктов требованиям нормативным документам; -санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления блюд	проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд итальянской кухни; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд итальянской, и безопасно им пользоваться; - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд итальянской кухни.	правильно обращаться с оборудованием; - определять качество пищевых продуктов; - сопоставление пищевых продуктов требованиям стандарта, нормативным документам; - применение знаний нормативной документации; - применение знаний нормативной документации.

				итальянской кухни.		
4.	<u>Раздел 4.</u> Немецкая кухня <u>Тема 4.1.</u> Ассортимент и технология приготовления блюд немецкой кухни	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ОК 10. ОК 11.	-ассортимент блюд немецкой кухни; -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; -способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд немецкой кухни; -требования и основные критерии оценки качества продуктов и ингредиентов к ним; -последовательность технологического процесса при приготовлении блюд немецкой кухни; -технологии приготовления и оформления блюд немецкой кухни; -способы сервировки и варианты оформления готовых блюд; -температурный режим хранения блюд, температуру подачи; требования к качеству готовых блюд; -виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. -подтверждение соответствия качества и безопасности пищевых продуктов требованиям нормативным документам; -санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления блюд немецкой кухни.	проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд немецкой кухни; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд немецкой, и безопасно им пользоваться; - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд немецкой кухни.	правильно обращаться с оборудованием; - определять качество пищевых продуктов; - сопоставление пищевых продуктов требованиям стандарта, нормативным документам; - применение знаний нормативной документации; - применение знаний нормативной документации.
5.	<u>Раздел 5.</u> Болгарская кухня <u>Тема 5.1.</u> Ассортимент и технология приготовления блюд болгарской кухни.	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ОК 10. ОК 11.	-ассортимент блюд болгарской кухни; -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; -способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд болгарской кухни; -требования и основные критерии оценки качества	проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд болгарской кухни; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд болгарской, и безопасно им пользоваться;	правильно обращаться с оборудованием; - определять качество пищевых продуктов; - сопоставление пищевых продуктов требованиям стандарта, нормативным документам; - применение

		ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5		продуктов и ингредиентов к ним; -последовательность технологического процесса при приготовлении блюд болгарской кухни; -технологии приготовления и оформления блюд болгарской кухни; -способы сервировки и варианты оформления готовых блюд; -температурный режим хранения блюд, температуру подачи; требования к качеству готовых блюд; -виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. -подтверждение соответствия качества и безопасности пищевых продуктов требованиям нормативным документам; -санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления блюд болгарской кухни.	- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд болгарской кухни.	знаний нормативной документации; - применение знаний нормативной документации.
6.	Раздел 6. Испанская кухня Тема 6.1. Ассортимент и технология приготовления блюд испанской кухни	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ОК 10. ОК 11.	-ассортимент блюд испанской кухни; -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; -способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд испанской кухни; -требования и основные критерии оценки качества продуктов и ингредиентов к ним; -последовательность технологического процесса при приготовлении блюд испанской кухни; -технологии приготовления и оформления блюд испанской кухни; -способы сервировки и варианты оформления готовых блюд; -температурный режим хранения блюд, температуру подачи; требования к качеству готовых блюд;	проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд испанской кухни; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд испанской, и безопасно им пользоваться; - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд испанской кухни.	правильно обращаться с оборудованием; - определять качество пищевых продуктов; - сопоставление пищевых продуктов требованиям стандарта, нормативным документам; - применение знаний нормативной документации; - применение знаний нормативной документации.

				-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. -подтверждение соответствия качества и безопасности пищевых продуктов требованиям нормативным документам; -санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления блюд испанской кухни.		
7.	<u>Раздел 7.</u> Английская кухня <u>Тема 7.1.</u> Ассортимент и технология приготовления блюд английской кухни	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ОК 10. ОК 11.	-ассортимент блюд английской кухни; -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; -способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд английской кухни; -требования и основные критерии оценки качества продуктов и ингредиентов к ним; -последовательность технологического процесса при приготовлении блюд английской кухни; -технологии приготовления и оформления блюд английской кухни; -способы сервировки и варианты оформления готовых блюд; -температурный режим хранения блюд, температуру подачи; требования к качеству готовых блюд; -виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. -подтверждение соответствия качества и безопасности пищевых продуктов требованиям нормативным документам; -санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления блюд английской кухни.	проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд английской кухни; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд английской, и безопасно им пользоваться; - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд английской кухни.	правильно обращаться с оборудованием; - определять качество пищевых продуктов; - сопоставление пищевых продуктов требованиям стандарта, нормативным документам; - применение знаний нормативной документации; - применение знаний нормативной документации.

8.	<u>Раздел 8.</u> Скандинавская кухня <u>Тема 8.1.</u> Ассортимент и технология приготовления блюд скандинавской кухни	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ОК 10. ОК 11.	-ассортимент блюд скандинавской кухни; -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; -способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд скандинавской кухни; -требования и основные критерии оценки качества продуктов и ингредиентов к ним; -последовательность технологического процесса при приготовлении блюд скандинавской кухни; -технологии приготовления и оформления блюд скандинавской кухни; -способы сервировки и варианты оформления готовых блюд; -температурный режим хранения блюд, температуру подачи; требования к качеству готовых блюд; -виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. -подтверждение соответствия качества и безопасности пищевых продуктов требованиям нормативным документам; -санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления блюд скандинавской кухни.	проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд скандинавской кухни; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд скандинавской, и безопасно им пользоваться; - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд скандинавской кухни.	правильно обращаться с оборудованием; - определять качество пищевых продуктов; - сопоставление пищевых продуктов требованиям стандарта, нормативным документам; - применение знаний нормативной документации; - применение знаний нормативной документации.
9.	<u>Раздел 9</u> Кавказская кухня <u>Тема 9.1.</u> Ассортимент и технология приготовления блюд кавказской кухни	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ОК 10. ОК 11.	-ассортимент блюд кавказской кухни; -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; -способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд кавказской кухни; -требования и основные критерии оценки качества продуктов и ингредиентов к ним;	проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд кавказской кухни; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд кавказской, и безопасно им пользоваться; - использовать различные технологии приготовления	правильно обращаться с оборудованием; - определять качество пищевых продуктов; - сопоставление пищевых продуктов требованиям стандарта, нормативным документам; - применение знаний нормативной

		ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5		-последовательность технологического процесса при приготовлении блюд зарубежной кухни; -технологии приготовления и оформления блюд кавказской кухни; -способы сервировки и варианты оформления готовых блюд; -температурный режим хранения блюд, температуру подачи; требования к качеству готовых блюд; -виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. -подтверждение соответствия качества и безопасности пищевых продуктов требованиям нормативным документам; -санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления блюд кавказской кухни.	и оформления блюд кавказской кухни.	документации; - применение знаний нормативной документации.
--	--	--	--	--	-------------------------------------	--

1.3.Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Объем учебной нагрузки на студента - 64 ч., в т.ч.:

аудиторной учебной нагрузки на студента - 32 ч.;

лабораторные работы на студента - 24 ч.;

итоговая аттестация – 8ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.

Виды учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка (всего)	<i>64</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>64</i>
в том числе:	
Лекционные занятия	<i>32</i>
Лабораторные работы	<i>24</i>
Итоговая аттестация	<i>8</i>

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы курса предполагает наличие учебных кабинетов:

3.2. Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинета:

- учебная доска;
- стол преподавателя;
- столы учебные;
- стулья;
- информационные стенды;
- комплект учебно-методической документации;

Технические средства обучения:

компьютер и проектор.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест в кулинарном цехе:

- оборудование механическое, тепловое, холодильное;

- оборудование не механическое (столы производственные, ванны моечные, контейнеры);
- инвентарь (доски разделочные, ножи, кастрюли, сковороды, лопатки кулинарные, терки, сита и др.);
- посуда сервировочная.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Учебные издания и дополнительная литература:

1. Ансель, Карен Детское питание от / Карен Ансель , Черити Феррейра. - М.: Эксмо, **2018**. - 184 с.
2. Асеева, Ирина Ивановна Приятного аппетита! Вкусные и полезные рецепты для детей / Асеева Ирина Ивановна. - М.: Литера, **2018**. - **819** с.
3. Годунова, Алена 100 рецептов быстрых и вкусных блюд для детей / Алена Годунова. - М.: Мультимедийное издательство Стрельбицкого, **2016**. - **781** с.
4. Горбатова, Е. Здоровое питание для детей / Е. Горбатова. - М.: Центрполиграф, **2018**. - **475** с.
5. Далон, Л. Готовим для детей. 30 рецептов с солью и сахаром / Л. Далон. - М.: Арт-Родник, **2015**. - **820** с.
6. Дени, Мадлен Лучшие советы для родителей. / Мадлен Дени. - М.: Клевер-Медиа-Групп, **2016**. - 336 с.
7. Детское питание. - Москва: **ИЛ**, **2015**. - 208 с.
8. Длугач, Лика Как накормить ребенка. Полезно, быстро, вкусно / Лика Длугач. - М.: Эксмо, **2015**. - 192 с.
9. Доброва, Е. В. Полезное меню для детей / Е.В. Доброва, С.А. Хворостухина. - М.: Рипол Классик, **2015**. - **880** с.
10. Зайцев, Сергей Питание вашего ребенка / Сергей Зайцев. - М.: Машаон, Книжный дом, **2018**. - 320 с.
11. Карлос, Гонсалес Беседы с педиатром / Гонсалес Карлос. - М.: Ресурс, 2015. - **492** с.
12. Кармель, Аннабель Меню для школьников. Более 200 быстрых, легких и здоровых рецептов / Аннабель Кармель. - М.: Рипол Классик, **2018**. - 336 с.
13. Любомирова, Ксения Готовим бутерброды для детей / Ксения

Любомирова. - М.: Рипол Классик, **2015. - 120 с.**

14. Макарова, Елена Готовим детям только из полезных продуктов / Елена Макарова. - М.: Питер, **2016. - 200 с.**

15. Питание дошкольника. - М.: Амфора, Амфора, **2017. - 947 с.**

16. Цветкова, Т. В. Правильное питание. / Т.В. Цветкова. - М.: Сфера, 2016. - **399 с.**

17. Чернова, Т. Л. Детское питание. Простые рецепты для здоровья и роста / Т.Л. Чернова. - М.: Клуб семейного досуга, **2018. - 644 с.**

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ:

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Знать: -ассортимент блюд зарубежных кухонь; -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к блюдам зарубежных кухонь; -способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд зарубежных кухонь; -требования и основные критерии оценки качества продуктов и ингредиентов к блюдам; -последовательность технологического процесса при приготовлении блюд зарубежных кухонь; -технологии приготовления и оформления блюд зарубежных	Устный и письменный опрос (тестирование)

кухонь; -способы сервировки и варианты оформления готовых блюд зарубежных кухонь; -температурный режим хранения блюд, температуру подачи; требования к качеству готовых блюд; -виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, при приготовлении блюд зарубежных кухонь, правила их безопасного использования. -подтверждение соответствия качества и безопасности пищевых продуктов требованиям нормативным документам; -санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления блюд зарубежных кухонь.	
Уметь: - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд зарубежных кухонь; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд зарубежных кухонь и безопасно им пользоваться; - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд зарубежных кухонь.	Устный и письменный опрос (тестирование)

4.2. ИТОГОВЫЙ КОНТРОЛЬ:

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК4.5.	Итоговая аттестация в форме практического выполнения задания

Разработчик:  /Матвеева Е.Ю./