**Государственное профессиональное образовательное учреждение**

**Ярославской области**

**Мышкинский политехнический колледж**

«Утверждаю»:

Директор ГПОУ ЯО

Мышкинского политехнического

колледжа

/ Т.А. Кошелева

«29» августа 2022 г.

**Рабочая программа**

**по учебной дисциплине**

**«Кулинария»**

**Профессия: 13249 «Кухонный рабочий»**

форма обучения: очная

нормативный срок обучения: 1 год 10 месяцев

Разработчик:

преподаватель

Земских Т.В.

Согласовано на заседании МО

Мышкин, 2022 г.

|  |
| --- |
|  |

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| 1. Паспорт программы учебной дисциплины | 3 |
| 1. Тематическое планирование | 8 |
| 1. Информационное обеспечение обучения | 32 |
| 1. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины | 34 |

**паспорт рабочей ПРОГРАММЫ учебной дисциплины «Кулинария»**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины  **«**Кулинария» является частью образовательной программы профессиональной подготовки для лиц с ограниченными возможностями здоровья 13249 Кухонный рабочий на основе требований ФГОС.

Соответствующие профессиональные компетенции (ПК):

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

**1.2. Цели и задачи учебной дисциплины**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся должен:

**иметь практический опыт**

**-** обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

**-** обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы

- обработки сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

- подготовки гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

**уметь:**

-проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;

-обрабатывать различными методами овощи и грибы;

-нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

-охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;

-охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

-производить обработку рыбного сырья;

производить приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления

-проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;

-выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

-определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;

**знать:**

-ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;

-характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;

-технику обработки овощей, грибов, пряностей;

-способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;

-температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;

-правила хранения овощей и грибов;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования.

-ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;

-способы минимизации отходов при подготовке продуктов;

-правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

-температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;

-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

-правила хранения и требования к качеству;

-температурный режим и правила охлаждения,

-замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;

-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**1.3. Количество часов на освоение учебной дисциплины «Кулинария»**

**I курс**

максимальная учебная нагрузка обучающегося–76 часов,

включая:

обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося – 76 часов

из них:

практические работы – 14 часов

самостоятельные работы – 22;

итоговая аттестация – зачет

**II курс**

максимальная учебная нагрузка обучающегося– 54 часа,

включая:

обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося – 54 часа

из них:

практические работы – 11 часов

самостоятельные работы – 14

итоговая аттестация – зачет

**2. результаты освоения учебной дисциплины**

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности

|  |
| --- |
|  |

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 1.1 | Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ |
| ПК 1.2 | Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных продуктов |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и  способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимой  для эффективного выполнения профессиональных задач |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами,  руководством, клиентами. |
| ОК 7. | Готовить к работе производственное помещение и  поддерживать его санитарное состояние. |
| ОК 8. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением  полученных профессиональных знаний (для юношей). |

**3.Тематическое планирование учебной дисциплины «Кулинария»**

**II курс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | **Объём часов** | **Уровень усвоения** |
| **Раздел 1. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов – 10 часов** | | | |
| **Тема 1. Ведение технологического процесса обработки овощей, грибов и пряностей** | **Содержание учебного материала** | **5** | **2** |
| **Урок 1.** Понятие о кулинарии, виды овощей грибов и пряностей, используемых на ПОП.  **Урок 2.** Стадии механической кулинарной обработки клубнеплодов, корнеплодов.  **Урок 3.** Стадии механической кулинарной обработки капустных, луковых, овощей.  **Урок 4.** Требования к качеству овощных полуфабрикатов. Сроки хранения.  **Урок 5.Практическое занятие 1.** Простые формы нарезки овощей, их кулинарное использование.  **Самостоятельные работы:**  Фигурная нарезка овощей.  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов. |  |
| **Тема 2. Ведение технологического процесса приготовления блюд из овощей и грибов.** | **Содержание учебного материала** | **5** | **2** |
| **Урок 6.** Способы обработки тепловой овощей и грибов. Процессы, происходящие при этом.  **Урок 7.** Общие правила варки овощей.  **Урок 8.** Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.  **Урок 9.** Технология приготовления блюд из тушеных овощей.  **Урок 10. Практическое занятие 2.** Определение качества блюд из овоще, сроки хранения.  **Самостоятельные работы:**  Органолептическая оценка качества блюд из отварных и припущенных овощей. |  |
| **Раздел 2. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. Химический состав и пищевая ценность яиц – 12 часов** | | | |
| **Тема 3. Осуществление технологического процесса**  **подготовки сырья,**  **приготовления, оформления и подачи блюд и**  **гарниров из**  **яиц и творога.** | **Содержание учебного материала** | **4** | **2** |
| **Урок 11.** Подготовка круп к варке. Общие правила варки каш.  **Урок 12.** Подготовка бобовых к варке .Блюда из бобовых.  **Урок 13**. Блюда из макаронных изделий.  **Урок 14.** Практическое занятие 3. Органолептическая оценка качества каш различной консистенции  **Самостоятельные работы.**  Требования к качеству блюд из круп. Сроки хранения.  Химический состав и пищевая ценность макаронных изделий. |  |  |
| **Тема 4. Осуществление технологического процесса подготовки сырья, приготовление, оформления и подачи блюд и гарниров из яиц и творога.** | **Содержание учебного материала** | **4** | **2** |
| **Урок 15.** Пищевая ценность яиц, варка яиц.  **Урок 16.** Горячие блюда из творога, сроки хранения.  **Урок 17.** Холодные блюда из творога, требования к качеству блюд из творога.  **Урок 18. Практическое занятие 4.** Органолептическая оценка качества жареных и запеченных блюд из яиц.  **Самостоятельные работы:**  Химический состав и пищевая ценность творога. |  |  |
| **Тема 5. Подготовка сырья и приготовление блюд из теста** | **Содержание учебного материала** | **4** | **2** |
| **Урок 19.** Подготовка сырья к пуску в производство, процессы, происходящие при замесе теста.  **Урок 20.** Требования к качеству блюд из теста. Сроки хранения.  **Урок 21.** Технология приготовления блинов, оладий.  **Урок 22. Практическое занятие 5.** Химический состав и пищевая ценность сырья, используемого для приготовления блюд из теста.  **Самостоятельные работы:**  Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста |  |  |
| **Раздел 3. Технология приготовления супов и соусов – 12 часов** | | | |
| **Тема 6. Ведение подготовительных работ при приготовлении простых супов.** | **Содержание учебного материала** | **4** | **2** |
| **Урок 23.** Технология подготовки сырья для приготовления простых супов.  **Урок 24.** Технология приготовления бульонов для супов.  **Урок 25.** Технология приготовления овощных пассировок для супов.  **Урок 26. Практическое занятие 6.** Подбор посуды и инвентаря для приготовления супов.  **Самостоятельные работы:**  Технология приготовления томатных и мучных пассировок для супов. |  |  |
| **Тема 7. Технология приготовления супов** | **Содержание учебного материала** | **4** | **2** |
| **Урок 27.** Подготовка сырья для приготовления борщей и щей.  **Урок 28.** Технология приготовления супов молочных.  **Урок 29.** Технология приготовления супов с крупой, с бобовыми.  **Урок 30. Практическое занятие 7.** Требования к качеству супов, сроки хранения.  **Самостоятельные работы:**  Технология приготовления рассольников, солянок.  Технология приготовления супов холодных. |  |  |
| **Тема 8. Ведение технологического процесса приготовления простых горячих и холодных соусов.** | **Содержание учебного материала** | **4** | **2** |
| **Урок 31.** Технология приготовления составных компонентов горячих соусов.  **Урок 32.** Технология приготовления соусов грибных.  **Урок 33.** Технология приготовления заправок для салатов.  **Урок 34**. Практическое занятие 8. Требования к качеству соусов, сроки хранения.  **Самостоятельная работа:**  Технология приготовления холодных соусов.  Технология приготовления супов и соусов |  |  |
| **Раздел 4. Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы - 10** | | | |
| **Тема 9. Ведение первичной обработки рыбы и нерыбных продуктов моря. Технология приготовления рыбных полуфабрикатов.** | **Содержание учебного материала** | **5** | **2** |
| **Урок 35.** Механическая кулинарная обработка рыбы разных видов.  **Урок 36.** Обработка бесчешуйчатой рыбы.  **Урок 37.** Технология приготовления полуфабрикатов из котлетной массы.  **Урок 38.** Обработка рыбы для фарширования.  **Урок 39. Практическое занятие 9.** Подготовка сырья для приготовления рыбных полуфабрикатов.  **Самостоятельные работы:**  Требования к качеству полуфабрикатов.  Кулинарное использование разных видов рыб. |  |  |
| **Тема 10. Ведение технологического процесса приготовления блюд из рыбы.** | **Содержание учебного материала** | **5** | **2** |
| **Урок 40.** Кулинарное использование морепродуктов.  **Урок 41.** Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы.  **Урок 42.** Технология приготовления отварных блюд из рыбы.  **Урок 43.** Технология приготовления жареных блюд из рыбы.  **Урок 44. Практическое занятие 10.** Требования к качеству рыбных блюд, сроки хранения.  **Самостоятельные работы:**  Технология приготовления тушеных блюд из рыбы.  Технология приготовления припущенных блюд из рыбы.  Технология приготовления запечённых блюд из рыбы. |  |  |
| **Раздел 5. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы – 10 часов** | | | |
| **Тема 11. Ведение технологического процесса приготовления блюд из мяса** | **Содержание учебного материала**  **Урок 45.** Механическая кулинарная обработка мяса.  **Урок 46.** Сортировка и кулинарное использование частей мяса.  **Урок 47.** Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы.  **Урок 48.** Механическая кулинарная обработка домашней птицы.  **Урок 49. Практическое занятие 11**. Подбор посуды инвентаря и инструментов для кулинарной обработки мяса.  **Самостоятельные работы:**  Разделка и обвалка говяжьей полутуши.  Обработка костей, обработка субпродуктов. | **5** | **2** |
| **Тема 12. Ведение технологического процесса приготовления блюд из мяса и домашней птицы.** | **Содержание учебного материала** | **5** | **2** |
| **Урок 50.** Технология приготовления отварных блюд из мяса и домашней птицы.  **Урок 51.** Технология приготовления блюд из жареного, тушеного мяса и птицы.  **Урок 52.** Технология приготовления жареных порционных, панированных блюд из мяса.  **Урок 53.** Технология приготовления блюд из субпродуктов.  **Урок 54. Практическое занятие 12.** Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.  **Самостоятельные работы:**  Требования к качеству блюд из мяса и домашней птицы. Сроки хранения. |  |  |
|  |
|  |
| **Раздел 6. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок -12 часов** | | | |
| **Тема 13. Осуществление технологического процесса приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями.** | **Содержание учебного материала** | **6** | **2** |
| **Урок 55.** Технология приготовления простых бутербродов.  **Урок 56.** Технология приготовления салатов из свежих, консервированных овощей.  **Урок 57.** Технология приготовления винегретов.  **Урок 58.** Технология приготовления рыбных холодных закусок.  **Урок 59.** Технология приготовления блюд и закусок из яиц.  **Урок 60. Практическое занятие 13.** Органолептическая оценка качества закусок из мясных продуктов.  **Самостоятельные работы:**  Организация рабочих мест в холодном цеху. |  |  |
|  |
| **Тема 14. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления сладких блюд и напитков.** | **Содержание учебного материала** | **6** | **2**  **2** | |
| **Урок 61.** Подготовка продуктов для приготовления сладких блюд.  **Урок 62.** Технология приготовления натуральных свежих фруктов и ягод.  **Урок 63.** Технология приготовления компотов.  **Урок 64.** Технология приготовления киселей.  **Урок 65.** Технология приготовления различных видов желе  **Урок 66. Практическое занятие 14.** Химический состав и пищевая ценность продуктов для приготовления сладких блюд.  **Самостоятельные работы:**  Требования к качеству сладких блюд, сроки хранения |  |
| **Раздел 7 Технология приготовления сладких блюд и напитков – 10 часов** | | |
| **Тема 15. Осуществление технологического процесса приготовления и оформление простых горячих и холодных напитков.** | **Содержание учебного материала** | **10** |
| **Урок 67.** Организация рабочих мест в горячем цеху для приготовления напитков.  **Урок 68.** Технология приготовления чая, кофе  **Урок 69.** Химический состав и пищевая ценность чая, кофе, какао.  **Урок 70.** Требования к качеству простых горячих и холодных напитков.  **Урок 71.** Сроки хранения горячих блюд и напитков  **Урок 72.** Сроки хранения холодных блюд и напитков  **Урок 73.** Технология приготовления какао, шоколада  **Урок 74.** Технология приготовления коктейлей.  **Урок 75** Технология приготовления прохладительных напитков, холодных напитков.  **Урок 76. Итоговая аттестация - зачет.** |  |
|  |
|  |
|  | |

**II курс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование тем** | **Содержание учебного материала** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Тема 1.**  **Механическая кулинарная обработка овощей, плодов и грибов** | **Содержание учебного материала** | **6**  1  2 | **2** |
| **Урок 1.** Механическая кулинарная обработка клубнеплодов и корнеплодов  **Урок 2.** Определение понятий: сортировка, калибровка, мойка, очистка, доочистка.  **Урок 3.** Механическая кулинарная обработка свежих плодов и ягод  **Урок 4.** Технологическая последовательность кулинарной обработки квашеной капусты, соленых огурцов, сушенных и замороженных овощей и плодов  **Урок 5.** Механическая кулинарная обработка грибов.  **Урок 6.** Требования к качеству сырья  **Урок 7. Практическое занятие** Расчет потерь при механической кулинарной обработке  **Самостоятельная работа:**  Характеристика производственного инвентаря и оборудования  Работа с опорными конспектами и методической литературой |
| **Тема 2.**  **Приготовление овощных полуфабрикатов** | **Содержание учебного материала**  **Урок 8.** Простые способы нарезки овощей и плодов  **Урок 9.** Оборудование и приспособления используемые при нарезке овощей простыми способами.  **Урок 10.** Сложные способы нарезки овощей и плодов  **Урок 11.** Оборудование и приспособления используемые при сложной нарезке овощей.  **Урок 12.** Подготовка овощей для фарширования  **Урок 13. Практическое занятие** Вычисление количества отходов получаемых в процессе механической кулинарной обработки овощей  **Урок 14. Практическое занятие** Использование отходов, получаемых в процессе приготовления полуфабрикатов  **Самостоятельная работа:**  Характеристика производственного инвентаря и оборудования  Работа с опорными конспектами и методической литературой | **5**  **2**  **2** | **2** |
| **Тема 3.**  **Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом** | **Содержание учебной дисциплины** | **5**  **2**  **2** | **2** |
| **Урок 15.** Технологический процесс механической обработки рыбы с хрящевым скелетом  **Урок 16.** Очистка чешуи рыбы вручную и механическими скребками.  **Урок 17.** Удаление плавников и очистка поверхности от слизи.  **Урок 18.** Способы потрошения рыбы.  **Урок 19.** Разделка рыбы, используемой целиком.  **Урок 20. Практическое занятие:** Составление технологической схемы «Разделка рыбы на филе».  **Урок 21.Практическое занятие:** Составление технологической схемы «Разделка рыбы для фарширования»  **Самостоятельная работа:**  Характеристика производственного инвентаря и оборудования  Работа с опорными конспектами и методической литературой |
| **Тема 4. Приготовление рыбных полуфабрикатов** | **Содержание учебного материала** | **6**  **1**  **2** | **2** |
| **Урок 22.** Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки.  **Урок 23.** Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом  **Урок 24.** Приготовление кнельной массы из рыбы.  **Урок 25.** Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы  **Урок 26.** Способы панирования полуфабрикатов.  **Урок 27.** Сроки хранения рыбных полуфабрикатов.  **Урок 28. Практическое занятие** Оценка качества полуфабрикатов.  **Самостоятельная работа:**  Характеристика производственного инвентаря и оборудования  Работа с опорными конспектами и методической литературой |
| **Тема 5. Кулинарный разруб говядины, свинины, баранины**  **Приготовление полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины** | **Содержание**  **учебного материала**  **Урок 29.** Оттаивание мороженого мяса.  **Урок 30.** Кулинарный разруб туш крупного рогатого скота; кулинарное назначение отдельных частей туши.  **Урок 31.** Кулинарный разруб туш мелкого рогатого скота; кулинарное назначение отдельных частей туш.  **Урок 32.** Обработка мясных субпродуктов.  **Урок 33.** Полуфабрикаты из мяса крупного рогатого скота  **Урок 34. Практическое занятие:** Составление таблицы "Полуфабрикаты из баранины, их характеристика, кулинарное назначение».  **Урок 35. Практическое занятие:** Составление таблицы «Полуфабрикаты из свинины, их характеристика, кулинарное назначение».  **Самостоятельная работа:**  Характеристика производственного инвентаря и оборудования  Работа с опорными конспектами и методической литературой | **5**  **2**  **2** | **2** |
| **Тема 6. Механическая кулинарная обработка птицы** | **Содержание**  **учебного материала** |  |  |
| **Урок 36.** Размораживание, опаливание, удаление головы, шеи**»**ног, потрошение, мытьё.  **Урок 37.** Приготовление полуфабрикатов из птицы целыми тушками  **Урок 38.** Приготовление полуфабрикатов из птицы на филе (порционные), мелкокусковых.  **Урок 39.** Технологический процесс приготовления котлетной массы из птицы.  **Урок 40.**  Технологический процесс приготовления кнельной массы из птицы.  **Урок 41.** Обработка и кулинарное использование пищевых отходов.  **Урок 42. Практическое занятие** Нормы выхода и отходов, режимы хранения и реализации.  **Самостоятельная работа:**  Характеристика производственного инвентаря и оборудования  Работа с опорными конспектами и методической литературой | **6**  **1**  **2** | **2** |
|  |
| **Тема 7. Подготовка сырья для приготовления из круп, бобовых, кукурузы** | **Содержание учебного материала**  **Урок 43.** Подготовка зерновых и бобовых продуктов для дальнейшего приготовления блюд  **Урок 44.** Виды оборудования, посуды и инвентаря для приготовления и подачи блюд круп  **Урок 45.** Ознакомление с организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов  **Урок 46.** Освоение навыков подготовки сырья и приготовления; блюд и гарниров из круп различной консистенции  **Урок 47.** Общие правила варки каш, варка каш различной консистенции  **Урок 48. Практическое занятие** Расчет сырья для приготовления блюд  **Самостоятельная работа:**  Характеристика производственного инвентаря и оборудования  Работа с опорными конспектами и методической литературой | **5**  **1**  **2** | **2** |
| **Тема 8. Подготовка сырья для приготовления блюд и гарниров из**  **макаронных изделий, яиц, творога, теста** | **Содержание учебного материала** | **4**  **1**  **1** | **2** |
| **Урок 49.** Подготовка яиц, яичных продуктов /меланжа, яичного порошка/ к кулинарному использованию.  **Урок 50.** Технологический процесс приготовления теста  **Урок 51.** Ознакомление с оборудованием, посудой, инвентарем, используемых для производства блюд из яиц и творога  **Урок 52.** Освоение навыков приготовления фаршей и начинок для мучных изделий  **Урок 53.** **Практическое занятие**. Оценка качества теста и полуфабрикатов  **Урок 54. Итоговая аттестация – зачет** |
| **Всего** | | **54** |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **4. Информационное обеспечение обучения** **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**  Основные источники:   1. Анфимова Н.А., Кулинария. «Повар, кондитер» 2014.-400с.   Дополнительная литература:   1. Н. З. Харченко, Л. Б Чесноков Технология приготовления пищи: Москва, Академия, 2014. - 282 2. В. Барановский Профессия повар: Современная школа, 2014. - 448 3. Н. З. Харченко Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Москва, Академия, 2014. - 495 4. Л. Н. Сопина Пособие для повара: Москва, Академия, 2014. – 240 5. Н.Анфимова, Л. Татарская Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: Академия, 2014. – 112 6. Т.А. Качурина Контрольные материалы по профессии «Повар» 2014г.-172с. 7. Т.А.Качурина контрольные материалы по профессии «Повар» 2014.-176с 8. Т.Г. Семиряжко, М.Ю. Дерюгина Кулинария. Контрольные материалы. 2014-208с. 9. Н.И. Дубровская «Кулинария»Лабороторный практикум.2014.-240с. 10. Журнал «Гастроном» 11. Журнал «Питание и общество» 12. Журнал «Ресторанные ведомости» 13. Журнал «Шеф-повар» 14. [www.koolinar.ru/catalog](http://www.koolinar.ru/catalog) 15. [www.russianfood.com/](http://www.russianfood.com/) 16. [www.povarenok.ru/](http://www.povarenok.ru/) 17. [www.russianfood.com/](http://www.russianfood.com/) 18. [www.kedem.ru/recipe/](http://www.kedem.ru/recipe/) 19. povararuneta.com/  **4.1. Общие требования к организации образовательного процесса** Для реализации образовательного процесса создана материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики (производственного обучения), предусмотренных учебным планом.  Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.  Выполнение лабораторных работ и практических занятий включает практические занятия с использованием компьютеров.  Основная профессиональная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОПОП.  Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.  Реализация основных профессиональных образовательных программ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин  (модулей) основной профессиональной образовательной программы.  Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет. Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине  общепрофессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).  Созданы условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности. Определены формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.  Необходимо изучить:  ОП. 01. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.  ОП. 02. Техническое оснащение и организация рабочего места  ОП. 03. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.   1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  |  |  |  | | --- | --- | --- | | Результаты  (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки | | ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. | -определение органолептическим способом качества основных продуктов, их соответствие требованиям качества;  -соблюдение последовательности выполнения технологических операций при первичной обработке и простых холодных и горячих сладких блюд сборником рецептур;  - соответствие готовых простых холодных и горячих сладких блюд требованиям качества ГОСТ Р 53104-2008;  - соблюдение правил и норм охраны труда при эксплуатации производственного инвентаря и оборудования. | Оценка в рамках текущего контроля: наблюдение и экспертная оценка в ходе выполнения практических заданий;  - оценка выполнения самостоятельных работ;  - экспертная оценка в ходе проведения учебной и производственной практики.  Оценка в рамках текущего и итогового контроля: учебной и производственной практике | | ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки. | -определение органолептическим способом качества основных продуктов, их соответствие требованиям качества;  -соблюдение последовательности выполнения технологических операций при первичной обработке и приготовлении простых горячих напитков сборником рецептур;  - соответствие готовых простых горячих напитков требованиям качества ГОСТ Р 53104-2008;  - соблюдение правил и норм охраны труда при эксплуатации производственного инвентаря и оборудования. | Оценка в рамках текущего контроля: наблюдение и экспертная оценка в ходе выполнения  - оценка выполнения самостоятельных работ;  - экспертная оценка в ходе проведения учебной и производственной практики.  Оценка в рамках текущего и итогового контроля: учебной и производственной практике | | ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки. | -определение органолептическим способом качества основных продуктов, их соответствие требованиям качества;  -соблюдение последовательности выполнения технологических операций при первичной обработке и приготовлении простых холодных напитков сборником рецептур;  - соответствие готовых простых холодных напитков требованиям качества ГОСТ Р 53104-2008;  - соблюдение правил и норм охраны труда при эксплуатации производственного инвентаря и оборудования. | Оценка в рамках текущего контроля: наблюдение и экспертная оценка в ходе выполнения практических заданий;  - оценка выполнения самостоятельных работ;  - экспертная оценка в ходе проведения учебной и производственной практики.  Оценка в рамках текущего и итогового контроля: учебной и производственной практике и |   Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволить проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.   |  |  |  | | --- | --- | --- | | Результаты (освоенные общие компетенции) | Основные показатели результатов подготовки | Формы и методы контроля | | ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей  профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | * Аргументированность представления понимания сущности и социальной значимости овладения профессией для собственной самореализации; * Своевременность выполнения заданий самостоятельной работы | *Экспертное наблюдение и интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы модуля на практических занятиях, при выполнении домашних заданий, работ по учебной и производственной практике.* | | ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и  способов ее достижения, определенных руководителем. | * Обоснованность постановки цели и задач деятельности; * Обоснованность выбора методов и способов решения профессиональных задач; * Самостоятельность организации собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем; * Самостоятельность оценки эффективности и качества выполнения производственных задач. | | ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести  ответственность за результаты своей работы. | - Готовность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;  - Адекватность самооценки результата собственной деятельности. |  | | ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой  для эффективного выполнения профессиональных задач. | * Результативность поиска информации для эффективного выполнения профессиональных задач. |  | | ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии  в профессиональной деятельности. | * Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; * Демонстрация навыков использования информационно – коммуникационных технологий в профессиональной деятельности. | | ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами,  руководством, клиентами | * Эффективность взаимодействия с коллегами, руководством, клиентами при работе в команде. | | ОК 7. Готовить к работе производственные помещения и поддерживать санитарное состояние. | * Демонстрация навыков организации работы в производственных помещениях с учетом санитарных требований. | | ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением  полученных профессиональных знаний (для юношей). | * Планирование обучающимися прохождения воинской службы, в том числе с применением полученных профессиональных знаний. |  | |