



**Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение города Москвы
«Московский образовательный комплекс имени Виктора
Талалихина»**

«Принято»
на заседании
Педагогического Совета,
протокол № 13 от 27.03.2019 г.

«Утверждено»
Директор
ГАПОУ МОК им. В. Талалихина
Поляков В. Л.
Приказ № ОД – 646 от 27 марта 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11 Технология приготовления кулинарной продукции разнообразного
ассортимента
Код, специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
(вариативная часть)

Автор-составитель программы:
Андонова Нина Ивановна
преподаватель профессионального цикла
ГАПОУ МОК им В.Талалихина

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины в соответствии с ФГОС СПО является вариативной частью основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу. Дисциплина имеет межпредметные связи с дисциплинами «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Техническое оснащение организаций питания», «Организация обслуживания».

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- вести процесс механической кулинарной обработки сырья: овощей, мясных и рыбных продуктов, круп (мытьё, очистка, нарезка овощей и зелени; оттаивание мяса, рыбы; потрошение дичи, домашней птицы, рыбы; разделка сельди, кильки; обработка субпродуктов); производить заправку домашней птицы для варки и жарения; подготавливать рыбу для тепловой обработки;
- изготавливать порционные полуфабрикаты из говядины, баранины, свинины, птицы, рыбы; формовать и панировать полуфабрикаты из котлетной массы (мяса, рыбы, овощей и круп);
- варить овощи, бобовые, макаронные изделия, каши; жарить овощи, изделия из мяса, рыбы, из котлетной массы, из птицы;
- варить бульоны, супы (заправочные, пюреобразные, прозрачные, холодные, молочные, сладкие);
- приготавливать холодные блюда, первые, вторые, третьи блюда и кулинарные изделия массового спроса;
- приготавливать различные виды пассировки, соусы (красный, луковый, белый, томатный, паровой, молочный и др.); вторые блюда из мяса, рыбы,

овощей, круп в вареном, тушеном, запеченном, жареном виде; блюда из концентратов; горячие, холодные напитки, сладкие блюда.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные виды сырья и их кулинарное назначение; признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения; нормы соотношения и последовательность закладки сырья;
- правила приемы и последовательность выполнения операций по первичной обработке мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов;
- правила приготовления порционных полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины, домашней птицы, порядок обработки рыбы; ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы и приемы их приготовления;
- правила тепловой обработки различных пищевых продуктов и полуфабрикатов; виды каш и правила приготовления блюд из концентратов; виды каш и правила их варки; приемы варки овощей;
- технологию приготовления первых, вторых, холодных, сладких блюд и изделий из теста в ассортименте массового спроса; правила приготовления блюд из концентратов.
- приготовление различных видов пассировок, панировок;
- режим и продолжительность процессов тепловой обработки (варки, жарения, припускания, выпечки);
- условия, сроки хранения и реализации готовой продукции и полуфабрикатов, порядок проведения бракеража пищи, температуру подачи готовых блюд, правила раздачи блюд;
- основные виды механического, теплового, весоизмерительного, холодильного оборудования (их назначение, устройство, правила эксплуатации и техники безопасности при работе с оборудованием).

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

	критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.		
ОК. 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.
ОК. 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документации по специальности. Применение современной научной профессиональной терминологии.	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории

	Определение траектории профессионального развития и самообразования	личностного развития	профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотное в устной и письменной форме изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Понимание значимости своей специальности. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей специальности. Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять	Правила экологической безопасности при ведении

эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте	направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения

		и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	- оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; - оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; - составлять заявку и обеспечивать получение продуктов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)) и нормативно-техническая документация, используемая при организации хранения сырья и продуктов; - методы контроля качества продуктов перед их использованием. - способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения сохранности товаров, обеспечения условий

		имеющимися условиями хранения; - оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов.	и сроков хранения. - требования к качеству пищевых продуктов, сырья
--	--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная учебная нагрузка	112
в том числе:	
теоретическое обучение	60
лабораторные занятия	46
практические занятия	6
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Контрольная работа	-
Промежуточная аттестация проводится в форме	экзамена

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Уровень освоения</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
1	2	3	4	5
Введение	Содержание учебного материала. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.	2	2	ОК 1-7, 9, 10
Раздел 1. Технология производства полуфабрикатов из овощей и грибов для кулинарной продукции			20	
Тема 1.1. Обработка овощей, грибов и производство полуфабрикатов.	Содержание учебного материала. 1. Значение овощей и грибов в питании, правила обработки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, листовых и плодовых овощей. Правила обработки консервированных, сушеных и замороженных овощей. Обработка грибов. 2. Организация рабочего места, подбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов, методы их безопасного использования для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов.	2	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Практическое занятие №1. Решение задач по расчету количества продуктов для приготовления полуфабрикатов из картофеля, овощей, грибов	2	2	
	Лабораторная работа № 1 Технологический процесс обработки, нарезки и приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов		6	

Тема 1.2. Подготовка круп, бобовых и макаронных изделий, производство полуфабрикатов.	<i>Содержание учебного материала.</i> 1.Значение макаронных изделий в питании человека, подготовка макаронных изделий для приготовления блюд. Правила выбора макаронных изделий и дополнительных ингредиентов к простым блюдам из макаронных изделий. 2. Организация рабочего места, подбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов, методы их безопасного использования для приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	1,2	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Тема 1.3. Обработка яиц и творога, приготовление полуфабрикатов.	<i>Содержание учебного материала.</i> 1.Значение блюд из яиц и творога в питании человека, подготовка яиц, яичных продуктов и творога для приготовления блюд. 2. Организация рабочего места, подбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов, методы их безопасного использования для приготовления блюд из яиц и творога.	1,2	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Раздел 2. Технология производства полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для кулинарной продукции			8	
Тема 2.1 Обработка рыбы и нерыбного водного сырья, производство полуфабрикатов.	<i>Содержание учебного материала.</i> 1.Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. 2. Организация рабочего места повара, подбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов, методы их безопасного использования при обработке рыбы и нерыбного водного сырья.	1,2	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3

Тема 2.2. Обработка мяса, домашней птицы и производство полуфабрикатов.	Содержание учебного материала. 1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 2. Организация рабочего места повара, подбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов, методы их безопасного использования при обработке мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	1,2	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Раздел 3. Технология производства бульонов, отваров, супов и соусов.				24
Тема 3.1. Технология приготовления основных супов и соусов.	Содержание учебного материала. 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству простых и основных супов. Пищевая ценность супов. Бульоны и их приготовление. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к бульонам и отварам. Технологический и санитарный режим, общие правила приготовления разных типов бульонов (костного, мясного, из домашней птицы, рыбного, из концентратов промышленного производства) и отваров (грибного, овощного). Требование к приготовлению супов. Требование к качеству и оформлению супов. 2. Организация рабочего места повара, подбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов, методы их безопасного использования при приготовлении супов.	1,2	6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Практическое задание № 2. Составление инструкционно-технологических карт.		2	

	<i>Лабораторная работа № 2.</i> Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов, разнообразного ассортимента. <i>Лабораторная работа № 3.</i> Приготовление, оформление и отпуск группы разных супов и супов-пюре.		6	
			6	
Тема 3.2. Технология приготовления основных простых горячих соусов.	<i>Содержание учебного материала.</i> 1. Значение соусов в питании человека. Красный соус и его производные. Соусы белые, соусы сладкие. Требование к качеству соусов и сроки хранения. Правила выбора, оценка качества основных продуктов и ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к соусным полуфабрикатам и соусам. 2. Методы приготовления, технологический и санитарный режим приготовления соусных полуфабрикатов (мучной пассеровки, пассерованных овощей и томатного пюре, бульонов, подпеченных овощей, соусных основ и др.), простых и основных холодных и горячих соусов. Варианты сервировки и оформления блюд основными холодными и горячими соусами.	1,2	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Раздел 4. Технология приготовления блюд и гарниров из картофеля, овощей, грибов.			10	
Тема 4.1. Технология приготовления простых и основных блюд и гарниров из картофеля, овощей, грибов.	<i>Содержание учебного материала.</i> 1. Значение блюд из картофеля, овощей и грибов. Блюда из картофеля и овощей. Овощи жаренные, тушеные. Блюда из запеченных овощей. Требование к качеству приготовленных блюд из овощей и сроки их хранения. Методы приготовления, рецептуры, технологический и санитарный режим приготовления блюд и гарниров из овощей и	1,2	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3

	грибов: отварных (в воде, молоке и на пару), припущенных, жареных основным способом, на гриле, во фритюре, тушеных, запеченных, фаршированных, блюд из овощных масс (котлет, биточков, пудингов, запеканок).			
Тема 4.2. Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий	<i>Содержание учебного материала.</i> 1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.	1,2	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Тема 4.3. Технология приготовления блюд из яиц и творога.	<i>Содержание учебного материала.</i> 1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ.	1,2	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	<i>Лабораторная работа № 4.</i> Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц и творога.		4	

<i>Раздел 5. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, блюд из мяса и птицы.</i>			30	
Тема 5.1. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	<i>Содержание учебного материала.</i> 1. Значение блюд из рыбы. Ассортимент, требования к качеству, значение в питании основных блюд из рыбы. Технология приготовления основных блюд из рыбы: отварной, припущенной, жареной основным способом, во фритюре, на гриле, тушеной, запеченной с гарниром и соусом и без. Органолептические способы определения степени готовности и качества основных блюд из рыбы. Методы сервировки и подачи основных блюд из рыбы. Температура подачи, условия и сроки хранения блюд и закусок из рыбы с учетом любований по безопасности продукции. Варианты оформления блюд из рыбы.	1,2	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	<i>Практическое занятие № 3.</i> Составление инструкционно-технологических карт.		2	
	<i>Лабораторная работа № 5.</i> Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.		6	
Тема 5.2 Технология приготовления блюд из мяса, мясных продуктов, мясных субпродуктов	<i>Содержание учебного материала.</i> 1. Ассортимент блюд из мяса и мясных субпродуктов. Значение блюд из мяса. Требование к качеству мясных блюд и сроки их хранения Методы приготовления, рецептуры, технологический и санитарный режим приготовления основных блюд из мяса, мясной рубленой массы и мясных субпродуктов в отварном, жареном, тешенном и запеченном (с гарниром и соусом и без) виде.	1,2	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3

	Лабораторная работа № 6. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса и мясных субпродуктов.		6	
Тема 5.3 Технология приготовления блюд из птицы	Содержание учебного материала. 1.Ассортимент блюд. Значение блюд из мяса и птицы. Требование к качеству мясных блюд и сроки их хранения Методы приготовления, рецептуры, технологический и санитарный режим приготовления основных блюд из мяса, мясной рубленой массы и мясных субпродуктов в отварном, жареном, тешенном и запеченном (с гарниром и соусом и без) виде.	1,2	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Лабораторная работа № 7. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса и птицы.		6	
Раздел 6. Технология приготовления холодных блюд, и закусок			2	
Тема 6.1. Технология приготовления простых и основных холодных блюд, и закусок	Содержание учебного материала. 1. Значение холодных блюд и закусок в питании человека. Правила выбора основных и дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями к простым блюдам и закускам. Ассортимент, холодных блюд и закусок и технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и правила их безопасной эксплуатации при приготовлении салатов.	1,2	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Раздел 7. Технология приготовления горячих и холодных напитков			16	
Тема 7.1 Технология приготовления простых и	Содержание учебного материала. 1. Ассортимент горячих и холодных напитков. Методы сервировки и	1,2	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1,

основных горячих и холодных напитков	подачи напитков с учетом требования безопасности готовой продукции. Варианты оформления основных холодных и горячих напитков для подачи. Условия и сроки хранения хранения приготовленных основных холодных и горячих напитков, предназначенных для последующего использования. 2. Методы приготовления, рецептуры, технологический и санитарный режим приготовления основных холодных и горячих напитков: свежееотжатых соков фруктовых, ягодных и овощных; смешанных (купажированных) соков, морсов, напитков из фруктов и ягод, сбитней, хлебного кваса, фруктового кваса, холодного и горячего чая, кофе, какао, шоколада, пунша, глинтвейна.			4.1, 5.1, 6.3
	<i>Лабораторная работа № 8.</i> Приготовление, оформление и отпуск горячих и холодных напитков.		2	
Тема 7.2 Приготовление, оформление и отпуск холодных и горячих сладких блюд	<i>Содержание учебного материала.</i> 1. Ассортимент, требования к качеству основных холодных и горячих десертов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления основных холодных и горячих десертов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасной эксплуатации при приготовлении основных холодных и горячих десертов. 2. Виды технологического оборудования и производственного	1,2	6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3

	инвентаря, правила их безопасной эксплуатации при приготовлении основных холодных и горячих десертов.			
	<i>Лабораторная работа № 9.</i> Приготовление, оформление и отпуск горячих и холодных сладких блюд.		4	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.			
		<i>Всего:</i>	112	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально - техническому обеспечению.

Реализация дисциплины предполагает наличие:

учебных кабинетов:

- технологии кулинарного производства;
- технологии кондитерского производства;
- микробиологии, санитарии и гигиены;
- товароведения продовольственных товаров;
- технического оснащения и организации рабочего места.

залов:

- библиотека;
- читальный зал с выходом в сеть Интернет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:

- персональный компьютер;
- электронные пособия по разделу приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным обеспечением;
- мультимедийный проектор;
- экран;
- принтер;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- столы производственные;
- столы и стулья для, проведения инструктажа и работы с технологической и нормативной документацией;
- стеллажи;

- тепловое оборудование (плиты, фритюрницы, электросковороды, электрокипятильники);
- холодильное оборудование (шкафы холодильные, морозильные камеры)
- электромеханическое оборудование (картофелеочистительная машина, овощерезательная машина, весы).

Инвентарь:

- кухонная посуда (кастрюли, сковороды, сотейники, сито);
- ножи поварские;
- лопатки;
- доски разделочные с маркировкой.

3.2. Информационное обеспечение обучение.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000.Г. ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97г. № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001г. № 389)
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996.Г. Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептов блюда кулинарных, изделий национальных кухонь народов России. - М., МП "Вика", 1992г.
5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 1981г.
6. ГОСТ Р 50647-07 «Услуги общественного питания. Термины и определения»
7. ГОСТ Р 50763-07 «Услуги общественного питания. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

8. ГОСТ Р 50762-07 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий»
9. Профессиональный стандарт по индустрии питания.
10. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, Качурина Т.А., Академия, Москва, 2018
11. Кулинария, Анфимова Н.А., Академия, Москва, 2017
12. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии, Матюхина З.П., Академия, Москва, 2015
13. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
14. 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.
15. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов, Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — 6-е изд., испр. — М.: Издательский дом Академия, 2015. — 336 с, [16] с. цв. ил.

Дополнительные источники:

1. Здобнова А.И., Цыганенко В.А., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Ария, 2011
2. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии Повар, Учебное пособие для НПО. — М.: ИЦ Академия, 2011. — 175 с.

Интернет-источники

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>
2. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>
3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров; общих требований к качеству сырья и продуктов; условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методов контроля качества продуктов при хранении; способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; видов снабжения; видов складских помещений и требования к ним; периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i> <i>Не менее 75% правильных ответов.</i> <i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i> <i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i> <i>Не менее 75% правильных ответов</i>	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме экзамена по МДК в виде: -тестирования.

методов контроля возможных хищений запасов на производстве; правил оценки состояния запасов на производстве; процедур и правил инвентаризации запасов продуктов; правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.		
Умения: определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.	<i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i> <i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i> <i>-Точность оценки</i> <i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i> <i>-Рациональность действий и т.д.</i>	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

	<i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i> <i>-Точность оценки</i> <i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i> <i>-Рациональность действий и т.д.</i> <i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i>	
--	--	--