


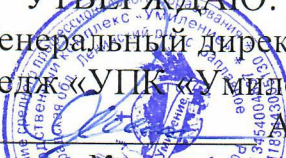
ЧАСТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
КОЛЛЕДЖ  
«УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОМПЛЕКС «УМИЛЕНИЕ»  
(ЧОУ СПО колледж УПК «УМИЛЕНИЕ»)

Согласована:  
заведующий учебной  
частью

 Балдина Т.Н.  
«1»  2023г.

УТВЕРЖДАЮ:

Генеральный директор ЧОУ СПО  
колледж «УПК «Умиление»

 А.Н. Савиничев

Приказ №   
от «  » 2023г.

Программа дисциплины

«Кулинария»

по профессии: 16675 Повар

Настоящая программа учебной дисциплины «Кулинария» предназначена для подготовки учащихся 8-9 классов по профессии «Повар», код 16675.

При составлении программы за основу взят Закон об образовании, общероссийский классификатор рабочих профессий, должностей, служащих и тарифных разрядов, Единый тарифно-квалификационный справочник работ и рабочих профессий.

Освоение программы учебной дисциплины «кулинария» предусмотрено параллельно с общеобразовательными предметами: «Оборудование и организация производства предприятий общественного питания», «Физиологии питания, санитария и гигиена», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Экономика отрасли и предприятия», «Охрана труда», «Калькуляция и учет».

**Методы обучения:** объяснительно-иллюстративный с использованием разнообразных наглядных пособий; самостоятельная работа с учебной литературой; самостоятельное выполнение заданий, связанное с дополнительными источниками информации (рефераты, проекты), дискуссии, игры, проведение тестов, проверочных работ.

На каждом занятии проводятся инструктажи (вводный, текущий, заключительный), направленные на осмысление учащимися объектов труда, средств труда и формирование правильных приемов работы (рабочая поза, темы и ритм рабочих движений и др.). Первостепенное место в инструктаже отводится изучению требований организации рабочего места и безопасности труда.

На практических занятиях учащиеся приобретают практические навыки по механической кулинарной обработке овощей, мяса, рыбы, эксплуатации технологического оборудования, технологии приготовления блюд.

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Кулинария»

## 1.1. Область применения программы

Программа является частью профессиональной образовательной программы профессиональной подготовки учащихся по рабочей профессии 16675, повар, в части освоения вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций:

1. Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработке сырья
2. Технология приготовления, первых блюд соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, приготовление блюд и кулинарных изделий
3. Технология приготовления вторых горячих рыбных и мясных блюд, блюд из яиц и творога, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков.

## 1.2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

### **уметь:**

- производить механическую кулинарную обработку овощей, мяса и рыбы, подготавливать крупу, бобовые, макаронные изделия, яйца, творог к производству;
- готовить котлетную массу и полуфабрикатов из нее;
- осуществлять технологические процессы приготовления различных видов супов и соусов, вторых блюд из мяса и рыбы, овощей и круп;
- пользоваться сборниками рецептов, стандартами и технологическими картами по изготовлению блюд;
- порционировать и оформлять блюда перед отпуском, соблюдая сочетание продуктов и норму отпуска.

### **знать:**

- правила, приемы и последовательность выполнения операций по первичной кулинарной обработке сырья, приготовление полуфабрикатов и их ассортимент;
- приемы тепловой кулинарной обработки продуктов;
- рецептуру и технологию приготовления блюд и кулинарных изделий;
- сочетание пищевых продуктов;
- условия, сроки хранения и реализацию готовой продукции;
- органолептические методы оценки качества кулинарной продукции, признаки недоброкачества блюд и кулинарных изделий, способы устранения пороков в готовой кулинарной продукции;- основы лечебно-профилактического питания.

### 1.3 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: кулинария, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Наименование результата обучения
Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки сырья
Технология приготовления, первых блюд соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий.
Технология приготовления вторых горячих рыбных и мясных блюд, блюд из яиц и творога, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков.
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

## 2. Структура и примерное содержание учебной дисциплины

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	42
-теоретических занятий;	42
- практические занятия;	0

**Тематический план дисциплины**  
**«Кулинария»**  
 по профессии 16675 Повар

Наименование разделов и тем	Кол-во часов		
	Всего	В том числе	
		Теоретически	Практически
<b>Тема 1.</b> Введение. Блюда русской кухни	1	1	
<b>Тема 2.</b> Первичная обработка овощей. Формы нарезки	1	1	
Механическая обработка пищевых овощей	1	1	
<b>Тема 3.</b> Тепловая обработка пищевых продуктов	1	1	
Технология приготовления основных блюд из овощей	1	1	
Проверочная работа	1	1	
<b>Тема 4.</b> Механическая кулинарная обработка птицы	1	1	
Разделка птицы на полуфабрикаты из птицы и блюда из них	1	1	
Проверочная работа	1	1	
<b>Тема 5.</b> Виды бутербродов. Приготовление бутербродов	1	1	
Холодные блюда и закуски.	1	1	
Проверочная работа	1	1	
<b>Тема 6.</b> Технология приготовления блюд из макаронных изделий	1	1	
Технология приготовления блюд из бобовых	1	1	
<b>Тема 7.</b> Ассортимент круп	1	1	
Приготовление блюд из круп	1	1	
Проверочная работа	1	1	
<b>Тема 8.</b> История происхождения Русского пряника	1	1	
Изделий из пряничного теста	1	1	
<b>Тема 9.</b> Технология приготовления песочного теста.	1	1	
Изделия из пряничного теста	1	1	
<b>Тема 10.</b> Виды десертов	1	1	
Технология приготовления десертов	1	1	
Проверочная работа	1	1	
<b>Тема 11.</b> Полуфабрикаты из рыбы	1	1	
Приготовление блюд из рыбы	1	1	
<b>Тема 12.</b> Технологический процесс приготовления	1	1	

блюд из яиц			
Проверочная работа	1	1	
<b>Тема 13.</b> Блюда из мяса.	1	1	
Технология приготовления блюд из мяса	1	1	
Проверочная работа	1	1	
<b>Тема 14.</b> Технология приготовления дрожжевого теста и изделия из него	1	1	
Хлеб и хлебобулочные изделия	1	1	
Проверочная работа	1	1	
<b>Тема 15.</b> Виды бульонов и технология их приготовления	1	1	
Виды супов. Заправочные супы.	1	1	
Приготовление щей, борщей, рассольников, солянок	1	1	
<b>Тема 16.</b> Виды соусов.	1	1	
Технология приготовления соусов	1	1	
Проверочная работа	1	1	
<b>Тема 17.</b> Технология производства молока и приготовление продуктов и блюд из него	1	1	
Проверочная работа	1	1	
<b>Итого:</b>	<b>42</b>	<b>42</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- технические средства обучения:
- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

#### **Список литературы**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы:**

1. Амренова М.М., Гурбо Н.М., Наумова Е.Е., Ткачева Г.В., Шмакова Т.Я. Повар. Практические основы профессиональной деятельности М.: Академкнига, 2017.
2. Анфимова Н.А., Захарова Т.И., Татарская Л.Л. Кулинария. М.: Экономика, 2017.
3. Барановский В.А. Повар-технолог Ростов н/Д: Феникс, 2008.
4. Гуляев В.А., Иваненко В.П., Исаев Н.И. и др. Оборудование предприятий торговли и общественного питания. Полный курс: Учебник. /Под ред. проф. В.А. Гуляева/ - М.: ИНФРА, 2002.
5. Елхина В.Д., Журин А.А., Приничкина Л.П., Богачев М.К. Оборудование предприятий общественного питания. Том. 1. Механическое оборудование. 2-е изд. – М.: Экономика, 1987.
6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: ИРПО; Академия, 2000.
7. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Учебное пособие. М.: Academia, 2019 - 240 с.
8. Солдатенкова И.А. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд. М.: Academia, 2017 - 368 с.
9. Улейский Н.Т., Улейская Р.И. Механическое и тепловое оборудование предприятий общественного питания. Ростов н/Д: Феникс, 2000.
10. Улейский Н.Т., Улейская Р.И. Оборудование торговых предприятий. – Ростов н/Д: Феникс, 2001.
11. Черевко А.И., Попов Л.Н. Оборудование предприятий общественного питания. Том. 2. Торгово-технологическое оборудование. – М.: Экономика, 1988.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ.

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе профессионального модуля, обеспечивает организацию и проведение текущего и итогового контроля демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков. Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения. Итоговый контроль проводится экзаменационной комиссией после обучения.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

<b>Раздел (тема) междисциплинарного курса</b>	<b>Основные показатели результатов подготовки</b>	<b>Формы и методы контроля</b>
№ 1 «Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработке сырья»	Определение вида качества сырья. Выполнять последовательность операций при механической кулинарной обработке сырья	Опрос. Наблюдение в процессе.
№2 «Приготовление первых блюд и соусов»	Определять форму нарезки овощей для первых блюд и соусов планировать технологический процесс приготовления первых блюд и соусов. Определять готовность блюд	Опрос. Наблюдение в процессе.
№ 3 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий и овощей»	Определение вида качества сырья. Подготавливать сырье к производству. Планировать технологический процесс, создавать художественное оформление готовых блюд. Решать технологические задачи по определению количества сырья для приготовления того или иного блюда, пользуясь сборником рецептов.	Опрос. Наблюдение в процессе.
№ 4 «Приготовление рыбных и мясных горячих блюд»	Определять качество рыбы и мяса. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса и рыбы, соблюдая последовательность операций. Планировать технологический процесс (варка, жарка, припускание, запекание, тушение). Создавать художественное оформление блюд	Опрос. Наблюдение в процессе.
№ 5 «Приготовление блюд из яиц и творога, сладких блюд и напитков, холодных блюд и закусок»	Определять качество яиц, творога, продуктов, необходимых для приготовления холодных закусок. Выполнять технологические процессы приготовления блюд из яиц, творога, сладких блюд и напитков, холодных блюд и закусок. Создавать художественное оформление блюд.	Опрос. Наблюдение в процессе.