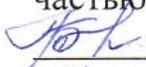


**ЧАСТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
КОЛЛЕДЖ
«УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОМПЛЕКС «УМИЛЕНИЕ»
(ЧОУ СПО КОЛЛЕДЖ «УПК «УМИЛЕНИЕ»)**

Согласована:
заведующий учебной
частью
 Балдина Т.Н.
«01» 09 2024г.

УТВЕРЖДАЮ:
Генеральный директор ЧОУ СПО
колледж «УПК «Умиление»
 А.Н. Савиничев
Приказ № 01-04/10
от «01» 09 2024г.



Рабочая программа

«Кулинария»

по профессии: 16675 Повар

с. Заплавное 2024

Настоящая программа учебной дисциплины «Кулинария» предназначена для подготовки учащихся 8-10 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 рабочей учебной 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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Кулинария»

1.1. Область применения программы

Программ 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 рецептур, 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
Максимальная учебная нагрузка (всего)	42
-теоретических занятий;	28
- практические занятия;	14

Тематический план дисциплины
«Кулинария»
 по профессии 16675 Повар

Наименование разделов и тем	Кол-во часов	Дата план	Дата факт
Тема 1. 1.1 Введение. Блюда русской кухни	1	09.09	
Тема 2. 2.1 Первичная обработка овощей. Формы нарезки	1	16.09	
2.2 Механическая обработка пищевых овощей	1	17.09	
Тема 3. 3.1 Механическая кулинарная обработка птицы и полуфабрикаты из них	1	23.09	
3.2 Полуфабрикаты из мяса	1	30.09	
3.3 Проверочная работа.	1	07.10	
Тема 4 4.1 Тепловая обработка пищевых продуктов	1	15.10	
4.2 Технология приготовления основных блюд овощей	1	21.10	
4.3 Проверочная работа	1	05.11	
Тема 5 5.1 Блюда из мяса.	1	11.11	
5.2 Технология приготовления блюд из мяса.	1	18.11	
5.3 Проверочная работа.	1	29.11	
Тема 6. 6.1 Технологический процесс приготовления блюд из макаронных изделий	1	03.12	
6.2 Технологический процесс приготовления блюд из бобовых.	1	09.12	
Тема 7. 7.1 Полуфабрикаты из рыбы	1	16.12	
7.2 Приготовление блюд из рыбы	1	23.12	
Тема 8. 8.1 История Русского пряника	1	13.01	
8.2 Изделия из пряничного теста	1	03.02	
Тема 9. 9.1 Технология приготовления песочного теста.	1	17.02	
9.2 Изделия из песочного теста.	1	25.02	
Тема 10. 10.1 Виды бутербродов. Приготовление бутербродов.	1	03.03	

10.2 Холодные блюда и закуски.	1	10.03	
10.3 Проверочная работа.	1	17.03	
Тема 11. 11.1 Виды бульонов и технология их приготовления.	1	31.03	
11.2 Виды супов. Заправочные супы.	1	07.04	
11.3 Приготовление щей, борщей, рассольников, солянок.	1	14.04	
Тема 12. 12.1 Технология приготовления дрожжевого теста и изделия из него.	1	21.04	
12.2 Хлеб и хлебобулочные изделия.	1	25.04	
12.3 Проверочная работа	1	28.04	
Тема 13. 13.1 Ассортимент круп.	1	05.05	
13.2 Приготовление блюд из круп	1	07.05	
13.3 Проверочная работа.	1	07.05	
Тема 14. 14.1 Виды соусов	1	12.05	
14.2 Технология приготовления соусов.	1	16.05	
14.3 Проверочная работа.	1	19.05	
Тема 15. 15.1 Виды десертов	1	23.05	
15.2 Технология приготовления десертов	1	26.05	
15.3 Проверочная работа	1	26.05	
Тема 16. 16.1 Технологический процесс приготовления блюд из яиц	1	26.05	
16.2 Проверочная работа.	1	26.05	
Тема 17. 17.1 Технология производства молока и приготовление продуктов и блюд из него.	1	26.05	
17.2 Проверочная работа.	1	26.05	
Итоговая работа. Введение	1	27.05	
Выбор темы	1	27.05	
План выполнения работы	1	27.05	
Проверка выбранной информации	1	28.05	
Составление технологической карты	1	28.05	
Составление схемы приготовления блюда	1	28.05	
Предварительная проверка итоговой работы	1	28.05	
Защита итоговой работы	1	30.05	
Итого:	42		

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.

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.

Раздел (тема) междисциплинарного курса	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
№ 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.

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.