

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МИЧУРИНСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДЕНА

Приказом директора № 30

от 30 августа 2022 года

Рассмотрена и согласована на заседании ПЦК  
преподавателей специальных дисциплин  
и мастеров производственного обучения  
протокол № 1 от 29.09.2022

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МДК 01.01. Кулинария.

Программа предназначена для реализации профессиональной подготовки  
по профессии 16675 «Повар»

МИЧУРИНСКОЕ

2022г.

Программа учебной дисциплины «Кулинария» разработана на основе Профессионального стандарта по профессии 16675 «Повар» утверждена приказом Минтруда и социальной защиты РФ № 610 от 08.09.2015г. с учетом особенных образовательных потребностей инвалидов и лиц с ОВЗ письмо Минобрнауки России 22 апреля 2015г №06-443.

Организация-разработчик:  
ГБПОУ ЛО «Мичуринский многопрофильный техникум»

Разработчики программы:  
Мастер производственного обучения ГБПОУ ЛО «Мичуринский многопрофильный техникум»  
Кужба О.А.  
Мастер производственного обучения ГБПОУ ЛО «Мичуринский многопрофильный техникум»  
Яковлева С.Г.

Согласована:  
Заместитель директора по учебно- производственной работе  
\_\_\_\_\_ Г.А. Мухина

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.**

### **1.1. Область применения программы:**

Программа учебной дисциплины является частью адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар», разработана для лиц, не имеющих основного общего образования.

Программа учебной дисциплины может быть использована в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих программу профессиональной подготовки инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, окончивших специальные коррекционные образовательные учреждения.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре адаптированной программы профессиональной подготовки:** – Профессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины:**

Целью изучения дисциплины МДК 01.01 «Кулинария» является:

Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания.

В результате освоения дисциплины «Кулинария» должны овладеть

**трудовыми функциями:**

-выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

Должны овладеть **трудовыми действиями:**

-проводить работы по подготовке к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентом организации питания.

-Уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания.

-Проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара.

-Упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов,используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.

<p align="center"><b>Личностные результаты</b> <b>реализации программы воспитания</b> <i>(дескрипторы)</i></p>	<p align="center"><b>Код личностных</b> <b>результатов</b> <b>реализации программы</b> <b>воспитания</b></p>
<p>Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.</p>	<p align="center"><b>ЛР 1</b></p>
<p>Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.</p>	<p align="center"><b>ЛР 2</b></p>
<p>Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.</p>	<p align="center"><b>ЛР 3</b></p>
<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».</p>	<p align="center"><b>ЛР 4</b></p>
<p>Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.</p>	<p align="center"><b>ЛР 5</b></p>
<p>Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.</p>	<p align="center"><b>ЛР 6</b></p>
<p>Осознающий приоритетную ценность личности человека;</p>	<p align="center"><b>ЛР 7</b></p>

уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	<b>ЛР 8</b>
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	<b>ЛР 9</b>
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	<b>ЛР 10</b>
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	<b>ЛР 11</b>
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	<b>ЛР 12</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела	<b>ЛР 13</b>
Ценностное отношение обучающихся к своему здоровью и здоровью окружающих, ЗОЖ и здоровой окружающей среде и т.д.	<b>ЛР 14</b>
Приобретение навыков общения и самоуправления.	<b>ЛР 15</b>
Получение обучающимися возможности самораскрытия и самореализация личности.	<b>ЛР 16</b>
Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<b>ЛР 17</b>
Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих	<b>ЛР 18</b>

ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	
Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностно-развитие.	<b>ЛР 19</b>
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<b>ЛР 20</b>
Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<b>ЛР 21</b>
Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<b>ЛР 22</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации</b>	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела с учетом специфики Ленинградской области	<b>ЛР 23</b>
Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства	<b>ЛР 24</b>
Обладающий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций	<b>ЛР 25</b>
Осознающий значимость здорового образа жизни и законопослушного поведения собственных и общественно-значимых целей	<b>ЛР 26</b>
Обладающий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций	<b>ЛР 27</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями</b>	
Выполняющий трудовые функции в сфере поварского и кондитерского дела	<b>ЛР 28</b>
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<b>ЛР 29</b>
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в ред. Приказа Минпросвещения России от	<b>ЛР 30</b>

17.12.2020 N 747)	
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса</b>	
Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела	<b>ЛР 31</b>
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<b>ЛР 32</b>
Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания  необходимого уровня физической подготовленности.	<b>ЛР 33</b>
Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	<b>ЛР 34</b>

**Должны овладеть необходимыми умениями:**

-производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

-соблюдения стандартов чистоты на рабочем месте основного производства организации питания.

-применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.

**Должны овладеть необходимыми знаниями:**

-нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания.

-рецептуры и технологии приготовления блюд и напитков и кулинарных изделий.

-требований к качеству,срокам и условия хранения,признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

-назначения, правил использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними.

-требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

1.4.Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:обязательная аудиторная нагрузка обучающихся- 263 часа

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	362
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	263
в том числе:	
лабораторные занятия	81
контрольные работы, тематические зачеты	18
<i>Аттестация</i>	<i>экзамен</i>

## 2.2. Тематическое планирование МДК. Кулинария

№ п./п. Наименования разделов междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала	1 год		2 год		Код личностных результатов реализации программы воспитания
		Теория час	лпз	Теория час	лпз	
<b>Тема1. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.</b>	Содержание					
	Введение. Кулинария как наука о рациональном приготовлении пищи.	1				ЛР27,ЛР13,ЛР23,ЛР31,ЛР34,ЛР28
	Механическая обработка овощей и грибов. Пищевая ценность.	2				
	Классификация овощей. Обработка корнеплодов.	2				
	Форма нарезки – простая.	1	2			
	Форма нарезки–сложная .	1	2			
	Обработка корнеплодов.	1	1			
	Обработка и нарезка капустных и луковых овощей.	1	2			
	Обработка плодовых овощей.	1	2			
	Обработка салатных и десертных овощей.	1	1			
	Обработка консервированных овощей.	1				
<b>Контрольная работа №1 «Формы нарезки овощей»</b>	2					

	Подготовка овощей для фарширования.	1				
	Требования к качеству.Сроки хранения.	1				
	Отходы овощей и их использование.	1				
	Обработка грибов.	1				
	Обработка овощей, полуфабрикаты из овощей.	1				
	Требования к качеству овощей. Сроки их хранения.	1				
<b>Тема 2. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.</b>	Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.	1	2			ЛР27,ЛР13,ЛР23, ЛР31,ЛР34,ЛР28
	Блюда и гарниры из круп.	1	1			
	Блюда из круп и каш.	1				
	Блюда из бобовых.	1				
	Блюда и гарниры из макаронных изделий.	1	2			
	Блюда и гарниры из картофеля, овощей и грибов. Значение в питании.	1				
	Блюда и гарниры из отварных овощей.	1				
	Основные правила приготовления и отпуска блюд и гарниров.	1				
	Основные принципы подбора овощных гарниров к блюдам.	1				
	Блюда и гарниры из припущенных овощей.	1				
	Блюда и гарниры из жареных овощей.	1	2			
	Блюда и гарниры из тушеных овощей.	1				
	Запеченные овощные блюда.	1				
<b>Контрольная работа №2</b>	2					

<b>Тема 2.1.Супы.</b>	Приготовление бульонов.	1				<b>ЛР27,ЛР13,ЛР23, ЛР31,ЛР34,ЛР28</b>
	Заправочные супы.	1				
	Щи.	1				
	Борщи.	1				
	Рассольники.	1				
	Солянки.	1				
	Супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями.	1				
	Супы молочные.	1	2			
	Холодные супы.	1				
	Требования к качеству супов. Сроки хранения.	1				
	<b>Контрольная работа №3</b>	2				
<b>Тема2.2.Соусы.</b>	Приготовление мучных пассировок и бульонов для соусов.	1				<b>ЛР27,ЛР13,ЛР23, ЛР31,ЛР34,ЛР28</b>
	Приготовление соусов с мукой. Соусы мясные красные.	1	2			
	Соусы белые на мясном и рыбном бульоне.	1				
	Соусы грибные.	1				
	Соусы молочные.	1				
	Соусы сметанные.	1				
	Приготовление соусов без муки. Соусы яично-масляные и масляные смеси.	1				
	<b>Контрольная работа №4</b>	2				

<b>Тема 3. Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря</b>	Пищевая ценность рыбы	1				ЛР27,ЛР13,ЛР23, ЛР31,ЛР34,ЛР28
	Классификация рыбы	1				
	Обработка мороженой чешуйчатой рыбы.	1				ЛР27,ЛР13,ЛР23, ЛР31,ЛР34,ЛР28
	Обработка бесчешуйчатой рыбы.	1				
	Разделка рыбы для фарширования	1				
	Обработка рыбы осетровых пород	1				
	Приготовление рыбных натуральных и панированных полуфабрикатов	2				
	Приготовление котлетной и кнельной массы и полуфабрикатов из них	1				
	Характеристика полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	1				
	Характеристика полуфабрикатов из рыбной натурально-рубленной массы. Сроки годности и условия хранения.	1				
	Обработка нерыбных продуктов моря	2				
	<b>Контрольная работа №5</b>	2				
	<b>Тема 3.1.Блюда из рыбы, нерыбных продуктов моря, раков</b>	Значение блюд из рыбы в питании. Блюда из отварной рыбы	1			
Блюда из припущенной рыбы.		1				
Блюда из жареной рыбы.		1	2			
Блюда из тушеной рыбы.		1				

	Блюда из запеченной рыбы.	1	2			
	Блюда из рубленой рыбной массы. Сроки хранения.	1				
	Блюда из нерыбных продуктов моря, раков. Особенности приготовления и отпуска блюд из нерыбных продуктов моря, раков.	2				
	<b>Контрольная работа №6</b>	2				
<b>Тема 4. Обработка мяса, мясных продуктов.</b>	Пищевая ценность мяса	1				
	Классификация мясного сырья	1				
	Характеристика механической кулинарной обработки мяса	2				
	Кулинарная разделка говядины.	1				
	Кулинарная разделка свинины, баранины, телятины.	1				
	Полуфабрикаты из говядины. Характеристика, правила приготовления, сроки годности и условия хранения.	2				
	Полуфабрикаты из свинины, телятины, баранины. Характеристика, сроки годности и условия хранения.	2				
	Приготовление котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из нее.	1	2			
	Приготовление натурально-рубленой массы из мяса и полуфабрикатов из нее.	1				
Приготовление кнельной массы из мяса, ее кулинарное использование. Сроки годности	1					

	и условия хранения.					
	Обработка мясных субпродуктов, приготовление полуфабрикатов из них. Способы размораживания субпродуктов. Этапы механической кулинарной обработки субпродуктов.	2				
	Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов. Условия и сроки годности мясных субпродуктов.	1				
	Обработка мяса диких животных.	1				
<b>Тема 4.1. Обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика, полуфабрикатов из них</b>	Классификация сельскохозяйственной птицы и сырья из нее	1				ЛР27, ЛР13, ЛР23, ЛР31, ЛР34, ЛР28
	Полуфабрикаты из птицы. Классификация пернатой дичи и сырья из нее. Этапы механической кулинарной обработки.	2				
	Использования полуфабрикатов из птицы. Правила приготовления полуфабрикатов из птицы.	2				
	Характеристика полуфабрикатов из птицы. Условия и сроки хранения.	2				
	<b>Контрольная работа №7</b>	2				
<b>Тема 4.2. Блюда из мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика</b>	Значение блюд из мяса в питании.	1				ЛР27, ЛР13, ЛР23, ЛР31, ЛР34, ЛР28
	Блюда из отварного мяса.	1				
	Блюда из мяса, жаренного крупным куском. Гарниры и соусы к мясным жареным блюдам.	1				
	Блюда из мяса, жаренного порционным	1	2			

	куском. Гарниры и соусы, рекомендуемые к блюдам из мяса, жаренного порционным куском.					
	Блюда из мяса, жаренного мелким куском.	1	2			
	Блюда из мяса, тушенного крупным куском.	1				
	Блюда из мяса, тушенного порционным куском.	1				
	Блюда из мяса, тушенного мелким куском.	1	2			
	Блюда из запеченного мяса.	1	2			
	Блюда из рубленой массы мяса.	1				
	Блюда из субпродуктов. Классификация блюд субпродуктов, основные правила приготовления.	1				
	Блюда из мяса диких животных. Классификация блюд, основные правила приготовления.	1				
	Блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика. Значение блюд, правила приготовления и отпуска блюд.	1	2			
<b>Контрольная работа №8</b>	2					
<b>Тема 5. Тепловая обработка пищевых продуктов</b>	Значение тепловой обработки. Правила сохранения питательной ценности пищи при тепловой обработке	1				ЛР27, ЛР13, ЛР23, ЛР31, ЛР34, ЛР28
	Классификация способов тепловой обработки пищевых продуктов и их характеристика.	1				

	Вспомогательные способы тепловой обработки.	1				
	Основные способы тепловой обработки	1				
	Комбинированные способы тепловой обработки.	1				
	Процессы, происходящие в пищевых продуктах при тепловой обработке	1				
	<b>Контрольная работа №9</b>	2				
	<b>2 КУРС</b>					
<b>Тема 6. Кулинарная характеристика блюд.</b>  <b>Тема 6.1.Блюда из яиц.</b>	Значение блюд из яиц в питании. Общие сведения о яйцах и яичном сырье.			<b>2</b>		ЛР27,ЛР13,ЛР23, ЛР31,ЛР34,ЛР28
	Блюда из отварных яиц			<b>1</b>	<b>1</b>	
	Блюда из жареных яиц			<b>1</b>	<b>1</b>	
	Блюда из запеченных яиц			<b>1</b>	<b>1</b>	
	ПР. Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт- Приготовление блюд из яиц.					
<b>Тема 6.2.Блюда из творога.</b>	Значение блюд из творога в питании. Общие сведения о твороге и блюдах из него.			<b>2</b>		ЛР27,ЛР13,ЛР23, ЛР31,ЛР34,ЛР28
	Отварные блюда из творога.			<b>2</b>	<b>1</b>	
	Жареные блюда из творога.			<b>1</b>	<b>1</b>	
	Запеченные блюда из творога.			<b>1</b>	<b>1</b>	
	ПР. Работа со сборником рецептур					

	Составление технологических карт- Приготовление блюд из творога.					
<b>Тема 6.3. Холодные блюда и закуски.</b>	Значение холодных блюд и закусок в питании. Их классификация.			<b>2</b>		ЛР27,ЛР13,ЛР23, ЛР31,ЛР34,ЛР28
	Бутерброды и их разновидности.			<b>2</b>		
	Салаты. Классификация салатов. Основные правила приготовления и отпуска салатов.			<b>2</b>	<b>4</b>	
	Винегреты.			<b>1</b>	<b>1</b>	
	Закуски из рыбы, морепродуктов и рыбной гастрономии.			<b>2</b>		
	Закуски из мяса, птицы, субпродуктов и мясной гастрономии.			<b>2</b>	<b>2</b>	
	Закуски из овощей, яиц, грибов, сыра.			<b>1</b>	<b>2</b>	
	Особенности приготовления мелких холодных закусок для банкетов.			<b>2</b>	<b>2</b>	
	ПР. Работа со сборником рецептур. Составление технологических схем- Приготовление и органолептическая оценка качества холодных блюд, оформление блюд и закусок. Горячие закуски.				<b>4</b>	
<b>Тема 6.4.Сладкие блюда. Десерты</b>	Значение сладких блюд в питании. Их классификация.			<b>1</b>		ЛР27,ЛР13,ЛР23, ЛР31,ЛР34,ЛР28
	Компоты.			<b>1</b>	<b>1</b>	

	Кисели.			1	1	
	Желе.			1		
	Муссы.			1		
	Самбуки.			1		
	Крем			1		
	Десерты. Виды популярных десертов.			1		
	Горячие сладкие блюда.			1		
	ПР. Работа со сборником рецептов Составление технологических карт-сладкие блюда.					4
<b>Тема 6.5. Напитки.</b>	Значение напитков в питании. Классификация напитков.			1		ЛР27,ЛР13,ЛР23, ЛР31,ЛР34,ЛР28
	Горячие напитки – чай.			1	1	
	Кофе.			1	1	
	Какао.			1		
<b>Тема 7. Мучные блюда, мучные кондитерские и кулинарные изделия.</b>	Значение мучных блюд в питании. Классификация теста и изделий из него.			2		ЛР27,ЛР13,ЛР23, ЛР31,ЛР34,ЛР28
	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.			2	2	
	Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него.			2	2	
<b>Тема 8. Блюда лечебного питания</b>	Основные принципы лечебного питания.			1		ЛР27,ЛР13,ЛР23, ЛР31,ЛР34,ЛР28
	Характеристика диет: № 1, № 2, № 4			2		
	Характеристика диет: № 5, № 7, № 9			2		
	Характеристика диет: № 10, № 15			2		

	Сервировка стола.			<b>2</b>	<b>2</b>	
		<b>130</b>	<b>37</b>	<b>53</b>	<b>43</b>	

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

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение программы учебной дисциплины.**

Реализация учебной дисциплины предполагает наличия учебного кабинета - «Кулинарное приготовление пищи»;

- учебный цех -столовая;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- классная доска, столы, стулья, информационные стенды, шкафы для хранения муляжей, посуды, инвентаря, рабочий стол преподавателя.

Технические средства обучения: ноутбук, программное обеспечение, диапроектор, экран.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- производственные столы, холодильные шкафы, пароконвектомат, электроплиты, весы, блендер, миксер.

#### **3.2. Информационное обеспечение, литература.**

##### **Основные источники:**

##### ***Нормативные документы***

1. Федеральный закон от 02.01.2000 №29-ФЗ(ред .от 13.07.2015)» О качестве и безопасности пищевых продуктов»
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 №1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 №389).
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания. Сборник технологических нормативов. – М.: Хлебпродинформ, 2016.
4. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий. Сборник технических нормативов. - М.: Хлебпродинформ, 2017.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания. Сборник технических нормативов - М.: Хлебпродинформ, 2016.
6. ГОСТ Р. 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
7. ГОСТ Р. 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ГОСТ Р. 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».

9. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требование к производственному персоналу».
10. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
11. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
12. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

#### Основная литература

1. Анфимова Н.А., М. 2016. Академия
2. Барановский В.А. Повар-технолог. Ростов-на Дону, Феникс, 2016
3. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи, М., 2017
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания, М.. ПрофОбрИздат 2016
5. Ковалёв Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. - М.: Деловая литература. 2016.
6. Качурина Т.А. Кулинария, рабочая тетрадь. - М. 2005. Академия
7. Павлова Л.В., Смирнова В.А. Практические занятия по технологии приготовления пищи. - М.: Экономика. 2018 Изд. Экономика
8. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров-М. Академия 2017г.

#### Дополнительные источники

1. Ковалёв Н.И., Куткина М.Н., Кирцева Н.Я. Русская кухня. – М.: Деловая литература. 2017.
2. Справочник технолога общественного питания. – М.: Колос. 2018.
3. Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес», «Шеф», «Коллекция рецептов», «Школа гастронома», «Гастрономъ», «Вкусно и полезно».
4. УМП - Повар, кондитер.

#### **4. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

Практические занятия проводятся преподавателем специальных дисциплин.

Для проведения практических занятий учебная группа делится на 2 подгруппы. Распределение обучаемых по подгруппам проводится в начале обучения и сохраняется до конца подготовки.

Перед началом практических занятий, а также при выполнении разнообразных работ (в том числе и по обслуживанию оборудования) с целью предотвращения аварий и несчастных случаев, инструкторско-преподавательский состав обязан проводить инструктаж по технике безопасности. Обучаемые, пропустившие инструктаж по технике безопасности, к отработке упражнений не допускаются. Требования руководящих документов по мерам безопасности должны неукоснительно соблюдаться на всех занятиях.

**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.** Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, зачетов в форме тестирования, выполнения контрольных работ, собеседования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения(освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>знания:-нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующих деятельность организаций питания.</p> <p>-рецептур и технологии приготовления блюд и напитков и кулинарных изделий.</p> <p>-требований к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> <p>-назначения, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними.</p> <p>-Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирования;</li> <li>- устного зачета;</li> <li>- сообщений студентов</li> </ul> <p>При проведении лабораторных и практических работ, решении количественных и качественных задач.</p>