

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»  
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение № 31  
к ООП ППКРС по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

*ОП.19 ПРАКТИКУМ ПО КОМПЕТЕНЦИИ «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»*

Тюмень 2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569 (зарегистрирован в Минюст России от 22 декабря 2016 г. № 44898), с целью учета требований Комплекта оценочной документации для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело», в соответствии со спецификацией стандарта WORLDSKILLS (WSSS).

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчики:

Трихлеб Ольга Владимировна, преподаватель

Чайкина Ольга Юрьевна, старший методист

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО

на заседании ПЦК «Сервис, биотехнологии,  
экономика и управление»

Протокол №10 от 30.05.2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.19 Практикум по компетенции «Поварское дело» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения
ПК 1.1, 4.2, 4.3  ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 11	<ul style="list-style-type: none"><li>• демонстрировать вдохновение, гастрономическое чутье и новаторство в дизайне и техниках работы работать в рамках данной темы;</li><li>• следовать подробным письменным и устным инструкциям и копировать с изображений;</li><li>• предоставить заказчикам портфолио, содержащее изображения изделий и отражающее методы изготовления и презентации, а также, при необходимости, творческую концепцию;</li><li>• профессионально и эффективно реагировать в непредвиденных ситуациях и в случае нестандартных требований;</li><li>• заменять ингредиенты в случае непредвиденного дефицита;</li><li>• изготавливать широкий ряд тортов с использованием разнообразных техник, видов тортов и украшений;</li><li>• изготавливать широкий ряд десертов с сочетанием бисквита, печенья, кремов, ганаша, желе, муссов, фруктов и т. д.;</li><li>• изготавливать торты, пирожные и десерты высокого качества с удачными сочетаниями продуктов, текстурами, презентацией и украшениями;</li><li>• обеспечить единообразие размера, веса, качества и внешнего вида изделий с учетом контроля порций, минимизации затрат и расходов;</li><li>• эффективно сочетать вкусы, текстуры и цвета;</li><li>• эффектно презентовать торты, пирожные и десерты в соответствии с требованиями мероприятия, местом и стилем подачи;</li><li>• темперировать шоколад для получения продукта с блеском и хрустом, без следов жира или сахарной седины;</li><li>• работать с темным, молочным и белым шоколадом;</li><li>• изготавливать глазурь для украшения, прослаивания, наполнения, покрытия кондитерских изделий однородного размера и одинаковых свойств с помощью вилок для ручной глазировки;</li><li>• изготавливать и эффективно применять ганаш;</li><li>• стильно представлять кондитерские изделия и шоколад при сервировке;</li><li>• хранить кондитерские изделия, шоколад и ингредиенты для изготовления шоколада так, чтобы обеспечить максимальный срок хранения и качество;</li><li>• изготавливать и использовать украшения, такие как карамелизированные и засахаренные фрукты, орехи, травы, фигурный шоколад;</li><li>• с точностью изготавливать шоколад и кондитерские изделия в соответствии с указанной массой и размерами;</li><li>• изготавливать и презентовать ряд кондитерских изделий с применением различных навыков и ингредиентов, а также с учетом важных диетических рекомендаций;</li><li>• создавать оформление, отражающее индивидуальный стиль или ассоциирующееся с ним, а также создавать впечатление изящного внешнего вида за счет чистоты форм и отделки;</li><li>• создавать образцы, свидетельствующие о художественном вкусе и новаторском мышлении с учетом пожеланий клиента и ограничений в связи с местом проведения мероприятия или окружающей обстановкой;</li><li>• изготавливать образцы с использованием сахара в техниках литья, тянутой сахарной массы, выдувания, прессования, пастилажа, грильяжа и т. д.;</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• использовать королевскую глазурь и шоколад для выделения деталей;</li> <li>• использовать специализированные инструменты для работы с сахаром и шоколадом с минимальным использованием готовых форм;</li> <li>• эффективно работать в сжатые сроки,</li> <li>• вручную вылепить гладкие формы без трещин из марципановой и сахарной пасты в соответствии с заданной темой (силуэты, фрукты, животные, цветы и т. д.);</li> <li>• визуализировать и изготовить изделие согласно изображению;</li> <li>• вручную изготовить формы нужного размера и массы;</li> <li>• окрашивать сахарные, шоколадные, лепные изделия в различных техниках, включая аэрографию, нанесение краски кистью, обжиг, использование красителей;</li> <li>• при необходимости успешно применять такие инструменты для лепки, как резак, формы, прессы;</li> <li>• создавать креативный и гармоничный дизайн с точки зрения форм и цветовой композиции;</li> <li>• обеспечить стильную и гармоничную презентацию моделей</li> </ul>
--	--

1.3. Изучение учебной дисциплины обеспечивает формирование части профессиональных и общих компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

#### 1.4. Использование часов вариативной части ООП

Дисциплина	Обоснование	Объем часов		
		максимальной аудиторной нагрузки	обязательной аудиторной нагрузки	
			ТЗ	ПЗ
ОП.19 Практикум по компетенции «Поварское дело»	Учебная дисциплина включена в учебный план с целью учета требований Комплекта оценочной документации для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело», в соответствии со	36	14	22

	<p>спецификацией стандарта  WORLD SKILLS (WSSS) в  рамках подготовки по  критериям (модулям):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• А - Mise en place</li> <li>• В - Finger food</li> <li>• С - Горячая закуска -  морепродукты</li> <li>• D - Горячее блюдо -  рыба</li> <li>• Е - Десерт F-  Холодная закуска</li> <li>• G – Горячее блюдо -  птица</li> <li>• Н – Десерт</li> </ul>			
--	---	--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	80
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	72
в том числе:	
теоретическое обучение	2
лабораторные занятия	-
практические занятия	70
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	1
консультации	1
Промежуточная аттестация (экзамен, 6 семестр)	6

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.19 Практикум по компетенции «Поварское дело»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
Раздел 1. Введение в компетенцию «Поварское дело»		98	
Введение	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Предмет и введение в специальность.</li> <li>2. Место дисциплины в освоении основной профессиональной образовательной программы.</li> <li>3. Цели и задачи дисциплины.</li> </ol>	1	ПК 1.1, 4.2, 4.3 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 06 ОК 07, ОК 11
Тема 1. Исторические факты профессии повар	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. История профессии повар в древней Руси: ремесло в 11 – 12 веке, профессиональное мастерство в «Домострое» (XVI в.), «Росписи к царским кушаньям» (1611-1613 гг.), столовые книги Патриарха Филарета и боярина Бориса Ивановича Морозова, расходные монастырские книги и др.</li> <li>2. Поварское ремесло в древней Греции: первые профессионалы ремесла на жизнь греческой цивилизации на острове Крит 2600-го года до н. э.</li> <li>3. Первые поварские школы в Европе, биография поваров внесших вклад в мировую кулинарию</li> </ol>	1	ПК 1.1, 4.2, 4.3 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 11
	<p>Практические занятия</p> <p>Практическое занятие № 1. Заполнить таблицу: вклад поваров в развитие мировой кухни</p> <p>Практическое занятие № 2. Мастер –класс «Приготовление блюд Итальянской кухни Приготовление пасты Корбанаро»</p> <p>Практическое занятие № 3. Мастер –класс «Приготовление блюд Французской кухни Приготовление муссовых десертов»</p> <p>Практическое занятие № 4. Мастер –класс «Приготовление блюд Испанской кухни Приготовление закусок Тапос»</p> <p>Практическое занятие № 5. Мастер –класс «Приготовление блюд Немецкой кухни Приготовление шницеля с овощами гриль»</p>	10	ПК 1.1, 4.2, 4.3 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 11
Тема 2. Основные направления развития общественного питания	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Различные группы потребителей.</li> <li>2. Развитие сети предприятий быстрого питания.</li> <li>3. Восстановление и расширение сети социально-ориентированных предприятий.</li> <li>4. Стимулирование расширения сети предприятий общественного питания.</li> </ol>	-	ПК 1.1, 4.2, 4.3 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 06 ОК 07, ОК 11



	Практические занятия	8	ПК 1.1, 4.2, 4.3 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 06 ОК 07, ОК 11
	Практическое занятие № 6. Составление схем направлений общественного питания Практическое занятие № 7. Составление таблицы: Анализ развития сети предприятий быстрого питания Практическое занятие № 8. Экскурсия на предприятие общественного питания «Кофейня Максим». Практическое занятие № 9. Экскурсия на предприятие общественного питания «Ресторан – музей Чум».		
Тема 3. Квалификационная характеристика повара	Содержание учебного материала	-	ПК 1.1, 4.2, 4.3 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 06 ОК 07, ОК 11
	1. Квалификационная характеристика повара. Основные виды деятельности: повара, су – шефа, шеф – повара, технолога ПОП, заведующего производством. 2. Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессии рабочих и служащих		
	Практические занятия	4	ПК 1.1, 4.2, 4.3 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 06 ОК 07, ОК 11
	Практическое занятие № 10. Сотрудники производственной части предприятий общественного питания Практическое занятие № 11. Сотрудники торгового зала предприятий общественного питания. Составление схем должностных обязанностей		
Тема 4. Ознакомление с нормативной документацией, регламентирующей деятельность предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	-	ПК 1.1, 4.2, 4.3 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 11
	1. Ознакомление с нормативной документацией, регламентирующей деятельность предприятий общественного питания: ГОСТ Р 50647-94. Общественное питание. Термины и определения; ГОСТ Р 50764-95. «Услуги общественного питания. Общие требования»; ГОСТ Р 50762-95. «Общественное питание. Классификация предприятий»; ГОСТ Р 50935-96. «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу». 2. Ознакомление с нормативной документацией, регламентирующей деятельность предприятий общественного питания: ГОСТ Р 53105-2008. Технологические документы на продукцию общественного питания; ГОСТ Р 53106-2008. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. 3. Ознакомление с нормативной документацией, регламентирующей деятельность предприятий общественного питания: Общероссийский классификатор услуг населению ОК 002-93, утвержденный Постановлением; Федеральный закон от 30.03.99 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; Закон Российской Федерации от 07.02.1992 N 2300-1 «О защите прав потребителей» (с изменениями от 30.12.2001 и от 01.01 2010). 4. Ознакомление с нормативной документацией, регламентирующей деятельность предприятий общественного питания: САНПиН 2.3.2.324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов; СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания.		

	Практические занятия	2	ПК 1.1, 4.2, 4.3 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 06 ОК 07, ОК 11
	Практическое занятие № 12. Анализ работы регламентирующих служб. Решение ситуационных задач		
Тема 5 Движение WorldSkillsInternational и ворлдскилс Россия, место движения в развитии мировой и отечественной системы профессионального образования и подготовки	Содержание учебного материала	-	
	1. WorldSkills: История движения, цель движения WorldSkills, масштаб движения, основные соревновательные мероприятия, основная деятельность WorldSkills, старт движения WorldSkills в России 2. Стандарты ворлдскилс и спецификация стандартов Ворлдскилс по компетенции «Поварское дело»: Понятие о компетенциях. 3. Стандарт компетенции WSR «Поварское дело»: Техническое описание компетенции 4. Стандарт компетенции WSR «Поварское дело»: Конкурсное задание 5. Стандарт компетенции WSR «Поварское дело»: Инфраструктурный лист, схема и оборудование рабочих мест. 6. Стандарт компетенции WSR «Поварское дело»: Кодекс этики, основные термины. 7. Стандарт компетенции WSR «Поварское дело»: Критерии оценивания. 8. WorldSkillsInternational: Национальная сборная России, подготовка к чемпионатам мирового уровня, отборочные чемпионаты в национальную сборную России 9. История движения WorldSkills в Тюменской области 10. Внедрение стандартов ворлдскилс в государственную итоговую аттестацию		ПК 1.1, 4.2, 4.3 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 11
	Практические занятия	20	ПК 1.1, 4.2, 4.3 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 11
	Практическое занятие № 13. Академия Ворлскилс Россия - структурное подразделение Союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскилс Россия). Практическое занятие № 14. Заполнение таблиц: Соотношение конкурсной документации со спецификацией стандартов WSR. Практическое занятие № 15. Заполнение схем структуры экспертного сообщества Практическое занятие № 16. Составление схем основных соревновательных мероприятий. Практическое занятие № 17. Заполнение таблиц критериев оценивания. Практическое занятие № 18. Истории участников Ворлскилс Россия Тюменская область Практическое занятие № 19. Мастер–класс от участника чемпионата Ворлскилс Россия Тюменская область (приготовление закуски тапос) Практическое занятие № 20. Мастер–класс от участника чемпионата Ворлскилс Россия Тюменская область (приготовление холодной закуски из птицы) Практическое занятие № 21. Мастер–класс от участника чемпионата Ворлскилс Россия Тюменская область (приготовление горячего блюда из рыбы) Практическое занятие № 22. Мастер–класс от участника чемпионата Ворлскилс Россия Тюменская область (Приготовление горячего блюда из мяса)		

Раздел 2. Конкурсное задания цикла регионального чемпионата 2020-2021		28	
Тема 1. Приготовление Finger food (Модуль 1 часть А)	Практические занятия	2	ПК 1.1, 4.2, 4.3 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 06 ОК 07, ОК 11
	Практическое занятие № 23. Приготовление Finger food (Модуль 1 часть А)		
Тема 2. Приготовление Десерта «Три шоколада» (Модуль 1 часть В)	Практические занятия	4	ПК 1.1, 4.2, 4.3 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 06 ОК 07, ОК 11
	Практическое занятие № 24. Приготовление Десерта «Три шоколада» (Модуль 1 часть В)		
Тема 3. Приготовление холодной закуски из птицы (Модуль 2 часть С)	Практические занятия	4	ПК 1.1, 4.2, 4.3 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 06 ОК 07, ОК 11
	Практическое занятие № 25. Приготовление холодной закуски из птицы (Модуль 2 часть С)		
Тема 3. Приготовление консоме (Модуль 2 часть D)	Практические занятия	4	ПК 1.1, 4.2, 4.3 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 06 ОК 07, ОК 11
	Практическое занятие № 26. Приготовление консоме (Модуль 2 часть D)		
Тема 4. Приготовление горячего блюда из рыбы (Модуль 2 часть E)	Практические занятия	4	ПК 1.1, 4.2, 4.3 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 06 ОК 07, ОК 11
	Практическое занятие № 27. Приготовление горячего блюда из рыбы (Модуль 2 часть E)		
Тема 5. Приготовление закуски морепродукты (Модуль 3 часть F)	Практические занятия	4	ПК 1.1, 4.2, 4.3 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 06 ОК 07, ОК 11
	Практическое занятие № 28. Приготовление закуски морепродукты (Модуль 3 часть F)		
Тема 6. Приготовление горячего блюда бифштекс рубленый (Модуль 3 часть G)	Практические занятия	4	ПК 1.1, 4.2, 4.3 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 06 ОК 07, ОК 11
	Практическое занятие № 29. Приготовление горячего блюда бифштекс рубленый (Модуль 3 часть G)		
Консультации		1	
Промежуточная аттестация		6	
Всего		80	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации рабочей программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные учебные кабинеты:

- технологии кулинарного производства;  
лабораторий:
  - технического оснащения и организации рабочего места;
  - учебный кулинарный цех (технологии приготовления пищи).
- Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета (средства обучения):
- классная доска;
  - столы;
  - стулья;
  - стеллажи;
  - плакаты;
  - инструкционные и инструкционно-технологические карты.

Технические средства обучения:

- видеопроектор;
- компьютер;
- экран.

Мастерская «Поварское дело», оснащенная оборудованием:

весы настольные электронные Corp.Ltd.Весы AD-5; плита индукционная т.м. EKSI серии IPD, мод. IPD 5; шкаф холодильный среднетемпературный DM105-S (ШХ-0,5 ДС); шкаф шоковой заморозки Eqta серии BCC, мод. BCC 14 TEN; KitchenAid Блендер-гомогенизатор погружной серии 5KHB2571EAC (5-скоростной, кремовый); Vitamix Corporation Блендер, модель Touch and Go 2 (Тритан); слайсер; куттер (для тонкого измельчения продуктов); соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); мясорубка Vortmax серии MMFS, мод. MMFS 12U 220V (1/2 unger, 200 кг/ч); фритюрница; стол производственный (полка сплошная нерж, борт, каркас разборный - ножки из квадратной трубы 40x40 мм, нерж., регулируемые по высоте опоры. 1600\*600\*860 мм); стол производственный (стол-тумба типа СТПк 1600x600x860 (двери-купе)); стол производственный (стол-тумба типа СТПк 1800x600x860 (промежуточная полка, каркас сварной - труба нерж.)); стол производственный (стол СППр полка сплошная нерж, борт, каркас разборный – ножки из квадратной трубы 40x40 мм, нерж., регулируемые по высоте опоры. 1800\*600\*850 мм); стол производственный с моечной ванной (ванна моечная со столом ВМТц-1, отверстие для смесителя, борт, цельнотянутая мойка справа м.о. 500\*400\*250 мм, каркас – сварной труба нерж. 1000\*600\*850 мм, двери распашные, без задней стенки); стеллаж 4-х уровневый (стеллаж СтПН, 4 полки сплошные нерж. 0,8, стойки –уголок нерж. 800\*500\*1800 мм).

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

##### 3.2.1 Печатные издания:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 2-е изд., стереотип/ Н.А. Анфимова. – М.: Академия, 2018. – 352с.

2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования: 8-е издание/ В.П.Золин. – М.: ИЦ Академия, 2018. - 320 с.

3. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. пособие для сред. проф. образования. - 3-е издание, дополненное/ З.П.Матюхина. - М.: ИЦ Академия, 2017. - 256 с.

4. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред.проф. образования. - 4-е изд., стер. / З.П.Матюхина, Э.П. Королькова. - М.: ИЦ Академия, 2017. - 272с.

### 3.2.2. Электронные издания:

1. Мультимедийная обучающая программа по профессии «Повар, кондитер»: Первичная обработка и подготовка сырья. Тепловая обработка. Изделия из теста.

2. Мультимедийная программа «Русская кухня».

3.Электронные плакаты со схемами технологического оборудования предприятий общественного питания к учебнику Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 7-е изд., перераб. И доп. – М.: ИЦ Академия, 2018.

4. Мультимедийная программа «Справочник кулинара»

5. СД - диск по профессии ПОВАР:

Приготовление холодных блюд и закусок, соусов

Приготовление 1 блюд

Приготовление 2 блюд

Сладкие блюда и напитки

5. Книга кулинара [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://knigakulinara.ru>

6. Электронная библиотека учебников [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://studentam.net>

7. Процесс подготовки продуктов и технология приготовления холодных блюд и закусок [Электронный ресурс] – Режим доступа: [www.food-industry.ru](http://www.food-industry.ru)

8. Технологический процесс кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы [Электронный ресурс] – Режим доступа: [one-umnik.ru](http://one-umnik.ru)

### 3.2.3. Дополнительные источники:

1. Голубев, В.Н. Обработка рыбы и морепродуктов. Учебник/ В.Н. Голубев. - М.: ИЦ Академия, ИРПО. - 2018. - 175 с.

2. Качурина, Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь для нач. проф. образования/ Т.А. Качурина. – 3-е изд., стер. - М.: ИЦ Академия, 2018. - 160с.

3. Клеман, Б.П. Практические задания по технологии приготовления пищи: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ Б.П. Клеман, М.Н. Лебедева. - 3-е изд., стереотип. - М.: ИЦ Академия, 2017. - 175 с.

4. Потапова, И. И. Первичная обработка продуктов: учеб. пособие /И. И. Потапова, Н.В. Корнеева. / - М.: ИЦ Академия, 2018 - 80 с. – (Повар. Базовый уровень)

5.Потапова, И.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ И.И. Потапова. - М.: ИЦ Академия, 2017. - 144 с.

6.Потапова, И.И. Блюда из рыбы и морепродуктов Учебное пособие. / И.И. Потапова, Н.В.Корнеева. - М.: ИЦ Академия, 2017. - 144 с.

7. Семеряжко, Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб. пособие для нач. проф. Образования / Т.Г. Семеряжко, М.Ю. Дерюгина. - М.: ИЦ Академия, 2017. -192 с.

8. Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -2-е издание. / Н.Э. Харченко. – М.: ИЦ Академия, 2018. - 496 с.

9. Усов, В.В. Русская кухня: Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда Учеб. пособие: Допущено Минобразованием России. / В.В.Усов. - М.: ИЦ Академия, 2018. - 400 с.

10. Усов, В.В. Рыбная кухня. Учеб. пособие: Допущено Минобразованием России. / В.В.Усов. - М.: ИЦ Академия, 2017. - 384 с. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии Повар. В 4ч.Ч.3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. Уч.пособие для НПО/ В.П. Андросов. - 2016. - 96с.

11. Питание и общество// ГастрономЪ// – ежемесячные журналы

#### 3.2.4. Сборники рецептур:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – 2010 г.

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - 2015 г.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• демонстрировать вдохновение, гастрономическое чутье и новаторство в дизайне и техниках работы работать в рамках данной темы;</li> <li>• следовать подробным письменным и устным инструкциям и копировать с изображений;</li> <li>• предоставить заказчикам портфолио, содержащее изображения изделий и отражающее методы изготовления и презентации, а также, при необходимости, творческую концепцию;</li> <li>• профессионально и эффективно реагировать в непредвиденных ситуациях и в случае нестандартных требований;</li> <li>• заменять ингредиенты в случае непредвиденного дефицита;</li> <li>• изготавливать широкий ряд тортов с использованием разнообразных техник, видов тортов и украшений;</li> <li>• изготавливать широкий ряд десертов с сочетанием бисквита, печенья, кремов, ганаши, желе, муссов, фруктов и т. д.;</li> <li>• изготавливать торты, пирожные и десерты высокого качества с удачными сочетаниями продуктов, текстурами, презентацией и украшениями;</li> <li>• обеспечить единообразие размера, веса, качества и внешнего вида изделий с учетом контроля порций, минимизации затрат и расходов;</li> <li>• эффективно сочетать вкусы, текстуры и цвета;</li> <li>• эффектно презентовать торты, пирожные и десерты в соответствии с требованиями мероприятия, местом и стилем подачи;</li> <li>• темперировать шоколад для получения продукта с блеском и хрустом, без следов жира или сахарной седины;</li> <li>• работать с темным, молочным и белым шоколадом;</li> <li>• изготавливать глазурь для украшения, прослаивания, наполнения, покрытия кондитерских изделий однородного размера и одинаковых свойств с помощью вилок для ручной глазировки;</li> <li>• изготавливать и эффективно применять ганаши;</li> <li>• стильно представлять кондитерские изделия и шоколад при сервировке;</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования.</p> <p>Промежуточный контроль: Предусмотренная форма экзамена</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• хранить кондитерские изделия, шоколад и ингредиенты для изготовления шоколада так, чтобы обеспечить максимальный срок хранения и качество;</li> <li>• изготавливать и использовать украшения, такие как карамелизированные и засахаренные фрукты, орехи, травы, фигурный шоколад;</li> <li>• с точностью изготавливать шоколад и кондитерские изделия в соответствии с указанной массой и размерами;</li> <li>• изготавливать и презентовать ряд кондитерских изделий с применением различных навыков и ингредиентов, а также с учетом важных диетических рекомендаций;</li> <li>• создавать оформление, отражающее индивидуальный стиль или ассоциирующееся с ним, а также создавать впечатление изящного внешнего вида за счет чистоты форм и отделки;</li> <li>• создавать образцы, свидетельствующие о художественном вкусе и новаторском мышлении с учетом пожеланий клиента и ограничений в связи с местом проведения мероприятия или окружающей обстановкой;</li> <li>• изготавливать образцы с использованием сахара в техниках литья, тянутой сахарной массы, выдувания, прессования, пастилажа, грильяжа и т. д.;</li> <li>• использовать королевскую глазурь и шоколад для выделения деталей;</li> <li>• использовать специализированные инструменты для работы с сахаром и шоколадом с минимальным использованием готовых форм;</li> <li>• эффективно работать в сжатые сроки,</li> <li>• вручную вылепить гладкие формы без трещин из марципановой и сахарной пасты в соответствии с заданной темой (силуэты, фрукты, животные, цветы и т. д.);</li> <li>• визуализировать и изготовить изделие согласно изображению;</li> <li>• вручную изготовить формы нужного размера и массы;</li> <li>• окрашивать сахарные, шоколадные, лепные изделия в различных техниках, включая аэрографию, нанесение краски кистью, обжиг, использование красителей;</li> <li>• при необходимости успешно применять такие инструменты для лепки, как резак, формы, прессы;</li> </ul>		
--	--	--



<ul style="list-style-type: none"> <li>• создавать креативный и гармоничный дизайн с точки зрения форм и цветовой композиции;</li> <li>• обеспечить стильную и гармоничную презентацию моделей</li> </ul>		
---	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только формирование профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений:

Результаты освоения ОК, ПК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществляет:</li> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-29
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществляет:</li> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-29
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществляет:</li> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-29
ОК 06. Проявлять гражданско-	– понимает значимости своей профессии	Оценка результативности

патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей		выполнения заданий на практических занятиях № 1-29
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществляет:</li> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-29
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	– выявляет достоинства и недостатки поварского дела как бизнес-идеи	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях № 1-29
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	-выполняет подготовку рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на <ul style="list-style-type: none"> <li>– промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.01</li> <li>– государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.09 Повар, кондитер</li> </ul>
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	-выполняет приготовление и творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на <ul style="list-style-type: none"> <li>– промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.04</li> <li>– государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.09 Повар, кондитер</li> </ul>
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	-выполняет приготовление и творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Наблюдение и оценка результатов выполнения заданий на <ul style="list-style-type: none"> <li>– промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.04</li> <li>– государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.09 Повар, кондитер</li> </ul>