

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

Приложение № 27.1
к ООП ППССЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.19 ОСНОВЫ ПОВАРСКОГО МАСТЕРСТВА

Тюмень 2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован в Минюст России от 20.12.2016 г. № 44828), с учетом требований Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610н

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик: Савченко Надежда Александровна, преподаватель высшей квалификационной категории

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 Основы поварского мастерства является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 10	<ul style="list-style-type: none">– производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;– подготавливать пряности, приправы, овощи, зерновые и молочные продукты, плоды, ягоды, муку, яйца, жиры, сахар и другие продукты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;– выполнять вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий: процеживать, протирать, замешивать, измельчать, фаршировать продукцию;– подготавливать рыбные полуфабрикаты, полуфабрикаты из мяса и домашней птицы;– приготавливать бутерброды и гастрономические продукты порциями;– порционировать (комплектация), раздавать блюда, напитки и кулинарные изделия;– соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда	<ul style="list-style-type: none">– методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;– виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке;– правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них;– рецептуры и основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;– назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;– требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

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 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

1.4. Использование часов вариативной части ООП

Дисциплина	Обоснование	Объем часов		
		максимальной аудиторной нагрузки	обязательной аудиторной нагрузки	
			ТЗ	ПЗ
ОП.19 Основы поварского мастерства	Учебная дисциплина включена в учебный план с целью учета требований Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610н	80	20	60

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	80
в том числе:	
теоретическое обучение	20
лабораторные занятия	60
практические занятия	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация (другие формы контроля (аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок), 1 семестр)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.19 Основы поварского мастерства

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов			
Тема 1.1 Обработка овощей, грибов и приготовление блюд из овощей и грибов	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 10
	Основные приемы механической кулинарной обработки овощей и грибов. Последовательность операций обработки овощей. Виды обработки: сортировка, очистка, измельчение, просеивание. Промывка овощей, особенности промывки различных овощей. Приемка и взвешивание. Сортировка овощей, ее назначение, виды. Подготовка основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов. Виды обработки: сортировка, очистка, измельчение, просеивание.		
	Практические занятия		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 10
	Практическое занятие №1 Формы нарезки овощей, их назначение. Подготовка овощей для фарширования	2	
	Практическое занятие №2 Приготовление простых блюд и гарниров из жареных овощей	2	
	Практическое занятие №3 Приготовление простых блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей	4	
	Практическое занятие №4 Приготовление блюд и гарниров из грибов	2	
Раздел 2. Подготовка продуктов и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста			
Тема 2.1	Содержание учебного материала	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий	Подготовка сырья, проверка органолептическим способом качества зерновых товаров, молочных продуктов, пищевых жиров, сахара. Отличительные особенности различных видов круп (шлифованные, полированные, дроблёные, быстрого приготовления и т.д.) Производственный инвентарь, виды технологического оборудования, правила их безопасного использования при приготовлении каш; посуда Технология приготовления и оформления жидких, вязких, рассыпчатых каш из цельных дробленых круп и хлопьев на молоке, или смеси воды с молоком. Температура подачи, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд, правила хранения. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов. Правила проведения бракеража.		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 10
Тема 2.2 Приготовление блюд из яиц, творога, изделий из бездрожжевого и дрожжевого теста	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 10
	Ассортимент яичных продуктов, химический состав. Питательные свойства и значение в питании. Виды яичных продуктов и их взаимозаменяемость. Требования к качеству. Проверка органолептическим способом качества яиц. Приготовление блюд из яиц в зависимости от способа тепловой обработки (варить, жарить, запекать). Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд и гарниров из яиц, творога, изделий из бездрожжевого и дрожжевого теста; температура подачи. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража.		
	Практические занятия		
	Практическое занятие №5 Приготовление блюд из яиц и творога.	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	Практическое занятие №6 Приготовление простых мучных блюд изделий из бездрожжевого теста	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 10
	Практическое занятие №7 Приготовление простых мучных блюд изделий из дрожжевого теста	4	
Раздел 3. Технология подготовки сырья и приготовление супов и соусов			
Тема 3.1 Приготовление простых супов	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 10
	<p>Приготовление простых супов.</p> <p>Применение органолептического способа проверки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к заправочным супам; супам с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми; холодных супов; молочных супов; супов-пюре.</p> <p>Определение степени готовности, вкусовые качества. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов.</p> <p>Способы сервировки и вариант оформления, подачи простых блюд и гарниров; температура подачи.</p> <p>Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.</p> <p>Правила проведения бракеража.</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>Простые супы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент борщей: борщ со сежей капустой, по-флотски, украинский; - ассортимент щей: щи из свежей капусты, щи по-уральски; - ассортимент рассольников: домашний, ленинградский; - ассортимент солянок: домашняя; - супы картофельные и овощные и др. 		
	<p>Ассортимент холодных и горячих соусов. Значение в питании.</p> <p>Приготовление простых и горячих соусов.</p>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 10

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 3.2 Приготовление простых холодных и горячих соусов	Способы сервировки и варианты оформления, подачи простых соусов; температура подачи. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых соусов. Правила проведения бракеража. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Простые холодных и горячие соусы: - приготовление красных соусов		
	Практические занятия		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 10
	Практическое занятие №8 Приготовление простых супов.	6	
	Практическое занятие №9 Приготовление холодных и горячих соусов	4	
Раздел 4. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы			
Тема 4.1 Технология приготовления блюд из рыбы	Содержание учебного материала Организация работы в горячем цехе при приготовлении блюд из рыбы. Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из рыбы. Варочно-жарочное оборудование, пароконвектоматы для приготовления блюд из рыбы. Оборудование для хранения и раздачи готовых блюд из рыбы. Нормативно-техническая документация. Учет реализации полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы. Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из рыбы. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы. Приготовление блюд из рыбы в отварном и припущенном виде. Варка рыбы порционными кусками, рыба отварная целой тушкой.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 10

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	Блюда их тушеной рыбы. Сервировка различными способами и варианты оформления блюд из рыбы, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы. Правила проведения бракеража.		
	Практические занятия		
	Практическое занятие №10 Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы.	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 10
	Практическое занятие №11 Приготовление блюд из запеченной рыбы. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	6	
Раздел 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы			
Тема 5.1 Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 10
	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из мяса. Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из мяса. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи.	2	
Тема 5.2 Приготовления полуфабрикатов домашней птицы	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 10
	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из домашней птицы. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из домашней птицы. Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из домашней птицы.	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Требование к качеству блюд из субпродуктов. Правила проведения бракеража. Оценка качества готовых блюд. Приготовление и оформление простых блюд из птицы. Ассортимент Приготовление и оформление простых блюд из рубленой массы. Приготовление и оформление простых блюд из котлетной массы. Требование к качеству и оформлению блюд из птицы.		
	Практические занятия		
	Практическое занятие №12 Приготовление и оформление простых блюд из блюд из говядины, свинины и баранины	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 10
	Практическое занятие №13 Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы	4	
Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок			
Тема 6.1 Приготовление и оформление простых холодных закусок и блюд	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 10
	Виды и правила приготовления простых холодных закусок и блюд. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов. Последовательность выполнения операций при приготовлении простых холодных блюд. Использование различных технологий приготовления и оформления блюд. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству, хранение, температура подачи.	2	
	Практические занятия		
	Практическое занятие №14 Приготовление простых холодных закусок и блюд	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 10
Раздел 7 Приготовление сладких блюд и напитков			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 7.1 Приготовление холодных и горячих сладких блюд и напитков	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 10
	Ассортимент сладких блюд и напитков, пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков, проверка органолептическим способом качества продуктов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при приготовлении сладких блюд и напитков, правила их безопасного использования. Последовательность выполнения технологических операций и приемов при приготовлении сладких блюд и напитков. Виды, технология приготовления холодных и горячих сладких блюд, и напитков. Способы сервировки и варианты оформления. Правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков.		
	Практические занятия		
	Практическое занятие №15 Приготовление холодных и горячих сладких блюд и напитков: кисель, компот из свежего и переработанного сырья, желе, мусс, самбук, крем, горячие жареные и запеченные сладкие блюда	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 10
Промежуточная аттестация			
Всего:		80	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Технологии кулинарного производства, оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями); весы настольные; ванна производственная; ванна для мытья посуды; шкаф жарочный; шкаф холодильный среднетемпературный; машина универсальная с комплектом сменных механизмов - механизм для взбивания, перемешивания; плита электрическая; раковина для мытья рук; стеллаж.

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 40х40 мм, нерж., регулируемые по высоте опоры. 1600*600*860 мм); стол производственный (стол-тумба типа СТПк 1600х600х860 (двери-купе)); стол производственный (стол-тумба типа СТПк 1800х600х860 (промежуточная полка, каркас сварной - труба нерж.)); стол производственный (стол СППр полка сплошная нерж, борт, каркас разборный – ножки из квадратной трубы 40х40 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. Королев, А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.1. / А.А. Королев, Ю.В. Невсвижский, Е.И. Никитенко. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 256 с.

4. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.2 / А.Н. Мартинчик. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 240 с.4.

5. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 478 с.

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

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 рецептов 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.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; – виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке; – правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них; – рецептуры и основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд; – назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования;</p> <p>-оценки результатов практической работы</p> <p>Промежуточный контроль: Предусмотренная форма в форме других форм контроля</p>
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; – подготавливать пряности, приправы, овощи, зерновые и молочные продукты, плоды, ягоды, муку, яйца, жиры, сахар и другие продукты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – выполнять вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий: процеживать, протирать, замешивать, измельчать, фаршировать продукцию; 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий по практическим занятиям;</p> <p>Промежуточный контроль: Предусмотренная форма в форме других форм контроля</p>

<ul style="list-style-type: none"> – подготавливать рыбные полуфабрикаты, полуфабрикаты из мяса и домашней птицы; – приготавливать бутерброды и гастрономические продукты порциями; – порционировать (комплектация), раздавать блюда, напитки и кулинарные изделия; соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда 		
--	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся 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"> – распознает сложные проблемные ситуации в различных контекстах; – адекватно анализирует сложные ситуации при решении задач профессиональной деятельности; – оптимально определяет этапы решения задачи; – адекватно определяет потребность в информации; – демонстрирует эффективность поиска; – адекватно определяет источники нужных ресурсов; – разрабатывает детальный план действий; – правильно оценивает риск на каждом шагу; – точно оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 1-15
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрирует оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватно анализирует полученную информацию, точность выделения в ней главных аспектов; – точно структурирует отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; 	

	<ul style="list-style-type: none"> – адекватно интерпретирует полученную информацию в контексте профессиональной деятельности; 	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> – актуально использует нормативно-правовую документацию по профессии; – точно, адекватно применяет современную научную профессиональную терминологию 	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> – эффективно участвует в деловом общении для решения деловых задач; – оптимально планирует профессиональную деятельность 	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> – понимает значимость своей профессии 	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – точно соблюдает правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективно обеспечивает ресурсосбережения на рабочем месте 	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> – адекватно понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватно применяет нормативную документацию в профессиональной деятельности; – точно, адекватно обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые); – правильно пишет простые связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	