

**Министерство образования Красноярского края
Краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 11 БЛЮДА ЕВРОПЕЙСКОЙ КУХНИ

по профессии 43.01.09. Повар, кондитер

Канск 2021

РАССМОТРЕНА
Методической комиссией
Общепрофессионального цикла
Протокол № 5 «15» 06 2021г.
 Н.В.Сивонина

Разработана на основе
федерального государственного
образовательного стандарта по
профессии 43.01.09 Повар,
кондитер.

СОГЛАСОВАНА
И.о. зам. директора по учебной работе
 О.А.Рейнгардт
«15» 2021г.

Разработана: преподавателем Т.И.Хайловой

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 11 БЛЮДА ЕВРОПЕЙСКОЙ КУХНИ

1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами __ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Предшествующие дисциплины и МДК	Сопутствующие дисциплины и МДК	Последующие дисциплины и МДК
ОП02.Товароведение продовольственных товаров ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.	<u>ОП 05. ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЁТА</u>	ОПД.04Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 9	Уметь -применять стандарты предприятия ресторанной кухни - применять технико-технологические карты блюд повышенной сложности -приготовливать и подавать сложную горячую кулинарную продукцию в стиле «Фьюжн» - выполнять и применять современные требования к дизайну блюд - приготавливать фирменные блюда европейской кухни	Знать: -стандарты предприятий ресторанной кухни - технико-технологические карты - способ приготовления и подачи сложной горячей кулинарной продукции «Фьюжн» - современные требования к дизайну блюд - разработка фирменных блюд европейской кухни

1.3. Использование объема времени, отведенного на вариативную часть рабочей программы учебной дисциплины:

№ п/п	Дополнительные знания, умения	Номер и наименование темы	Кол-во часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	Уметь: -приготавливать и подавать сложную горячую кулинарную продукцию в стиле «Фьюжн» - выполнять и применять современные требования к дизайну блюд - приготавливать фирменные блюда европейской кухни		135	ООО «Ресторатор» ресторан «Перчини»
2	Знать: - способ приготовления и подачи сложной горячей кулинарной продукции «Фьюжн» - современные требования к дизайну блюд - разработка фирменных блюд европейской кухни		135	
			135	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объём образовательной программы	139
Самостоятельная учебная работа	4
Учебная нагрузка обучающихся во взаимодействии с преподавателем, в том числе:	135
теоретическое обучение	65
лабораторные и практические занятия	70
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в 6 семестре	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Коды формируемых компетенций
Раздел 1. Характеристика блюд европейской ресторанной кухни– 135 часов				
Тема 1. 1 Пищевая ценность блюд европейской ресторанной кухни	1-5 Характеристика блюд европейской ресторанной кухни	5	2	ОК 1-7,9,10,11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 1.2 Технологический процесс приготовления вторых блюд из мяса	Содержание учебного материала	32	2	ОК 1-7,9,10,11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	6-7 Пищевая ценность мясных блюд ресторанной кухни			
	8-9 Особенности обработки и приготовления п/ф из мяса			
	10-11 Технологический процесс приготовления блюд из мяса баранины			
	12-13 Технологический процесс приготовления блюд из мяса свинины			
	14-15 Технологический процесс приготовления блюд из мяса говядины			
	16-17 Технологический процесс приготовления блюд из мяса птицы			
	18-19 Технологический процесс приготовления блюд из мяса птицы			
	20-25 Практическое занятие 1: технология приготовления блюд из мяса			
	26-31 Практическое занятие: 2 технология приготовления блюд из мяса			
	32-37 Практическое занятие: 3 технология приготовления блюд из мяса			
Тема 1.3. Горячие блюда из рыбы и морепродуктов	Содержание учебного материала	26	2	ОК 1-7,9,10,11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	38-39 Особенности приготовления горячих блюд			
	40-41 Технологический процесс приготовления блюд из красной рыбы			
	42-43 Технологический процесс приготовления блюд из белой рыбы			
	44-45 Технологический процесс приготовления блюд из морской рыбы			
	46-47 Технологический процесс приготовления блюд из рыбной котлетной массы			
	48-49 Технологический процесс приготовления блюд из морепродуктов			
	50-51 Технологический процесс приготовления блюд из морепродуктов			

	52-57 Практическое занятие 4: технология приготовления блюд из рыбы	12		
	58-63 Практическое занятие 5: технология приготовления блюд из морепродуктов			
Тема 1.4. Классические блюда ресторанной кухни	<i>Содержание учебного материала</i>	20	2	ОК 1-7,9,10,11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	64-65 Особенности приготовления классических блюд ресторанной кухни	12		
	66-67 Технологический процесс приготовления блюд из морепродуктов, рыбы			
	68-69 Технологический процесс приготовления блюд из мяса птицы			
	70-71 Технологический процесс приготовления блюд из мяса баранины , свинины			
	72-77 Практическое занятие 6: технология приготовления классических блюд из рыбы, морепродуктов			
	78-83 Практическое занятие 7: технология приготовления классических блюд из мяса, овощей			
Тема 1.5. Популярные блюда	<i>Содержание учебного материала</i>	19	2	ОК 1-7,9,10,11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	84-85 Особенности приготовления популярных блюд европейской ресторанной кухни	8		
	86-87 Характеристика популярных блюд европейской ресторанной кухни			
	88-89 Технологический процесс приготовления блюд из овощей			
	90-91 Технологический процесс приготовления блюд из рыбы, морепродуктов			
	92-93 Технологический процесс приготовления блюд из мяса птицы			
	94 Требования к качеству готовых блюд и гарниров			
	95-98 Практическое занятие 8 блюда европейской ресторанной кухни			
	99-102 Практическое занятие 9 блюда европейской ресторанной кухни			
Тема 1.6. Фирменные блюда	<i>Содержание учебного материала</i>	21	2	ОК 1-7,9,10,11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	103 Резота с шампиньонами			
	104 Классический жульен с шампиньонами			
	105 Требования к качеству готовых блюд, условия и сроки хранения			

	106 Гаспачо из томатов и клубники. Требования к качеству блюд	16		
	107 Условия и сроки хранения			
	108-113 Практическое занятие 10 блюда европейской ресторанной кухни Греческий классический салат			
	114-119 Практическое занятие 11 блюда европейской ресторанной кухни			
	120-123 Практическое занятие 12 блюда европейской ресторанной кухни			
Тема 1.7 Фирменные блюда	<i>Содержание учебного материала</i>	10	2	<i>ОК 1-7,9,10,11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-</i>
	124-126 Технологический процесс приготовления блюд фирменных блюд			
	127-129 Технологический процесс приготовления блюд фирменных блюд	4		
	130-133 Практическое занятие 13 технология приготовления фирменных блюд			
	Самостоятельная работа обучающихся Решение ситуационных производственных (профессиональных задач);	4	-	-
	134-135 Дифференцированный зачет	2		
	ИТОГО	139		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация рабочей программы учебной дисциплины требует наличия: учебного кабинета «Технология кулинарных блюд и кондитерских изделий», мастерских.

Оборудование учебного кабинета: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1 Печатные издания

1.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 8 с.

2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2020.-III, 10 с.

3.Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023

4.Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2017. – 336 с., Электронное издание

3.2.2.Электронные издания:

1.Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Сове-том Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2.Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3.<http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность

4.<http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

5. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

3.2.2. Дополнительные источники

Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2018. – 336 с.

3.3. Организация образовательного процесса

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, самостоятельной работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Самостоятельная работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе самостоятельной работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения(освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Умения: проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную Знания: ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Текущий контроль при проведении: опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (доклад-письменного/устного ов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по МДК в виде: -тестирования. Промежуточная аттестация: - дифференцированный зачет

оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов		
---	--	--