

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


РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 10 БЛЮДА РУССКОЙ КУХНИ

по профессии

43.01.09. Повар, кондитер

Канск, 2024

РАССМОТРЕНА
Методической комиссией
Общепрофессиональных дисциплин
Протокол № 5 от «09 04 2024г.

_____ Н.В. Сивонина
подпись

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

СОГЛАСОВАНА
Заместитель директора по учебной
работе

_____ О.А.Рейнгардт
«09 04 2024г.

Разработана: преподавателями.: Т.И. Хайловой, Н.С. Новиковой

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	22
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	32
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	34

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.10 Блюда русской кухни

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.10 Блюда русской кухни является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П, в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК01-07, ОК09, ОК10, ОК11. ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК4.1, ПК 5.1., ПК 6.1.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие умения и знания:

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	У 1.1.01	подготавливать рабочее место	3 1.1.01	Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	У 1.1.02	выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами	3 1.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с запросами региона в рыночных условиях	У 1.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовка и применения пряности и приправ	3 1.2.01	Знания: требование к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикаты из них.
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного	У 1.3.01	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки и хранения	3 1.3.02	Знания: способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

водного сырья в соответствии с запросами региона в рыночных условиях				
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи в соответствии с запросами региона в рыночных условиях	У 1.4.01	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки и хранения	3 1.4. 02	Знания: способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	У 2.1.01	подготавливать рабочие место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентом	3 2.1. 01	Знания: требование охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания
			3 2.1. 02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	У 2.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.2.0 1	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи бульонов, отваров, в том числе региональных
	У 2.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи бульонов, отваров разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.2.0 2	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.2.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований		

		к безопасности готовой продукции.		
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	У 2.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.3.0 1	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, в том числе региональных
	У 2.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.3.0 2	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.3.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	У 2.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.4.0 1	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи соусов, в том числе региональных
	У 2.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.4.0 2	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.4.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного	У 2.5.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.5.0 1	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, в том числе

ассортимента				региональных
	У 2.5.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.5.0 2	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.5.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 2.5.0 3	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	У 2.6.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.6.0 1	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки, в том числе региональных
	У 2.6.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.6.0 2	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.6.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 2.6.0 3	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из	У 2.7.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.7. 01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных

рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента				изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, в том числе региональных
	У 2.7.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.7. 02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.7.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 2.7. 03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	У 2.8.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения приправ;	3 2.8.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика в том числе региональных
	У 2.8.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.8.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.8.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 2.8.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, домашней птицы, дичи и кролика
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления	У 3.1.01	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать	3 3.1.01	Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами		технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов	3 3.1.0 2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	У 3.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 3.2. 01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	У 3.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 3.2. 02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 3.2.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 3.2. 03	правила и способы сервировки стола, презентации холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	У 3.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 3.3. 01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	У 3.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 3.3. 02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 3.3.03	порционировать (комплектовать), эстетично		

		упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	У 3.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 3.4.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	У 3.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 3.4.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 3.4.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		правила и способы сервировки стола, презентации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	У3.5.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 3.5.01	Знания: нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У3.5.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 3.5.02	правила и способы сервировки стола, презентации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	У3.5.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	У 3.6.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 3.6. 01	Знания: нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 3.6.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача холодных блюд из холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;		
	У 3.6.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	У 4.1.01	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	3 4.1. 01	Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
			3 4.1. 02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	У 4.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 4.2.0 1	Знания: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов, в том числе региональных;
	У 4.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе	3 4.2.0 2	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении

		региональных;		
	У 4.2.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	3 4.2.0 3	правила и способы сервировки стола, презентации холодных сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	У 4.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 4.3. 01	Знания: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных;
	У 4.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 4.3. 02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
	У 4.3.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	3 4.3. 03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	У 4.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 4.4.0 1	Знания: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных напитков, в том числе региональных;
	У 4.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 4.4.0 2	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
	У 4.4.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос,	3 4.4.0 3	правила и способы сервировки стола, презентации холодных

		хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;		напитков, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	У 4.5.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 4.5.01	Знания: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих напитков, в том числе региональных;
	У 4.5.01	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 4.5.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
	У 4.5.02	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	3 4.5.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих напитков, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	У 5.1.01	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	3 5.1.01	Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
			3 5.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	У 5.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 5.2.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	У 5.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных,	3 5.2.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации

		мучных кондитерских изделий;		хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
	У 5.2.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;	3 5.2.0 3	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
			3 5.2.0 4	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	У 5.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 5.3.0 1	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных изделий и хлеба;
	У 5.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных изделий и хлеба	3 5.3.0 2	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных изделий и хлеба, том числе региональных;
	У 5.3.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;	3 5.3.0 3	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства
			3 5.3.0 4	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
ПК 5.4 .Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	У 5.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 5.4.0 1	Знания: сортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий;
	У 5.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок,		

		отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки мучных кондитерских изделий		
	У 5.4.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;	3 5.4.0 4	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
ПК 5.5 . Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	У 5.5 .01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 5.5.0 1	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения пирожных и тортов
	У 5.5 .02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки пирожных и тортов разнообразного ассортимента	3 5.5.0 2	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации пирожных и тортов.
	У 5.5.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;	3 5.5.0 3	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства
			3 5.5.0 4	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
ПК 6.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	У 6.1.01	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований	3 6.1.0 1	Знания: Виды, направления продуктивности, характеристики пород сельскохозяйственных животных, перерабатываемый в организациях по производству продуктов питания из мясного сырья
	У 6.1.02	Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого	3 6.1.0 2	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на

		скота, свиней, птицы и кроликов		автоматизированных технологических линиях
ПК 6.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	У 6.2.0 1	Производить обвалку отдельных частей тушек птицы и кроликов вручную и с использованием устройств для механической обвалки	3 6.2. 01	Знания: Виды, направления продуктивности, характеристики пород сельскохозяйственных животных, перерабатываемый в организациях по производству продуктов питания из мясного сырья
	У 6.2.0 2	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья	3 6.2. 02	Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов
	У 6.2.0 3	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	3 6.2. 03	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
	У 6.2 .04	Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	3 6.2. 04	Способы обвалки мяса скота всех видов и разделки мяса для колбасного и кулинарного производства
	У 6.2.0 5	Эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании	3 6.2. 05	Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья
	У 6.2.0 6	Эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании	3 6.2. 06	Основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях

	У 6.2.0 7	Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	3 6.2. 07	Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
			3 6.2. 08	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	3о 01.0 1	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
			3о 01.0 2	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	3о 01.0 3	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи	3о 01.0 4	методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	3о 01.0 5	структуру плана для решения задач
	Уо 01.05	составлять план действия	3о 01.0 6	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.06	определять необходимые ресурсы	3о 01.0	порядок оценки результатов решения задач

	Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	6	профессиональной деятельности
	Уо 01.08	реализовывать составленный план		
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
			Зо 02.02	приемы структурирования информации
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
	Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации	Зо 02.04 Зо 03.01	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска		
	Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач		
	Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение		
	Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию	Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории	Зо 03.03	основы предпринимательской

грамотности в различных жизненных ситуациях		профессионального развития и самообразования	4	деятельности; основы финансовой грамотности
	Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	3о 03.05	правила разработки бизнес-планов
	Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план	3о 03.06	порядок выстраивания презентации
	Уо 03.07	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	3о 03.06 3о 04.01	порядок выстраивания презентации психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо 03.08	презентовать бизнес-идею		
	Уо 03.09	определять источники финансирования		
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды	3о 04.02	основы проектной деятельности
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	3о 05.01	особенности социального и культурного контекста;
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	3о 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
			3о 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного	Уо 06.01	описывать значимость своей профессии	3о 06.02	значимость профессиональной деятельности по профессии
			3о 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности

поведения				
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности;	3о 07.0 2	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
	Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по _ профессии	3о 07.0 3	пути обеспечения ресурсосбережения
	Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	3о 07.0 4	принципы бережливого производства
			3о 07.0 5	основные направления изменения климатических условий региона
			3о 08.0 1	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	3о 09.0 2	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
	Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение	3о 10.0 1	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	3о 10.0 2	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	3о 10.0 3	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	Уо 10.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	3о 09.0 4	особенности произношения
	Уо	кратко обосновывать и	3о	правила чтения текстов

	10.04	объяснять свои действия (текущие и планируемые)	09.05	профессиональной направленности
	Уо 10.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	3о 11.01	основы предпринимательской деятельности
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Уо 11.01	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	3о 11.02	основы финансовой грамотности
	Уо 11.02	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности	3о 11.03	правила разработки бизнес-планов
	Уо 11.03	оформлять бизнес-план	3о 11.04	порядок выстраивания презентации
	Уо 11.04	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	3о 11.04	порядок выстраивания презентации
	Уо 11.05	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности		
	Уо 11.06	презентовать бизнес-идею		
	Уо 11.07	определять источники финансирования		

Дисциплина ОП.10 Блюда русской кухни введена за счет вариативной части в количестве 102 часов. Данная дисциплина необходима для изучения традиций питания русского народа, для реализации социально-культурных проектов гастрономической направленности.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента 102 часа, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 96 часов;
 самостоятельной работы студента 6 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объём образовательной программы	102
<i>Самостоятельная учебная работа</i>	6
Учебная нагрузка обучающихся во взаимодействии с преподавателем, в том числе:	96
теоретическое обучение	58
лабораторные занятия	-
практическое занятие	38
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в 8 семестре	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
<p align="center">4 курс, восьмой семестр Раздел 1. Характеристика блюд русской кухни-96 часов.</p>				
Тема 1.1 Традиционные особенности приготовления первых блюд	Содержание учебного материала	5	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо 02.08, Уо 03.09 Уо 04.01 Уо 05.01 Уо 06.02 Уо 07.01 Уо 08.01
	Технологический процесс приготовления бульонов.	1		Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02.
	Технология приготовления борщей русской кухни.	1	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08
	Технология приготовления щей русской кухни.	1	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02

	Отличительные особенности подачи и отпуска бульонов с гарнирами	1	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	
	Отличительные особенности подачи и отпуска супов заправочных с гарнирами	1	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	
Тема 1.2 Приготовление похлебки и ухи. Ассортимент.	Содержание учебного материала	13		Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	Пищевая ценность блюд похлебки и ухи Характеристика. Правила отпуска. Требования к качеству.	1	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	
	Технология приготовления ухи по-царски, уха из осетрины	1	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	
	Технология приготовления лапша грибная с бульоном	1	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	
	Технология приготовления солянок и рассольников	1	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	
	Приготовление супа полевого. Супы с крупами. Ассортимент	1	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	
	Холодные супы в русской кухне. Требования к качеству и реализация,	1	ОК 1-ОК 6,	

	температура подачи		ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	
	Технология приготовления солянок и рассольников	1	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	
	Практическое занятия №1, №2, №3.	6		
	Составление технологических карт	2		
	Составление сводно-продуктовой ведомости.	2		
	Составление меню по теме	2		
Тема 1.3 «Блюда из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла»	Содержание учебного материала	26		Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. 3о01.01 3о01.05 3о02.02 3о02.08 3о03.01 3о04.01 3о05.01 3о06.02 3о07.02 3о09.02
	Ассортимент приготовления блюд из рыбы русской кухни. Особенности обработки и разделки отдельных пород рыб. Различные способы тепловой обработки	1	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	
	Особенности обработки и разделки отдельных пород рыб	1	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	
	Различные способы тепловой обработки	1	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	
	Блюда из отварной рыбы.	1	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	

	Блюда из припущенной рыбы	1	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	
	Фаршированная рыба. (Подготовка рыбы к фаршированию)	2	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	
	Блюда из жареной рыбы. Требования к качеству, сроки реализации, температура подачи.	2	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	
	Блюда из запеченной рыбы. Требования к качеству, сроки реализации, температура подачи.	2	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	
	Блюда из тушеной рыбы. Требования к качеству, сроки реализации, температура подачи.	2	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	
	Блюда из котлетной рыбной массы. Требования к качеству, сроки реализации, температура подачи.	2	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	
	Блюда из нерыбных продуктов морского промысла.: кальмары, креветки, омары	1	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	
	Практическое занятие: №4, №5, №6, №7, №8	10		
	Блюда из жареной, запеченной рыбы. Требования к качеству, сроки реализации, температура подачи.	2		

	Блюда из тушеной рыбы. Требования к качеству, сроки реализации, температура подачи.	2		
	Требования к качеству, сроки реализации, температура подачи. Блюда из котлетной рыбной массы	2		
	Блюда из нерыбных продуктов моря. Требования к качеству, сроки реализации, температура подачи.	2		
	Блюда из котлетной рыбной массы Требования к качеству, сроки реализации, температура подачи.	2		
	Содержание учебного материала	21		
Тема 1.4 «Блюда из мяса и субпродуктов».	Ассортимент, классификация блюд из мяса. Рациональное использование сырья.	1	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02
	Рациональное использование сырья. Правила подбора гарнира и соуса к мясным блюдам.	1	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08
	Правила подбора гарнира и соуса к мясным блюдам, оформление и отпуск.	1	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	Блюда из отварного мяса. Правила варки, срок хранения. Ассортимент, характеристика.	1	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	
	Технологический процесс приготовления и отпуска запеченного мяса. Правила запекания мяса. Ассортимент блюд из запеченного мяса.	1	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	
	Блюда из жареного мяса. Ассортимент блюд из рубленого мяса и соусы к мясным блюдам	1	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9,	

			ОК 10, ОК 11	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02.
	Ассортимент блюд из рубленого мяса и соусы к мясным блюдам.	1	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	
	Ассортимент блюд из котлетной массы.	1	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	3о01.01 3о01.05 3о02.02 3о02.08 3о03.01 3о04.01 3о05.01 3о06.02 3о07.02 3о09.02
	Блюда из тушеной птицы. Правило приготовления.	1	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	
	Ассортимент блюд из рубленого мяса и соусы к мясным блюдам.	1	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	
	Блюда из жареного мяса баранины.	1	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	
	Блюда из отварной птицы. Правила варки, срок хранения	1	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	
	Блюда из субпродуктов. Ассортимент блюд из субпродуктов и соусы к блюдам	1	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	
	Практическое занятие №9, №10, №11, №12	8		

	Технология приготовления блюд из мяса отварного и тушёного	2		
	Технология приготовления блюд из рубленого мяса и соусы к мясным блюдам	2		
	Технология приготовления блюд из мяса запечённого	2		
	Технология приготовления блюд из мяса из рубленого	2		
	Содержание учебного материала	19		
Тема 1.5 «Блюда из птицы»	Классификация, ассортимент блюд из птицы. Общие правила тепловой обработки птицы.	1	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02
	Традиционные особенности заправки птицы для блюд из отварной и жареной птицы.	1	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. 3о01.01 3о01.05 3о02.02 3о02.08
	Подбор гарнира и соуса. Правила отпуска и подачи.	1	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	3о03.01 3о04.01 3о05.01 3о06.02 3о07.02 3о09.02
	Плов из птицы. Правила отпуска. Подбор соуса и гарнира	1	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	
	Блюда из жареной, запечённой, отварной птицы. Особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, срок реализации. Гарниры и соусы.	1	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	
	Рубленые изделия из птицы. Особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, срок реализации. Гарниры и соусы.	1	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	
	Традиционные особенности заправки птицы для блюд из отварной и жареной	1	ОК 1-ОК 6,	

	птицы. Подбор гарнира и соуса. Правила отпуска и подачи.		ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	
	Практическое занятия №13, №14	12		
	Блюда из запеченной птицы. Рубленые изделия из птицы. Особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, срок реализации. Гарниры	6		
	Рубленые изделия из птицы. Особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, срок реализации. Гарниры и соусы	6		
Тема 1.6 «Блюда и изделия из теста».	Содержание учебного материала	12	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	Тесто для блинчиков, для блинов с различными фаршами. Тесто для оладий	1		
	Дрожжевое тесто опарный и безопарный способ	1	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	
	Тесто заварное, сдобно-пресное изделия из него	1	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	
	Песочное тесто. Изделия из него	1	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	
	Пирожки, печенные из дрожжевого теста с различными фаршами	1	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	
	Открытые, закрытые и полукоткрытые пироги из дрожжевого теста с различными фаршами	1	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	

			11	
	Курник, кулебяка, расстегаи в ассортименте	1	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	
	Вареники, пельмени в ассортименте.	1	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	
	Практические занятия №15	2		
	Блинчики с различными фаршами	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	6		
	Составление технологических карт и схем по рецептурам блюд Русской кухни;	3		
	Составить меню Русской кухни на неделю;	3		
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет) в восьмом семестре		2		
Всего		102		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной дисциплины предполагает: учебные кабинеты «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

Основные источники:

1. Усов В.В Русская кухня: Холодные блюда и закуски.Супы. Мясные и рыбные блюда: учеб. пособие для студ. Нач.проф.образования/ В.В.Усов – М.: Издательский центр « Академия», 2010 – 400 с.(Основы кулинарного мастерства)

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 продук-тов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного госу-дарственного 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/

3.2.3.Дополнительные источники

1.Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образова-ния / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2011. – 336 с.

2.М. Мюллер «Праздник на столе». М.: Издательский дом «Ниола» XXI век 2010 г.

Р. Билеер «Как украсить блюда». Москва ЗАО «Композиция» АСТ – Пресс 2010 г.

3.Эльмира Меднитова «Русская кухня». Москва. Издательство Эксмо-пресс, 2008 г.

В 84. Все о русской кухне – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2010-607 С.

4.Валентина Шальникова «Миллион меню традиционной русской кухни» Челябинск: Издательство «Уральск Л.Д.Т.», 2010 г., издание 5-е.4.Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образова-ния / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 20188. – 336 с., Электронное издание

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения(освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Умения:</p> <p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p> <p>оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p> <p>оформлять учетно-отчетную</p> <p>Знания:</p> <p>ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</p> <p>виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</p> <p>методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</p> <p>современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</p> <p>виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий

<p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p> <p>оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p> <p>оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</p> <p>осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p> <p>теоретические основы развития русской кухни ;</p> <ul style="list-style-type: none"> . основные направления в истории развития русской кухни ; . основные направления в области технологии русских блюд ; . способы развития современной русской кухни; . классификацию ассортимента рецептуры; . технологические процессы приготовления кулинарной и кондитерской продукции; . правила оформления отпуска хранения реализации; . дизайн блюд русской кухни; . процессы, происходящие при технологии блюд; . критерии качества и безопасности; . нормативную базу. 		<p>Текущий контроль при проведении: опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (доклад-письменного/устного, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по МДК в виде: -тестирования.</p> <p>Промежуточная аттестация: -дифференцированного зачета</p>
---	--	--