

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ»

2021 Г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Технология приготовления пищи» разработана на основе:

- Профессионального стандарта по профессии Повар (рег. № 557, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н)
- Профессионального стандарта по профессии Кондитер (рег. № 549, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н)

Организация-разработчик: ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

Разработчики:

Волобуева Галина Николаевна - преподаватель ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

Рекомендована Педагогическим советом ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

Протокол Педагогического совета № 8 от «02» апреля 2021 г.

© ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

©Волобуева Галина Николаевна - преподаватель ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательств

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Технология приготовления пищи

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной программы профессионального обучения по профессии «Повар, кондитер».

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл дисциплин.

1.3. Цели и задачи дисциплины — требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- ✓ Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- ✓ Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- ✓ Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- ✓ Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ✓ Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- ✓ Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;
- ✓ Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- ✓ Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
- ✓ Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- ✓ Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;
- ✓ Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;
- ✓ Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;
- ✓ Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины 46 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Виды учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка (всего)	46
В том числе:	
уроки, лекции	33
Практические работы	11
промежуточная аттестация в форме экзамена	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия,	Объем часов
1	2	3
Тема 1 Механическая кулинарная обработка овощей, грибов.	Содержание учебного материала 1. Первичная кулинарная обработка овощей и грибов, формы нарезки, кулинарное использование овощей и грибов	2
Тема 2 Механическая кулинарная обработка рыбы.	Содержание учебного материала 2. Первичная кулинарная обработка рыбы чешуйчатой, бесчешуйчатой с костным скелетом. Полуфабрикаты из рыбы.	2
Тема 3 Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы	Содержание учебного материала 3-4. Кулинарный разруб туш говядины. свинины, баранины. Классификация мяса. Пищевая ценность мяса и мясопродуктов.	2
	Практическая работа №1. Приготовление полуфабрикатов натуральных рубленых.	2
	5. Основные полуфабрикаты из мяса и мясопродуктов для жарки, тушения, запекания.	2
	6. Полуфабрикаты из натуральной рубленой массы, котлетной массы.	2
	7. Порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы.	2
	Практическая работа №2. Обработка куры, субпродуктов.	2
Тема 4 Приготовление супов.	Содержание учебного материала 8. Тепловая кулинарная обработка продуктов, приготовление бульонов.	2
	9. Супы заправочные. Технология приготовления щей, борщей, солянок, рассольников.	2
	10. Технология приготовления супов-пюре, молочных и холодных супов.	2
Тема 5 Приготовление соусов.	Содержание учебного материала 11. Красные мясные соусы. Рыбные и грибные соусы.	2
	12. Соусы белые, молочные, сметанные, холодные и сладкие соусы. Яично-масляные смеси.	2

Тема 6 Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	Содержание учебного материала	
	13. Простые блюда из круп, бобовых, макаронных изделий. Практическая работа №3. Приготовление каш, изделий из них.	1 1
Тема 7 Приготовление блюд и гарниров из овощей.	Содержание учебного материала	
	14. Первичная обработка нарезка и формовка овощей и грибов. Блюда из овощей. Овощи жареные, отварные, тушеные. 15. Блюда из припущенных, запечённых, фаршированных овощей.	2 2
Тема 8 Приготовление блюд из рыбы.	Содержание учебного материала	
	16. Практическая работа №4. Приготовление блюд из рыбы отварной, жареной, запеченной. 17. Блюда из рыбной котлетной массы. 18. Практическая работа №5. Приготовление жареных, тушеных рыбных блюд. Оформление блюд. 19. Натуральные рубленые блюда из котлетной массы. Подбор соусов.	2 1 1 2
Тема 9 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	Содержание учебного материала	
	20. Отварные, жареные, тушёные и запечённые блюда из мяса птицы и мясных продуктов. Блюда из мясной котлетной и рубленой массы. Соусы, гарниры к мясу птицы.	2
Тема 10 Приготовление блюд из яиц и творога.	Содержание учебного материала	
	21. Блюда из яиц и творога, круп. Подача блюд.	2
Тема 11 Приготовление холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков	Содержание учебного материала	
	22. Бутерброды и гастрономические продукты порциями, салаты и винегреты. Простые холодные блюда и закуски. Оформление, подача. Простые холодные и горячие сладкие блюда и напитки. Десертные блюда. Практическая работа №6. Приготовление холодных блюд и закусок.	2 2
	Экзамен	2
	Всего	46

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия:

- учебных кабинетов - 1 шт.;
- мастерских - 2 шт.;
- лабораторий - 2 шт.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект инвентаря, посуды, инструментов;
- комплект нормативно-технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, планшеты, муляжи по технологии приготовления блюд.)

Технические средства обучения: компьютеры, принтеры, сканер, модем, проектор.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- оборудование (тепловое, механическое, холодильное);
- инвентарь, инструменты, посуда (кухонная, столовая);
- натуральная продукция;
- нормативно-технологическая документация;
- инструкционные карты;
- справочная и правовая документация.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- оборудование (производственные столы, весоизмерительные приборы);
- инвентарь, инструменты, посуда;
- справочная литература;
- нормативно-технологическая документация;
- инструкционные карты.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- оборудование (тепловое, механическое, холодильное);
- инвентарь, инструменты, посуда (кухонная, столовая);
- натуральная продукция;
- нормативно-технологическая документация;
- инструкционные карты;
- справочная и правовая документация;
- оборудование (производственные столы, весоизмерительные приборы);
- инвентарь, инструменты, посуда;
- справочная литература;
- нормативно-технологическая документация;
- инструкционные карты.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

- Федеральный закон от 2 января 2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 30.12.2008 г.) Редакция действующая с 26.12.2009г.
- ГОСТ Р 50647-94. Общественное питание. Термины и определения.
- ГОСТ Р 50763-07. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия
- СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (с изменениями на 3 мая 2007г.)
- СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. От 22.05.03, дата введения 25.06.2003г.
- СП 2.2.2.1327-03. Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту. Санитарно-эпидемиологические правила. Постановление от 26.05.03 №9 1 00, дата введения 25.06.03.

Основные источники:

1. Анфимова НА., Татарская Л.Л. Кулинария. Учебник для нач. проф. образования, - М.: Издательский центр «Академия», 2012.
2. В.А.Тимофеев «Товароведение пищевых продуктов»: учебник для СПО. - М.: Изд-е 6-е доп. и перер. - Ростов н/Д: Феникс, 2012

Дополнительные источники:

3. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А., Лабораторные практические работы для поваров, кондитеров, М.: Издательский центр «Академия», 2012 г.
 4. Производственное обучение по профессии «Повар» в 4 ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования. М.: Издательский центр «Академия», 2012
 5. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии».: Учёб. Для нач. проф. образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2012
- Справочники:
Составитель Л.Е. Голунова «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» СП115., 2013

Дополнительные источники:

- " ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";
" ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования"; Журналы:
«Общественное питание», «Гастроном». «Школа гастронома», «Коллекция рецептов», «Любимые рецепты наших читателей». «Золотая коллекция рецептов», «Люблю готовить», «Тетрадка рецептов», «Наш кулинар», «Кухонька», «Готовим вкусно» - 2005 - 2012 г.

Интернет - ресурсы

1. <http://www.povarenok.ru>
2. <http://www.koolinar.ru>
3. <http://www.domovusha.ru>
4. <http://kuking.net>
5. <http://good-cook.ru>
6. <http://www.gyrman-info.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Реализуя подготовку по учебной дисциплине, образовательное учреждение обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений обучающегося.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины (текущий контроль) осуществляется преподавателем в процессе проведения практических работ, тестирования, контрольных работ.

Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией в форме экзамена.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине доводятся до сведения обучающихся в начале обучения по образовательной программе.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Знания:	
• Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; • Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; • Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения; • Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; • Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; • Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.	Тестирование, практические работы, контрольные работы, экзамен;
Умения:	
• Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий; • Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара; • Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при	Тестирование, практические работы, контрольные работы, экзамен

приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; • Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; • Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; • Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его; • Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос.	
--	--

