

Приложение 4.30

к ПООП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

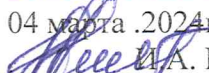
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО
КРАЯ «КАНЕВСКОЙ АГРАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(ГАПОУ КККАТК)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 Фирменные блюда

Рассмотрена
УМО преподавателей
учебного отделения «Организация
и технологии
в сфере бытового обслуживания»,
протокол № 5 от 01 марта 2024 г.
Руководитель УМО

 Обломий А.С

Согласовано
Старший методист
ГАПОУ КККАТК
04 марта 2024г
 А. Криклиявая

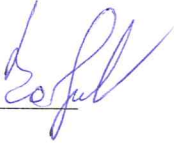
Утверждена
Директор ГАПОУ КККАТК
«04» марта 2024г
В.Ю. Метленко



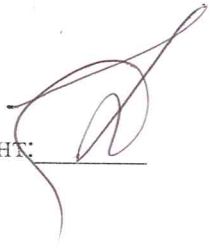
Рассмотрена
на заседании педагогического совета,
протокол № 8 от 04 марта 2024

Рабочая программа профессионального модуля **ОП.10 Фирменные блюда** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** (утвержден приказом Минобрнауки РФ от 09.12.2016 N 1569, зарегистрирован в Минюсте РФ 22.12.2016 N 44898), входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервиз и туризм

Организация разработчик: ГАПОУ КК КАТК Усатая Наталья Владимировна
преподаватель ГАПОУ КККАТК (высшая квалификационная категория); 

Рецензент: 

ИП Чайка О.В., квалификация по диплому- инженер- технолог

Рецензент: 

ИП Силкина С Н, квалификация по диплому-
Товаровед, высшая квалификация

Рецензия

на рабочую программу дисциплины ОП.10 Фирменные блюда, разработанную преподавателем высшей квалификационной категории спецдисциплин Усатая Н.В.

Рабочая программа дисциплины, предназначена для обучения по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла. Рабочая программа по дисциплине ОП.10 Фирменные блюда, составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта 2016 года по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. В программе четко сформулированы целевые установки по каждой теме, направленные на приобретение общих и профессиональных компетенций, знаний и умений, которые освоить студент в процессе изучения дисциплины. Степень усвоения знаний должна быть достаточно и для дальнейшего осознанного изучения специальных дисциплин. Рабочая программа данной дисциплины рассчитана на 114 часов, в том числе: объем образовательной программы 112 часов, в том числе: лабораторные и практические занятия 72 часа, самостоятельной работы обучающегося 2 часа. План занятий хорошо продуман по содержанию и количеству часов. Разделы и темы программы составлены с едиными требованиями образовательного стандарта и адаптированы к рекомендуемым учебным пособиям. Программа предусматривает лекционно-практическую форму обучения, которая создает возможность использования различных методов обучения, активизации познавательной деятельности студентов. С целью развития интереса студентов к учебно-исследовательской работе в программе четко обозначены различные виды самостоятельной внеаудиторной работы. В целом рабочая программа по дисциплине ОП.10 Фирменные блюда, позволяет реализовать системно-деятельный подход к проведению занятий на всех этапах учебного процесса, вызвать интерес студентов к обучению и будущей профессиональной деятельности. Рабочая программа по дисциплине ОП.10 Фирменные блюда, одобрена и рекомендована для внедрения в учреждения

Рецензент: _____ О.В. Чайка, директор гастро- паб «Гости»,

Квалификация по диплому- инженер технолог



Рецензия

на рабочую программу дисциплины ОП.10 Фирменные блюда, разработанную преподавателем высшей квалификационной категории спецдисциплин Усатая Н.В.

Рабочая программа дисциплины, предназначена для обучения по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла. Рабочая программа по дисциплине ОП.10 Фирменные блюда, составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта 2016 года по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. В программе четко сформулированы целевые установки по каждой теме, направленные на приобретение общих и профессиональных компетенций, знаний и умений, которые освоить студент в процессе изучения дисциплины. Степень усвоения знаний должна быть достаточно и для дальнейшего осознанного изучения специальных дисциплин. Рабочая программа данной дисциплины рассчитана на 114 часов, в том числе: объем образовательной программы 112 часов, в том числе: лабораторные и практические занятия 72 часа, самостоятельной работы обучающегося 2 часа. План занятий хорошо продуман по содержанию и количеству часов. Разделы и темы программы составлены с едиными требованиями образовательного стандарта и адаптированы к рекомендуемым учебным пособиям. Программа предусматривает лекционно-практическую форму обучения, которая создает возможность использования различных методов обучения, активизации познавательной деятельности студентов. С целью развития интереса студентов к учебно-исследовательской работе в программе четко обозначены различные виды самостоятельной внеаудиторной работы. В целом рабочая программа по дисциплине ОП.10 Фирменные блюда, позволяет реализовать системно-деятельный подход к проведению занятий на всех этапах учебного процесса, вызвать интерес студентов к обучению и будущей профессиональной деятельности. Рабочая программа по дисциплине ОП.10 Фирменные блюда, одобрена и рекомендована для внедрения в учреждения

Рецензент: _____



ИП Силкина С Н, квалификация по диплому-Товаровед, высшая квалификация

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.10 Фирменные блюда» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Дисциплина ОП.10 Фирменные блюда введена в основную профессиональную образовательную программу за счёт часов вариативной части, что позволяет расширить и углубить подготовку.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09-10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК ¹	Умения	Знания
ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ОК 01-07, 09,10	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>

¹ В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

	учетом требований к безопасности готовой продукции;	
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации

	Оформлять результаты поиска	
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

	планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
--	--	--

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	114
в т.ч. в форме практической подготовки	72
в т. ч.:	
Теоретическое обучение	40
лабораторные и практические занятия	72
В т.ч. самостоятельная работа ²	2
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	2

² Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренным тематическим планом и содержанием учебной дисциплины

1.1. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Раздел 1. Технология приготовления блюд русской кухни			114/73	
Тема 1.1. Введение. Русская кухня	Содержание учебного материала		4	ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ОК 01-07 09,10
	1	Введение.		
	2	Питание – предмет общечеловеческой материальной культуры.		
	3	Русская кухня. Что ели и пили на Руси в старину.		
Тема 1.2. Закуски русского стола	Содержание учебного материала		6	ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.5 ОК 01-07,09,10
	1	Ассортимент закусок русского стола.		
	2	Технология приготовления приправ, заправок, маринадов. Качество, особенности отпуска.		
	3	Технология приготовления холодных закусок из овощей и грибов. Качество, особенности отпуска.		
	4	Технология приготовления закусок из мяса и рыбы. Качество, особенности отпуска.		
	5	Технология приготовления закусок на хлебе. Качество, особенности		

		отпуска.		
	6	Технология приготовления закусок из яиц. Качество, особенности отпуска.		
	7	Технология приготовления крошек закусочных. Качество, особенности отпуска.		
	8	Технология приготовления горячих закусок. Качество, особенности отпуска.		
	Практические занятия		4	ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ОК 01-07 09,10
	1	Составление технологических схем приготовления закусок русского стола. Решение ситуационных задач.		
	Лабораторные занятия		6	ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ОК 01-07 09,10
	1.	Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок русского стола.		
Тема 1.3.	Содержание учебного материала		4	ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ОК 01-07 09,10
Супы	1	Ассортимент холодных и горячих супов русского стола.		
	2	Технология приготовления ухи, щей, борщей, кальи, рассольников и селянок. Качество, особенности отпуска.		
	3	Технология приготовления супов из круп, бобовых, молочных, супов-пюре и бульонов. Качество, особенности отпуска.		

	4	Технология приготовления холодных супов. Качество, особенности отпуска.		
	5	Технология приготовления сладких супов. Качество, особенности отпуска.		
	Практические занятия		2	ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.5, ОК 01-07,09,10
	1	Составление технологических схем приготовления супов русского стола. Решение ситуационных задач.		
	Лабораторные занятия		6	ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.5, ОК 01-07,09,10
	1.	Приготовление, оформление и отпуск горячих супов русского стола.		
Тема 1.4. Блюда из овощей и грибов, яиц, творога и сыра	Содержание учебного материала		3	ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.5, ОК 01-07,09,10
	1	Ассортимент холодных и горячих блюд из овощей и грибов, яиц, творога и сыра русского стола.		
	2	Технология приготовления холодных и горячих блюд из овощей и грибов русского стола. Качество, особенности отпуска.		
	3	Технология приготовления холодных и горячих блюд из яиц, творога и сыра русского стола. Качество, особенности отпуска.		
	Практические занятия		2	ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.5, ОК 01-07,09,10
	1	Составление технологических схем приготовления блюд из овощей и грибов, яиц, творога и сыра русского стола. Решение ситуационных задач.		
	Лабораторные занятия		6	

	1	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из овощей и грибоврусского стола.		ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.5, ОК 01-07,09,10
Тема 1.5. Блюда из домашней птицы, дичи и кролика, мясные и рыбные блюда	Содержание учебного материала		4	ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.5, ОК 01-07,09,10
	1	Ассортимент холодных и горячих блюд издомашней птицы, дичи и кролика, мясные и рыбные блюдарусского стола.		
	2	Технология приготовления холодных и горячих блюд издомашней птицы, дичи и кролика русского стола. Качество, особенности отпуска.		
	3	Технология приготовления мясных блюдрусского стола. Качество, особенности отпуска.		
	4	Технология приготовления рыбныхблюдрусского стола. Качество, особенности отпуска.		
	Практические занятия		2	ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.5, ОК 01-07,09,10
	1	Составление технологических схем приготовления блюд из овощей и грибов, яиц, творога и сырарусского стола. Решение ситуационных задач.		
Лабораторные занятия		6	ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.5, ОК 01-07,09,10	
1	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд издомашней птицы, дичи и кролика русского стола.			
Тема 1.6 Изделия из теста,	Содержание учебного материала		6	ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3,5
	1	Ассортимент изделий из теста, напитков и сладких блюд русского стола.		

напитки и сладкие блюда	2	Технология приготовления изделий из теста. Качество, особенности отпуска.		ОК 01-07,09,10
	3	Технология приготовления холодных и горячих напитков. Качество, особенности отпуска.		
	4	Технология приготовления холодных и горячих сладких блюд. Качество, особенности отпуска.		
	Практические занятия		4	ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.5, ОК 01-07,09,10
	1	Составление технологических схем приготовления изделий из теста, напитков и сладких блюд. Разработка меню Русской кухни для различных предприятий питания.		
	Лабораторные занятия		6	ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.5, ОК 01-07,09,10
1	Приготовление, оформление и отпуск изделий из теста, напитков и сладких блюд.			
Раздел 2. Технология приготовления блюд кухонь народов мира			41	
Тема 2.1 Кухни славянских народов	Содержание учебного материала		4	ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.5, ОК 01-07,09,10
	1	Национальные особенности ассортимента, сырьевого состава, технологических приёмов приготовления кулинарной продукции кухонь славянских народов Европы. приготовления		
	2	Технология холодных и горячих блюд национальных кухонь. Качество, особенности отпуска.		
	Практические занятия		4	ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.5,
	1	Изучение ассортимента и меню предприятий питания славянских народов		

		Европы.		ОК 01-07,09,10
Тема 2.2 Кухни народов Европы	Содержание учебного материала		2	ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.5, ОК 01-07,09,10
	1	Национальные особенности ассортимента, сырьевого состава, технологических приёмов приготовления кулинарной продукции кухонь народов Европы.		
	2	Технология приготовления холодных и горячих блюд национальных кухонь. Качество, особенности отпуска.		
Тема 2.4 Кухни народов Америки	Содержание учебного материала		4	ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.5, ОК 01-07,09,10
	1	Национальные особенности ассортимента, сырьевого состава, технологических приёмов приготовления кулинарной продукции кухонь народов Америки.		
	2	Технология приготовления холодных и горячих блюд национальных кухонь. Качество, особенности отпуска.		
	3	Использование традиций национальных кухонь в массовом питании с учетом требований современного производства и потребления. Мировая кулинария.		
		Дифференцированный зачет	2	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места» оснащенный оборудованием: рабочее место преподавателя: стол-1 шт.; стул – 1 шт.; ноутбук (оперативная память – 8,00 Гб, процессор - AMD Ryzen 5 4500U with Radeon Graphics 2.38 GHz) с периферией (о.с. Windows, лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, образовательный контент, система защиты от вредоносной информации) - 1 шт.; доска учебная меловая- 1шт.; МФУ-1шт.; средствами аудиовизуализации: колонки-1шт.; рабочие места студентов; стул- 33 шт.; стол – 15 шт.; шкаф для хранения муляжей (инвентаря, раздаточного дидактического материала) - 4шт.; **технические средства:** интерактивная доска -1шт.; мультимедийный проектор-1шт.; **наглядные пособия** (натуральные образцы продуктов)- 1шт.; плакаты- 1 комплект.; «Блюда из свинины, баранины, телятины» - 1 шт.; «Блюда из говядины» - 1 шт.; «Блюда из овощей» - 1 шт.; «Приготовление блюд из яиц» - 1 шт.; «Шницель по столичному» – 1шт.; стенды: «Готовимся к зачетам и экзаменам» -1шт.; «Техника безопасности» -1шт.; мультимедийный контент по разделам: «Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»; дидактические материалы для подготовки к ЛПЗ, контрольно-измерительные материалы (КОС, задания по практическим занятиям – 1 экз.)

Лаборатория № 1:

«Учебная кухня ресторана»,

Рабочее место преподавателя (стол-1шт., стул-1шт.),

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол-3шт.; стул-10шт.; шкаф для столовой посуды- 1шт.);

Технические средства обучения (плазменный телевизор – 1 шт.; ноутбук (оперативная память – 8,00 Гб, процессор - AMD Ryzen 5 4500U with Radeon Graphics 2.38 GHz) с периферией (о.с. Windows, лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, образовательный контент, система защиты от вредоносной информации)– 1 шт.; интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные-15шт.; пароконвектомат-2шт.; жарочный шкаф-2шт.; плита электрическая 4-х конфорочная -2шт.; фритюрница-1шт.; электрогриль (жарочная поверхность) -1шт.; шкаф холодильный (морозильный)-3шт.; шкаф морозильный-1шт., шкаф шоковой заморозки – 1 шт., тестораскаточная машина – 1 шт., планетарный миксер -2шт.; блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) - 1шт.; мясорубка-1шт.; овощерезка (процессор кухонный) 2-шт.; слайсер-1шт.; соковыжималка (для цитрусовых, универсальная) -1шт.; машина для вакуумной упаковки- 1шт.; кофемолка-1шт.; газовая горелка (для карамелизации) -1шт.; набор инструментов для карвинга-2шт.; нитратестер-1шт.; овоскоп-1шт.; машина посудомоечная-1шт.; стеллаж передвижной -1шт.; моечная ванна двухсекционная-1шт.; стол разделочный- 5шт.; стол производственный - 2шт.; куттер – 1шт.; взбивальная машина (настольная)- 1шт.; микроволновая печь – 1шт., конвекционная печь 4 шт., расстоечный шкаф -4 шт., плита wok-1 шт., электроблинница -1 шт., электромармит - 3 шт., гранитор- 1 шт., диспансер для подогрева тарелок - 1 шт., сифон -3 шт., машина посудомоечная -1шт., стол производственный с моечной ванной 8 шт., гастроемкости из нержавеющей стали- 7 шт.,

гриль сковорода - 5 шт., льдогенератор-1шт; мясорубка-1шт; миксер для коктейлей-1шт; кофемашина с капучинатором-1шт; ховоли-1шт.

Инвентарь:

тарелка закусочная-(диаметр20см) -16шт; тарелка столовая мелкая-(диаметр24см) -16шт; тарелка столовая глубокая-(диаметр24см) -16шт; набор столовых приборов (вилка, нож, ложка) -16шт; набор закусочных приборов (вилка, нож, ложка) -16шт; стаканы (200 мл) -16шт; кастрюли(2л) -16шт; сковорода(20см) -16шт; мерный стакан-16шт; набор нож поварской тройки-16шт; миски (3шт) -16шт; блюдо овальное-16шт; блюдо круглое-16шт; терка-16шт; тятка для отбивания-16шт; шумовка-16шт; ложка разливная-16шт; лопатка металлическая-16шт; соусник (50мл) -16шт; сито-16шт; шумовка-16шт; ложка разливная-16шт; лопатка металлическая-16шт; цидилки-16шт; венчик для взбивания-16шт., силиконовый коврик-16шт; кисточки силиконовые-16шт; скалка-16шт; мешки кондитерские-16шт; насадки кондитерские-16шт набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая 16 комплектов, подставка для разделочных досок 16 шт.

3.1.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.1.2 Основные печатные издания

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий : учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко. — 7-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2019. — 512 с
2. Васюкова А. (ред.): Сборник рецептов блюд зарубежной кухни, Издательский дом «Дашков и Ко», 2022. – 816 с

3.2.2. Электронные основные издания:

2. Оганесянц, Л. А. Технология безалкогольных напитков: Учебник для вузов / Л.А. Оганесянц, А.Л. Панасюк, М.В. Гернет; Под ред. Л.А. Оганесянц. - Москва : ГИОРД, 2012. - 344 с. ISBN 978-5-98879-145-4, 1000 экз. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/368308>

3. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А. С. Ратушного. - 6-е изд. - Москва : Дашков и К, 2023. - 336 с. - ISBN 978-5-394-05225-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084679>

4. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 241 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1031132. - ISBN 978-5-16-015493-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1861798>

Дополнительные источники:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997. - 560 с.
3. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
4. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
- 6.Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
7. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
8. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. - «Феникс», 2013 – 373 с.
9. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.
10. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с
11. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.Профобразования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с
12. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 8 с.
13. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 48 с.5.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 10 с.
14. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.
15. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ,
16. 2014. - III, 12 с.
17. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
18. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 16 с.

19. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01.
20. – М.: Стандартиформ, 2014. – Ш, 10 с.
21. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
22. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.

ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения ³	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. 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 при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Письменного/устного опроса; – тестирования; – оценки результатов внеаудиторной (самостоятельно) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)
<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад;</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. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы <p>экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по ОП.10 в виде: -тестирования.</p>

³ В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

<p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>		
<p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>		