



Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной программы, рекомендованной Федеральным институтом развития образования (ФГАУ «ФИРО»), 2015 г. и в соответствии с ФГОС СПО по специальности (профессии) 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Режевской политехникум»

Разработчик: Хамидуллина Равида Анваровна, преподаватель, первая квалификационная категория

Рекомендована экспертной группой ГАПОУ СО «Режевской политехникум»

Протокол № 8 от «04» 02 20 19 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС подготовке специалистов среднего звена 19.02.10. Технология продукции общественного питания

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по программам повышения квалификации и переподготовки по профессиям «Повар, кондитер» для слушателей, имеющих среднее полное общее или профессиональное образование и опыт работы на предприятиях индустрии питания, а также по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» для студентов, имеющих основное общее или среднее (полное) общее образование без опыта работы.

## 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Курс «Введение в специальность» входит в общеобразовательный цикл и рекомендован для изучения на 1 курсе на базе основного общего и среднего (полного) общего образования.

## 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

*В результате освоения курса обучающийся должен уметь:*

- организовать рабочее место в соответствии с требованиями;
  - производить первичную обработку, простую и декоративную нарезку традиционных видов овощей и плодов;
  - выбирать производственный инвентарь и оборудование для выполнения профессиональной деятельности;
  - выполнять рабочие приемы с корнетиком;
  - работать в коллективе и команде;
- эффективно общаться с коллегами.

*В результате освоения курса обучающийся должен понимать:*

- сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

*В результате освоения курса обучающийся должен знать:*

- технику обработки, простой и декоративной нарезки традиционных видов овощей и плодов;

- технологию приготовления белковой (рисовальной массы).

#### 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 51 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 39 часов, в том числе

практические работы обучающегося – 35 часов;

самостоятельной работы обучающегося 12 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>51</i>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<i>39</i>
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	<i>35</i>
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>12</i>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i>	-
<i>Указываются другие виды самостоятельной работы при их наличии (реферат, расчетно-графическая работа, домашняя работа и т.п.).</i>	-
<i>Итоговая аттестация в форме (контрольная практическая работа)</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание курса «Введение в специальность»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
<b>Раздел 1. Введение.</b>			<b>4</b>	<b>1</b>
<b>Тема 1.1.  История профессий повар и кондитер.</b>	Содержание учебного материала		2	
	1	История профессии повар, основные понятия.  История профессии кондитер, профессиональная терминология.		**
	Лабораторные работы			1
	Практические занятия		-	
	Контрольные работы		-	
	Самостоятельная работа обучающихся студентов: - оформить презентацию по профессиям		2	
<b>Тема 1.2.  История развития общественного питания.</b>	Содержание учебного материала		2	
	1	Основные факты в развитии общественного питания.  Экскурсия на базовую столовую.		**
	Лабораторные работы:		-	1
	Практические занятия		-	
	Контрольные работы		-	
	Самостоятельная работа обучающихся студентов: - оформить по итогам экскурсии буклет		2	
<b>Раздел 2.  Техника карвинга.</b>			<b>35</b>	
<b>Тема 2.1.  Украшения из citrusовых плодов.</b>	Содержание учебного материала		-	
				**
	Лабораторные работы:		-	1
	Практические занятия:		4	

	1. Технология выполнения украшений из цитрусовых плодов: спираль, веер, корзиночки, их использование в декоре блюд (показ приемов преподавателем) 2. Выполнение обучающимися украшений из цитрусовых плодов		
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся студентов: - закрепить навыки выполнения украшений из цитрусовых плодов, полученные на практическом занятии	1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
			1	
<b>Тема 2.2.</b> <b>Украшения из яблок и груш.</b>	Содержание учебного материала	-		
				**
	Лабораторные работы:	-		1
	Практические занятия: 1. Технология выполнения украшений из яблок и груш: веер, лебедь, башенка и листик, их использование в декоре блюд (показ приемов преподавателем) 2. Выполнение обучающимися украшений из яблок и груш	4		
	Контрольные работы	-		
	Самостоятельная работа обучающихся студентов: закрепить навыки выполнения украшений из фруктов, полученные на практическом занятии	1		
<b>Тема 2.3.</b> <b>Нарезка корнеплодов.</b>	Содержание учебного материала	-		
				**
	Лабораторные работы:			1

	<p>Практические занятия:</p> <p>1. Технология выполнения простых форм нарезки и украшений из корнеплодов (моркови, свеклы, редиса) и их использование в декоре блюд (показ приемов преподавателем)</p> <p>2. Выполнение обучающимися простых форм нарезки и украшений из корнеплодов</p>	6	
	Контрольные работы	-	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся студентов:</p> <p>- закрепить навыки нарезки корнеплодов и оформить результат в форме таблицы</p>	1	
<b>Тема 2.4. Нарезка картофеля.</b>	Содержание учебного материала	-	
	Лабораторные работы:	-	1
	<p>Практические занятия:</p> <p>1. Технология выполнения простых форм нарезки и украшений из картофеля при использовании различных приспособлений и их использование в декоре блюд (показ приемов преподавателем)</p> <p>2. Выполнение обучающимися простых форм нарезки и украшений из картофеля</p>	6	
	Контрольные работы	-	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся студентов:</p> <p>- закрепить навыки нарезки картофеля и оформить результат в форме таблицы</p>	1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
				1
<b>Тема 2.5.</b> <b>Украшения из репчатого лука и яиц.</b>	Содержание учебного материала		-	**
				1
	Лабораторные работы:		-	1
	Практические занятия: 1.Технология выполнения украшений из репчатого лука, яиц и их использование в декоре блюд (показ приемов преподавателем) 2.Выполнение обучающимися украшений из репчатого лука и яиц		4	
	Контрольные работы		-	
Самостоятельная работа обучающихся студентов:		-		
<b>Тема 2.6.</b> <b>Украшения из плодовых овощей.</b>	Содержание учебного материала		-	**
				1
	Лабораторные работы:		-	1
	Практические занятия: 1.Технология выполнения украшений из плодовых овощей (помидор, огурцов, кабачков) и их использование в декоре блюд (показ приемов преподавателем) 2. Выполнение обучающимися украшений из плодовых овощей		5	
	Контрольные работы		-	
Самостоятельная работа обучающихся студентов: - закрепить навыки выполнения украшений из разных видов овощей и составить из них композицию, результат снять на фото		2		
<b>Раздел 3.</b> <b>Украшения из глазури.</b>			<b>10</b>	
<b>Тем 3.1.</b> <b>Глазурь сырцовая для украшения кондитерских изделий.</b>	Содержание учебного материала		2	**
	1	Способы приготовления глазури сырцовой. Украшения из глазури (показ преподавателя приемов работы с корнетиком)		1
	Лабораторные работы			

	Практические занятия: Приготовление обучающимися сырцовой глазури для украшения изделий и освоение приемов работы с корнетиком.	6	
	Контрольные работы		
	Самостоятельная работа обучающихся студентов: - закрепить приемы работы с корнетиком	2	
	Примерная тематика курсовой работы (проекта) <i>(если предусмотрены)</i>		
		-	
	<b>Всего:</b>	<b>51</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы учебной дисциплины производится в учебных кабинетах:

«Оборудование кулинарного и кондитерского производства»;

«Информационного кабинета»;

лаборатории «Учебный кулинарный и кондитерский цех».

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Оборудование кулинарного и кондитерского производства»:**

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места для обучающихся;
- доска;
- шкафы для книг, методических и дидактических материалов.

#### **Технические средства обучения информационного кабинета:**

1. ПК с лицензионным программным обеспечением;
2. экран и мультимедийная установка;

#### **Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

##### I. Холодильное оборудование

1. Шкаф холодильный бытовой

##### II. Немеханическое оборудование

1. Стеллажи, размеры 600х400
2. Моечные ванны
3. Столы производственные с бортом, полка решетка из нержавеющей стали, размеры 800х600х860

#### **Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест обучающихся во время прохождения практических работ:**

##### I. Немеханическое оборудование

1. Столы производственные с бортом, полка решетка из нержавеющей стали, размеры 800х600х860

I. **3.2. Информационное обеспечение** Кухонный инвентарь и приспособления:

- 1.Разделочные доски
- 2.Миска эмалированная 18см
- 3.Нож поварской 25см
- 4.Гребенки с гофрированной поверхностью
- 5.Гастроемкости из нерж.
- 6.Мини набор для карвинга
- 7.Ножи универсальные
- 8.Желобковый нож
- 9.Миска эмалированная 28см
- 10.Венчик прутковый

**обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

1. Анфимова Н. А. Кулинария - 10изд. - М.: Издательский центр Академия, 2015- 400с. /Электронная версия/.
2. Васюкова А.Т. Справочник повара - 2 изд. М.: Издательско - торговая корпорация Дашков и К°, 2016 - 496с. /Электронная версия/.
3. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания-12 изд. М.: Издательский цент Академия. 2014 - 320с. /Электронная версия/.
4. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов - 7 изд. - М.: Издательский центр Академия, 2016-336с. /Электронная версия/.
5. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии - 3 изд. - М.: Издательский центр Академия, 2015-184 с. /Электронная версия/.
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания -12 изд. - М.: Академия, 2014 - 432с. /Электронная версия/.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также во время беседы со студентами.

<p><b>Результаты обучения</b> (освоенные умения, усвоенные знания)</p>	<p><b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b></p>
<p><i><b>В результате освоения курса обучающийся должен уметь:</b></i></p>	
<p>- организовать собственную деятельность, выбирая типовые методы и способы выполнения задания;</p>	<p><i>Наблюдение за процессом организации рабочего места при выполнении практической работы.</i></p> <p><i>Обсуждение результатов выполненной работы на занятии.</i></p>
<p>- производить первичную обработку, простую и декоративную нарезку, формовку традиционных видов овощей и плодов</p>	<p><i>Наблюдение за процессом подготовки сырья к производству при выполнении задания.</i></p> <p><i>Визуальная оценка качества обработки, нарезки и формовки овощей и плодов.</i></p> <p><i>Обсуждение результатов выполненной работы на занятии.</i></p>
<p>- выполнять декорирование из корнетика;</p>	<p><i>Наблюдение за процессом организации рабочего места при выполнении практической работы.</i></p>
<p>- работать в коллективе и команде и эффективно общаться с коллегами</p>	<p><i>Наблюдение в процессе выполнения практической работы. Организация взаимопроверки выполнения задания в бригаде. Обсуждение результатов выполнения работы на занятии.</i></p>
<p>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для выполнения обработки и нарезки традиционных видов овощей и плодов;</p>	<p><i>Наблюдение за процессом организации рабочего места при выполнении практической работы.</i></p>

<b><i>В результате освоения курса обучающийся должен знать:</i></b>	
- знание техники обработки, простой и декоративной нарезки традиционных видов овощей и плодов;	<i>Проведение устного опроса. Выполнение практической работы.</i>
- знание технологии приготовления белковой (рисовальной массы)	<i>Проведение устного опроса. Выполнение практической работы.</i>