РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 06 Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни

2018

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ 06. Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09. Повар, кондитер.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Тайшетский промышленно-технологический техникум»

Разработчики:

Шалаева С.А, преподаватель ГБПОУ «Тайшетского промышленно-технологического техникума»
Шаркова Е.В. мастер производственного обучения, ГБПОУ «Тайшетского промышленно-технологического техникума»
Шевченко Л.И. мастер производственного обучения, ГБПОУ «Тайшетского промышленно-технологического техникума»
Машукова М.В. мастер производственного обучения, ГБПОУ «Тайшетского промышленно-технологического техникума»

Рецензент:

Рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии профессионального цикла, протокол № 9 от 31 мая 2018г.

Председатель комиссии Мусифулина М.Ш.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 16

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины – является региональным компонентом и частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **Повар, кондитер** в части расширения зоны освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД): приготовление блюд из овощей и грибов, приготовление блюд из круп, теста, приготовление супов и соусов, приготовление блюд из рыбы, приготовление блюд из мяса, приготовление холодных блюд и закусок, приготовление сладких блюд и напитков, мучных кондитерских изделий.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональном обучении.

1.2. Место рабочей программы в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели рабочей программы – требования к результатам освоения.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **уметь:**

разработать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков;

ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции

национального ассортимента;

приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы;

оформлять и подавать блюда в соответствии с принятыми традициями;

проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд

и напитков и кондитерских изделий

использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и напитков и кондитерских изделий.

оценивать качество готовых блюд

знать:

основные виды сырья используемого в региональной кухне;

ассортимент традиционных блюд для жителей Иркутской области и Бурятского Автономного округа

особенности технологии и подачи праздничных блюд региональной кухни;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, при приготовлении блюд и напитков и кондитерских изделий

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения блюд и напитков и кондитерских изделий

температурный режим хранения с блюд и напитков, температуру подачи;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Всего 738 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 56 часов,

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32часа;

Практических и лабораторных занятий 24 часа.

Самостоятельной работы – 10 часов

Промежуточная аттестация - 24

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Объем рабочей программы и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**56**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**32**
Практические, лабораторные работы	24
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**10**
Промежуточная аттестация зачет	8
Промежуточная аттестация экзамен	8

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля
ПМ.06. ПРИГОТОВЛЕНИЕ КУЛИНАРНОЙ И КОНДИТЕРСКОЙ ПРОДУКЦИИ РЕГИОНАЛЬНОЙ КУХНИ

Наименование разделов учебной дисциплины и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента			
Тема 1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подачи первых блюд	**Содержание**		**11**	
	1.	Задачи и содержание учебной дисциплины. Перспективы использования блюд национальных кухонь, жителей Сибири в общественном питании.	1	3
	2.	Сырьё растительного и животного происхождения присущее региону.	1	
	3.	Влияние географических и климатических особенностей, животного и растительного мира, уклада жизни жителей региона на ассортимент блюд.	1	
	4	Ассортимент, характеристика первых блюд.	1	2
	5	Технология приготовления борщей русской кухни.	1	
	6	Отличительные особенности подачи и отпуска.	1	
	7	Особенности технологии приготовления супов из грибов, овощных, с крупами. Требования к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения.	1	
	8	Приготовление « Рассольников» требование к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения.	1	
	9	Приготовление картофельных супов Картофельный суп с фрикадельками и вермишелью. Оформление ,подача.	1	
	10	Приготовление « Уха рыбацкая» требование к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения.	1	
	11	Приготовление холодных супов « Окрошка» требование к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения.	1	
	Самостоятельная работа		***5***	
	1	Реферат на тему «Блюда национальных кухонь жителей Сибири»	1	
	2	Составить технологическую карту и схему приготовления блюда «Борщ Сибирский»	1	
	3	Составить технологическую карту и схему приготовления блюда « Суп полевой»	1	

	4	Составить технологическую карту и схему приготовления блюда «Уха рыбацкая»		
	5	Составить технологическую карту и схему приготовления блюда « Окрощка»	1	
		зачет	2	
	Содержание		**14**	
Тема 2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подачи первых блюд, горячих блюд. Блюд из мяса диких животных	13	**Лабораторная работа №1** Приготовление « Борщ Сибирский»	1	3
	14	**Лабораторная работа №2** Приготовление « Суп картофельный с грибами»	1	
	15	**Лабораторная работа №3** Приготовление « Суп полевой»	1	
	16	**Лабораторная работа №4** Приготовление «Щи из свежей капусты»	1	
	17	**Лабораторная работа №5** Картофельный суп с фрикадельками и вермишелью.	1	
	18	**Лабораторная работа №6** Приготовление « Уха рыбацкая»	1	
	19	**Лабораторная работа №7** Приготовление « Окрошки» требование к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения.	1	
	21	**Лабораторная работа №8** Приготовление блюд из отварного мяса и мясных продуктов	1	
	22	**Лабораторная работа № 9**Приготовление блюд из отварного мяса «Баранина отварная с овощами»	1	
	23	Приготовление блюд из мясных продуктов «Почки по-русски»	1	
	24	Приготовление блюд из мяса, жаренного порционными натуральными кусками, мелкими кусками, и рубленого мяса.	1	
	25	Требования к качеству, режимы хранения и реализация. Особенности технологического процесса приготовления блюд из рыбы.	1	
	26	Технология обработки и приготовления рыбных блюд из щуки, карася, налима, ерша, хариуса	1	
	27	Рецептура, технология приготовления блюд из вареной, жареной, запеченной рыбы, требования к качеству, оформление и отпуск блюд.		
	Самостоятельная работа		**2**	
		Подбор информации по теме: «Использование местной сырьевой базы»	1	
		Подбор информации по теме: «Мясо диких животных»	1	
	Содержание		**7**	
	28	**Практическая работа№1** Составить схему приготовление блюда «Почки по-русски» требование к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения.	1	

	29	**Практическая работа№2.** Составить схему приготовления рыбных блюд из щуки, карася, налима, ерша, хариуса	1	
	30	Технологический процесс обработки и приготовления мясных блюд, в том числе из лосятины, оленины, зайчатины, водоплавающей сибирской дичи и птицы.	1	
	31	Рецептура, технология приготовления блюд из тушеного, жареного, рубленого мяса, требования к качеству, оформление и отпуск блюд.	1	
	32	**Практическая работа№3** Составить технологическую карту и схему на блюдо « Жаркое из косули»	1	
	33	**Практическая работа №4** Составить технологическую карту и схему на блюдо « Зайчатина жареная»	1	
	34	**Практическая работа №5** Составить технологическую карту и схему на блюдо « Перепела жареные»	1	
	Самостоятельная работа			
	1.	Подбор информации по теме: «Путешествии по Бурятии. Бурятская кухня - что из чего»	1	
Тема 2. 1Блюда Бурятской кухни	**Содержание**		**5**	
	35	Блюда из молока. Пищевая ценность. Технология приготовления. Требования к качеству.	1	
	36	Мучные блюда. Технология приготовления. Требования к качеству. Оформление и отпуск.	1	
	37	**Практические занятия№6** Работа по составлению технологических карт на блюда « Буузы» (позы)	1	
	38	**Практические занятия №7** Работа по составлению технологических карт на блюда **«**Шарбин» **(**пресные беляши)	1	
	39	**Практическая работа № 8** Бурятский чай технология приготовления. Требования к качеству. Подача.	1	
		зачет	2	
	Самостоятельная работа		***2***	
		Подбор информации по теме: « Сибирская национальная кухня»	1	
		Подбор информации по теме: «Рецепты от Байкальских рыбаков» все о омуле	1	
Тема 3. Холодные блюда	**Содержание**		**4**	
	40	Пищевая ценность Байкальского омуля. Способы посола. Приготовление	2	3

		блюда из омуля «Загутай»		
	41	Рыбные рулеты. Технология приготовления. Расколотка	1	
	42	Фаршированная рыба в фольге. Технология приготовления.	1	
	43	Сибирские пельмени и мясо "по-сибирски". Технология приготовления.	1	
		Зачет	1	
Тема 4 Мучные, кондитерские изделия	**Содержание**		**5**	3
	44	Пироги (региональные особенности ассортимента и приготовления).	1	
	45	Особенности приготовления мучных кулинарных изделий.	1	
	46	**Лабораторная работа №10** Приготовления пирогов из пресного сдобного теста.	1	
	47	**Лабораторная работа №11** Технология приготовления пирогов из дрожжевого теста	1	
	48	Особенности приготовления изделий из слоёного теста.		
	Самостоятельная работа		*1*	
		Подготовка рефератов по теме: «Приготовление и оформление киселей и желе».	1	
		Зачет	2	
Тема 5. Напитки	**Содержание**		**8**	
	49	Значение напитков в питании. Классификация, ассортимент. Горячие напитки чай, кофе, какао. Особенности приготовления. Правила отпуска.	1	3
	50	Особенности технологического процесса приготовления и отпуска сладких блюд, холодных и горячих напитков из плодов сибирских ягод. Варианты подачи. Требования к качеству, режимы хранения и реализация напитков.	1	
	51	**Лабораторная работа № 12**холодных напитков. Характеристика. Особенности приготовления. Национальные холодные напитки. Требования к качеству.	1	
	52	**Лабораторная работа № 13** Приготовление горячих и холодных напитков, с использованием местного сырья	1	
	53	**Практическая работа № 8** Подготовка презентации по теме: «Приготовление и оформление горячих напитков»	1	
	54	**Практическая работа № 9** Подготовка презентации по теме: «Приготовление и оформление холодных напитков».	1	
	55	**Практическая работа № 10** Подготовка сообщений по теме: «Национальные напитки»	1	

	56	Зачет	2	
Учебная практика по ПМ.06. Виды работ:			**72**	
Приготовление « Борщ Сибирский» требование к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения.			**6**	
Приготовление « Суп картофельный с грибами» требование к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения.			**6**	
Приготовление « Суп полевой» требование к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения.			**6**	
Приготовление «Щи из свежей капусты» требование к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения.			**6**	
Картофельный суп с фрикадельками и вермишелью, требование к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения.			**6**	
Приготовление « Уха рыбацкая» требование к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения.			**6**	
Приготовление « Окрошки» требование к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения.			**6**	
Приготовление блюд из отварного мяса и мясных продуктов, требование к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения.			**6**	
Приготовление блюд из отварного мяса «Баранина отварная с овощами» , требование к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения.			**6**	
Приготовление блюда «Почки по-русски» требование к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения.			**6**	
Приготовления рыбных блюд из щуки, карася, налима, ерша, хариуса, требование к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения.			**6**	
Составить технологическую карту и схему на блюдо « Жаркое из косули», требование к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения.			**6**	
Зачет			**8**	
Производственная практика по ПМ. 06.Виды работ:			**576**	
Блюда из овощей и грибов. Приготовление блюда «икра овощная», «икра грибная» Требования к качеству, подача.			**6**	
Приготовление холодных закусок « Сельдь с картофелем и луком», « сельдь с луком» Требование к качеству, подача.			**6**	
Приготовление закуски « Килька или хамса с луком и маслом», «рыба отварная с гарниром и хреном». Требования к качеству, подача.			**6**	
Щука фаршированная заливная с гарниром. Оформление, подача.			**6**	
Рыба жареная под маринадом. Требования к качеству, подача			**6**	
Заливное из птицы и дичи в форме. Требование к качеству, оформление, подача.			**6**	

Курица фаршированная (галантин). Требование к качеству, оформление, подача.	**6**	
Паштет из печени. Требование к качеству, подача. Условия и сроки хранения.	**6**	
Студень из говядины. Требование к качеству, подача. Условия и сроки хранения.	**6**	
Студень из свинины. Требование к качеству, подача. Условия и сроки хранения.	**6**	
Приготовление бульонов. Мясо-костный бульон, бульон из птицы, рыбный бульон. Требования к качеству, использование.	**6**	
Приготовление борща. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты.	**6**	
Приготовление борща с картофелем и капустой. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты.	**6**	
Приготовление борща сибирского. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты.	**6**	
Приготовление борща с фасолью. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты.	**6**	
Приготовление борща летнего. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты.	**6**	
Приготовление щи из свежей капусты. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты.	**6**	
Приготовление щи из квашеной капусты. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты.	**6**	
Приготовление щи из щавеля. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты.	**6**	
Приготовление щи зеленые. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты.	**6**	
Приготовление рассольника. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты.	**6**	
Приготовление супа картофельного. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты.	**6**	
Приготовление супа крестьянского с крупой. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты.	**6**	
Приготовление супа полевого. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты.	**6**	
Приготовление супа с бобовыми. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты.	**6**	
Приготовление солянки сборной мясной. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты.	**6**	
Приготовление солянки домашней. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты.	**6**	
Приготовление солянки из птицы и дичи. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты.	**6**	
Приготовление супа молочного. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты.	**6**	
Приготовление супа- пюре из картофеля. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты.	**6**	
Приготовление супа – пюре из репы. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты.	**6**	

Приготовление « уха с расстегаями». Технология приготовления, подача. Составление технологической карты.	**6**	
Приготовление «уха рыбацкая». Технология приготовления, подача. Составление технологической карты.	**6**	
Приготовление «Окрошка сборная мясная с квасом». Технология приготовления, подача. Составление технологической карты.	**6**	
Приготовление «Окрошка сборная мясная на кефире». Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения.	**6**	
Приготовление «картофель отварной с луком и грибами». Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения.	**6**	
Приготовление «Каша тыквенная». Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения.	**6**	
Приготовление «Капуста тушеная с грибами». Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения.	**6**	
Приготовление «рагу из овощей». Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения.	**6**	
Приготовление «Картофель тушеный с грибами и луком». Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения.	**6**	
Приготовление «Котлеты картофельные». Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения.	**6**	
Приготовление «Зразы картофельные с грибами». Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения.	**6**	
Приготовление «Котлеты морковные». Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения.	**6**	
Приготовление «Котлеты свекольные». Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения.	**6**	
Приготовление «Котлеты капустные». Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения.	**6**	
Приготовление «шницель из капусты». Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения.	**6**	
Приготовление «Оладьи из тыквы». Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения.	**6**	
Приготовление «Окрошка сборная мясная на кефире». Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения.	**6**	
Приготовление «Окрошка сборная мясная на кефире». Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения.	**6**	
Приготовление «Окрошка сборная мясная на кефире». Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения.	**6**	
Приготовление «Окрошка сборная мясная на кефире». Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения.	**6**	
Приготовление «Окрошка сборная мясная на кефире». Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения.	**6**	
Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. «Драники».	**6**	
Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. «Рулет картофельный с овощами»	**6**	
Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. «Запеканка картофельная с грибами»	**6**	

Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. «Запеканка капустная»	**6**	
Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. «Рыба по - русски»	**6**	
Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. «Щука фаршированная» целиком	**6**	
Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. «Рыба жареная»	**6**	
Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. «Рыба жареная в тесте»	**6**	
Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. «Поджарка из рыбы»	**6**	
Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. «Рыба, запеченная с картофелем по - русски»	**6**	
Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. «Рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами»	**6**	
Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. «Шницель рыбный натуральный»	**6**	
Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. «Зразы рыбные рубленные»	**6**	
Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. «тельное из рыбы»	**6**	
Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. «Бифштекс с яйцом»	**6**	
Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. «Бифштекс с луком»	**6**	
Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. «Бефстроганов»	**6**	
Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. «Поджарка из говядины»	**6**	
Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. «Шашлык»	**6**	
Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. «мясо тушеное»	**6**	
Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. « мясо шпигованное»	**6**	
Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. «мясо духовое»	**6**	
Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. «гуляш из говядины»	**6**	
Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. «поджарка из свинины»	**6**	
Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. «Котлеты, биточки, шницели»	**6**	
Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. « тефтели с рисом и соусом»	**6**	
Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. «Голубцы с мясом и рисом»	**6**	
Бурятская кухня « Позы» Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения.	**6**	
« Шаньги» Технология приготовления, условия и сроки хранения.	**6**	
Технология приготовления национального супа «Бухлер», подача.	**6**	
Национальное блюда «Саламат» Технология приготовления. Составление технологической карты и схемы, правила подачи и сроки хранения.	**6**	
Традиционный суп с домашней лапшой. Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения.	**6**	
Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. Популярное блюдо – «шарбин (пресные беляши)»	**6**	

Технология приготовления бурятской выпечки. «Боовы». Условия и сроки хранения.	**6**	
Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. « молочный напитков»	**6**	
Технология приготовления «Хуушур (мясные груши)» Условия и сроки хранения.	**6**	
Особенности приготовления, чайная церемония. «Чай зеленый с молоком» Правила подачи.	**6**	
Технология приготовления изделий из теста. «Чебуреки» Условия и сроки хранения. Правила подачи	**6**	
Технология приготовления изделий из теста. «Кулебяка с капустным фаршем » Условия и сроки хранения. Правила подачи.	**6**	
Технология приготовления изделий из теста. «Вареники с картофелем и со сметаной» Условия и сроки хранения. Правила подачи	**6**	
Технология приготовления изделий из теста. «Пельмени» Условия и сроки хранения. Правила подачи. Технология приготовления изделий из теста. «Пирог, открытый с повидлом и свежими ягодами» Условия и сроки хранения. Правила подачи	**6**	
Технология приготовления изделий из теста. «булочки сдобные» Условия и сроки хранения. Правила подачи	**6**	
Технология приготовления изделий из теста. « пирожки печеные, жареные с различными фаршами» Условия и сроки хранения. Правила подачи	**6**	
Зачет	**8**	
Экзамен	**8**	
Итого	**738**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы предполагает наличие:

учебного кабинета «Технология кулинарного производства»,

учебной лаборатории «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Новые профессиональные технологии ресторанной индустрии», учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета «Технология кулинарного производства», и рабочих мест:

-комплект инвентаря, инструментов и приспособлений

-комплект бланков технологической документации

-комплект учебно-методической документации

-наглядные пособия (плакаты, схемы)

Технические средства обучения:

- ПК

-м/м проектор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Техническое оснащение и организация рабочего места»:

-комплект инвентаря, инструментов и приспособлений

-комплект нормативной документации (стандарты, ТУ. Технологические карточки)

-комплект учебно-методической документации

-наглядные пособия (плакаты, схемы)

-натуральные образцы посуды

-технологическое оборудовании

Оборудование учебного кулинарного цеха:

-комплект инвентаря, инструментов и приспособлений

-комплект учебно-методической документации

-наглядные пособия (плакаты, схемы)

-технологическое оборудование

-набор сырья

-комплект спецодежды

- посудой, инвентарём.

- действующим производственным оборудованием:

- производственные столы;

- холодильные шкафы ШХ- 0.7, ШХ-0.56

- электрические плиты ЭП-48К

- электрические шкафы ШЖЭСМ-2К

- овощерезки CL-30, CL-50

- столовый инвентарь;

- столовая и кухонная посуда.

Технические средства обучения:

персональный компьютер.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. «Кулинария. Повар, кондитер» Москва, 2005

2. Золин В. П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» Москва, ПрофОбрИздат, 2001

3. Матюхина З. П.«Товароведение пищевых продуктов» Москва, 2005

Нормативные документы:

1 Золин В.Л., Технологическое оборудование предприятий общественного питания – М.: Издательский центр «Академия», 2006

2 Козлова С.Н, Фединишина Е.Б. «Кулинарная характеристика блюд» 2006

3 Радченко Л.А., Организация производства на предприятиях общественного питания – М.: Издательство «Феникс», 2006.

4 Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. «Технология приготовления пищи» Изд. центр «Академия», 2007.

5 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2009.

6 В.М. Калинина Охрана труда в организации питания Москва Издательский центр «Академия» 2018г.

7 В.М.Калинина Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности Москва Издательский центр «Академия» 2017г.

8 И.П. Самородова Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Москва Издательский центр «Академия» 2017г.

9 И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных и кондитерских изделий Москва Издательский центр «Академия» 2017г.

10 Л.З. Шильман Технологические процессы предприятия питания Москва Издательский центр «Академия» 2017г.

11 Л.З. Шильман Технология кулинарной продукции Москва Издательский центр «Академия» 2017г.

12 М.В.Володина, Т.А. Сопачева Организация хранения и контроль запасов и сырья Москва Издательский центр «Академия» 2017г.

13 Н.И. Андонова, Т.А. Качурина Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Москва Издательский центр «Академия» 2018г.

14 Т.А. Качуринва Метрология и стандартизация Москва Издательский центр «Академия» 2018г.

Справочники:

1 Технология приготовления пищи: справочник технолога / Под ред. В.В. Усова – М.: Изд-ий центр «Академия», 2010.

Дополнительные источники:

1 Учебники и учебные пособия:

1 Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.: Учеб. пособие для нач. проф. образования [Текст] / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др. – М.: Изд-ий центр «Академия», 2006. – 96 с.

2 Отечественные журналы:

«Питание и общество», «Гастроном», «Кулинарные ведомости», «Школа гастронома», «Здоровье». «Смак», «Лиза», «Хозяюшка», «Хлебосол».

Интернет-ресурсы:

«Кулинарный портал». Форма доступа: http:// www.kulina.ru, http:// povary.ru., http:// vkus.by.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Умения:	
разработать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков; ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд и напитков; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и напитков;	Практические занятия тесты
приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы; оформлять и подавать блюда в соответствии с принятыми традициями; проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	Практические занятия
Знания:	
основные виды сырья используемого в региональной кухне; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования	Устный опрос Контрольная работа
способы сервировки и варианты оформления,	

правила охлаждения и хранения блюд и напитков	Практическое занятие
особенности технологии и подачи праздничных блюд региональной кухни	тесты
температурный режим хранения с блюд и напитков, температуру подачи	Устный опрос Практическое занятие
правила проведения бракеража;	Контрольная работа Тесты
ассортимент традиционных блюд для жителей Иркутской области и Бурятского Автономного округа	Контрольная работа Тесты
правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, при приготовлении блюд и напитков	Устный опрос тесты