

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ СД.03 КУЛИНАРИЯ

16675 ПОВАР

Бохан
2017

Рассмотрено на
заседании методической комиссии
Руководитель МК _____ Л.М. Кузякина
Протокол № _____
« _____ » _____ 2017 г

Рабочая программа дисциплины по профессии 16657 Повар разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта(далее ФГОС) ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 02. 08. 13 № 798

Адаптирована для профессиональной подготовки лиц, не имеющих основного общего образования, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья без получения среднего общего образования сроком обучения 1 год 10 месяцев, методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ с учетом их психофизических особенностей.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Боханский аграрный техникум».

Разработчики:

Оловина Татьяна Александровна, преподаватель
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Кулинария

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке по профессии 16675 Повар.

Адаптированная программа по профессии 16675 Повар составлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар. Адаптирована для профессиональной подготовки лиц, не имеющих основного общего образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

профессиональная дисциплина входит в профессиональный цикл

1.3. Цели и задачи дисциплины – Результат освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- выполнять работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий;
- выполнять очистку, доочистку картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений;
- перебирать зелень, плоды, овощи, ягоды, картофель, удалять дефектные экземпляры и посторонние примеси;
- мыть овощи, промывать их после очистки, доочистки; нарезать хлеб, картофель, овощи, зелень, готовить полуфабрикаты.
- размораживать рыбу, мясо, птицу, производить разделку, потрошение рыбы, птицы, дичи, сельди, кильки, обработку субпродуктов; - готовить не сложные кулинарные изделия.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них;
- правила нарезки хлеба;
- сроки и условия хранения очищенных овощей;

1.4. количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 435 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 290 часа;
 самостоятельной работы обучающегося 145 часов.

№	Профессия /специальность	курс	полугодие		итого
			1	2	
		1	100	94	194
		2	96	0	96
	всего		196	94	290

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работ

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	435
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	290
в том числе:	
практические занятия	203
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	145
в том числе:	

подготовка рефератов на темы: - Овощи - Рыба - Мясо	
Разработка кроссвордов на темы: - Овощи - Рыба - Мясо	
Подготовить творческие работы по темам: - «Механическая кулинарная обработка овощей и грибов». - «Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из овощей и грибов»; - «Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря». - «Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря» - «Механическая кулинарная обработка мяса, птицы и субпродуктов» - «Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из мяса» - «Приготовление котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из нее» - «Требования к качеству и сроки хранения обработанных продуктов, полуфабрикатов»	
проработка конспектов и оформление отчетов по практическим работам; подготовка к их защите	
Итоговая аттестация экзамен	

Тематический план и содержание учебной дисциплины Кулинария

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	уровень усвоения
1	2	3	4	5
Раздел 1. Механическая и кулинарной обработки овощей и грибов.				
Тема 1.1. Характеристика традиционных видов овощей и грибов в питании	1-8	Содержание учебного материала	18	
		Введение. Задачи и содержание предмета. Значение овощей в питании человека. Классификация овощей и грибов. Пищевая ценность овощей и грибов. Ассортимент, требования к качеству.	8	
	9-18	Практические занятия Определение качества овощей и грибов органолептическим методом. Определение ассортимента овощей.	10	
		Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка реферата по теме: Значение овощей и грибов в жизни человека	8	
		Содержание учебного материала	7	
		Технологический процесс первичной кулинарной обработки овощей и грибов. Понятие о сырье, полуфабрикатах, готовой продукции. Оборудование и инструменты, используемые для обработки овощей.		
Тема 1.2 Обработка, нарезка различных видов овощей и				

грибов	Сортировка, промывка овощей.		
	Технологический процесс механической кулинарной обработки свежих овощей, нарезка. Очистка овощей, ее назначение, способы. Нарезка овощей (простая, сложная), ее назначение, способы и виды нарезки. Обработка овощей для фарширования. Отходы при механической кулинарной обработки овощей. Полуфабрикаты из овощей, ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование. Требование к качеству, условия и сроки хранения	й	
	Технологический процесс механической кулинарной обработки плодов. Обработка плодов, ягод, способы обработки, назначение. Кулинарное использование плодов. Обработка орехов, кулинарное использование. Отходы при обработке, количество, использование. Полуфабрикаты из плодов, ягод, кулинарное использование. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
	Технологический процесс механической кулинарной обработки свежих и консервированных грибов. Оборудование и инструменты и инвентарь для обработки овощей. Кулинарное использование. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	2
	Технологический процесс механической кулинарной обработки переработанных плодов и овощей. Оборудование, инвентарь и инструмент для обработки переработанных овощей и грибов. Обработка соленых, квашенных, сушеных и мороженых овощей. Требования к качеству условия и сроки хранения.	1	

	Практические занятия Сортировка, калибровка, мойка плодов и овощей. Очистка, очистка, различные формы нарезки. Расчет нормы отходов.	12	
	Контрольная работа по теме «Обработка овощей и грибов»	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: Решение задач на определение количества отходов при обработке овощей и грибов.	8	
Раздел 3. Технология обработки рыбного сырья	Содержание учебного материала		
Тема 3.1 Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных морепродуктов.	Значение рыбы в питании человека Пищевая ценность рыбы и нерыбных морепродуктов. Классификация и виды рыбы.		
	Механическая кулинарная обработка рыбы. Оборудование, инвентарь для обработки рыбы. Размораживание и вымачивание. Способы разделки рыбы. Обработка чешуйчатой рыбы.		
	Обработка бесчешуйчатой рыбы. Обработка осетровых пород рыб. Отходы кулинарное использование.	2	
	Механическая кулинарная обработка нерыбных морепродуктов. Оборудование, инструменты и инвентарь для обработки. Особенности обработки различных видов нерыбных морепродуктов.	2	
	Практические занятия. Обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы. Расчет количества нормы отходов.	12	

	Обработка некоторых видов морепродуктов.	8	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить творческие работы по теме Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов.		
Тема 3.2 Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	Содержание учебного материала	4	
	Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, жарки. Технология приготовления полуфабрикатов. Требования к качеству, условия и сроки хранения рыбных полуфабрикатов.	2	
	Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Технология приготовления котлетной массы, требования к качеству, условия и сроки хранения рыбных полуфабрикатов	2	
	Практические занятия приготовление п/ф определение качества	8	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить творческие работы по теме « Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее»	12	
	Контрольная работа по теме « Рыба и нерыбные морепродукты»	1	
Раздел 4. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.			
Тема4.1	Содержание учебного материала.		

Обработка из мяса и мясных субпродуктов.	Значение мяса в питании человека. Пищевая ценность. Виды мяса. Определение доброкачественности мяса. Оборудование и инвентарь для обработки и приготовления блюд из мяса.	9	
	Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса и мясных субпродуктов. Оттаивание, обмывание, обсушивание, разруб и обвалка. Механическая кулинарная обработка мясных субпродуктов.		
	Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины баранины и свинины. Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.		

Тема 4.2 приготовление полуфабрикатов из котлетной массы	Приготовление рубленой массы из мяса. Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	Блюда из мясных субпродуктов. Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Практическая работа. Приготовление полуфабрикатов. Приготовление рубленой массы. Приготовление котлетной массы. Приготовление блюд из субпродуктов	12	

	Самостоятельная работа. Отработать приготовление полуфабрикатов. Подготовить проектные работы на тему «Субпродукты»	9	
Тема4.2 Обработка и приготовление полуфабрикатов из птицы.	Содержание учебного материала	2	
	Значение птицы в питании человека Механическая кулинарная обработка птицы. Оттаивание; опаливание; потрошение; промывание.	1	
	Приготовление полуфабрикатов из филе птиц Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству.	1	
	Практическая работа. Обработка птицы. Приготовление полуфабрикатов из птицы.	7	
	Самостоятельная работа. Подготовить творческие работы по теме «Мясо мясные субпродукты и полуфабрикаты из них» Отработать приготовление полуфабрикатов.	10	
	Контрольная работа по теме «Мясо, птица и мясные продукты»	1	
	итого 1 полугодие	100	
	2 полугодие 1 курс		
Раздел №5 Тема Тепловая и кулинарная обработка	Значение тепловой обработки. Основные способы тепловой обработки. Комбинированные способы тепловой обработки. Вспомогательные способы тепловой обработки. Изменения пищевых веществ в процессе тепловой обработки	3	
	Практическая работа Приготовление блюд основным способом. Приготовление блюд вспомогательным способом. Приготовление блюд комбинированным способом	16	
	Самостоятельная работа Творческие работы по теме «Тепловая обработка»	10	
	Контрольная работа	1	
раздел №6 Супы	Общие сведения о супах. Приготовление бульонов Заправочные супы. Супы молочные. суп – пюре. прозрачные супы. сладкие супы холодные супы. Требования к качеству и сроки хранения.	4	

	Практическая работа приготовление бульонов. Приготовление заправочных супов. Приготовление супов молочных и суп- пюре. Приготовление прозрачных супов. Приготовление сладких и холодных супов. Определение качества	16	
	самостоятельная работа творческая работа по теме «Супы»	10	
	Контрольно – проверочная по теме «Супы»	1	
Раздел №7 Соусы	Общие сведения о соусах. Приготовление мучных пассировок и бульонов. Соусы красные белые на мясном или рыбном бульоне. Соусы грибные молочные и сметанные. Приготовление соусов без муки. Соусы яично- масляные.. и масляные смеси. Холодные соусы и желе. Соусы сладкие .Требования к качеству и сроки хранения.	4	
	Практическая работа приготовление соуса красного и белого с загустителем на мясном и рыбном бульоне. приготовление молочного, сметанного и сладкого соуса. приготовление яично-масленного	12	
	Самостоятельная работа Творческая работа по теме «Соусы» Контрольная работа по теме	10	
		1	
Раздел №7 Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	Содержание учебного материала. Изменения при тепловой обработке круп, бобовых и макаронных изделий подготовка круп к варке. Каши. Блюда из бобовых. Блюда из макаронных изделий. Требования к качеству и сроки хранения.	4	
	Практическая работа. Приготовление каш .Приготовление блюд из бобовых. Приготовление блюд из макаронных изделий . определение качества блюд.	14	
	Самостоятельная работа Творческие работы по теме : Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	10	
	Контрольная работа	1	
Раздел №9 Блюда и гарниры из овощей и грибов.	Содержание учебного материала Изменения, происходящие при тепловой обработке овощей и грибов. Блюда и гарниры из вареных овощей. Блюда и гарниры из припущенных овощей.Блюда и гарниры	2	

	из жаренных овощей. Блюда и гарниры из тушеных и запеченных овощей. блюда из грибов. Требования к качеству овощных блюд сроки их хранения. блюда из полуфабрикатов		
	Практическая работа Приготовление блюд и вареных, припущенных и жаренных тушеных и Запеченных овощей Приготовление блюд из грибов. Определение качества.	14	
	Самостоятельная работа проработка конспекта. Составление вопросов 10		
	Контрольная по теме «Блюда и гарниры из овощей и грибов» 1		
	итого 2 полугодие	94	
Раздел №10 Блюда из рыбы	Содержание учебного материала. Изменения происходящие при тепловой обработке рыбы. Рыба отварная, рыба припущенная. Рыба жаренная и запеченная .Блюда из рыбной котлетной массы. Блюда из морепродуктов. Требования к качеству и сроки хранения блюд из рыбы.	5	
	практическая работа приготовление блюд и отварной, припущенной жаренной и запеченной рыбы. приготовление блюд и рыбной котлетной массы.	12	
	Самостоятельная работа творческие работы по теме «Блюда из рыбы»	8	
	контрольная работа	1	
Раздел №11 Блюда из мяса и мясопродуктов и птицы	Содержание учебного материала Изменения, происходящие при тепловой обработке мясопродуктов. Отварные мясные блюда. Припущенные мясные блюда. Жаренье мяса. Тушеные и запеченные мясные блюда. блюда из рубленного мяса и котлетной массы. Блюда из субпродуктов. И диких животных. Требование к качеству мясных блюд и сроки хранения. Общие сведения о блюдах из птицы и дичи. Отварная припущенная птица и дичь жаренные и тушеные блюда из птицы. Требования к качеству блюд из птицы, дичи и сроки хранения	5	
	Практическая работа приготовление отварных мясных блюд, припущенных мясных блюд, жареного мяса, тушенного и запеченного мяса. Приготовление блюд из рубленной и котлетной массы.	12	

	определение качества мясных блюд		
	Самостоятельная работа проработка конспекта составление кроссворда	8	
	Контрольная работа	1	
Раздел № 12 Блюда из яиц и творога	Содержание учебного материала Характеристика яичных продуктов. Варка яиц. Жаренные и запеченные блюда из яиц Требования к качеству блюд из яиц и сроки хранения. Характеристика блюд из творога. Холодные и горячие блюда из творога. Требования к качеству блюд из творога и сроки хранения.	4	
	Практическая работа Приготовление жаренных и запеченных блюд из яиц. Определение качества и сроки хранения блюд из яиц. Приготовление холодных и горячих блюд из творога.	12	
	Самостоятельная работа Проработать конспект составить вопросы для теста.	8	
	Контрольная работа	1	
Раздел № 13 Холодные блюда и закуски	Содержание учебного материала Значения холодных блюд и закусок. Подготовка продуктов для холодных блюд. Бутерброды. Салаты и винегреты. Овощные и грибные блюда и закуски Блюда и закуски из яиц. Рыбные и мясные блюда и закуски. Горячие закуски. Требования к качеству холодных блюд, закусок и сроки хранения	4	
	Практическая работа Подготовка продуктов для холодных блюд. Приготовление бутербродов. Приготовление салатов и винегретов овощных и грибных блюд Приготовление блюд и закусок из яиц .Приготовление рыбных и мясных блюд и закусок.	12	
	Самостоятельная работа проработать конспекты составить вопросы для теста	8	
	Контрольная работа	1	
Раздел №14 Сладкие блюда и напитки	Содержание учебного материала Характеристика сладких блюд. Натуральные свежие фрукты и ягоды. Приготовление компотов Желированные блюда. Горячие и сладкие блюда. Сладкие блюда из концентратов Требование к качеству сладких блюд и сроки хранения .Общие сведения о напитках	4	

	контрольная работа	1	
	Практическая работа Приготовление чай, кофе, какао, шоколад. Приготовление холодных напитков. Определение качества напитков. Приготовление железированных блюд. Приготовление горячих сладких блюд.	10	
	Самостоятельная работа проработать конспекты по теме « Сладкие блюда и напитки»	8	
Раздел №15 изделия из теста	Содержание учебного материала Значение изделий из теста. Способы разрыхления теста. Подготовка сырья. Дрожжевое тесто. Разделка теста и процессы происходящие при выпечки Изделия из теста. Тесто для блинов оладий. Бездрожжевое тесто. Требования к качеству изделий из теста и сроки хранения.	4	
	контрольная работа	1	
	Практическая работа Подготовка сырья. Приготовление дрожжевого теста. Разделка и формовка теста. Приготовление теста для блинов и оладий. Приготовление бездрожжевого теста. Определение качества изделий из теста	10	
	Самостоятельная работа Творческие отчеты по теме дрожжевое и бездрожжевое тесто	8	
Итого		435	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины предполагает наличие учебного кабинета по профессии Повар, лабораторно-практического кабинета. Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета по профессии Повар:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно–методической документации по темам;
- комплект учебных заданий для самостоятельной работы по темам.

Оборудование лабораторно-практического кабинета:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

Реализация программы дисциплины предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания.

Технические средства обучения: мультимедиапроектор, обучающие программы по дисциплине.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- рабочее место преподавателя
- рабочие места учащихся
- комплекты измерительных средств,
- наборы деталей машин,
- образцы передач разных типов,
- образцы механизмов различных типов.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2010 г.
2. Ермилова С.Б. учебник для студентов учреждений СПО 2-е издание,испр.-Миздаельство ценр «Академия» 2016г
3. Кузнецова Л С,Сиданова М.Ю : учебник для студенов учреждений СПО– М.: Академия, 2015г.
4. Н.Э.Харченко Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : учебное пособие. – М.: Академия, 2017 г.
- 5.Татарская Л. Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. – М.: Академия, 2016 г.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины 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:	
-организовать свою работу в соответствии с заданием.	Наблюдение, оценка результатов выполнения практических работ
-определять качество поступившей продукции.	наблюдение оценка результатов выполнения практических работ
- готовить полуфабрикаты из овощей, грибов, мяса, птицы.	оценка результатов выполнения практических работ
-определять количество отходов при механической обработке овощей, рыбы, мяса	оценка результатов выполнения практических работ решение задач.
-готовить не сложную кулинарную продукцию.	оценка результатов выполнения практических работ
Знания:	
-нормативно правовую документацию, применяемую при работе.	оценка результатов выполнения практических работ
- понятие о механической кулинарной обработке, характеристику основных приемов	тестирование оценка результатов выполнения практических работ
-Технологический процесс обработки рыбы, мяса, птицы	оценка результатов выполнения практических работ тестирование.
-технологический процесс приготовления полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса.	устный опрос, тестирование, оценка результатов выполнения практических работ
Технологический процесс приготовления не сложной кулинарной продукции	оценка результатов выполнения практических работ тестирование

