

ЗАИНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

АДАптиРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА СЫРЬЯ

16675 «Повар»

2024 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1 ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения программы

Адаптированная рабочая программа общепрофессиональной дисциплины (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с профессиональным стандартом по профессии 16675 «Повар»,

1.2. Место общепрофессиональной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Тепловая обработка сырья входит Профессиональный цикл

1.3 Цели и задачи общепрофессиональной дисциплины – требования к результатам освоения общепрофессиональной дисциплины:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими трудовыми функциями обучающийся должен освоить:

Необходимые умения:

У1 Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

У2 Использовать посудомоечные машины;

У3 Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования;

У4 Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления;

Необходимые знания:

31 Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними;

32 Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

33 Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек в организациях общественного питания;

34 Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания;

В ходе освоения (общепрофессиональной дисциплины) учитывается движение к достижению личностных результатов обучающимися.

Результатом освоения общепрофессиональной дисциплины является овладение обучающимися трудовыми функциями (ТФ), в том числе личностными результатами воспитания:

ТФ 1 Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;

ТФ 2 Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания;

ЛР 14 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации;

ЛР 15 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий;

ЛР 16 Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать помощь, содействие нуждающемуся.

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы общепрофессиональной дисциплины:

учебной нагрузки обучающегося (всего) 384 часов, в том числе:

учебной нагрузки обучающегося во взаимодействии с преподавателем 259 часов;

внеаудиторная самостоятельной работы обучающегося - 125 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА СЫРЬЯ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка (всего)	384
Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем, в том числе	259
Практические работы	92
Внеаудиторная самостоятельная работа	125
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2 Содержание обучения по общепрофессиональной дисциплине. Тепловая обработка сырья

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
Тема 1 Способы тепловой кулинарной обработки.	Содержание учебного материала.			
	1	Способы тепловой обработки (Основные, комбинированные, вспомогательные).	2	2
	2	Изменение пищевых веществ в процессе тепловой обработки.	2	2
Внеаудиторная самостоятельная работа: №1 Сделать сравнительный анализ способ тепловой обработки. №2 Написать сообщение на тему: «Пищевые вещества в процессе тепловой обработки».			2	2
Тема 2 Супы.	Содержание учебного материала.			
	3	Супы, приготовление бульонов.	2	2
	4	Заправочные супы.	2	2
	5	Щи.	2	2
	6	Борщи.	2	2
	7	Рассольники.	2	2
	8	Солянки.	2	2
	9	Супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями.	2	2
	10	Супы с крупами, макаронными изделиями и бобовыми.	2	2
	11	Супы молочные.	2	2
	12	Супы – пюре.	2	2
	13	Прозрачные супы.	2	2
	14	Сладкие супы, холодные супы.	2	2
	15	Требования к качеству супов. Сроки хранения.	2	2
	16	Практическая работа № 1 Супы (заправочные супы).	2	3
	17	Практическая работа №2 Приготовление супов (щи).	2	3
	18	Практическая работа №3 Приготовление супов (борщ).	2	3
	19	Практическая работа №4 Приготовление супов (рассольник).	2	3
Внеаудиторная самостоятельная работа: №3 Сделать сравнительный анализ на тему: «Приготовление мясных и мясокостных бульонов». №4 Написать реферат на тему: «Заправочные супы». №5 Написать реферат на тему: «Щи». №6 Написать реферат на тему: «Борщ». №7 Написать реферат на тему: «Рассольники». №8 Написать реферат на тему: «Солянки».			17	2

№9 Составление таблиц на тему: «Отличительные черты супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями». №10 Сделать сравнительный анализ на тему: «Супы с крупами, макаронными изделиями». №11 Написать реферат на тему: «Супы молочные». №12 Сделать сравнительный анализ на тему: «Суп– пюре». №13 Написать реферат на тему: «Прозрачные супы». №14 Написать реферат на тему: «Отличительные особенности сладких супов от холодных». №15 Составление таблиц на тему: «Требование к качеству супов. Сроки хранения». №16 Нарисовать рисунок на тему: «Молочный суп». №17 Нарисовать рисунок на тему: «Суп с овощами». №18 Нарисовать рисунок на тему: «Суп с бобовыми». №19 Нарисовать рисунок на тему: «Суп с макаронными изделиями».			
Тема 3 Соусы.	Содержание учебного материала.		
	20 Приготовление соусов. Классификация соусов.	2	2
	21 Приготовление мучных пассировок и бульонов для соусов.	2	2
	22 Приготовление соусов с мукой. Соусы мясные красные.	2	2
	23 Соусы белые на мясном и рыбном бульоне.	2	2
	24 Соусы грибные, молочные, сметанные.	2	2
	25 Приготовление соусов без муки. Соусы яично- масляные и масляные смеси.	2	2
	26 Соусы холодные и желе.	2	2
	27 Соусы сладкие. Соусы промышленного производства и пищевые концентраты.	2	2
	28 Требования к качеству соусов. Сроки хранения.	2	2
	29 Практическая работа № 5 Пассировки.	2	3
	30 Практическая работа № 6 Приготовление соусов (соус с мукой).	2	3
	31 Практическая работа № 7 Приготовление соусов (соус красный).	2	3
	32 Практическая работа № 8 Приготовление соусов (соус белый).	2	3
	33 Практическая работа № 9 Приготовление соусов (соус грибной).	2	3
Внеаудиторная самостоятельная работа: №20 Подготовить сообщение на тему: «Классификация соусов». №21 Сделать сравнительный анализ на тему: «Приготовление мучных пассировок и бульонов для соусов». №22 Нарисовать рисунок на тему: «Соус красный». №23 Составить сравнительную таблицу на тему: «Соусы белые на мясном и рыбном бульоне». №24 Составить сравнительный анализ на тему: «Соусы грибные, молочные, сметанные». №25 Написать реферат на тему: «Соусы с мукой и без нее». №26 Написать реферат на тему: «Соусы холодные». №27 Написать реферат на тему: «Пищевые концентраты».		14	2

№28 Написать реферат на тему: «Соусы промышленного производства».				
№29 Нарисовать рисунок на тему: «Соус грибной».				
№30 Нарисовать рисунок на тему: «Соус молочный с луком».				
№31 Подготовить сообщение на тему: «Соус яично-масляный».				
№32 Подготовить сообщение на тему: «Смеси масляные».				
№33 Нарисовать рисунок на тему: «Масло с авокадо».				
Тема 4 Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.	Содержание учебного материала .			
	34	Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка круп к варке.	2	2
	35	Каша. Приготовление каш.	2	2
	36	Блюда из каш.	2	2
	37	Требования к качеству блюд из круп. Блюда из бобовых.	2	2
	38	Блюда из макаронных изделий.	2	2
	39	Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	2
	40	Практическая работа № 10 Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	3
	41	Практическая работа №11 Приготовление блюд и гарниров из круп.	2	3
	42	Практическая работа №12 Приготовление блюд из макаронных изделий.	2	3
43	Практическая работа №13 Приготовление блюд из бобовых.	2	3	
Внеаудиторная самостоятельная работа: №34 Подготовить сообщение на тему: «Отличительные особенности блюд и гарниров из круп и бобовых».		10	2	
№35 Подготовить сообщение на тему: «Приготовление каш».				
№36 Подготовить сообщение на тему: «Блюда из каш».				
№37 Написать реферат на тему: «Требования к качеству блюд из каш».				
№38 Написать реферат на тему: «Блюда из макаронных изделий».				
№39 Нарисовать рисунок на тему: «Запеканка пшеничная».				
№40 Нарисовать рисунок на тему: «Макароны отварные с овощами».				
№41 Составить сравнительную таблицу на тему: «Требование к качеству блюд из бобовых».				
№42 Подготовить сообщение на тему: «Требование к качеству блюд из макаронных изделий».				
№43 Составить сравнительную таблицу на тему: « Условия и сроки хранения блюд из круп и макаронных изделий».				
Тема 5	.Содержание учебного материала.			
	44	Блюда и гарниры из картофеля, овощей и грибов.	2	2
	45	Блюда и гарниры из вареных овощей.	2	2
	46	Блюда и гарниры из припущенных овощей.	2	2
	47	Блюда и гарниры из жаренных овощей.	2	2
	48	Блюда и гарниры из тушеных овощей.	2	2
	49	Блюда из запеченных овощей (капуста запеченная, голубицы овощные).	2	2
	50	Блюда из запеченных овощей (перец фаршированный, баклажаны фаршированные).	2	2

Блюда и гарниры из картофеля, овощей и грибов	51	Блюда из грибов. Требования к качеству овощных блюд. Сроки хранения.	2	2
	52	Блюда из полуфабрикатов.	2	2
	53	Практическая работа № 14 гарнир из припущенных овощей.	2	3
	54	Практическая работа № 15 гарнир из жаренных овощей.	2	3
	55	Практическая работа № 16 гарнир из тушёных овощей.	2	3
Внеаудиторная самостоятельная работа: №44 Подготовить сообщение на тему: «Блюда и гарниры из картофеля, овощей и грибов». №45 Подготовить сообщение на тему: «Блюда и гарниры из вареных овощей». №46 Подготовить сообщение на тему: «Блюда и гарниры из припущенных овощей». №47 Нарисовать рисунок на тему: «Блюда и гарниры из жаренных овощей». №48 Нарисовать рисунок на тему: «Блюда и гарниры из тушёных овощей». №49 Написать реферат на тему: «Капуста запеченная под соусом». №50 Написать реферат на тему: «Блюда из запеченных овощей». №51 Подготовить презентацию на тему: «Блюда и гарниры из картофеля, овощей и грибов». №52 Подготовить сообщение на тему: «Помидоры фаршированные». №53 Нарисовать рисунок на тему: «Рулёт картофельный». №54 Подготовить сообщение на тему: «Требование к качеству овощных блюд. Сроки хранения». №55 Подготовить сообщение на тему: «Блюда из полуфабрикатов».			12	2
Тема 6 Блюда из рыбы.	Содержание учебного материала			
	56	Блюда из рыбы.	2	2
	57	Рыба отварная.	2	3
	58	Рыба припущенная.	2	2
	59	Рыба жареная.	2	2
	60	Рыба запеченная.	2	2
	61	Блюда из рыбной котлетной массы.	2	2
	62	Блюда из морепродуктов.	2	2
	63	Требования к качеству рыбных блюд. Сроки хранения.	2	2
	64	Практическая работа № 17 Рыба отварная.	2	3
	65	Практическая работа № 18 Рыба припущенная.	2	3
	66	Практическая работа № 19 Рыба жаренная.	2	3
	67	Практическая работа № 20 Рыба запеченная.	2	3
Внеаудиторная самостоятельная работа: №56 Написать реферат на тему: «Блюда из рыбы». №57 Подготовить сообщение на тему: «Рыба отварная». №58 Подготовить сообщение на тему: «Рыба припущенная». №59 Подготовить сообщение на тему: «Рыба жареная».			12	2

№60 Подготовить сообщение на тему: «Рыба запеченная».				
№61 Подготовить презентацию на тему: «Блюда из рыбной котлетной массы».				
№62 Подготовить презентацию на тему: «Блюда из морепродуктов».				
№63 Составить сравнительный анализ на тему: «Блюда из рыбы».				
№64 Нарисовать рисунок на тему: «Рыба в тесте жареная».				
№65 Нарисовать рисунок на тему: «Рыба запеченная в сметанном соусе».				
№66 Написать реферат на тему: «Требования к качеству рыбных блюд».				
№67 Написать реферат на тему: «Сроки хранения рыбных блюд».				
Тема 7 Блюда из мяса и мясных продуктов.	Содержание учебного материала.			
	68	Блюда из мяса и мясных продуктов.	2	2
	69	Варка мясных продуктов.	2	2
	70	Жарка мяса крупными кусками.	2	2
	71	Жарка мяса мелкими кусками.	2	2
	72	Тушеные мясные блюда.	2	2
	73	Запеченные мясные блюда.	2	2
	74	Блюда из рубленного мяса. Блюда из котлетной массы.	2	2
	75	Блюда из субпродуктов.	2	2
	76	Блюда из мяса диких животных. требования к качеству мясных блюд. Сроки хранения.	2	2
	77	Практическая работа № 21 Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов.	2	3
	78	Практическая работа № 22 Тушеные мясные блюда.	2	3
	79	Практическая работа № 23 Запеченные мясные блюда.	2	3
Внеаудиторная самостоятельная работа: №68 Подготовить презентацию на тему: «Блюда из мяса и мясных продуктов».		12	2	
№69 Подготовить сообщение на тему: «Варка мясных продуктов».				
№70 Подготовить сообщение на тему: «Жарка мяса».				
№71 Написать реферат на тему: «Жарка мяса крупным куском».				
№72 Подготовить презентацию на тему: «Тушеные мясные блюда».				
№73 Подготовить сообщение на тему: «Запеченные мясные блюда».				
№74 Подготовит презентацию на тему: «Блюда из рубленного мяса».				
№75 Подготовить сообщение на тему: «Блюда из котлетной массы».				
№76 Нарисовать рисунок на тему: «Шашлык по-кавказки».				
№77 Нарисовать рисунок на тему: «Грудинка баранья фри».				
№78 Написать реферат на тему: «Блюда из субпродуктов».				
№79 Написать реферат на тему: «Блюда из мяса диких животных».				
Тема 8	Содержание учебного материала.			

Блюда из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.	80	Блюда из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи. Отварная птица. Жареная птица и дичь.	2	2
	81	Тушеные блюда из птицы. Требования к качеству блюд из птицы и дичи. Сроки хранения.	2	2
	82	Практическая работа № 24 Блюда из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.	2	3
	83	Практическая работа № 25 Приготовление блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи (куры, цыплята жареные).	2	3
	84	Практическая работа № 26 Приготовление блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи (дичь, жаренная в сметанном соусе).	2	3
	85	Практическая работа № 27 Приготовление блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи (котлеты из филе птицы или дичи).	2	3
Внеаудиторная самостоятельная работа: №80 Подготовить презентацию на тему: «Блюда из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи». №81 Подготовить сообщение на тему: «Жареная птица и дичь». №82 Написать реферат на тему: «Блюда из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи». №83 Подготовить сообщение на тему: «Требование к качеству блюд из птицы и дичи». №84 Подготовить сообщение на тему: «Сроки хранения блюд из птицы и дичи». №85 Подготовить сообщение на тему: «Как отпускают блюда из филе птицы».			6	2
Тема 9. Блюда из яиц.	Содержание учебного материала.			
	86	Блюда из яиц. Варка яиц.	2	2
	87	Жареные и запеченные яичные блюда.	2	2
	88	Требования к качеству блюд из яиц. Сроки хранения.	2	2
	89	Практическая работа № 28 Приготовление блюд из яиц.	2	3
	90	Практическая работа № 29 Жареные и запеченные яичные блюда.	2	3
	91	Практическая работа № 30 Приготовление блюд из яиц.	2	3
Внеаудиторная самостоятельная работа: №86 Подготовить презентацию на тему: «Блюда из яиц». №87 Подготовить сообщение на тему: «Жареные и запеченные яичные блюда». №88 Нарисовать рисунок на тему: «Варка яиц». №89 Написать реферат на тему: «Блюда из яиц». №90 Подготовить сообщение на тему: «Требование к качеству блюд из яиц». №91 Подготовить презентацию на тему: «Сроки хранения блюд из яиц».			6	
Тема 10 Блюда из творога.	Содержание учебного материала.			
	92	Блюда из творога. Холодные блюда из творога.	2	2
	93	Горячие блюда из творога.	2	2

	94	Замороженные полуфабрикаты творожных блюд. Требования к качеству блюд из творога. Сроки хранения.	2	2
	95	Практическая работа №31 Приготовление блюд из творога.	2	3
	96	Практическая работа №32 Холодные блюда из творога.	2	3
	97	Практическая работа №33 Горячие блюда из творога.	2	3
Внеаудиторная самостоятельная работа: №92 Подготовить презентацию на тему: «Блюда из творога». №93 Подготовить сообщение на тему: «Горячие блюда из творога». №94 Подготовить сообщение на тему: «Замороженные полуфабрикаты творожных блюд». №95 Подготовить презентацию на тему: «Холодные блюда из творога». №96 Нарисовать рисунок на тему: «Яичница-глазунья». №97 Подготовить презентацию на тему: «Требования к качеству блюд из яиц».			6	2
Тема 11 Холодные блюда.	Содержание учебного материала.			
	98	Холодные блюда. Подготовка продуктов перед приготовлением холодных блюд.	2	2
	99	Бутерброды.	2	2
	100	Салаты.	2	2
	101	Винегреты. Блюда и закуски из овощей, яиц, грибов.	2	3
	102	Рыбные блюда и закуски.	2	2
	103	Мясные блюда и закуски. Требования к качеству холодных блюд. Сроки хранения.	2	2
	104	Практическая работа № 34 Холодные блюда.	2	3
	105	Практическая работа № 35 Приготовление холодных блюд.	2	3
	106	Практическая работа № 36 Блюда и закуски из овощей, яиц, грибов.	2	3
	107	Практическая работа № 37 Рыбные блюда и закуски.	2	3
Внеаудиторная самостоятельная работа №98 Подготовить сообщение на тему: «Подготовка продуктов перед приготовлением холодных блюд». №99 Подготовить презентацию на тему: «Бутерброды». №100 Подготовить презентацию на тему: «Салаты». №101 Написать реферат на тему: «Блюда и закуски из овощей, яиц, грибов». №102 Подготовить сообщение на тему: «Винегреты». №103 Подготовить презентацию на тему: «Рыбные блюда и закуски». №104 Нарисовать рисунок на тему: «Сельдь с картофелем и маслом». №105 Подготовить презентацию на тему: «Мясные блюда и закуски». №106 Нарисовать рисунок на тему: «Ростбиф с гарниром». №107 Подготовить сообщение на тему: Требование к качеству холодных блюд. Сроки хранения».			10	2
Тема 12 Сладкие блюда.	Содержание учебного материала.			
	108	Сладкие блюда. Натуральные свежие фрукты и ягоды.	2	2

	109	Приготовление компотов.	2	2
	110	Желированные блюда.	2	2
	111	Горячие сладкие блюда.	2	2
	112	Сладкие блюда из концентратов. Требования к качеству сладких блюд. Сроки хранения.	2	2
	113	Практическая работа № 38 Сладкие блюда.	2	3
	114	Практическая работа № 39 Приготовление сладких блюд.	2	3
	115	Практическая работа № 40 Приготовление компотов.	2	3
	116	Практическая работа № 41 Горячие сладкие блюда.	2	3
Внеаудиторная самостоятельная работа: №108 Подготовить сообщение на тему: «Натуральные свежие фрукты и ягоды». №109 Подготовить сообщение на тему: "Приготовление компотов". №110 Подготовить презентацию на тему: «Желированные блюда». №111 Подготовить сообщение на тему: «Горячие сладкие блюда». №112 Подготовить презентацию на тему: «Сладкие блюда из концентратов». №113 Нарисовать рисунок на тему: «Мусс яблочный». №114 Составить схему на тему: «Приготовление компота из сухофруктов» №115 Составить схему на тему: «Приготовление киселя из клюквы». №116 Подготовить сообщение на тему: «Требование к качеству сладких блюд. Сроки хранения».			8	2
Тема 13 Напитки.	Содержание учебного материала.			
	117	Напитки. Чай. Кофе, какао, шоколад.	2	2
	118	Холодные напитки.	2	2
	119	Практическая работа № 42 Напитки.	2	3
Внеаудиторная самостоятельная работа: №117 Написать реферат на тему: «Чай. Кофе, какао, шоколад». №118 Подготовить сообщение на тему: «Холодные напитки». №119 Нарисовать рисунок на тему: «Кофе, какао, шоколад».			3	2
Тема 14 Изделия из теста.	Содержание учебного материала.			
	120	Изделия из теста.	2	2
	121	Дрожжевое тесто.	2	2
	122	Изделия из теста.	2	2
	123	Приготовление блинов и оладий.	2	2
	124	Бездрожжевое тесто.	2	2
	125	Приготовление фаршей. Требования к качеству изделий из теста. Сроки хранения.	2	2
	126	Практическая работа № 43 Приготовление изделий из теста.	2	3
	127	Практическая работа № 44 Дрожжевое тесто.	2	3

	128	Практическая работа № 45 Приготовление блинов и оладий.	2	3
	129	Практическая работа № 46 Приготовление фаршей. Дифференцированный зачет.	3	3
Внеаудиторная самостоятельная работа №120 Подготовить презентацию на тему: «Изделия из теста». №121 Подготовить сравнительный анализ на тему: «Дрожжевое тесто». №122 Написать реферат на тему: «Изделия из теста». №123 Подготовить сообщение на тему: «Особенности блинов и оладий». №124 Подготовить сравнительный анализ на тему: «Бездрожжевое тесто». №125 Подготовить сообщение на тему: «Начинки и фарши для изделий из теста».			6	2
Итого			384	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ДИСЦИПЛИН.

3.1. Требования к минимальному материально – техническому обеспечению:

- доска учебная,
- рабочее место преподавателя,
- столы,
- стулья (по числу обучающихся),
- шкафы, стенды, стеллажи,
- мультимедийное оборудование,
- проекционная аппаратура,
- экран настенный,

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники: <http://znanium.com>.

1. Кащенко Владимир Федорович Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие / Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2021. - 412 с.: 60х90 1/16. - (ПРОФИль) (Переплёт) ISBN 978-5-98281-114-1 znanium.com

2. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария - М: Академия, 2022.-336с.

3. Потапова И.И. Первичная обработка продуктов: Учебное пособие М: Академия, 2022 –80 с.

4. Ловачева Г.М. Стандартизация и контроль качества продукции. – М.,: Экономика, 2021.

5. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи.- М: Академия, 2017.

6. Дубцов Г.Г. Технология производства продукции общественного питания. –М.,: Экономика, 2022.

7. Ковалев Н.И.,Круткина М.Н., Кравцов В.А. Технология приготовления пищи. Под редакцией доктора технических наук, профессора Николаевой М.А. Учебник для средних специальных учебных заведений. - М.: Деловая литература, 2022. -480 с

8. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для начального профессионального образования: Учебное пособие для среднего профессионального образования / В.ВУсов. – М.: Академия, 2021. - 416

Дополнительные источники:

1. Индукционные и инновационные технологии и в приготовлении пищи [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.foodestet.ru/2020/innovacionnye-indukcionnye-tehnologii-v-prigotovlenii-pishhi/>

2. Инновационная технология SousVide на вашей кухне [Электронный ресурс] – Режим доступа:http://www.restoranoff.ru/actual/product_reviews/obzory_oborudovaniya/innovatsionnaya_tekhnologiya_sous_vide_na_vashey_kukhne/

3. Использование и принцип работы индукционных плит [Электронный ресурс] – Режим доступа:<http://povarusha.ru/kulinar/3222-ispolzovanie-i-princip-raboty-indukcionnyx-plit.html>

Интернет источники:

1. <https://znanium.com/> - электронная библиотека.

2. Большой Кулинарный Словарь <http://supercook.ru/> - электронная библиотека

3. Все рецепты. <http://www.happycook.ru/> - электронная библиотека

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

Результаты освоения дисциплины	Общие и профессиональные компетенции	Раздел/Тема	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка	ТФ -1 Профессиональное обучение - программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих ТФ- 2 Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания ТФ- 3 Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий ТФ- 4 Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий ТФ- 5 Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий ТФ – 6 Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос ТФ - 7Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка	Тема 1 Способы тепловой кулинарной обработки. Тема 2 Супы. Тема 3 Соусы. Тема 4 Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий. Тема 5 Блюда и гарниры из картофеля, овощей и грибов. Тема 6 Блюда из рыбы. Тема 7 Блюда из мяса и мясных продуктов. Тема 8 Блюда из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи. Тема 9. Блюда из яиц. Тема 10 Блюда из творога. Тема 11 Холодные блюда. Тема 12 Сладкие блюда. Тема 13 Напитки. Тема 14 Изделия из теста.	Устный опрос; Фронтальный опрос; Письменный контроль; Самостоятельная работа; Практическая работа; Тестирование; Кроссворды; Головоломки; Викторины; Дифференцированный зачёт

4.2 Личностные результаты реализации программы воспитания

Личностные результаты	Тема. Дидактические единицы. Воспитательная задача к уроку	Способы организации учебной деятельности	Оценка процесса формирования личностного результата
ЛР 13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела ЛР 16 Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать помощь, содействие нуждающемуся	Тема занятия: Практическое занятие Тема 1 Способы тепловой кулинарной обработки. Воспитательные задачи: - развитие ответственного отношения к организации и ходу продуктивной деятельности при выполнении проектных и практических работ; - формирование умений студентов принимать самостоятельные решения о целесообразности действий, направленных на достижение индивидуальных результатов; - формированию потребности в достижении цели (личностной и общественно значимой), - формированию умения соотносить свои индивидуальные особенности с требованиями конкретной профессии, - формированию профессионально важных качеств личности, оценке и коррекции профессиональных планов воспитанников	1. Репродуктивный (выполнение упражнений, заданий) 2. Исследовательский когда обучающимся дается познавательная задача, которую они решают самостоятельно, подбирая для этого необходимые методы и пользуясь помощью преподавателя.	1) Творческий подход презентации, докладов, проектов...и др. 2) Уровень продуктивной деятельности во время выполнения работы; 3) способность к самоорганизации, методической грамотности; 4) демонстрация способности к самооценке, взаимооценке.

