Приложение 6.20 к ОПОП 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«ПОЛИПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ им. О.В.ТЕРЁШКИНА»

Рассмотрено на МК:
Протокол №2 от 15.11.2022.
Председатель МК /Жердева И.В./

Утверждаю:
Директор ГАПОУ СО
"ПТ им.О.В.Терёшкина"
Ж.А.Бушель
Приказ №142/ОД от «23» 11 2022 г.

Согласовано:
Зам. директора по УМР:
/И.Ю. Белова/
"18" ноября 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ВЧ.04 КУЛИНАРИЯ И ЗДОРОВЬЕ

по программе подготовки
специалистов среднего звена

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО
очное отделение

г. Лесной
2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ВЧ 04 «Кулинария и здоровье» является вариативной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело, утверждённым приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016г. № 1565 и ПООП, зарегистрированной в федеральном реестре примерных образовательных программ СПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.05..2017г. рег.№ 43.02.15-170519, стандартами Ворлдскилс Россия по компетенции « Поварское дело ».

Разработчик: Мастер п/о Фаттахова С.А., высшая категория.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ВЧ.04 КУЛИНАРИЯ И ЗДОРОВЬЕ»

1.1.Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является вариативной частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1565 и Примерной основной образовательной программы (далее ПООП), разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупнённой группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. Зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ под № 38 (Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022). Рабочая программа учебной дисциплины ВЧ 04 «Кулинария и здоровье» может применяться в профессиональном обучении.

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ВЧ.04 "Кулинария и здоровье" является вариативной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. 1.Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10	Органолептически оценивать качество продуктов и полуфабрикатов; Принимать организационные решения по процессам приготовления блюд здорового питания; Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; Определять режимы тепловой обработки продуктов, реализация и хранение готовой	Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; Ассортимент блюд: Сбалансированного, раздельного, диетического, детского питания. Блюд русской и зарубежной кухни, вегетарианства, их характеристика и основные принципы приготовления с учетом особенностей технологического процесса; Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд различных видов питания; Требования к качеству и правила выбора продуктов; Основные критерии оценки качества продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; Характеристику диет, назначение

	продукции; Оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; Применять коммуникативные умения; выбирать различные способы и приемы приготовления полуфабрикатов.	лечебного и лечебно-профилактического питания. Методики составления рационов питания; Температурный режим, методы и правила приготовления блюд, различных видов питания. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания различных видов блюд; Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасность использования при приготовлении блюд; Технологию приготовления различных видов блюд, сбалансированного, раздельного, детского, диетического питания, а также блюд русской и зарубежной кухни; Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд; Технику и варианты оформления блюд; Требования к безопасности хранения блюд и полуфабрикатов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	
Объем образовательной программы	80
в том числе:	
теоретическое обучение	18
лабораторные занятия	21
практические занятия	37
Самостоятельная работа Подготовить сообщение по теме: «польза и вред вегетарианства» -Разработать и оформить алгоритм приготовления первых блюд диетического и детского питания -Подготовить рефераты по темам: «Русская кухня 18-19 вв» «Русская кухня в 21 веке» - Подготовить презентацию по темам: «Зарубежная кухня» «Кухня разных народов мира»	
Промежуточная аттестация зачёт	4

Пояснительная записка к вариативной части учебной дисциплины

Целью дисциплины «Кухни народов мира» является приобретение обучающимися знаний в области организации работы предприятий общественного питания различных типов и подготовки молодых специалистов к самостоятельной работе на современном рынке. С этой целью и для обеспечения соответствия выпускников требованиям регионального рынка труда и международных стандартов, овладения теоретическими знаниями и практическими навыками в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания в программу учебной дисциплины «ВЧ 06 Кухни народов мира », в качестве вариативной части включены дополнительно 64 часа. Базируясь на актуальных изменениях в отраслевом законодательстве и многолетней практике кулинарного и кондитерского производства в программу включены темы: информационное обеспечение процесса обслуживания; организация процесса обслуживания в зале; правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков. При изучении указанных тем обучающиеся смогут приобрести необходимые знания в области развития индустрии питания, организации обслуживания потребителей и стать востребованными специалистами на рынке труда.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины "Кулинария и здоровье"

Наименование разделов и тем	№	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения	
1		2	3	4	
Раздел 1. Концепции здорового питания					ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
Тема 1.1. «Основы здорового питания»		**Содержание учебного материала (Урок 1-9_)**			
		Введение	1	2	
		Основы здорового питания	1	2	
		Практическое занятие: №1 Расчеты суточной нормы калорий для разных категорий граждан	6	3	
		Характеристика сбалансированного питания	1	2,3	
Тема 1.2. «Основы сбалансированного питания»		**Содержание учебного материала (Урок 10-15)**			
		Характеристика блюд и продуктов сбалансированного питания	1	3	
		Практические занятия: №2 Составление меню по раздельному питанию, с учетом принципов несовместимости продуктов для разных категорий граждан.	5	3	
Тема 1.3. «Основы вегетарианства»		**Содержание учебного материала (16-23)**			
		Сущность вегетарианства	1	2	
		Практические занятия: №3 Составление меню вегетарианских блюд	5	3	
		Лакто вегетарианская диета	1	3	
		Ово-лактовегетарианская диета	1	3	
		Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение по теме : «Польза и вред вегетарианства»		3	
Раздел 2. Приготовление диетических блюд, блюд диетического питания					ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
Тема 2.1. «Особенности лечебного питания»		**Содержание учебного материала Урок (24-32)**	1		

		Особенности лечебного питания		2	
		Практические занятия: №4 Составление меню суточного рациона в соответствии с лечебной диетой.	8	3	
Тема 2.2. «Основы детского питания»		**Содержание учебного материала Урок (33-41)**			
		Практическое занятие: №5 Составление меню суточного рациона питания для детей	4	3	
		Характеристика продуктов для приготовления блюд детского питания	1	3	
		Ассортимент блюд детского питания	1	3	
		Практические занятия: №6 Составить таблицы энергетической ценности блюд суточного меню для диетического и детского питания	3	3	
		Самостоятельная работа обучающихся: Разработать и оформить алгоритм приготовления первых блюд диетического и детского питания		3	
Раздел 3. Русская кухня					
Тема 3.1. «Особенности русской кухни»		**Содержание учебного материала Урок (42-58)**			ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
		Особенности русской кухни	1		
		Лабораторные работы:№1 Определение энергетической ценности блюд детского питания у детей от 3-5 лет, из овощей, круп и макаронных изделий. Изучение диетических блюд для диет №2, №15	8	2	
		Лабораторные работы: №2 Изучение истории блюд русской кухни. Составление конспекта.	6	3	
		Практические занятия: №7 Приготовление блюд православной русской кухни «Похлёбки»	2	3	
Тема 3.2. «Особенности православной русской кухни»		**Содержание учебного материала Урок (59-61)**		3	
		Обрядовая кулинария	1		
		Православные праздники	1		
		Православные посты	1	2	
				2	
		Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить рефераты по темам «Русская кухня 18-19 вв», «Русская кухня в 21 веке»		2 3	
Раздел 4. Приготовление блюд зарубежной				3	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8

кухни					ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10
Тема 4.1 «Особенности кухни народов мира»		**Содержание учебного материала Урок (62-64)**			
		Виды зарубежной кухни	1		
		Украинская, Белорусская, Молдавская кухни	1		
		Практическое занятие: №8 Разработать основные особенности приготовления закавказских блюд	1		
Тема 4.2. «Особенности зарубежной кухни»		**Содержание учебного материала Урок (65-76)**		2	
		Среднеазиатские кухни	1	2	
		Лабораторные работы: №3 Проведения анализа по изучению блюд зарубежной кухни : стран Англии, Франции, Италии, Японии, Испании	7	3	
		Практическое занятие:№ 9 Составить схему приготовления десертов зарубежной кухни	1		
		Практические занятия: №10 Провести расчет продуктов для первых и вторых блюд зарубежной кухни.	2		
		Особенности приготовления напитков зарубежной кухни.	1	2	
		Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию по теме : «Зарубежная кухня», «Кухня разных народов мира»		3	
		Зачет	4		
		Всего:	80		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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

Кабинет «Специальных дисциплин», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

.Технические средства обучения:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- мультимедиа проектор (интерактивная доска);
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном),
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- программное обеспечение,
- иное необходимое оборудование.

Оснащение выполняется в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оборудование лаборатории "Учебная кухня ресторана, учебный кондитерский цех"

Весоизмерительные оборудование: весы настольные электронные

Тепловое оборудование: Пароконвектомат, плита электрическая,фритюрница,

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина

Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, слайсер, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитрат тестер, машина для вакуумной упаковки

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная

Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, сковорода, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, гастроемкость, сотейник, лопатки (металлические), тяпка, пинцет, половник, лопатки силиконовые, щипцы кулинарные, набор ножей

«поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и

неорганических отходов

Расходные материалы: пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные печатные издания

1. Гранаткина Н. В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. – М.: Излательский центр «Академия», 2019. – 240 с.

2. Докторов А. В., Митрофанова Т. И. Мышкина О. Е. Охрана труда в сфере общественного питания. – М.: Альфа – М.: ИНФРА–М, 2019. -272 с.

3. Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Кравцова В. А. Технология приготовле- ния пищи: учебник для средних специальных учебных заведений / под ред. доктора технических наук, профессора М. А. Николаевой. - М.: Издательский дом «Деловая литература», Издательство «Омега–Л», 2018. - 480 с.

4. Малыгина С.Ю.Организация работы структурного подразделения пред- приятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Ю. Малыгина, Ю.Н. Плешкова – 12-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 320 с.

5. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник. –М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2019. -184 с.

6. Мрыхина Е. Б. Организация производства на предприятиях обществен- ного питания. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА–М, 2018. - 170 с.

7. Радченко Л. А. Основы метрологии, стандартизации и сертификации в общественном питании: учебное пособие / Л. А. Радченко. – Изд. 2-е., доп. и испр. – Ростов н/Д: Феникс, 2019.- 347 с.

8. Ратушный А. С., Баранов Б. А., Ковалев Н. И. и др. Технология про- дукции общественного питания в 2-х т.. – М.: Мир, 2018. – 416 с.

3.3 Дополнительные источники

1. Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ «О техническом регулировании» (последняя редакция)
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей» (последняя редакция).
3. Федеральный закон от 30.03.99 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (последняя редакция).
4. Постановление Российской Федерации от 21.12.2000 N 987 «О государственном надзоре в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов» (последняя редакция).
5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к

методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.

6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.

7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
Знания: нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; Ассортимент блюд: Сбалансированного, раздельного, диетического, детского питания. Блюд русской и зарубежной кухни, вегетарианства, их характеристика и основные принципы приготовления с учетом особенностей технологического процесса; Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд различных видов питания; Требования к качеству и правила выбора продуктов; Основные критерии оценки качества продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; Характеристику диет, назначение лечебного и лечебно-профилактического питания. Методики составления рационов питания; Температурный режим, методы и правила приготовления блюд, различных видов питания. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания различных видов блюд; Виды технологического оборудования и	- грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы само регуляции; полнота ответов, точность формулировок;	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; - защита внеаудиторной самостоятельные работы; -дифференцированный зачет

производственного инвентаря и его безопасность использования при приготовлении блюд; Технологию приготовления различных видов блюд, сбалансированного, раздельного, детского, диетического питания, а также блюд русской и зарубежной кухни; Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд; Технику и варианты оформления блюд; Требования к безопасности хранения блюд и полуфабрикатов **Уметь:** органолептически оценивать качество продуктов и полуфабрикатов; Принимать организационные решения по процессам приготовления блюд здорового питания; Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; Определять режимы тепловой обработки продуктов, реализация и хранение готовой продукции; Оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; Применять коммуникативные умения; выбирать различные способы и приемы приготовления полуфабрикатов.	Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий	- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - дифференцированный зачет

Используется традиционная пятибалльная оценка знаний в процессе изучения учебной дисциплины.

Критерии оценки за устный ответ (на дифференцированном зачёте)

Оценка «5» - полное, системное изложение материала;
- свободное оперирование специальными терминами, умении пользоваться учебной, специальной, справочной, дополнительной литературой;
- осознанный подход к решению производственных задач;
- проявление познавательного интереса к выбранной профессии;
- допускаются отдельные ошибки, несущественного характера, исправляемые самим учащимся.

Оценка «4» - полное, системное изложение материала;
- умение оперировать специальными терминами, работать с учебной, справочной, специальной, дополнительной литературой;
- осознанный подход к решению производственных задач;
- проявление познавательного интереса к выбранной профессии;
- допускаются отдельные несущественные ошибки, исправляемые учеником или при помощи преподавателя.

Оценка «3»- неполное изложение материала и недостаточное оперирование специальными терминами;
- работа с учебной, специальной, дополнительной, справочной литературой при помощи преподавателя;
- нерациональный подход к решению производственных задач;
- допускаются отдельные существенные ошибки при изложении материала, исправляемые
при помощи преподавателя;
- познавательный интерес проявляется слабо.
Оценка «2» - неполное, бессистемное изложение материала;
- неумение работать с учебной, дополнительной, справочной литературой;
- неумение решать производственные задачи;
- отсутствие познавательного интереса к выбранной профессии.

Критерии оценивания зачета

Уровень сформированности компетенций	**Оценка**	**Пояснение**
Высокий	«5» (отлично) зачтено	Теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, компетенции сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены

Средний	«4» (хорошо) зачтено	Теоретическое содержание курса освоено полностью, компетенции сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены с незначительными замечаниями
Удовлетворительный	«3» (удовлетворительно) зачтено	Теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, компетенции сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных задач выполнено, в них имеются ошибки
неудовлетворительный	«2» (неудовлетворительно) не зачтено	Теоретическое содержание курса не освоено, компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий либо не выполнено, либо содержит грубые ошибки; дополнительная самостоятельная работа над материалом не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 239564588237167604692681941402602000088068307144

Владелец Бушель Жанна Александровна

Действителен С 21.09.2022 по 21.09.2023