

Приложение 6.21 к ОПОП 43.02.15 Поварское и кондитерское дело



РАССМОТРЕНО НА МК:

Протокол № 7 от 26.06.2025 г.

Председатель МК  /И.В.Жердева /



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ СО

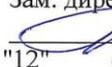
"Полипрофильный техникум
им. О.В. Терёшкина"

 Ж.А.Бушель

Приказ № 057/ОД 13.08.2025 г

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по УМР:

 /И.Ю. Белова/

"12" августа 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ВЧ.05 КУЛИНАРИЯ И ЗДОРОВЬЕ

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

очное отделение

г. Лесной
2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минпросвещения России от 09 декабря 2016 г. № 1565 (ред. 03.07.2024) (зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828);
- Примерной образовательной программы;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар», 4-й и 5-й уровни квалификации;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»; Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 года N 762 (с изменениями на 20 декабря 2022 года) Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";
- Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся (в ред. Приказа Минобрнауки РФ N 1430, Минпросвещения РФ N 652 от 18.11.2020);
- Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);
- Устава ГАПОУ СО «Полипрофильный техникум им. О.В.Терёшкина» № 788-ПП 09.11.2016г;
- Положения об очном отделении ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- Положение о разработке и утверждении рабочей программы учебной дисциплины, циклов ОГСЭ, ЕН, ОП/ПМ ОПОП;
- Положения о самостоятельной работе ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- Положения по планированию, организации и проведению лабораторных, практических работ ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- Положения о текущем контроле и промежуточной аттестации студентов ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»;
- Положения о формировании КУМО ОПОП ГАПОУ СО «ПТ им. О. В. Терёшкина».

–
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 ОПОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.3. 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 01-09	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	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

	<p>методами; Применять коммуникативные умения; выбирать различные способы и приемы приготовления полуфабрикатов.</p>	<p>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.</p>
--	---	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	
Объем образовательной программы	110
в том числе:	
теоретическое обучение	18
лабораторные и практические занятия	88
Промежуточная аттестация зачёт/ тест	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 80 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.	Уровень усвоения	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Раздел 1. Концепции здорового питания				
Тема 1.1. «Основы здорового питания»	Содержание учебного материала Урок 1-1 Введение. Основы здорового питания Практическое занятие: №1 Урок 1-2-7 Расчеты суточной нормы калорий для разных категорий граждан Характеристика сбалансированного питания	2	1 6	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
Тема 1.2. «Основы сбалансированного питания»	Содержание учебного материала Урок 1-8 Характеристика блюд и продуктов сбалансированного питания Практические занятия: №2 Урок 1-9-14 Составление меню по раздельному питанию, с учетом принципов несовместимости продуктов для разных категорий граждан.	3 3	1 6	ПК 6.1-6.4 ОК 01-09
Тема 1.3. «Основы вегетарианства»	Содержание учебного материала Урок 1-15,16 Сущность вегетарианства Практические занятия: №3 Урок 1-17-22 Составление меню вегетарианских блюд Лакто вегетарианская диета Ово-лакто-вегетарианская диета	3 3	2 6	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение по теме : «Полезьа и вред вегетарианства»			
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
Тема 2.1.	Содержание учебного материала			

«Особенности лечебного питания»	Урок 1-23-26 Особенности лечебного питания	3	4	ПК 6.1-6.4 ОК 01-09
	Практические занятия: №4 Урок 1-27-32 Составление меню суточного рациона в соответствии с лечебной диетой.	3	6	
Тема 2.2. «Основы детского питания»	Тематика практических заданий.			
	Практическое занятие: №5 Урок 1-33-40 Составление меню суточного рациона питания для детей Характеристика продуктов для приготовления блюд детского питания Ассортимент блюд детского питания	3	8	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6
	Практические занятия: №6 Урок 1-41-48 Составить таблицы энергетической ценности блюд суточного меню для диетического и детского питания	3	8	ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-09
	Самостоятельная работа обучающихся: Разработать и оформить алгоритм приготовления первых блюд диетического и детского питания			
Раздел 3. Русская кухня				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 01-09
Тема 3.1. «Особенности русской кухни»	Содержание учебного материала			
	Урок 1-49-51 Особенности русской кухни	3	3	
	Лабораторные работы: №1 Урок 1-52-61 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	3	10	
	Лабораторные работы: №2 Урок 1-62-67 Изучение истории блюд русской кухни. Составление конспекта.	3	6	
	Практические занятия: №7 Урок 1-68-74 Приготовление блюд православной русской кухни «Похлёбки»	3	7	
Тема 3.2. «Особенности православной русской кухни»	Содержание учебного материала			
	Урок 1-75 Обрядовая кулинария Православные праздники Православные посты	3	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить рефераты по темам «Русская кухня 18-19 вв», «Русская кухня в 21 веке»			
Раздел 4. Приготовление блюд зарубежной кухни				
Тема 4.1	Содержание учебного материала			ПК 1.1-1.4

«Особенности кухни народов мира»	Урок 1-76, 77 Виды зарубежной кухни	3	2	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 01-09
	Урок 1-78, 79 Украинская, Белорусская, Молдавская кухни	3	2	
	Практическое занятие: №8 Урок 1-80-85 Разработать основные особенности приготовления закавказских блюд	3	6	
Тема 4.2. «Особенности зарубежной кухни»	Содержание учебного материала			
	Урок 1-86, 87 Среднеазиатские кухни	3	2	
	Лабораторные работы: №3 Урок 1-88-94 Проведения анализа по изучению блюд зарубежной кухни : стран Англии, Франции, Италии, Японии, Испании	3	7	
	Практическое занятие: № 9 Урок 1-95-98 Составить схему приготовления десертов зарубежной кухни	3	4	
	Практические занятия: №10 Урок 1-99-106 Провести расчет продуктов для первых и вторых блюд зарубежной кухни. Особенности приготовления напитков зарубежной кухни. Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить презентацию по теме : «Зарубежная кухня», «Кухня разных народов мира»	3	8	
Промежуточная аттестация: Зачет(тест) Урок 1-107-110		4		
Всего		110		

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 Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства

оборудование: ноутбук-1, экран -1, Мультимедийное оборудование -1; локальная сеть с выходом в Интернет, рабочее место педагога (1 стол,1стул), 15 столов, 30 стульев, 1 доска классная, шкаф, столик, макеты, муляжи, предметы для рисования и лепки, плакаты, эскизы, вазы, цветы, бланки, карты, документация, наглядные пособия, сборники рецептов, калькулятор;

Лаборатории:

Учебная кухня ресторана, база практики:

рабочее место преподавателя (стол, стул), обеденный стол, стулья, шкаф для посуды, компьютер, мфу, магнитно-маркерная доска.

Основное и вспомогательное оборудование:

весы настольные электронные, пароконвектомат, конвекционная печь, расстоечный шкаф, микроволновая печь, плита индукционная, фритюрница, шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, электрогриль, тестораскаточная машина, планетарный миксер, блендер ручной (с насадкой для взбивания), мясорубка, овощерезка, слайсер, куттер, миксер для коктейля, соковыжималка для цитрусовых, соковыжималка универсальная, вакуумный упаковщик, кофемашина с капучинатором, ховоли, кофемолка, карамелизатор (газовая горелка), набор инструментов для карвинга, овоскоп, нитраттестер, машина посудомоечная, стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной (тележка-шпилька), моечная ванна двухсекционная.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы

Основные печатные издания

1. Гигиенические основы специализированного питания: учебное пособие для СПО / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — 1-е изд. — Санкт-Петербург: Лань, 2025.

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.

ПК, ОК	Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
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 01-09	Знания: нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; Ассортимент блюд: Сбалансированного, раздельного, диетического, детского питания. Блюда 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	- 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; Промежуточная аттестация: зачет(тест)

	<p>режим, методы и правила приготовления блюд, различных видов питания. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания различных видов блюд;</p> <p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасность использования при приготовлении блюд;</p> <p>Технологию приготовления различных видов блюд, сбалансированного, отдельного, детского, диетического питания, а также блюд русской и зарубежной кухни;</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд;</p> <p>Технику и варианты оформления блюд;</p> <p>Требования к безопасности хранения блюд и полуфабрикатов</p> <p>Уметь: органолептически оценивать качество продуктов и полуфабрикатов;</p> <p>Принимать организационные решения по процессам приготовления блюд здорового питания;</p> <p>Выбирать и безопасно пользоваться</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки,</p>	
--	--	---	--

	<p>производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>Определять режимы тепловой обработки продуктов, реализация и хранение готовой продукции;</p> <p>Оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</p> <p>Применять коммуникативные умения; выбирать различные способы и приемы приготовления полуфабрикатов.</p>	<p>самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий</p>	
--	--	---	--

Критерии оценки устного ответа на контрольные вопросы

«5» (отлично): студент демонстрирует системные теоретические знания, владеет терминологией, делает аргументированные выводы и обобщения, приводит примеры, показывает свободное владение монологической речью и способность быстро реагировать на уточняющие вопросы.

«4» (хорошо): студент демонстрирует прочные теоретические знания, владеет терминологией, делает аргументированные выводы и обобщения, приводит примеры, показывает свободное владение монологической речью, но при этом делает несущественные ошибки, которые быстро исправляет самостоятельно или при незначительной коррекции преподавателем.

«3» (удовлетворительно): студент демонстрирует неглубокие теоретические знания, проявляет слабо сформированные навыки анализа явлений и процессов, недостаточное умение делать аргументированные выводы и приводить примеры, показывает не достаточно свободное владение монологической речью, терминологией, логичностью и последовательностью изложения, делает ошибки, которые может исправить только при коррекции преподавателем.

«2» (неудовлетворительно): студент демонстрирует незнание теоретических основ предмета, не умеет делать аргументированные выводы и приводить примеры, показывает слабое владение монологической речью, не владеет терминологией, проявляет отсутствие логичности и последовательностью изложения, делает ошибки, которые не может исправить даже при коррекции преподавателем, отказывается отвечать на занятии.

Критерии оценки практических (лабораторных) работ

«5» (отлично): выполнены все задания практической (лабораторной) работы, студент четко и без ошибок ответил на все контрольные вопросы.

«4» (хорошо): выполнены все задания практической (лабораторной) работы; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.

«3» (удовлетворительно «3» (удовлетворительно): выполнены все задания практической (лабораторной) работы с замечаниями; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.

«2» (не зачтено): студент не выполнил или выполнил неправильно задания практической (лабораторной) работы; студент ответил на контрольные вопросы с ошибками или не ответил на контрольные вопросы.

Критерии оценки к промежуточной аттестации (по карточкам –задания):

"5" (отлично) - 90-100% правильных ответов;

"4" (хорошо) - 80-89% правильных ответов;

"3" (удовлетворительно) - 70-79% правильных ответов;.