Частное профессиональное образовательное учреждение
Вологодский кооперативный колледж

Рабочая программа учебной дисциплины

Кулинарная и кондитерская продукция общественного питания

Профессия
43.01.01 Официант, бармен

Вологда, 2017

Рассмотрена цикловой комиссией
технологии и сервиса
Протокол №1 от «6» сентября 2017г.

Председатель цикловой комиссии
_____ М.И. Гадаева

Утверждают
Зам. директора по учебной работе
_____ А.А. Дроздова

Организация-разработчик: ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Разработчики:

Комарова А.И., преподаватель ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Рабочая программа учебной дисциплины составлена в соответствии с требованиями ФГОС и потребностям рынка труда. Рекомендуется для использования в учебном процессе.

ПК Вологодская транспортная
председатель _____ подпись Карич Ю.Г. Ф.И.О.

МП

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5-9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10-12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Кулинарная и кондитерская продукция общественного питания

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **100114.01 Официант, бармен.**

1.2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: учебная дисциплина входит в вариативную часть общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 100114.01 Официант, бармен.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

уметь:

распознавать ассортимент, определить по отличительным признакам вид, качество и дефекты готовой кулинарной и кондитерской продукции.

знать:

нормативную базу, основные понятия, требования, определения в области технологии;

принципы производства кулинарной продукции;

классификацию, ассортимент, характеристику, особенности приготовления, требования к качеству, дефекты кулинарной и кондитерской продукции;

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 75 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 75 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 42 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 33 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	*Объем часов*
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*75*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*42*
в том числе:	
практические занятия	*30*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*33*
в том числе: Внеаудиторная самостоятельная работа Рефераты и доклады и презентации по заданной тематике	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов			Уровень освоения
		Максимальная	*Обязательная*	*Самостоятельная*	
1	2	3	4	5	6
Тема 1. Теоретические основы кулинарии	**Содержание**	**6**	**2**	**4**	
	1 Классификация и ассортимент кулинарной и кондитерской продукции	**3**	**1**		2,3
	2 Качество кулинарной и кондитерской продукции				2,3
	Самостоятельная работа: 1.Работа с ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия», с ГОСТ Р 31985-2013 « Общественное питание. Термины и определения» 2.Работа с СанПиН 2.3.6.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Выписать сроки хранения и реализации кулинарной и кондитерской продукции.			**2**	
	3 Факторы, формирующие ассортимент и качество продукции общественного питания	**3**	**1**		
	Самостоятельная работа: 1. Начертить схему «Классификация способов тепловой обработки»			**2**	

Тема 2. Обработка сырья	**Содержание**	**10**	**2**	**8**	
	1.Обработка овощей, плодов и грибов 2.Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	**5**	**1**		2,3
	Самостоятельная работа: 1.Изучить формы нарезки овощей и заполнить таблицу: «Формы нарезки овощей, рекомендации их кулинарного использования» 2.Заполнить таблицу «Требования к качеству, дефекты рыбных полуфабрикатов»			**4**	
	Обработка мяса, птицы, пернатой дичи, кролика				
	Самостоятельная работа: Зарисовать разделку туш говядины, баранины, свинины с указанием частей мяса. Изучить ассортимент полуфабрикатов из говядины, из свинины, баранины Изучить требования к качеству, сроки хранения и реализации полуфабрикатов из птицы»			**4**	
Тема 3. Приготовление кулинарной и кондитерской продукции	**Содержание**	**59**	**38**	**21**	
	1 Супы	**9**	**1**		2,3
	2 Соусы				2,3
	Лабораторно-практические занятия Приготовление супов: заправочных, супов-пюре, прозрачных, холодных. Оценка качества супов.		**6**		
	Самостоятельная работа: 1.Составить технологическую схему приготовления следующих супов: борщ с капустой и картофелем; - суп молочный с макаронными изделиями; - общую схему приготовления супов-пюре. 2.Заполнить таблицу: «Ассортимент и кулинарное использование соусов»			**2**	

	3 Блюда и гарниры из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий	**4**	**1**		2,3
	Самостоятельная работа: *Составить технологические схемы приготовления котлет морковных и капустных.* Изучить требования к качеству блюд и гарниров из круп, макаронных и бобовых изделий			**3**	
	4 Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья	**9**	**1**		2,3
	Лабораторно-практические занятия Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Подбор гарнира, соуса. Оценка качества		**6**		
	Самостоятельная работа: Составить таблицу «Требования к качеству блюд из рыбы и нерыбного водного сырья»			**2**	
	5 Блюда из мяса, птицы, дичи, кролика	**12**	**2**		
	Лабораторно-практические занятия Приготовление блюд из мяса и птицы. Подбор гарнира, соуса. Оценка качества		**6**		
	Самостоятельная работа: Заполнить таблицу «Гарниры и соусы к блюдам из отварного, жареного, тушёного мяса» Заполнить таблицу: «Требования к качеству блюд из птицы и дичи, подбор гарнира и соуса»			**4**	
	8 Холодные блюда и закуски	**9**	**1**		
	Лабораторно-практические занятия Приготовление холодных блюд и закусок. Оценка качества		**4**		
	Самостоятельная работа: Заполнить таблицу: «Требования к качеству холодных блюд и закусок»			**4**	

	9 Сладкие блюда	**8**	**1**		
	Лабораторно-практические занятия Приготовление сладких блюд. Оценка качества		**4**		
	Самостоятельная работа: Составить схему «Классификация сладких блюд»			**3**	
	10 Мучные блюда и изделия	**8**	**1**		
	Лабораторно-практические занятия Приготовление блюд и изделий из муки. Оценка качества		**4**		
	Самостоятельная работа: Изучить требования к качеству мучных блюд и изделий			**3**	
	Всего	**75**	**42**	**33**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия:
- учебного кабинета

Технические средства обучения: АРМ преподавателя
- мультимедийное оборудование (экран, ПК);
- лицензионное программное обеспечение профессионального назначения;

Оборудование и рабочие места в кабинете:
рабочие места по количеству обучающихся: производственные столы;

3.2. Информационное обеспечение обучения
Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

а) Нормативно-правовые акты

1. ГОСТ 31985–2013 Услуги общественного питания. Термины и определения [Электронный ресурс]. – Введ. 2015 – 01 – 01. / СПС Консультант Плюс // ЗАО «Консультант Плюс».– Электрон. текстовые данн. – Еженед. обновление.
2. ГОСТ 30389–2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. [Электронный ресурс]. – Введ. 2016 – 01 – 01. / СПС Консультант Плюс // ЗАО «Консультант Плюс».– Электрон. текстовые данн. – Еженед. обновление.
3. ГОСТ 30390–2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия [Электронный ресурс]. – Введ. 2016 – 01 – 01. / СПС Консультант Плюс // ЗАО «Консультант Плюс».– Электрон. текстовые данн. – Еженед. обновление.
4. ГОСТ 31984–2012 Услуги общественного питания. Общие требования [Электронный ресурс]. – Введ. 2015 – 01 – 01. / СПС Консультант Плюс // ЗАО «Консультант Плюс».– Электрон. текстовые данн. – Еженед. обновление.
5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. [Электронный ресурс]. – Введ. 2009 – 01 – 01. / СПС Консультант Плюс // ЗАО «Консультант Плюс».– Электрон. текстовые данн. – Еженед. обновление.
6. ГОСТ 30524–2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу [Электронный ресурс]. – Введ. 2016 – 01 – 01. / СПС Консультант Плюс // ЗАО «Консультант Плюс».– Электрон. текстовые данн. – Еженед. обновление.
7. ГОСТ 31986–2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания [Электронный ресурс]. – Введ. 2015 – 01 – 01. / СПС Консультант Плюс // ЗАО «Консультант Плюс».– Электрон. текстовые данн. – Еженед. обновление.
8. ГОСТ 31987–2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. [Электронный ресурс]. – Введ. 2015 – 01 – 01. / СПС Консультант Плюс // ЗАО «Консультант Плюс».– Электрон. текстовые данн. – Еженед. обновление.
9. ГОСТ 31988–2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. [Электронный ресурс]. – Введ. 2015 – 01 – 01. / СПС Консультант Плюс // ЗАО

«Консультант Плюс».– Электрон. текстовые данн. – Еженед. обновление.
10. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://standartgost.ru/g/pkey–14293838083
11. Ковалев Ю. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативные документы для предприятий общественного питания. – М.: Издательство: Дело и Сервис, 2013 – 1064 с.
12. Могильный М. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания. М.: Издательство: ДеЛи плюс, 2011 – 1008с.
13. Васюкова А.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания. М.: «Дашков и К, 2012

б) Основные источники

1. Самородова, Ирина Петровна. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Текст] : учебник для СПО по специальности "Технология продуктов общественного питания" / И. П. Самородова. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2015. - 190, [1] с.
2. Шильман, Лев Залманович. Технология кулинарной продукции [Текст] : учеб. пособие для СПО / Л. З. Шильман. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2014. - 173, [1] с. :
3. Шуляков Л. Оборудование предприятий торговли и общественного питания.- Феникс 2013 г.
4. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов ; под ред. А.Т. Васюкова. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. - 496 с. : табл., ил. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр.: с. 477-478. - ISBN 978-5-394-02516-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426461

в) Дополнительные источники

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО / Н. А. Анфимова. - 9-е изд., стер. - М.: Академия, 2013. - 396, с.
2. Бокюз, Поль Мои лучшие рецепты / Поль Бокюз; пер.с фр. Г.П.Мирошниченко.-Москва: АСТ: Кладезь, - 2013. – 304 с.
3. Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник / Н. Г. Бутейкис. - 12-е изд., стер. - М. : Академия, 2012. - 334, [1] с.
4. Васюкова, А.Т. Проектирование предприятий общественного питания [Текст] : практикум / А. Т. Васюкова. - М. : Дашков и К, 2014. - 143 с.
5. Кузнецова, Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий [Текст] : учебник для спо / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. - 6-е изд., стер. - М. : Академия, 2014. - 478, [1] с. : табл.
6. Николаева, М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров [Текст] : учеб. пособие для вузов / М. А. Николаева, М. А. Положишникова. - М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2015. - 463 с.
7. Радченко, Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания [Текст] : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. А. Радченко. - Изд. 7-е, стер. - Ростов н/Д : Феникс, 2013. - 318 с. :
8. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учебник для спо / Л. А. Радченко. - М. : Кнорус, 2013. - 321 с.
9. Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология [Текст] : учебник для НПО / Т. С. Голубкина [и др.]. - 6-е изд., стер. - М. : Академия,

2014. - 542 с. : ил.
10. Справочник шеф-повара/Кулинарный институт Америки – 8-е изд.:Пер с англ., 2-е изд., перераб.и доп. – М.: ЗАО «ББПГ» (Издательство BBPG), 2010.-1216 с.:ил.
11. Терещенко, В. П. Товароведение продовольственных товаров [Текст] : практикум : учеб. пособие / В. П. Терещенко, М. Н. Альшевская. - СПб. ; М. ; Краснодар : Лань, 2015. - 239 с. : ил., табл.
12. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Текст] : учебник для бакалавров / [Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова и др.]; под ред. Л. Г. Елисеевой. - М. : Дашков и К°, 2014. - 928, [1] с. : табл.
13. Федотова И.Ю. Русское меню: авторские рецепты знаменитых поваров / сост. И. Ю. Федотова. - М. : Ресторанные ведомости, 2012. - 160 с.
14. Шалапугина, Э. П. Технология молока и молочных продуктов [Текст] : учеб. пособие для вузов / Э. П. Шалапугина, Н. В. Шалапугина. - М. : Дашков и К° ; Саратов : Альтэк, 2013. - 301, [2] с.
15. Шильман, Л.З. Технологические процессы предприятий питания [Текст] : учеб. пособие для СПО / Л. З. Шильман. - 5-е изд., стер. - М. : Академия, 2014. - 188, [1] с.
16. Шуляков, Л. В. Оборудование предприятий торговли и общественного питания [Текст] : [справочник] / Л. В. Шуляков. - Ростов н/Д : Феникс, 2013. - 495 с.

г) Периодические издания

1. Ежемесячный информационный журнал «Общепит: бизнес и искусство»
2. Ежемесячный рекламно-информационный журнал «Современный ресторан»

д) Интернет–ресурсы

№ п/п	Наименование ресурса	Электронный адрес
1.	Кулинарные рецепты с фотографиями.	http://www.kulinariya.su/ Кулинария
2.	Кулинария. Кулинарные рецепты. Кулинарная книга. Домашние заготовки.	http://www.kulina.ru/ Kulina.ru.
3.	Кулинария 1001 рецепт. Путешествие в страну Кулинария.	http://www.1001recept.com/
4.	Варим. Парим. Кулинария.	http://varimparim.ru/
5.	Вкусные Кулинария, рецепты!	http://www.smakov.ru –
6.	GurMania.ru – ГурМания, Кулинария, рецепты	http://www.gurmania.ru
7.	Вкусно с RussianFood.com! Рецепты	http://www.russianfood.com
8.	Еда, Рецепты, Кулинария	http://www.meals.ru –
9.	Кулинария, рецепты салатов, шашлыка, пиццы, первых и вторых блюд.	http://www.ekulinar.ru
10.	Кулинария, рецепты приготовления блюд. Кулинария на Повара.ру	http://www.povara.ru
11.	Каталог кулинарных рецептов – Рецепты и кулинарные премудрости.	http://www.coook.ru
12.	Кулинария, рецепты / Готовим.РУ	www.gotovim.ru
13.	Кулинар – все о еде и кулинарии (Кулинария, рецепты, рецепты посетителей, советы)..	www.cooking.ru
14.	Кулинария Миллион Меню – Кулинария, рецепты на каждый день и для праздничного стола.	www.millionmenu.ru
15.	Рецепты блинов	http://blinec.ru
16.	Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания	http://www.horeca.ru/
17.	Кулинарная энциклопедия	http://culinar.claw.ru/
18.	Кулинарные книги, рецепты. Оформление блюд	http://www.kuking.net/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения 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:	
распознавать ассортимент готовой кулинарной и кондитерской продукции;	лабораторные и практические работы, внеаудиторная самостоятельная работа
определять по отличительным признакам вид, качество и дефекты готовой кулинарной и кондитерской продукции	лабораторные и практические работы, внеаудиторная самостоятельная работа
Знания	
нормативную базу, основные понятия, требования, определения в области технологии;	лабораторные и практические работы, внеаудиторная самостоятельная работа
принципы производства кулинарной продукции;	лабораторные и практические работы, внеаудиторная самостоятельная работа
классификацию, ассортимент, характеристику, особенности приготовления, требования к качеству, дефекты кулинарной и кондитерской продукции;	лабораторные и практические работы, внеаудиторная самостоятельная работа