**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«ЧЕРНЯНСКИЙ АГРОМЕХАНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**П.03** **«Кулинария»**

для профессии **13249 Кухонный рабочий**

Чернянка 2022г.



# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |
| --- |
| **Паспорт программы**   1. **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА** 2. **ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН** 3. **СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА** 4. **ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ** 5. **МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ** |

# **I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ**

# **1.1. Область применения программы** Программа профессиональной учебной дисциплины П.01 «Оборудование предприятий общественного питания» предназначена для изучения в ОГАПОУ «Чернянский агромеханический техникум» и других профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в пределах освоения программы подготовки специалистов среднего звена на базе основного общего образования.

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих по профессии 13249, «Кухонный рабочий» для обучающихся по специальным (коррекционным) программам VIII вида, в том числе с расстройством аутистического спектра, сроком обучения 1 год 10 месяцев, разработана с учетом требований:

- Профессионального стандарта 13249, «Кухонный рабочий», утвержденный (утвержденный Министерством труда Российской Федерации № 113н от 09.03.2022г),

- методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2015 г. № 06-443).

# **1.2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения модуля**

В ходе изучения дисциплины ставится задача формирования следующих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. ОК 8

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности

**Личностные результаты**

ЛР 1. Осознавать себя гражданином и защитником великой страны

ЛР 2. Проявлять активную гражданскую позицию, демонстрировать приверженность принципам честности, порядочности, открытости, участвовать в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействовать и участвовать в деятельности общественных организаций

ЛР 3. Соблюдать нормы правопорядка, следовать идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Быть лояльным к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрировать неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих

ЛР 4. Проявлять и демонстрировать уважение к людям труда, осознавать ценность собственного труда. Стремиться к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР 5. Демонстрировать приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принимать традиционные ценности многонационального народа России

ЛР 6. Проявлять уважение к людям старшего поколения и быть готовым к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях

ЛР 7. Осознавать приоритетную ценность личности человека; уважать собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности

ЛР 8. Проявлять и демонстрировать уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Быть сопричастным к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства

ЛР 9. Соблюдать и пропагандировать правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждать либо преодолевать зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохранять психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

ЛР 10 .Заботиться о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

ЛР 11.Проявлять уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

ЛР 12 .Принимать семейные ценности, быть готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрировать неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

**II. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии «Повар».

Цель изучения курса - подготовить обучающихся, обладающих основами знаний специального предмета: кулинария, для овладения первой ступени данной профессии.

При изучении этого предмета основное внимание обращается на механическую кулинарную обработку овощей, плодов, рыбы, птицы, мяса, субпродуктов. Учащиеся определяют качество сырья, учатся последовательности обработки продуктов, приготовлению полуфабрикатов разных видов и предназначенных для различной тепловой кулинарной обработки.

Очень важно, чтобы учащиеся не только усвоили теоретические и практические знания, но и вышли на II уровень подготовки, уровень самостоятельного выполнения практических работ.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Должен знать** | **Должен уметь** |
|  | Роль повара при выполнении вспомогательных работ, их последовательность, нормативно-техническую документацию применяемую при работе | Организовать свою работу в соответствии с полученными заданиями |
|  | Основные виды травматизма на предприятиях общественного питания. Основные требования безопасности труда. Причины, пожаров на предприятиях | Оказывать самопомощь и первую помощь при несчастных случаях. Пользоваться аптечкой для оказания первой медицинской помощи. Обеспечивать пожарную безопасность при выполнении работ по профессии |
|  | Понятие о механической кулинарной обработке продуктов, характеристику основных приемов, используемых при механической обработке сырья: механические (сортирование, измельчение, перемешивание, взбивание, дозирование, формование) | Определять качество поступивших овощей и грибов, соблюдать технологический процесс механической кулинарной обработки. Приготавливать полуфабрикаты из овощей, оценивать их качество. Определять количество отходов при механической обработке овощей |
|  | Технологический процесс обработки рыбы и некоторых продуктов моря, приготовление полуфабрикатов | Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов, обрабатывать рыбу и некоторые продукты моря |
|  | Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы | Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов. Обрабатывать мясо, субпродукты, обрабатывать сельскохозяйственную птицу |

**III. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| п/п | Наименование темы | Количество часов | | | Уровень усвоения |
| Всего | Теория | Практические занятия |
|  | Введение | 3 | 3 | - | 1 |
|  | Пищевая ценность, основные технологические операции по кулинарной обработке плодов, овощей и грибов | 6 | 5 | 1 | 2 |
|  | Механическая кулинарная обработка свежих овощей, нарезка | 35 | 29 | 6 | 2 |
|  | Механическая кулинарная обработка свежих плодов, использование | 6 | 6 | 2 | 2 |
|  | Механическая кулинарная обработка свежих и консервированных грибов | 8 | 6 | 2 | 2 |
|  | Механическая кулинарная обработка переработанных плодов и овощей | 12 | 10 | 2 | 2 |
|  | Пищевая ценность, механическая кулинарная обработка рыбы, нерыбных морепродуктов | 36 | 28 | 8 | 2 |
|  | Пищевая ценность, Механическая кулинарная обработка мяса | 36 | 30 | 6 | 2 |
|  | Пищевая ценность, механическая кулинарная обработка птицы | 20 | 17 | 3 | 2 |
|  | Пищевая ценность, механическая кулинарная обработка субпродуктов | 12 | 10 | 2 | 2 |
|  | Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши | 32 | 20 | 10 |  |
|  | **Всего за курс обучения:** | **206** | **164** | **42** |  |

**III. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА**

**Тема 1. Введение**

Задачи и содержание предмета «Кулинария», его связи с другими дисциплинами, перспективы развития общественного питания в свете современных требований. Квалификационная характеристика и программа обучения по профессии. Этапы профессионального роста и трудового становления рабочего. Соблюдение производственной и технологической дисциплины в обеспечении качества выпускаемой продукции. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

**Тема 2. Первичная кулинарная обработка**

**овощей и грибов**

Понятие о сырье, полуфабрикатах, готовой продукции. Значение овощей в питании, их пищевая ценность, правила обработки овощей с сохранением витаминов, цвета и пищевых веществ. Оборудование и инструменты, используемые для обработки овощей. Последовательность операций обработки овощей:

* сортировка овощей, ее назначение и виды;
* промывка овощей (ручная и машинная), ее характеристика;
* особенности промывки картофеля, корнеплодов, капустных, плодовых, листовых овощей и зеленого лука;

**Тема 3. Механическая кулинарная обработка свежих**

**овощей, нарезка**

1. Очистка овощей, ее назначение, способы (ручная и машинная), их характеристика в зависимости от кулинарного использования;
2. нарезка овощей, ее назначение, способы нарезки (ручная и машинная), их характеристика, значение правильной нарезки, кулинарное использование овощей различных форм нарезки для приготовления блюд;
3. рубка и растирания некоторых видов овощей, назначение этих процессов.
4. обработка овощей для фарширования (кабачков, баклажанов, помидоров, огурцов, перца, репы.

Отходы при механической кулинарной обработке овощей, количество, использование.

Полуфабрикаты из овощей, ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.

**Тема 4. Механическая кулинарная обработка плодов**

1. Обработка плодов, ягод, назначение, способы обработки, ее характеристика в зависимости от кулинарного использования;
2. кулинарное использование плодов для приготовления блюд;

Механическая кулинарная обработка орехов, кулинарное использование. Отходы при механической кулинарной обработке плодов, количество, использование. Полуфабрикаты из плодов, ягод, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.

**Тема 5. Механическая кулинарная обработка свежих**

**и консервированных грибов**

Оборудование, инвентарь и инструменты для обработки грибов, ее последовательность, кулинарное использование грибов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

**Тема 6. Механическая кулинарная обработка**

**переработанных плодов и овощей**

Оборудование, инвентарь и инструменты для обработки переработанных плодов и овощей. Последовательность операций по обработке солено-квашеных, сушеных и мороженых овощей. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

**Тема 7. Механическая кулинарная обработка рыбы**

**и нерыбных морепродуктов**

Оборудование, инвентарь и инструменты для обработки рыбы и нерыбных продуктов моря. Последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы. Способы оттаивания рыбы. Способы вымачивания соленой рыбы. Обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы, рыбы осетровых пород. Обработка сельди, особенности обработки некоторых видов рыб (камбалы и др.). Основные виды нарезки рыбы в зависимости от назначения. Приготовление полуфабрикатов из рыбы в целом виде, тушками, порционными натуральными и панированными кусками. Порядок приготовления полуфабрикатов для варки, припускания, жарки. Отходы при механической кулинарной обработке рыбы, количество, использование, меры по снижению отходов. Нерыбные продукты моря. Оборудование, инвентарь и инструменты для обработки нерыбных продуктов моря. Последовательность операций механической кулинарной обработки нерыбных продуктов, их характеристика, кулинарное использование, требования к качеству. Условия и сроки хранения.

**Тема 8. Механическая кулинарная обработка мяса**

Пищевая ценность мяса, виды тканей мяса, их характеристика. Оборудование, инструменты и инвентарь для обработки мяса. Последовательность операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание. Кулинарная разделка и обвалка различных видов мяса. Кулинарное назначение отдельных частей туш. Обработка костей, обработка поросят и кроликов, мяса диких животных. Условия и сроки хранения мяса.

**Тема 9. Механическая кулинарная обработка птицы**

Пищевая ценность птицы, характеристика мяса птицы и дичи.Оборудование, инструменты и инвентарь для обработки птицы. Последовательность операций механической кулинарной обработки птицы: оттаивание мороженой птицы, потрошение, промывание. Обработка дичи. Заправка птицы и дичи. Обработка субпродуктов птицы и дичи. Требования к качеству, условия и сроки хранения птицы и дичи.

**Тема10. Механическая кулинарная обработка субпродуктов**

Пищевая ценность субпродуктов, их характеристика**.** Оборудование, инструменты и инвентарь для обработки субпродуктов. Механическая кулинарная обработка различных видов субпродуктов: голов крупного и мелкого рогатого скота, ног крупного и мелкого рогатого скота, мозгов, печени, почек, языков, желудков, сердца, горла, легкого, вымя, хвостов бараньих и говяжьих. Требования к качеству, условия и сроки хранения субпродуктов.

**IV. ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Тема контрольной работы | Контрольный срок проведения | | | |
| 1 курс | | 2 курс | |
| I пол | 2 пол | 1 пол | 2 пол |
| 1 | Кулинарная обработка свежих овощей; виды нарезки | октябрь |  |  |  |
| 2 | Кулинарная обработка плодов, грибов | ноябрь |  |  |  |
| 3 | Кулинарная обработка переработанных плодов и овощей | декабрь |  |  |  |
| 4 | Кулинарная обработка рыбы |  | февраль |  |  |
| 5 | Кулинарная обработка мяса |  | апрель |  |  |
| 6 | Кулинарная обработка птицы |  |  | ноябрь |  |
| 7 | Кулинарная обработка субпродуктов |  |  |  | апрель |

**V. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

**5.1. ЛИТЕРАТУРА**

1. Анфимова Н.А. Кулинария, учебник для нач. проф. образования/ Н.А. Анфимова. – М.: издательский центр « Академия», 2015. – 400 с.
2. Качурина Т.А. Кулинария, учебное пособие для нач. проф. образования/ Т.А. Качурина. – М.: издательский центр « Академия», 2015. – 272 с.
3. Сопина, Л.Н. Пособие для повара, учебное пособие для нач. проф. образования/ Л.Н.Сопина. – М.: издательский центр « Академия», 2015. – 240 с.
4. Козлова, С.Н. Кулинарная характеристика блюд, учебное пособие для нач. проф. образования/ С.Н.Козлова. – М.: издательский центр
5. «Академия», 2015. – 192 с.
6. Татарская, Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров, учебное пособие/ Л.Л.Татарская. – М.: издательский центр
7. «Академия», 2015. – 112 с.

**5.2. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

1. Задания в тестовой форме
2. Комплект инструкционно - технологических карт
3. Контрольные вопросы по курсу
4. Плакаты