**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«ЧЕРНЯНСКИЙ АГРОМЕХАНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПО.01 Производственное обучение**

для профессии **13249 Кухонный рабочий**

**Чернянка 2022г.**



**СОДЕРЖАНИЕ**

1. **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**
2. **ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**
3. **СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ**
4. **МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

**I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

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

Цель изучения курса - подготовить специалистов имеющих практический опыт по выполнению вспомогательных работ по приготовлению блюд и кулинарных изделий. На производственном обучении основное внимание обращается на механическую кулинарную обработку овощей, плодов, рыбы, птицы, мяса, субпродуктов. Учащиеся определяют качество сырья, учатся последовательности обработки продуктов, готовят полуфабрикаты разных видов и предназначенных для различной тепловой кулинарной обработки. Очень важно, чтобы учащиеся не только усвоили практические умения и навыки, но и вышли на II уровень подготовки, уровень самостоятельного выполнения практических работ.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Должен знать** | | **Должен уметь** |
| 1 | Роль повара в осуществлении задач, стоящих перед работниками общественного питания. | Выполнять вспомогательные работы по приготовлению блюд и кулинарных изделий. |
| 2 | Основные виды травматизма на предприятиях общественного питания, основные требования охраны труда. Пожарную безопасность. | Оказывать самопомощь и первую помощь при несчастных случаях, пользоваться медицинской аптечкой. Обеспечивать пожарную безопасность при выполнении. |
| 3 | Понятие о механической кулинарной обработке продуктов.  Характеристику основных приемов, используемых при механической обработке сырья: сортирование, измельчение, перемещение, взбивание, прессование, дозирование, формование. Основные приемы механической кулинарной обработки овощей, плодов и грибов свежих и переработанных. | Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности. Определять качество поступивших овощей, плодов и грибов, соблюдать технологический процесс механической кулинарной обработки.  Выполнять основные приемы, используемые при механической обработке сырья: сортирование, измельчение, перемещение, взбивание, прессование, дозирование, формование.  Готовить полуфабрикаты из овощей, плодов, грибов, оценивать их качество.  Определять количество отходов при механической обработке овощей.  Соблюдать условия хранения сырья и полуфабрикатов. |
| 4 | Технологический процесс обработки различных видов рыбы и нерыбных продуктов моря, приготовление полуфабрикатов. | Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.  Определять качество поступившего сырья и полуфабрикатов.  Выполнять последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы: оттаивание рыбы, вымачивание соленой рыбы.  Обрабатывать чешуйчатую, бесчешуйчатую рыбу, уметь обрабатывать некоторые особые виды рыб, рыбу осетровых пород. Обрабатывать сельдь, кильку.  Использовать отходы при механической кулинарной обработке рыбы, использовать меры по снижению отходов.  Соблюдать условия хранения сырья и полуфабрикатов. |
| 5) | Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса, птицы, субпродуктов. | Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.  Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов.  Выполнять последовательность операций механической кулинарной обработки различных видов мяса.  Уметь обрабатывать поросят и кроликов, мясо диких животных, обрабатывать кости.  Определять кулинарное назначение отдельных частей туш. Соблюдать условия и сроки хранения сырья и полуфабрикатов. |

**II. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  темы | Наименование темы | Кол-во часов |
|  | **I курс**  **I полугодие**  **1. Обучение в учебных мастерских** |  |
| 1. | Вводное занятие | 12 |
| 2. | Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях общественного питания. | 24 |
| 3. | Ознакомление с предприятиями общественного питания. | 18 |
| 4. | Механическая кулинарная обработка овощей, плодов, грибов. | 252 |
|  | **Итого часов за I полугодие** | **306** |
|  | **I курс**  **II полугодие** |  |
| 5. | Механическая кулинарная обработка различных видов рыбы и нерыбных продуктов. | 306 |
| 6. | Механическая кулинарная обработка мяса, птицы, субпродуктов, мяса диких животных. | 252 |
|  | **Итого часов за II полугодие** | **558** |
|  | **Всего часов за I курс** | **834** |
|  | **II курс**  **I полугодие** |  |
| 7. | Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях общественного питания. | 24 |
| 8. | Механическая кулинарная обработка овощей, плодов, грибов, приготовление полуфабрикатов. | 120 |
| 9. | Механическая кулинарная обработка различных видов рыбы и нерыбных продуктов. | 272 |
|  | **Итого часов за 1 полугодие** | **306** |
|  | **II курс**  **II полугодие** |  |
| 10. | Механическая кулинарная обработка мяса, птицы, субпродуктов, мяса диких животных. | 198 |
|  | **Итого часов за II полугодие**  **II. Производственная практика** | **198** |
|  | Производственная практика в условиях предприятия. | 300 |
|  | **Итого:** | **300** |
|  | **Итого часов за II курс** | **804** |
|  | Выпускные квалификационные экзамены | 12\* |
|  | **Всего часов за курс обучения** | **1338** |

**III. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ**

**Тема 1. Вводное занятие**

Роль производственного обучения в формировании навыков эффективного и качественного труда. Значение соблюдения производственной и технологиче­ской дисциплины в обеспечении качества выпускаемой продукции.

**Тема 2. Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях**

**общественного** пи**тания**

Правила и нормы безопасности труда на предприятиях общественного пи­тания: требования техники безопасности к производственному оборудованию. Основные виды травматизма на предприятиях общественного питания при работе с машинами и аппаратами. Пожарная безопасность: причины пожаров, меры их предупреждения, пра­вила поведения при пожаре, порядок вызова пожарной команды, пользование средствами пожаротушения. Мероприятия по обеспечению пожарной безопасности. Самопомощь и первая помощь при несчастных случаях, пользование индивидуальным пакетом и аптечкой первой помощи. Система управления охранной труда, организация службы безопасности труда на предприятиях. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятиях.

**Тема 3.Ознакомление с предприятиями общественного**

**питания**

Общая характеристика предприятия: структура предприятия (основные и вспомогательные цехи и др.). Системы контроля качества продукции. Системы подготовки и повышения квалификации рабочих. Ознакомление с работой цехов предприятия. Развитие у учащихся интереса к избранной профессии, творческого подхода, ответственности к выполнению порученного дела.

**Тема 4. Механическая кулинарная обработка овощей,**

**плодов и грибов**

Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места**.** Понятие о технологическом процессе предприятия общественного питания, 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. Промывка овощей. Сортировка овощей, ее назначение, виды. Промывка овощей (ручная и машинная), ее характеристика. Особенности промывки картофеля, корнеплодов, капусты, плодовых и листовых овощей и зеленого лука. Очистка овощей, ее назначение, способы (ручная и машинная), их характеристика. Особенности очистки картофеля, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых и листовых овощей в зависимости от кулинарного использования. Нарезка овощей, ее значение, способы нарезки (ручная и машинная), их характеристика. Значение правильной нарезки, кулинарное использование овощей различных форм нарезки для приготовления блюд. Рубка и растирание некоторых видов овощей, значение этих процессов. Последовательность обработки овощей для фарширования (кабачков, баклажан, помидоров, огурцов, перца, репы). Обработка плодов, ягод, назначение, способы обработки, ее характеристика в зависимости от кулинарного использования. 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. Обработка солено-квашеных, сушеных и мороженых овощей, плодов. Обработка сульфированного картофеля. Отходы при механической кули­нарной обработке овощей, плодов, количество, использование, меры по снижению. Полуфабрикаты из овощей и плодов, ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Обработка грибов, поступающих в предприятие общественного питания, ее последовательность, кулинарное использование грибов, требования к качеству, условия и сроки хране­ния.

**Тема 5. Механическая обработка рыбы**

**и нерыбных продуктов**

Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. 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, безчешуйчатой 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, натуральными порционными и панированными кусками. Порядок приготовления полуфабрикатов для варки, припускания, жарки. Панирование, его назначение, способы панирования, их характеристика. Приготовление льезона, красной и белой панировок. Отходы при механической кулинарной обработке рыбы, количество, использование, меры по снижению. Нерыбные продукты моря, их характеристика, кулинарное использование, требования к качеству. Требования к качеству рыбных полуфабрикатов. Условия и сроки хранения.

**Тема 6. Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов**

**и сельскохозяйственной птицы**

Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оборудование, инструменты и инвентарь для обработки мяса, субпродуктов, сельскохозяйственной птицы. Последовательность операций механической кулинарной обработки мяса, оттаивание мороженого мяса. Кулинарное назначение отдельных частей туши. Обработка мясных субпродуктов. Обработка сельскохозяйственной птицы, оттаивание мороженой птицы, потрошение, промывание. Обработка дичи. Заправка птицы и дичи. Полуфабрикаты из сельскохозяйственной птицы, технология их приготовления. Обработка субпродуктов сельскохозяйственной птицы, оттаивание мороженой птицы, потрошение, промывание. Обработка дичи Обработка субпродуктов птицы и дичи. Требования к качеству, условия и сроки хранения птицы и дичи. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы.

**IV. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

* 1. **ЛИТЕРАТУРА**

1. Анфимова, Н.А. Кулинария, учебник для нач. проф. образования/ Н.А.Анфимова. – М.: издательский центр « Академия», 2010. – 400 с.
2. Качурина, Т.А. Кулинария, учебное пособие для нач. проф. образования/ Т.А.Качурина. – М.: издательский центр « Академия», 2008. – 272 с.
3. Сопина, Л.Н. Пособие для повара, учебное пособие для нач. проф. образования/ Л.Н.Сопина. – М.: издательский центр « Академия», 2008. – 240 с.
4. Козлова, С.Н. Кулинарная характеристика блюд, учебное пособие для нач. проф. образования/ С.Н.Козлова. – М.: издательский центр
5. «Академия», 2007. – 192 с.
6. Татарская, Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров, учебное пособие/ Л.Л.Татарская. – М.: издательский центр «Академия», 2010. – 112 с.
7. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар», учебное пособие/ В.П. Андросов. – М.: издательский центр «Академия», 2009. – 112 с.
8. Ботов, М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания, учебник для нач. проф. образования /М.И. Ботов. – М.: издательский центр «Академия», 2010. - 496 с.
9. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания, справочник / В.Д. Елхина. - М.: издательский центр «Академия», 2009. – 336 с.
10. Сопачева, Т.А. Оборудование предприятий общественного питания, учебное пособие/ Т.А. Сопачева. - М.: издательский центр «Академия», 2010. – 112 с.

**4.2. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

1. Задания в тестовой форме

2. Комплект инструкционно - технологических карт

3. Контрольные вопросы по курсу

4. Плакаты