

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Иланская средняя общеобразовательная школа №41»

Согласовано:



Зам директора по УВР
Ю.В. Пантелеева

«31 » « 08 » 2023г.

Утверждаю:



Директор школы
Н. П. Седнева
Приказ № 295
От «31 » «08» 2023г.

Дополнительная профориентационная
общеобразовательная программа
сетевого взаимодействия
«Поварское дело»
для обучающихся 8-9 классов
плюс обучающихся с ОВЗ (3 человека)
возраст : 13 -16 лет.
направление: техническое

г.Иланский
2023-2024 учебный год

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

профессиональной подготовки
по профессии «Повар»
Квалификация: повар 2-ого разряда
Форма обучения – вечерняя
Нормативный срок –84 часов
Срок обучения 3 месяца

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	
П.00	Профессиональный цикл	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	12
ОП.02	Физиология питания, санитария, гигиена	4
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	4
ОП.01	Охрана труда	4
	Кулинария «Технология первичной обработки сырья»	36
	Обработка, нарезка, формовка традиционных видов овощей, плодов и грибов	12
	Подготовка сырья для приготовления блюд и гарниров из круп . бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству подготовка к использованию яиц, творога	6
	Механическая обработка рыбы с костным скелетом	8
	Механическая, кулинарная обработка мяса, субпродуктов и домашней птицы	10
	Всего по учебным дисциплинам и профессиональным модулям	
УП.00	Учебная практика	30
	Консультация	2
	Экзамен	4
	Всего:	84

Организация-разработчик:

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ « УЯРСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ
ТЕХНИКУМ»

Разработчик:

ШЛЕГЕЛЬ Т.Н., мастер производственного обучения, преподаватель специальных дисциплин КГБПОУ «Уярский сельскохозяйственный техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР
1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	4
2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ	6
3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	7
4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ (ВИДЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММА

«КУЛИНАРИЯ»

«Технология первичной обработки сырья».

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа предназначена для подготовки начинающих специалистов по профессии «Повар»

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Выполнять обработку и подготовку сырья к производству и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ
2. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
3. Производить обработку рыбы с костным скелетом.
4. Производить механическую обработку мяса, домашней птицы, мясных продуктов.

1.2. Цели и задачи программы

Цель изучения - подготовить специалистов, обладающих основными знаниями специального предмета «Кулинария», для овладения первой ступени данной профессии.

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

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки овощей и грибов.
- подготовки сырья к приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- обработки рыбного сырья;
- обработки мясного сырья;

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки овощей и грибов;
- нарезать традиционные виды овощей и грибов;
- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья

-проверять органолептическим способом качество рыбы

-проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
 - характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
 - технику обработки овощей, грибов, пряностей;
 - способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
 - правила хранения овощей и грибов;
 - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей;
- правила и техника безопасного использования
- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- классификацию, пищевую ценность, требование к качеству мясного, рыбного сырья,
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья .

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы :

всего –36 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузкой обучающегося – **36 часов**

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Результатом освоения программы является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ
ПК 2.2	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров
ПК 2.3	Производить обработку рыбы с костным скелетом
ПК 2.4	Производить механическую обработку мяса, домашней птицы, мясопродуктов
ОК 1.	Рационально организывает свою работу
ОК 2.	Соблюдает личную гигиену
ОК 3.	Взаимодействует с другими работниками и руководством.
ОК 4.	Адекватно реагирует на внештатные ситуации в рамках своей ответственности

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

3.1. Объем программы и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
теоретические занятия	36

**3.2. Тематический план «Кулинария»
«Технология первичной обработки сырья».**

№ урока	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа студентов	Кол-во часов тах./обяз./самост.	Дидактические материалы и средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6	7
	Введение	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины				
	Раздел 1. Обработка, нарезка, формовка традиционных видов овощей, плодов и грибов		12			
1-2	Тема 1.1 Органолептическая оценка качества овощей и грибов	Содержание учебного материала Ассортимент, требования к качеству, дефекты овощей и грибов. Условия и сроки хранения традиционных овощей и грибов, плодов.	2	Индивидуальные карточки с заданием	Н.А. Анфимова «Кулинария» стр 6-10	1,2
3-4	Тема 1.2. Обработка, нарезка, формовка, хранение обработанных, охлажденных, замороженных овощей и грибов	Содержание учебного материала - Механическая кулинарная обработка, нарезка овощей, грибов. Требования к качеству, условия, сроки хранения.	2	Компьютер, презентация	Н.А. Анфимова «Кулинария» стр6-21	2,3
5-8		Правило поведения механической обработки клубнеплодов, нарезка клубнеплодов.	4	Сборник рецептов, технологическая карта	Н.А. Анфимова «Кулинария» стр 8-13	

9-12		-Механическая кулинарная обработка, нарезка корнеплодов. -Механическая кулинарная обработка, нарезка капустных и луковых, салатно-шпинатных овощей, зелени. процесс механической кулинарной обработки, нарезки плодовых овощей, грибов Кулинарное использование, требование к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья.	4			
	Раздел 2. Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.		6			
13-16	Тема 2.1. Подготовка сырья для приготовления блюд и гарниров из круп и бобовых. Требования к качеству подготовка к использованию яиц, творога	Содержание учебного материала: Технологический процесс механической обработки круп, бобовых Механическая обработка яиц. Подготовка творога к использованию	4	Индивидуальные карточки с заданием	Н.А. Анфимова «Кулинария» стр159	2,3
17-18		Механическая обработка макаронных изделий.	2			
	Раздел3. Механическая обработка рыбы с костным скелетом		8			

19-22	<p>Тема 3.1.</p> <p>Общие сведения о рыбе. механическая кулинарная обработка рыбы</p>	<p>Пищевая ценность рыбы. Виды рыб, используемые на предприятиях общественного питания. Способы размораживания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Требования к качеству, условия и сроки хранения рыбы. Ознакомление с рыбным цехом, инвентарем, инструментами, оборудованием, правилами хранения готовых полуфабрикатов из рыбы. Правила санитарии при работе в рыбном цехе, подготовка рабочего места.</p>	4		Н.А. Анфимова, «Кулинария» стр29	
23-26		<p>Органолептическая оценка качества рыбы Последовательность обработки рыбы для использования в целом виде. Последовательность обработки рыбы на порционные куски. Последовательность обработки рыбы на филе.</p>	4	Сборник рецептур, технологическая карта	Н.А. Анфимова, «Кулинария» стр29-37	
					Н.А. Анфимова, «Кулинария» стр29-35	

	Раздел 4 Механическая обработка мяса, домашней птицы, мясопродуктов		10			
27-30	Тема 4.1 Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов и домашней птицы	Содержание учебного материала Виды мяса , мясных продуктов и домашней птицы Требования к качеству, условия и сроки хранения мяса, мясных продуктов и домашней птицы Ознакомление с мясным цехом, инвентарем, инструментами, оборудованием, правилами санитарии при работе в цехе. Подготовка рабочего места	4	Компьютер, презентация	Н.А. Анфимова, «Кулинария» стр56-60	2,3
	Тема 4.2. Механическая кулинарная обработка мяса, субпродуктов и домашней птицы	Ознакомление с мясным цехом, инвентарем, инструментами, оборудованием, правилами санитарии при работе в цехе. Подготовка рабочего места в мясном цехе	4			
31-34						
35-36		Практическая работа: Механическая обработка мяса. Механическая обработка субпродуктов Механическая обработка сельскохозяйственной птицы	2	Сборник рецептур, технологичес кая карта	Н.А .Анфимова «Кулинария», стр57	
ВСЕГО			36			

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Кулинария»; лаборатории «Технология кулинарно-кондитерского производства» и учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Кулинария»

- компьютерный стол, интерактивная доска(или проектор для преподавателя);
- столы для обучающихся;
- комплект учебно-методической документации;

Оборудование рабочих мест в лаборатории «Технология кулинарно-кондитерского производства»

- холодильники;
- производственные столы;
- мясорубка;
- электроплиты;
- универсальный привод с комплектом сменных механизмов;
- конвекционная печь;
- настольные электронные весы;

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- разделочные доски с маркировкой;
- ножи поварской тройки;
- кастрюли,
- миски
- гастрожёмкости;
- сковороды,
- сотейники;
- шумовки,
- дуршлаг,
- терки, черпаки, деревянные лопатки
- ложки разливательные, столовые;
- соусная ложка,
- тарелки;
- молоток для отбивания мяса,
- соусники металлические или фарфоровые.
- игла шпиговальная

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 8-е изд., стер. – М. :Издательский центр «Академия», 2018-400 с.

Дополнительные источники:

1. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А. Качурина. – 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2017-160 с.

Электронные учебники

1. Т.А. Качурина Контрольные материалы по профессии Повар 2018.doc
2. Т.Г. Семиряжко М. Ю. Дерюгина Кулинария контрольные материалы 2009.doc

Нормативные документы

ГОСТ

1. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
2. ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
3. ГОСТ Р 50762-95. Общественное питание. Классификация предприятий.
4. ГОСТ 12.1.004-91 ССБТ Пожарная безопасность. Общие требования
5. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе, обеспечивает организацию и проведение текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений, навыков и практического опыта.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Инженерно-педагогический состав: преподаватель МДК.

Мастера: наличие 4-5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях общественного питания.

5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	- демонстрация навыков обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов, пряностей и приправ. организации рабочего места, соблюдению техники безопасности, личной гигиены и санитарии;	Экспертная оценка нарезки овощей на практических занятиях
Производить механическую обработку мяса, мясопродуктов и домашней птицы	Демонстрационный показ механической кулинарной обработки и обвалки мяса. Организации рабочего места, соблюдению техники безопасности, личной гигиены и санитарии;	Экспертная оценка на практическом занятии
Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров..	подбор оборудования, инвентаря и инструментов; - подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока; отвешивание и отмеривание сырья	Экспертная оценка на практическом занятии
Производить обработку рыбы с костным скелетом	Демонстрационный показ механической кулинарной обработки рыбы. Организации рабочего места, соблюдению техники безопасности, личной гигиены и санитарии;	Экспертная оценка на практическом занятии

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Рационально организует свою работу.	- демонстрация рациональной организации своей работы	интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения образовательной программы.
ОК 2. Соблюдает личную гигиену.	- соблюдение личной гигиены	- результаты наблюдений за обучающимся на устном и практическом занятии ; - оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий.
ОК3. Взаимодействует с другими работниками и руководством.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	- оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических и индивидуальных занятий.