

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Кулинария**  
**профессионального обучения лиц с ОВЗ**  
**по профессии 16675 Повар**

р.п. Чунский

2020г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе установленных квалификационных требований (квалификационной характеристики), комплекта учебной документации для профессиональной подготовки рабочих по профессии «Повар» из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, допущенной Министерством образования Российской Федерации в качестве примерной учебно-программной документации для профессиональной подготовки рабочих (Протокол № 3 от «17» марта 2004 г.), учебного плана ГБПОУ ИО ЧМТ по программе профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Чунский многопрофильный техникум»

**Разработчик:** Н.Е. Шабанова, преподаватель высшей категории  
ГБПОУ ИО ЧМТ

## 1. Пояснительная записка

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

Цель изучения курса - подготовка рабочих, обладающих знаниями современной кулинарии, основами современной технологии в объеме необходимом не только для глубокого овладения профессией, но и способного выдержать конкуренцию на рынке труда. Программа предусматривает изучение правил тепловой обработки различных пищевых продуктов и полуфабрикатов; порционирования, оформления и подачи, блюд массового спроса.

При изучении тем, обучающиеся должны усвоить правила первичной и тепловой обработки продуктов, правила оформления и подачи блюд, сроки хранения блюд и изделий, правила эксплуатации оборудования и технику безопасности, уметь оказывать первую доврачебную помощь. Очень важно, чтобы при изучении и усвоении учебного материала обучающиеся вышли на уровень прочного и осознанного усвоения теоретического материала, имели практические навыки эксплуатации оборудования. По окончании курса происходит закрепление материала в форме экзамена.

	<b>Должен знать</b>	<b>Должен уметь</b>
1	правила тепловой обработки различных пищевых продуктов и полуфабрикатов	варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия и каши
2	правила, приемы и последовательность выполнения операций по механической кулинарной обработке мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов	жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (мясной, рыбной, овощной), блины, оладьи, блинчики
3	ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы и приемы их приготовления	запекать овощные и крупяные изделия
4	виды каш и правила их варки	формировать пирожки, пончики, булочки, жарить и выпекать их
5	приемы варки овощей	формировать и панировать полуфабрикаты из котлетной массы (из мяса, рыбы, овощей, круп);
6	кулинарное назначение отдельных пищевых продуктов	проводить вспомогательные работы по приготовлению блюд и кулинарных изделий (процеживание, протираание)
7	признаки доброкачественности продуктов и органолептические -методы их определения	вести процессы механической кулинарной обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывать, очищать и нарезать овощи и зелень
8	назначение оборудования, производственного инвентаря,	размораживать мясо, рыбу; потрошить дичь,

	инструментов, измерительных приборов, посуды, тары, правила пользования и ухода за ними	сельскохозяйственную птицу, рыбу
9	правила приготовления блюд из концентратов	разделять сельдь, кильку, обрабатывать субпродукты и пр.);
10	правила раздачи блюд массового спроса	приготавливать блюда из концентратов
11	способы рациональной организации труда на рабочем месте	порционировать, раздавать блюда массового спроса
12	правила санитарии и гигиены; требования безопасности труда и противопожарной безопасности	соблюдать требования безопасного труда
13	производственную (должностную) инструкцию и правила внутреннего распорядка	

## 2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

№ темы и урока	Наименование тем и уроков	Кол – во часов
Т-1	Введение	6
Т-2	Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.	8
Т- 3	Блюда и гарниры из овощей и грибов	12
Т-4	Механическая кулинарная обработка мяса, птицы	33
Т-5	Блюда из мяса и с/х птицы	24
Т-6	Механическая кулинарная обработка рыбы.	17
Т-7	Блюда из рыбы	23
Т-8	Супы	30
Т-9	Соусы	18
Т-10	Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	16
Т-11	Блюда из яиц	6
Т-12	Блюда из творога	6
Т-13	Холодные блюда и закуски	6
	<b>Итого за 1 курс</b>	<b>205</b>
Т-13	Холодные блюда и закуски	10
Т-14	Сладкие блюда и напитки	6
Т-15	Изделия из теста	29
	<b>Итого за 2 курс</b>	<b>45</b>
<b>Итого:</b>		<b>250</b>

### Краткое содержание тем:

№ темы и урока	Наименование тем и уроков	
<b>Т - 1</b>	<b>Введение</b>	<b>6</b>
1	Вводное занятие.	1
2	Ознакомление с производственной лабораторией, технологическим оборудованием	1
3	Техника безопасности.	1
4	Пожарная безопасность.	1
5	Электробезопасность	1
6	Изучение технологического процесса приготовления блюд	1
<b>Т-2</b>	<b>Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.</b>	<b>8</b>
1	Обработка клубнеплодов.	1
2	Обработка корнеплодов.	1
3	Обработка капустных, луковых овощей.	1
4	Обработка плодовых, салатных и десертных овощей.	1
5	Обработка плодовых овощей и грибов	1
6	Обработка консервированных овощей.	1
7	Обработка грибов.	1
8	Подготовка овощей для фарширования	1
<b>Т- 3</b>	<b>Блюда и гарниры из овощей и грибов</b>	<b>12</b>
1	Основные способы тепловой обработки продуктов.	1
2	Комбинированные способы тепловой обработки продуктов.	1

3	Вспомогательные способы тепловой обработки продуктов.	1
4	Блюда и гарниры из отварных овощей.	1
5	Блюда и гарниры из припущенных овощей.	1
6	Блюда и гарниры из жареных овощей.	1
7	Тушеные овощные блюда.	1
8	Запеченные овощные блюда.	1
9	Блюда из дикоросов.	1
10-12	Требования к качеству овощных блюд и сроки их хранения. Бракераж готовой продукции.	3
<b>Т-4</b>	<b>Механическая кулинарная обработка мяса, птицы</b>	<b>33</b>
1	Виды и характеристика мясного сырья	1
2	Качественная оценка мяса, птицы, субпродуктов и костей	1
3	Первичная обработка мяса, птицы	1
4	Первичная обработка субпродуктов и костей	1
5-7	Кулинарная разделка говяжьей туши	3
8-10	Кулинарная разделка свиной туши	3
11-13	Кулинарная разделка бараньей туши	3
14-17	Приготовление полуфабрикатов из мяса крупнокусковых, порционных, мелкокусковых	4
18-21	Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы крупнокусковых, порционных, мелкокусковых.	4
22-25	Приготовление рубленой и котлетной массы и изделий из нее.	4
26-29	Кулинарная механическая обработка птицы, приготовление полуфабрикатов из нее.	4
30-33	Приготовление кнельной массы и изделий из нее.	4
<b>Т-5</b>	<b>Блюда из мяса и с/х птицы</b>	<b>24</b>
1-2	Технология приготовления блюд из отварного мяса	2
3-8	Технология приготовления блюд из жареного мяса.	6
9-12	Технология приготовления тушеного мяса.	4
13-16	Технология приготовления блюд из запеченного мяса	4
17-20	Технология приготовления блюд из рубленого мяса и котлетной массы.	4
21-24	Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы и дичи.	4
<b>Т-6</b>	<b>Механическая кулинарная обработка рыбы.</b>	<b>17</b>
1	Пищевая ценность рыбы. Классификация и виды рыбы.	1
2	Размораживание и вымачивание рыбы.	1
3	Способы разделки рыбы.	1
4	Обработка бесчешуйчатой рыбы.	1
5	Обработка чешуйчатой рыбы.	1
6	Отработка навыков обработки некоторых видов рыб.	1
7	Обработка нерыбного водного сырья.	1
8-12	Приготовление полуфабрикатов из рыбы	4
13-16	Приготовление котлетной массы из рыбы и изделий из нее.	4
17	Приготовление кнельной массы из рыбы и изделий из нее	1
<b>Т-7</b>	<b>Блюда из рыбы</b>	<b>23</b>
1-2	Технология приготовления блюд из отварной рыбы	2
3-6	Технология приготовления блюд из припущенной рыбы	4
7-12	Технология приготовления блюд из жареной рыбы	6
13-16	Технология приготовления блюд из запеченной рыбы	4
17-23	Технология приготовления блюд из котлетной массы: котлеты,	7

	биточки, тефтели, тельное, фрикадельки.	
<b>Т-8</b>	<b>Супы</b>	<b>30</b>
1-2	Способы тепловой кулинарной обработки продуктов	2
3-4	Приготовление бульонов.	2
5-6	Общие правила приготовления заправочных супов.	2
7-10	Приготовление щей.	4
11-12	Приготовление борщей	2
13-14	Приготовление рассольников.	2
15-16	Приготовление солянок	2
17-20	Приготовление супов с крупами, бобовыми и макаронными изделиям.	4
21-22	Приготовление супов овощных и картофельных.	2
23-24	Приготовление супов молочных	2
25-26	Приготовление супов – пюре	2
27-28	Приготовление сладких супов.	2
29-30	Приготовление холодных супов.	2
<b>Т-9</b>	<b>Соусы</b>	<b>18</b>
1-2	Значение соусов. Пищевая ценность, классификация соусов.	2
3-4	Приготовление бульонов и пассеровок для соусов.	2
5-6	Соус красный основной.	2
7-8	Соус белый основной.	2
9-10	Соус молочный, сметанный.	2
11-12	Яично – масляные соусы.	2
13-14	Масляные смеси, разновидности, использование.	2
15-16	Приготовление заправок, соуса майонеза, маринада овощного.	2
17-18	Приготовление холодных соусов и желе.	2
<b>Т-10</b>	<b>Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий</b>	<b>16</b>
1-2	Значение круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Классификация. Подготовка сырья к производству	2
3-4	Блюда и гарниры из круп: ассортимент, технологический процесс их приготовления	2
5-8	Оформление и отпуск блюд и гарниров из круп	4
9-10	Способы варки макаронных изделий	2
11-14	Блюда и гарниры из макаронных изделий: ассортимент, технологический процесс их приготовления,	4
15-16	Оформление и отпуск блюд и гарниров из макаронных изделий	2
<b>Т-11</b>	<b>Блюда из яиц</b>	<b>6</b>
1-6	Технология приготовления блюд из яиц.	6
<b>Т-12</b>	<b>Блюда из творога</b>	<b>6</b>
1-4	Технология приготовления холодных блюд из творога	4
5-6	Технология приготовления горячих блюд из творога.	2
<b>Т-13</b>	<b>Холодные блюда и закуски</b>	<b>6</b>
1-4	Технология приготовления бутербродов	4
5-6	Технология приготовления салатов и винегретов.	2

	<b>Итого за 1 курс</b>	<b>205</b>
<b>Т-13</b>	<b>Холодные блюда и закуски</b>	<b>10</b>
1-2	Технология приготовления салатов и винегретов.	2
3-6	Технология приготовления горячих закусок	4
7-10	Технология приготовления холодных закусок	4
<b>Т -14</b>	<b>Сладкие блюда</b>	<b>6</b>
12.1	Технология приготовления сладких блюд.	2
	Технология приготовления напитков, желе	2
	Технология приготовления и горячих сладких блюд.	2
<b>Т-15</b>	<b>Изделия из теста</b>	<b>29</b>
1-6	Технология приготовления блинного теста и изделий из него	6
7-12	Технология приготовления пельменного теста и изделий из него	6
13-18	Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него	11
19-24	Технология приготовления бисквитного теста и изделий из него	6
	<b>Итого за 2 курс</b>	<b>45</b>
<b>Итого:</b>		<b>250</b>

### 3. Условия реализации программы Учебной дисциплины

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет.

##### Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся,
- рабочее место преподавателя;

**Технические средства обучения:** компьютер для преподавателя

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

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2016 г.
2. Голубев В.Н. Обработка рыбы и морепродуктов. Учебник М.: Академия, 2017 г.
3. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2009 г.
4. Качурина Т. А. Кулинария: учебное пособие. – М.: Академия, 2007 г.
5. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник – М.: Академия, 2016 г.

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2016 г.
2. Харченко Технология приготовления пищи. Практикум. М.: Академия, 2017.
3. Сборник рецептур для повара . Ростов н/Д.: феникс, 2016г.



Профессиональные информационные системы:

1. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.
2. Фильмы по приготовлению различных блюд.

Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. <http://www.edu.ru/>

### 2.3. Контроль и оценка результатов освоения Учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<p><u>знать</u>:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- основные цели и задачи различных отраслей промышленного производства и предприятий;</li><li>- ряд базовых понятий по приготовлению, оформлению и подаче блюд и изделий;</li><li>- формы и системы оплаты труда;</li><li>- виды цен.</li></ul>	<p>Экспертная оценка результата выполнения практического задания.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Устный опрос;</li><li>- Письменный опрос (тестирование, работа по карточкам, разбор ситуаций, вопросы для самоконтроля, письменные ответы на вопросы, выполнение практических работ, и др.);</li><li>- Проверка ведения тетрадей;</li><li>- Дифференцированный зачет.</li></ul>

