

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ № 58 Р.П. ЮРТЫ»
(ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты)

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ ПУ № 58 р.п.
Юрты

Л. М. Бунис
21 июня 2019 года



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
КУЛИНАРИЯ

Профессия по ОК 016 – 94: 16675 Повар

р.п. Юрты,
2019 г.

Рассмотрено и одобрено на заседании
Методического Совета
Протокол № 9 от 21 июня 2019 г.
Председатель МС



/ Баженова Л.Л./

Согласовано:
Заместитель директора по УПР
ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты
 О.В. Савицкая

Автор: Баженова Л.Л., мастер производственного обучения ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты, первая квалификационная категория; Темерзянова Е. С., преподаватель ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты

Рабочая программа составлена на основании:

- «Требований к организации образовательной деятельности для лиц с ОВЗ в профессиональных образовательных организациях, в том числе требования к средствам обучения и воспитания», утвержденные приказом директора Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих Кадров и ДПО Минобрнауки России 26.12.2013 г. № 06-2412 вн;

- Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утверждённй приказом Минобрнауки России от 19 декабря 2014 г. N 1599.

- Модели учебного плана для профессиональной подготовки лиц с отклонением в развитии. Министерство труда и социального развития Российской Федерации. М, 2002.

- Профессиональный стандарт "Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н);

Рецензенты:

- внутренние – Савицкая О.В., зам. директора по учебно-производственной работе ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты

- Внешние – ГОУ ДПО «Иркутский институт повышения квалификации работников образования»

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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

Цель изучения курса - подготовить специалистов, 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. Обучающиеся определяют качество сырья, учатся последовательности обработки продуктов, приготовлению полуфабрикатов разных видов и предназначенных для различной тепловой кулинарной обработки, изучают тепловую обработку продуктов.

Очень важно, чтобы обучающиеся не только усвоили теоретические и практические знания, но и вышли на II уровень подготовки, уровень самостоятельного выполнения практических работ. По окончании курса кулинарии, обучающиеся выборочно сдают квалификационный экзамен на 3 разряд.

	Должен знать	Должен уметь
1	Роль повара в осуществлении задач, стоящих перед работниками общественного	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	<p>Рецептуры, технологию приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд.</p> <p>Правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке.</p> <p>Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p>	<p>Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки: варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц; жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков; запекание овощных и крупяных изделий; процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формование, фарширование, начинка изделий; приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов.</p> <p>Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.</p>
5	<p>Технологический процесс обработки различных видов рыбы и нерыбных продуктов моря, приготовление полуфабрикатов.</p>	<p>Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.</p> <p>Определять качество поступившего сырья и полуфабрикатов.</p> <p>Выполнять последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы: оттаивание рыбы, вымачивание соленой рыбы.</p> <p>Обрабатывать чешуйчатую, бесчешуйчатую рыбу, уметь обрабатывать некоторые особые виды рыб, рыбу осетровых пород.</p> <p>Обрабатывать сельдь, кильку.</p> <p>Использовать отходы при механической кулинарной обработке рыбы, использовать меры по снижению отходов.</p> <p>Соблюдать условия хранения сырья и полуфабрикатов.</p>

6	<p>Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса, птицы, субпродуктов.</p>	<p>Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.</p> <p>Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов.</p> <p>Выполнять последовательность операций механической кулинарной обработки различных видов мяса.</p> <p>Уметь обрабатывать поросят и кроликов, мясо диких животных, обрабатывать кости.</p> <p>Определять кулинарное назначение отдельных частей туш. Соблюдать условия и сроки хранения сырья и полуфабрикатов.</p>
---	---	--

II. ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ВРЕМЕНИ И КОНТРОЛЬ ЗНАНИЙ

2.1. Учебная программа

№	Виды занятий	1 курс		2 курс		Всего часов
		1 пол	2 пол.	1 пол.	2 пол.	
1.	Уроки теоретического обучения	26	22	46	38	132
2.	Лабораторные и практические занятия	4	4	4	2	14
Всего:		30	26	50	40	146

2.2. Самостоятельная работа

№ п/п	Виды работ	1 курс		2 курс		Всего часов	Способ контроля
		1 п.	2 п.	1 п.	2 п.		
1.	Практические работы	4	4	4	4	14	Отчёт
2.	Самостоятельная работа	1	1	1	1	4	Опрос, собеседование
3.	Домашнее задание	1	1	1	1	4	Собеседование
Всего часов:						40	

2.3. Перечень домашних заданий

№ п/п	Тема заданий	Контрольный срок сдачи	
		1 курс	2 курс
1.	Нарисовать блюдо из овощей	20-25 сентября	-
2.	Нарисовать схему разделки рыбы	-	1-15 октября
3.	Нарисовать схему разделки туши мяса	-	15-25 января

2.4. Перечень контрольных работ

№ п/п	Тема контрольной работы	Контрольный срок проведения			
		1 курс		2 курс	
		1 пол	2 пол	1 пол	2 пол
1.	Кулинарная обработка овощей, плодов, грибов; виды нарезки	декабрь			
2.	Технология приготовления п/ф и простых блюд из овощей, плодов и грибов		март		
3.	Технология приготовления простых блюд из круп, бобовых, макаронных изделий		май		
4.	Кулинарная обработка рыбы			сентябрь	
5.	Технология приготовления п/ф и простых блюд из рыбы			октябрь	
6.	Кулинарная обработка мяса, технология приготовления п/ф и простых блюд из мяса			ноябрь	
7.	Технология приготовления супов и соусов			декабрь	
8.	Кулинарная обработка птицы, технология приготовления п/ф и простых блюд из птицы				февраль
9.	Кулинарная обработка субпродуктов, технология приготовления п/ф и простых блюд из субпродуктов				март

2.5. Перечень лабораторно-практических работ по предмету «Кулинария»

№	Темы лабораторно – практических работ	Количество часов
1.	Отборка, сортировка, калибровка, мойка плодов, овощей и грибов	2
2.	Очистка, доочистка, нарезка, подготовка к тепловой обработке плодов	2
3.	Разделка рыбы: пластование, разделка на кругляши, разделка на филе с кожей и без кожи	2
4.	Обработка и подготовка к тепловой обработке различных видов нерыбных морепродуктов	2
5.	Механическая кулинарная обработка мяса; обвалка	2
6.	Механическая кулинарная обработка мяса птицы, разделка	2
7.	Размораживание, мойка, обсушивание, обработка различных видов субпродуктов	2
	Всего часов	14

III. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование темы	Количество часов				Уровень	
		Всего	1 курс		2 курс		
			Теория	ЛПЗ	Теория		ЛПЗ
1.	Введение	2	2				1
2.	Первичная кулинарная обработка овощей и грибов	6	6				2
3.	Механическая кулинарная обработка свежих овощей, нарезка	6	4	2			2
4.	Механическая кулинарная обработка свежих плодов, использование	4	2	2			2
5.	Механическая кулинарная обработка свежих и консервированных грибов	2	2				2
6.	Механическая кулинарная обработка переработанных плодов и овощей	2	2				2
7.	Технология приготовления полуфабрикатов и простых блюд из овощей, плодов и грибов	8	8				2
8.	Технология приготовления гарниров и простых блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	8	8				2
9.	Пищевая ценность, механическая кулинарная обработка рыбы, нерыбных морепродуктов	18	14	2 2			2
10.	Технология приготовления полуфабрикатов и простых блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	10			10		2
11.	Пищевая ценность, механическая кулинарная обработка мяса	12			10	2	2
12.	Технология приготовления полуфабрикатов и простых блюд из мяса	10			10		2

13.	Пищевая ценность, механическая кулинарная обработка птицы	8			6	2	2
14.	Технология приготовления полуфабрикатов и простых блюд из птицы	6			6		2
15.	Пищевая ценность, механическая кулинарная обработка субпродуктов	8			6	2	2
16.	Технология приготовления простых блюд из субпродуктов	6			6		2
17.	Технология приготовления супов и соусов	10			10		2
18.	Технология приготовления простых блюд из яиц и творога	6			6		2
19.	Технология приготовления холодных блюд и закусок	8			8		2
20.	Технология приготовления сладких блюд и напитков	6			6		2
	Всего за курс обучения:	146	48	8	84	6	

IV. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Раздел 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.

Раздел 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;

Раздел 3. Механическая кулинарная обработка свежих овощей, нарезка

- Очистка овощей, ее назначение, способы (ручная и машинная), их характеристика в зависимости от кулинарного использования;
- нарезка овощей, ее назначение, способы нарезки (ручная и машинная), их характеристика, значение правильной нарезки, кулинарное использование овощей различных форм нарезки для приготовления блюд;
- рубка и растирания некоторых видов овощей, назначение этих процессов.
- 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.

Раздел 4. Механическая кулинарная обработка плодов

- 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.

Раздел 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.

Раздел 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.

Раздел 7. Технология приготовления полуфабрикатов и простых блюд и гарниров из овощей, плодов и грибов

Значение блюд из овощей, плодов и грибов в питании. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря. Полуфабрикаты из овощей, плодов и грибов: ассортимент, технологический процесс их приготовления. Блюда из овощей, плодов и грибов: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых блюд из овощей, плодов и грибов.

Раздел 8. Технология приготовления гарниров и простых блюд из круп, бобовых и макаронных изделий

Значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря. Ознакомление с режимом тепловой обработки, продолжительность варки каш, процентами привара круп и макаронных изделий, правилами хранения готовых блюд.

Первичная обработка круп, бобовых и макаронных изделий, соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости для варки каш различной консистенции и гарниров из макаронных изделий. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Раздел 9. 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.

Раздел 10. Технология приготовления полуфабрикатов и простых блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря

Значение блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря в питании.

Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря. Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных продуктов моря: ассортимент, технологический процесс их приготовления. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск.

Требования к качеству готовых блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.

Раздел 11. 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.

Раздел 12. Технология приготовления полуфабрикатов и простых блюд из мяса

Значение блюд из мяса в питании. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря. Полуфабрикаты из мяса: ассортимент, технологический процесс их приготовления. Блюда из мяса: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых блюд из мяса.

Раздел 13. 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.

Раздел 14. Технология приготовления полуфабрикатов и простых блюд из птицы

Значение блюд из птицы в питании. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря. Блюда из птицы: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых блюд из птицы.

Раздел 15. 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.

Раздел 16. Механическая кулинарная обработка субпродуктов

Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря. Блюда из субпродуктов: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых блюд из субпродуктов.

Раздел 17. Технология приготовления супов и соусов

Значение супов в питании. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря. Супы: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству супов.

Значение соусов в питании. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря. Соусы: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству соусов.

Раздел 18. Технология приготовления блюд из яиц и творога

Значение блюд из яиц в питании. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря. Блюда из яиц: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых блюд из яиц.

Значение блюд из творога в питании. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря. Блюда из творога: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых блюд из творога.

Раздел 19. Технология приготовления холодных блюд и закусок

Значение холодных блюд и закусок в питании. Холодные блюда и закуски: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству готовых холодных блюд и закусок.

Раздел 20. Технология приготовления сладких блюд и напитков

Значение сладких блюд и напитков в питании. Сладкие блюда и напитки: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству сладких блюд и напитков.

V. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

5.1. ЛИТЕРАТУРА

- 5.1.1 Барановский В. А. Повар-технолог/ Серия «Учебники, учебные пособия». – Ростов на Дону: «Феникс», 2003. – 416 с.
- 5.1.2 Барановский В.А., Шатун Л.Г. Повар. Учебное пособие для учащихся профессиональных училищ, лицеев и курсовых комбинатов. Изд. 4-е. – Ростов н/Д: издательство «Феникс», 2005. – 384 с.
- 5.1.3 Ермакова В.И. Основы кулинарии: Учеб. пособие для учащихся 8 – 11 кл. сред.шк. – М.: Просвещение, 1993. – 192 с.
- 5.1.4 Качурина Т.А. Кулинария, учебное пособие для нач. проф. образования/ Т.А. Качурина. – М.: издательский центр «Академия», 2008. – 272 с.
- 5.1.5 Простакова Т.М. Технология приготовления пищи. Серия «Учебный курс». Ростов-на-Дону: «Феникс», 1999. – 352 с.

5.2. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

- 5.2.1 Задания в тестовой форме
- 5.2.2 Комплект инструкционно-технологических карт
- 5.2.3 Контрольные вопросы по курсу
- 5.2.4 Плакаты