**Государственное профессиональное образовательное учреждение**

**Ярославской области**

**Мышкинский политехнический колледж**

«Утверждаю»:

Директор ГПОУ ЯО

Мышкинского политехнического

колледжа

/ Т.А. Кошелева

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2024 г.

**Рабочая программа**

**по учебной дисциплине**

**«Механическая кулинарная обработка и приготовление**

**блюд из овощей, грибов, плодов и ягод»**

**Профессия: 16675**

**«Младший повар»**

форма обучения: очная

нормативный срок обучения: 1 год 10 месяцев

Разработчик:

преподаватель

Земских Т.В.

Согласовано на заседании МО

Мышкин, 2024 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Паспорт рабочей программы…………………………………….. 3
2. Результаты освоения рабочей программы………………………. 5
3. Тематический план и содержание рабочей программы………… 6
4. Условия реализации рабочей программы…………………………12
5. Контроль и освоение рабочей программы ………………………..15

**1. паспорт РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа – является частью программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар (для лиц с ОВЗ) и соответствующих компетенций (ПК):

ПК 1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку, традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 2. Готовить и оформлять простые и основные блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

**1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля:**

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

**иметь практический опыт:**

- обработки, нарезки и приготовление блюд из овощей и грибов;

- производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ;

- готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов;

**уметь:**

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и - приготовления блюд из овощей и грибов;

- обрабатывать различными методами овощи и грибы;

- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

**знать:**

- ассортимент, товароведную характеристику и требования качество различных видов овощей и грибов;

- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;

- технику обработки овощей , грибов и пряностей;

- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;

- температурный режим и правило приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;

- правило проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

- правило хранения овощей и грибов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы:**

всего – 51 час на изучение модуля,

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 40 часов

- практические занятия – 11 часов

- самостоятельной работы обучающегося - 18часов

**2. результаты освоения рабочей программы**

Результатом освоения программы является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Приготовление блюд из овощей, грибов, плодов и ягод**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 1.1 | Производить первичную обработку, нарезку и формовку, традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ |
| ПК 1.2 | Готовить и оформлять простые и основные блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей 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 итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результат своей работы. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информации, необходимый для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно обращаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7. | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. |

# **3. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** | | | | | **Объем часов** | **Уровень освоения** | |
| **1** | **2** | | | | | **3** | **4** | |
| **Тема 1.1**.  Механическая и кулинарная обработка овощей и грибов | **Содержание** | | | | |  |  | |
| Урок 1. Значение овощей в питании.  Урок 2. Ассортимент, классификация и основные характеристики различных видов овощей  Урок 3. Пищевая ценность различных видов овощей.  Урок 4. Требования к качеству традиционных видов овощей.  Урок 5. Требования к качеству обработанных овощей.  Урок 6. Сроки хранения овощей: хранение очищенных овощей, температурные режимы, тара, основные требования к качеству овощей.  Урок 7. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей.  Урок 8. Способы минимизации отходов при обработке овощей.  Урок 9. Ассортимент блюд из овощей и грибов.  Урок 10. Правила обработки овощей (основные приёмы), применяемое оборудование, инструменты.  Урок 11 . Технологический процесс, общие требования к обработке овощей.  Урок 12. Первичная обработка овощей (клубнеплодов, корнеплодов, капустных и луковых, плодовых овощей, салатных и пряных, десертных и консервированных овощей.).  Урок 13. Форма нарезка овощей. Подготовка овощей и грибов к  фаршированию. Требования к качеству и сроки хранения овощей | | | | | 13 | 2 | |
|  | **Практические занятия** | | | | |  |  | |
| Урок 14. Изучение основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок.  Методы обработки традиционных видов овощей и грибов.  Урок 15. Механическая кулинарная обработка овощей, простая и сложная  нарезка овощей.  Правила обработки овощей  Урок 16. Характеристика и назначение овощей и грибов. Ассортимент,  товароведная характеристика и требования к качеству различных  видов овощей и грибов.  Урок 17. Органолептическая оценка качества традиционных видов овощей,  грибов и плодов.  Урок 18. Отходы овощей и их использование.  Расчет количества отходов при механической кулинарной  обработке овощей. | | | | | 5 | 2 | |
|  | **Самостоятельная работа** | | | | | **8** |  | |
| 1 | | | Сообщение на тему: «Что такое кулинария» | | 2 | 2 | |
| 2  2 | | | Подготовка сообщения «Значение овощных блюд в питании»,  «Способы тепловой обработки». | | 2 |
| 3 | | | Сообщение «Классификация и значение блюд и гарниров из овощей  грибов в питании», «Ассортимент овощных блюд». | | 2 |
| 4 | | | Работа с нормативными документами: Сборники рецептур,  технологические карты, инструкционные карты.  Составление словаря новых терминов и слов. | | 2 |
| **Тема 1.2.**  Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов. | **Содержание** | | | | |  | 2 | |
| Урок 19. Способы тепловой обработки.  Урок 20. Правила приготовления простых блюд и гарниров.  Урок 21. Технология приготовления и ассортимент отварных блюд из овощей, способы оформления, температура подачи, требования к качеству.  Урок 22. Технология приготовления припущенных блюд из овощей, способы оформления, температура подачи, требования к качеству.  Урок 23. Технология приготовления тушеных блюд из овощей, способы оформления, температура подачи, требования к качеству.  Урок 24. Технология приготовления жареных блюд из овощей, способы оформления, температура подачи, требования к качеству.  Урок 25. Технология приготовления запеченных блюд из овощей, способы оформления, температура подачи, требования к качеству.  Урок 26. Правила подачи блюд и гарниров из овощей и грибов.  Урок 27. Блюда и гарниры из тушёных овощей и грибов.  Урок 28. Блюда и гарниры из запеченных овощей и грибов.  Урок 29. Требования к качеству овощных блюд и сроки их хранения.  Урок 30. Организация производства в горячем цехе. | | | | | 12 |
|  | | | **Практические занятия** | | |  |  | |
| Урок 31. Составление схем приготовления блюд из овощей и грибов  Расчеты при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов, плодов и ягод  Урок 32. Расчет количества порций овощных гарниров из имеющихся  продуктов  Работа с нормативно-технической документацией: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, составление технико-технологических  карт (блюд из отварных овощей).  Урок 33. Работа с нормативно-технической документацией: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, составление технико-технологических  карт (блюд из припущенных овощей)  Составить технологическую схему приготовления блюда «Овощи тушеные».  Урок 34. Составить таблицу: «Способы оформления и подача блюд и гарниров».  Составить таблицу температура подачи сложных блюд и гарниров из овощей.  Урок 35. Работа с нормативно-технической документацией: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, составление технико-технологических  карт (простых блюд из грибов).  Урок 36. Расчет массы брутто и нетто при МКО овощей. | | | 6 | 2 | |
|  | | **Самостоятельная работа** | | | | **10** |  | |
|  | 1 | | | | Составление кроссворда по теме: «Блюда и гарниры из овощей и грибов» | 1 | 2 | |
| 2 | | | | Составить презентацию на тему: «Способы оформления и подача блюд и гарниров». | 1 |
| 3 | | | | Произвести расчёт себестоимости блюд из овощей и грибов. | 1 |
|  | 4 | | | | Работа с нормативно-технической документацией | 1 |  | |
|  | 5 | | | | Составить технологическую схему приготовления блюда «Овощи тушеные». | 1 |  | |
|  | 6 | | | | Составить таблицу температура подачи сложных блюд и гарниров из овощей. | 1 |  | |
|  | 7 | | | | Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с рекомендациями преподавателя – темы сообщений, рефератов, докладов: «Откуда пришли к нам помидоры и почему их так называют?», «Свекла – «королева овощей», «Бактерицидные овощей», «Пряные травы», «Специи». | 1 |  | |
|  | 8 | | | | Составить технологическую схему приготовления блюда «Крокеты картофельные» | 1 |  | |
|  | 9 | | | | Составление таблицы нарезки овощей, грибов для приготовления блюд из овощей. | 1 |  | |
|  | 10 | | | | Составление таблицы: «Требования к качеству овощных блюд и сроки их хранения». | 1 |  | |
| **Тема 1.3**  Механическая обработка и приготовление простых блюд из грибов. |  | | | | |  | | |
| **Содержание** | | | | |
|  | Урок 37. Ассортимент, классификация и основные характеристики грибов  Урок 38. Пищевая ценность грибов.  Урок 39. Требования к качеству грибов, сроки хранения.  Урок 40. Обработка грибов  Урок 41. Технология приготовления отварных, припущенных, тушеных, жареных, запеченных блюд из грибов.  Урок 42. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи. | | | | | 6 | |  |
| **Тема 1.4**  **Механическая обработка и приготовление простых блюд из плодов и ягод**. |  | | | | |  | |  |
| **Содержание** | | | | |
| Урок 43. Пищевая ценность, характеристика плодов, ягод.  Урок 44. Классификация плодов и ягод.  Урок 45. Ассортимент плодов и ягод  Урок 46. Требования к качеству плодов и ягод.  Урок 47. Условия и сроки хранения плодов, ягод плодов и ягод.  Урок 48. Обработка плодов и ягод для приготовления простых блюд.  Урок 49. Технология приготовления простых блюд из плодов и ягод.  Урок 50. Оформление, правила подачи простых блюд из плодов и ягод, температурный режим.  Урок 51. Зачет | | | | |  | |  |
| **Итого** | | | | | | **51** |  | |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 - продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

# **4. условия реализации Рабочей программы**

# **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Оборудование учебного кабинета технология кулинарного и кондитерского производства;

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор, экран.

- комплект учебно-методической документации;

- наглядные пособия.

**Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории технологии производства:**

* посадочные места по количеству студентов;
* рабочее место преподавателя;
* стенды, плакаты, видеоролики, видеофильмы, презентации учебного материала;

**Оборудование учебного кулинарного цеха:**

- комплект кухонной посуды, приборов;

-комплект инвентаря и инструментов;

-комплект технологического оборудования;

- комплект нормативной и технологической документации;

- комплект учебно-методической документации;

-наглядные пособия.

- компьютер и мультимедиа проектор, экран.

**Оборудование учебного кондитерского цеха:**

- комплект кухонной посуды, приборов;

-комплект инвентаря и инструментов;

-комплект технологического оборудования;

- комплект нормативной и технологической документации;

- комплект учебно-методической документации;

-наглядные пособия.

- компьютер и мультимедиа проектор, экран.

# **4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. Н.Е. Харченко, «Технология приготовления пиши», М. – «Академия» 2012г.
2. Л.В. Мармузова, «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности» М.- «Профобриздат», 2011г
3. Е.А. Рубина «Санитарии и гигиены питания», М. – «Академия» 2013г.
4. В.П. Андросов, «Производственное обучение профессии повар», М. – «Академия» 2012г.

**Нормативные документы:**

1. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";
2. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";
3. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;
4. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое;
5. **Правила оказания услуг общественного питания**  (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276);

**Дополнительные источники:**

1. З.П. Матюхина, «Товароведения пищевых продуктов», М.– «Академия» 2012г.
2. Н.Е. Харченко, «Сборник

**Периодические издания:**

1. Журнал «Ресторанные ведомости»
2. Журнал Шеф»
3. Журнал «Ресторатор»
4. Журнал «Современный ресторан»

**Интернет-ресурсы**

**1.**[http://www.bestlibrary.ru](http://www.bestlibrary.ru/)On–line библиотека

**2.**[http://www.edic.ru](http://www.edic.ru/)Электронные словари

**3.**<http://cookup.ru/>.

**5. Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели результатов подготовки** | **Формы и методы контроля** |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | - демонстрация интереса к будущей профессии. | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем | - обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;  - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике |
| ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | - демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике |
| ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | - нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | - демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике |
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами | - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике |
| ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние | - демонстрация навыков подготовки к работе производственных помещений и поддержания их санитарного состояния | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике |
| ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) | - демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике |

# **результаты освоения рабочей программы**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Приготовление блюд из овощей, грибов**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку, традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ | - Проверять органолептическим способом качество овощей и плодов, пряностей и приправ для приготовления основных блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов;  - Производить первичную обработку, нарезку и формовку, традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ в соответствии с алгоритмом;  - Выбор производственного инвентаря и оборудования первичной обработки, нарезки и формовки, традиционных видов овощей и плодов, подготовки пряностей и приправ в соответствии с технологическим процессом; | Наблюдения за действиями на практике;  - тестирование;  - экспертная оценка;  - защита практических работ. |
| ПК 1.2. Готовить и оформлять простые и основные блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов | - Соблюдение технологии приготовления и оформления простых и основных блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов в соответствии с алгоритмом;  - Соблюдение правил подачи простых и основных блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов в соответствии с требованиями;  - Оценка качества готовых простых и основных блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов в соответствии с требованиями. | Наблюдения за действиями на практике;  - тестирование;  - экспертная оценка;  - защита практических работ. |