**Уровень профессионального образования**

Профессиональное обучение

**Образовательная программа**

Адаптированная основная программа профессионального обучения

**ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОСТЫХ БЛЮД**

**Профессия**

**13249 Кухонный рабочий**

2022годПрограмма профессиональной дисциплины Технология приготовления простых блюд разработана в соответствии с учебным планом АОППО по профессии  13249 Кухонный рабочий

Организация-разработчик:

Разработчик: Язева Т.Г.-мастер п/о

Программа профессиональной дисциплины  «Технология приготовления простых блюд» Протокол № \_\_\_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 202\_\_г.

Руководитель метод. объединения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Семяшкина О.А

**1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОСТЫХ БЛЮД»**

**1.1 Область применения программы:** является частью адаптированной программы профессионального обучения для лиц с ОВЗ (ментальные нарушения)

**1.2. Место дисциплины в структуре адаптированной программы профессионального обучения:** профессиональная дисциплина

**1.3 Цели и задачи профессиональной дисциплины – требования к результатам освоения курса:**

**Цель:** научить технологически правильно приготовить простые блюда, произвести первичную обработку овощей.

**Задачи:**

1.      Научить осуществлять доставку полуфабрикатов и готовой продукции в производственные цеха.

2.      Освоить доставку готовой продукции к раздаче.

3.      Освоить сбор пищевых отходов

В результате освоения профессиональной дисциплины обучающийся с ОВЗ **должен уметь:**

1. Осуществлять доставку полуфабрикатов и сырья в производственные цехи.

2.  Осуществлять внутрицеховую транспортировку сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары.

3. Доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию.

4. Установка на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками, закрытие тарелок, кастрюль крышками.

5. Сбор пищевых отходов.

В результате освоения профессиональной дисциплины обучающийся с ОВЗ **должен знать:**

1.      наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение;

2.      правила и способы вскрытия тары, консервных банок, откупорки бочек;

3.      правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве;

4. правила включения и выключения электрокотлов, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов теплового оборудования;

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессиональной дисциплины:**

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 200 часов;

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | 200 |
| в том числе: |  |
| теоретическое обучение | 100 |
| практические занятия | 100 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Код и наименование междисциплинарных курсов, наименование тем | Содержание учебного материала | Объем часов | Уровень усвоения |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | **Технология обработки сырья и приготовление простых блюд из овощей и грибов** | **200** |  |
| Тема2.1  Ознакомление с овощным и горячим цехами.  .Правила безопасной работы в овощном и горячем цехах | **Содержание** | **3** |  |
| 1.Организация работы овощного цеха.Ознакомление с оборудованием, инвентарем и посудой овощного цеха. |
| 2 Организация работы горячего цеха.Ознакомление с оборудованием, инвентарем и посудой горячего цеха. |
| 3. Техника безопасности при обработке овощей и грибов |
| 4. Техника безопасности при приготовлении блюд в горячем цехе |
| Тема 2.2  Обработка и нарезка овощей и грибов ,фруктов | **Содержание** | **35** |  |
| 1.Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству овощей и грибов |
| 2. Обработка и виды нарезки картофеля. Заполнение таблицы « Формы нарезки картофеля» |
| 3 Обработка и виды нарезки корнеплодов Заполнение таблицы « Формы нарезки корнеплодов» |
| 4.Обработка и виды нарезки капустных овощей Заполнение таблицы « Формы нарезки капустных овощей» |
| 5.Обработка и виды нарезки луковых овощей Заполнение таблицы « Формы нарезки луковых овощей» |
| 6.Обработка и виды нарезки плодовых овощей Заполнение таблицы « Формы нарезки  Плодовых овощей» |
| 7. Обработка и виды нарезки салатных овощей Заполнение таблицы « Формы нарезки  салатных овощей» |
| 8.Обработка и виды нарезки консервированных овощей Заполнение таблицы « Формы нарезки консервированных овощей» |
| 9. Обработка и виды нарезки фруктов Заполнение таблицы « Формы нарезки фруктов» |
| 10. Обработка и подготовка овощей к фаршированию |
| 11. Обработка и виды нарезки грибов Заполнение таблицы « Формы нарезки грибов» |
| 12. Охлаждение и замораживание овощных и грибных полуфабрикатов |
| 13. Требования к качеству , условия и сроки хранения . |
| Тема 2.3  Виды пряностей и приправ,, применяемых при приготовлении блюди из овощей и грибов | **Содержание** | **3** |  |
| 1.Основные виды пряностей и приправ |
| 2.. Использование их при приготовлении блюд из овощей и грибов |
| Тема 2.4  Приготовление простых блюд из овощей и грибов | **Содержание** | **30** |  |
| 1.Основные виды тепловой обработки овощей и грибов |
| 2.Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей Требования к качеству Условия и сроки хранения. |
| 3. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей Требования к качеству Условия и сроки хранения. |
| 4. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей Требования к качеству Условия и сроки хранения. |
| 5.Приготовление блюд и гарниров из замороженных овощей Требования к качеству Условия и сроки хранения. |
| 6.Приготовление блюд и гарниров из свежих , сушеных и консервированных грибов. |
| 7.Приготовление блюд из овощных полуфабрикатов Требования к качеству Условия и сроки хранения.  8.Выбор посуды для подачи блюд и гарниров ,приготовленных разными способами тепловой обработки. Условия и сроки хранения |
| Тема 2.5  Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий | **Содержание** | **35** |  |
| 1 Виды круп ,требования к качеству, пищевая ценность |
| 2. Виды бобовых ,требования к качеству, пищевая ценность |
| 3 Виды макаронных изделий ,требования к качеству, пищевая ценность. |
| 4.Подготовка круп к варке,Общие правила варки каш |
| 5.Приготовление рассыпчатых каш ,требования к качеству,сроки хранения |
| 6.Приготовление вязких каш ,требования к качеству,сроки хранения |
| 7.Приготовление жидких каш ,требования к качеству,сроки хранения |
| 8.Блюда из концентратов, особенности их приготовления Требования к качеству Условия и сроки хранения. |
| 9.Подготовка бобовых к варке Общие правила варки бобовых |
| 10.Приготовление простых блюд из фасоли. Требования к качеству Условия и сроки хранения. |
| 11.Приготвление простых блюд из гороха Требования к качеству Условия и сроки хранения. |
| 12.Приготовление простых блюд из кукурузы Требования к качеству Условия и сроки хранения. |
| 13.Способы варки макаронных изделий |
| 14. Блюда из макаронных изделий Требования к качеству Условия и сроки хранения. |
| Тема 2.6  Технология приготовления блюд из яиц | **Содержание** | **10** |  |
| 1.Яйца и яйцепродукты. Требования к качеству |
| 2.Блюда из яиц. вареные Варка вкрутую, всмятку, в мешочек. Требования к качеству |
| 3. Блюда из яиц и яйцепродуктов жареные.( яичницы в ассортименте) Требования к качеству Условия и сроки хранения. |
| 4. Блюда из яиц и яйцепродуктов запеченные( омлеты в ассортименте) Требования к качеству Условия и сроки хранения. |
| Тема 2 7.  Технология приготовления блюд из творога | **Содержание** | **10** |  |
| 1.Виды блюд из творога , их пищевая ценность |
| 2.Приготовление холодных блюд из творога( творог натуральный с сахаром….) Требования к качеству Условия и сроки хранения. |
| 3. Приготовление горячих отварных блюд из творога(вареники…) Требования к качеству Условия и сроки хранения. |
| 4.Приготовление запеченных блюд из творога (запеканки…) Требования к качеству Условия и сроки хранения. |
| 5. Приготовление блинов, оладий в ассортименте Требования к качеству Условия и сроки хранения. |
| Тема 2.8  Приготовление простых супов на разной основе | **Содержание** | **25** |  |
| 1.Виды супов на разной основе в т. ч. диетические и постные |
| **2**.Общие правила варки супов |
| 3.Приготовление супов картофельных на воде , бульоне, отваре овощном Требования к качеству Условия и сроки хранения. |
| 4. Приготовление супов с макаронными изделиями на воде , бульоне, отваре овощном Требования к качеству Условия и сроки хранения. |
| 5. Приготовление супов с рыбными консервами на воде , бульоне, отваре овощном Требования к качеству Условия и сроки хранения. |
| 6. Приготовление щей на разной основе в т. ч. диетические и постные Требования к качеству Условия и сроки хранения. |
| 7. Приготовление борщей на разной основе в т. ч. диетические и постные Требования к качеству Условия и сроки хранения. |
| 8. Приготовление супа молочного с макаронными изделиями Требования к качеству Условия и сроки хранения. |
| 9. Суп-пюре из овощей |
| 10.Требования к качеству супов и сроки их хранения |
| Тема 2.9  Приготовление простых блюд из мясной гастрономии и полуфабрикатов промышленного производства | **Содержание** | **14** |  |
| 1 Сосиски , сардельки, колбаса отварные Требования к качеству Условия и сроки хранения. |
| 2.Сосиски, сардельки, колбаса жареные Требования к качеству Условия и сроки хранения. |
| 3 Варка пельменей промышленного производства Требования к качеству Условия и сроки хранения. |
| 4. Жарка котлет промышленного производства Требования к качеству Условия и сроки хранения. |
| 5.Приготовление всех видов мясных полуфабрикатов промышленного производства  , (люля-кебаб ,наггетсы….) |
| 6 Требования к качеству Условия и сроки хранения. простых блюд из мясной гастрономии и полуфабрикатов промышленного производства |
| Тема 2.10  Приготовление простых холодных закусок. | **Содержание** | **25** |  |
| 1..Значение холодных блюд и закусок в питании |
| 2. Приготовление простых бутербродов в ассортименте. Требования к качеству Условия и сроки хранения. |
| 3.Приготовление простых салатов из свежих сырых овощей Требования к качеству Условия и сроки хранения. |
| 4. Приготовление простых салатов из вареных овощей Требования к качеству Условия и сроки хранения. |
| 5.Приготовление винегретов в ассортименте Требования к качеству Условия и сроки хранения. |
| 6.Блюда и закуски из яиц Требования к качеству Условия и сроки хранения. |
| 7 Нарезки овощные ассорти |
| 8 Нарезки мясные ассорти из полуфабрикатов промышленного производства |
| 9. Нарезки рыбные ассорти из полуфабрикатов промышленного производства |
| 10Оформление и правила подачи простых блюд из мясной гастрономии и полуфабрикатов промышленного производства |
| 11.Требования к качеству холодных блюд и закусок и сроки реализации. |
| Тема 2 11.  Приготовление простых сладких блюд и напитков | **Содержание** | **10** |  |
| 1.Натуральные свежие фрукты и ягоды, фруктовые салаты |
| 2.Приготовление компотов в ассортименте |
| 3.Приготовление чая в ассортименте или с добавками |
| 4.Приготовление кофе с молоком и без  5Повторение пройденного материала |
| Кол-во часов |  | **200** |  |
|  |  |  |  |

**Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вид профессиональной деятельности** | **Код ПК** | **Наименование ПК** |
| Приготовление блюд изовощей и грибов | ПК1.1 | Производить первичную обработку, нарезку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ |
| ПК1.2 | Готовить блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов |
| Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий |  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета.

**Оборудование учебного кабинета:**

- посадочные места по количеству  обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно – методической документации;

- библиотечный фонд.

**Технические средства обучения:**

- компьютер с лицензионным программным обеспечением для преподавателя;

- мультимедиа проектор;

- демонстрационный экран;

- аудиовизуальные средства обучения;

- электронные носители информации.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

**Основная литература:**

1. Справочник технолога общественного питания / А.И. Мглинец, Г.Н. Ловачева, Л.М. Алешина и др. М.: Колос, 2018. -541с.
2. Фурс И.Н. Технология производства продукции общественного питания.- Мн.: Новое знание, 2018.- 799 с.
3. Технология производства продукции общественного питания: Учебник для студентов/ В.С. Баранов, А.И. Мглинец, Л.М. Алешина и др. - М.: Экономика, 2018. - 400 с.
4. Анфимова, Н. А. Кулинария : учебник / Н. А. Анфимова. – Москва : Академия,

2018 – 400 с.

1. Дубровская, Н. И. приготовление супов и соусов : учебное пособие / Н. И.

Дубровская ; Е. В. Чубасова. – Москва : Академия, 2018 – 176 с.

1. Епифанова, М. В. Товароведение продовольственных товаров : учебник / М.В.

Епифанова. – Москва : Академия, 2018 – 208 с.

**Дополнительная литература:**

.1.ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

2. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов.-М.:-Высшая школа, 2012. - 264с

3. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

**Интернет-ресурсы:**

1. Электронные плакаты УЧТЕХ профи г Челябинск

2. Российская Федерация. Законы.  О качестве и безопасности пищевых продуктов Федерации  [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой  1 дек.1999 г.: одобр. Советом  дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ23].

видеоролики по темам:

- Химический состав продуктов

- Овощи, плоды и продукты их переработки

- Рыба и рыбные продукты

- Мясо и мясные продукты

- Молочные продукты

- Пищевые жиры

- Вкусовые продукты

**4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, практический опыт)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **Уметь:**  1. Осуществлять доставку полуфабрикатов и сырья в производственные цехи.  2.  Осуществлять внутрицеховую транспортировку сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары.  3. Доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию.  4. Установка на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками, закрытие тарелок, кастрюль крышками.  5. Сбор пищевых отходов.    **Знать:**  1.      наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение;  2.      правила и способы вскрытия тары, консервных банок, откупорки бочек;  3.      правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве;  4. правила включения и выключения электрокотлов, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов теплового оборудования; | Фронтальный устный опрос  Групповая работа  Беседа  Проверка конспектов  Работа по карточкам  Проверка домашней работы  Выполнение и защита практических работ;  Контрольные работы.  Проверочные работы  Самостоятельные работы  Тестирование.  Выполнение работ по образцу, инструкции или под руководством; |