

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «АЗОВСКАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ ШКОЛА № 7»**

Рассмотрена и рекомендована

Протокол № 1

заседания МО учителей социально-трудового цикла

от «29» августа 2025г.

Руководитель ШМО: Бондаренко Е.В.

Утверждаю

Руководитель ГКОУ РО Азовской
школы №7 _____ И.П. Попова

/Приказ № 204

От «29» августа 2025г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА**

МДК 03.01 ТЕХНОЛОГИЯ МЕХАНИЧЕСКОЙ КУЛИНАРНОЙ

ОБРАБОТКИ ОВОЩЕЙ

(указать учебный предмет, курс)

Класс (группа) **10 А класс**

Количество часов **68 час**

Учитель **БОНДАРЕНКО ЕЛЕНА ВИКТОРОВНА**

(Ф.И.О. педагога)

2025 / 2026 уч. Год

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ

3.1. Содержание учебного курса

3.2. Тематическое планирование

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

МДК 03.01 ТЕХНОЛОГИЯ МЕХАНИЧЕСКОЙ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ ОВОЩЕЙ

1.1. Описание программы.

Рабочая программа учебной дисциплины **МДК 03.01 «Технология механической кулинарной обработки овощей»** разработана с учётом Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) на основе Профессионального стандарта Индустрии питания 13249 Кухонный работник, адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессиональной подготовке 13249 Кухонный работник в соответствии с частью 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Программа учитывает индивидуальные и возрастные особенности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (различными формами умственной отсталости), имеющими основное общее образование, разработана с целью создания максимально благоприятных условий для профессионального обучения, реабилитации и адаптации подростков с ОВЗ.

Место учебной дисциплины в структуре программы профессиональной подготовки:

Дисциплина **МДК 03.01 «Технология механической кулинарной обработки овощей»** изучается в цикле профессиональных дисциплин – 2 час в неделю (68 часа в год)

1.2. Цели и задачи. Требования к результатам освоения

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

иметь практический опыт:

-обработки, нарезки и приготовления полуфабрикатов из овощей;

уметь:

-проверять органолептическим способом годность овощей;

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

-обрабатывать различными методами овощи;

- нарезать и формовать традиционные виды овощей;

- охлаждать и замораживать нарезанные овощи;

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей;

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

- технику обработки овощей, , пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей;
- правила хранения овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, пряностей; правила их безопасного использования;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству овощей, полуфабрикатов и готовых блюд;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из овощей;
- правила проведения бракеража;
- правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения овощей;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

В результате освоения учебной дисциплины формируются ***профессиональные (ПК) и общие (ОК) компетенции:***

ПК1.1.Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ

ПК 1.2. Производить обработку овощей;

ПК 1.3. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из овощей.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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 и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

1.3. Рекомендуемое кол-во часов на освоение программы

всего – 68 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки– 68 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – __ часа;
самостоятельной работы обучающегося (лабораторные, практические работы, тестовые работы) – __ часов.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ

Результатом освоения **МДК 03.01 «Технология механической кулинарной обработки овощей»** является овладение обучающимися разнообразными видами профессиональной деятельности по профессии **«Кухонный рабочий»**, в то 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	Производить обработку овощей;
ПК 1.3.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из овощей.
ОК – 1	Понимать сущность и социальную значимость 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 и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК -4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК - 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК - 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ

3.1. Содержание учебного курса

МДК 03.01 «Технология механической кулинарной обработки овощей»

1 ГОД

№ № П/П	Наименования разделов	Планируемые результаты по предмету		Система оценки планируемых результатов
		Профессиональные компетенции (ПК)	общие компетенции (ОК)	
1.	Механическая кулинарная обработка овощей	ПК1.1.Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Тестирование, собеседование, фронтальный опрос
		ПК 1.2. Производить обработку овощей; ПК 1.3. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из овощей.	ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Групповая, коллективная и индивидуальная работа (творческие работы, проекты тематические)

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ
МДК 03.01 «Технология механической кулинарной обработки овощей»

1 ГОД ОБУЧЕНИЯ

№ П/П	Дата проведения урока	Тема урока	Количество часов	
			План	Факт
		РАЗДЕЛ 1 <u>МЕХАНИЧЕСКАЯ КУЛИНАРНАЯ ОБРАБОТКА ОВОЩЕЙ</u>		
1		<u>Механическая кулинарная обработка клубнеплодов</u>	1	
2		Определение понятий: сортировка, калибровка, мойка, очистка, доочистка. Технологическая последовательность выполнения механической кулинарной обработки клубнеплодов и корнеплодов.	1	
3		<i>Практическая работа №1</i> Механическая кулинарная обработка клубнеплодов	1	
4		<i>Тестирование</i> Механическая кулинарная обработка клубнеплодов	1	
5		Требования к качеству овощей определяемые органолептическим способом.	1	
6		Оборудование и приспособления, используемые для механической обработки овощей	1	
7		<i>Практическая работа №2</i> Формы нарезки. Обработка клубнеплодов	1	
8		<i>Практическая работа №3</i> Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки клубнеплодов	1	
9		<i>Экскурсия в овощной цех.</i> Формы нарезки. Обработка клубнеплодов. Оборудование и приспособления, используемые для механической обработки овощей	1	
10		<u>Механическая кулинарная обработка корнеплодов</u>	1	
11		Определение понятий: сортировка, калибровка, мойка, очистка, доочистка. Технологическая последовательность выполнения механической кулинарной обработки клубнеплодов и корнеплодов.	1	
12		<i>Практическая работа №5</i> Механическая кулинарная обработка корнеплодов	1	
13		<i>Тестирование</i> Механическая кулинарная обработка корнеплодов	1	
14		Требования к качеству овощей определяемые органолептическим способом.	1	
15		Оборудование и приспособления, используемые для механической обработки овощей		
16		<i>Практическая работа №6</i> Формы нарезки. Обработка корнеплодов	1	

17		Практическая работа № 7 Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки корнеплодов	1	
18		Экскурсия в овощной цех. Формы нарезки. Обработка корнеплодов. Оборудование и приспособления, используемые для механической обработки овощей		
19		Контрольное тестирование Механическая кулинарная обработка овощей	1	
20		<u>Механическая кулинарная обработка капустных овощей.</u>	1	
21		Определение понятий: сортировка, калибровка, мойка, очистка, доочистка. Технологическая последовательность выполнения механической кулинарной обработки капустных овощей	1	
22		Практическая работа № 8 Механическая кулинарная обработка капустных овощей.	1	
23		Требования к качеству овощей определяемые органолептическим способом.	1	
24		Оборудование и приспособления, используемые для механической обработки овощей		
25		Практическая работа № 9 Формы нарезки. Обработка капустных овощей	1	
26		Практическая работа № 10 Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки капустных овощей	1	
27		Экскурсия в овощной цех. Формы нарезки. Обработка капустных овощей. Оборудование и приспособления, используемые для механической обработки овощей		
28		<u>Механическая кулинарная обработка луковых овощей.</u>	1	
29		Определение понятий: сортировка, калибровка, мойка, очистка, доочистка . Технологическая последовательность выполнения механической кулинарной обработки луковых овощей	1	
30		Практическая работа № 11 Механическая кулинарная обработка луковых овощей.	1	
31		Требования к качеству овощей определяемые органолептическим способом.	1	
32		Оборудование и приспособления, используемые для механической обработки овощей		
33		Практическая работа № 12 Формы нарезки. Обработка луковых овощей	1	
34		Практическая работа № 13 Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки луковых овощей	1	
35		Экскурсия в овощной цех. Формы нарезки. Обработка луковых овощей. Оборудование и приспособления, используемые для механической обработки овощей		
36		<u>Механическая кулинарная обработка салатных овощей.</u>	1	
37		Определение понятий: сортировка, калибровка, мойка, очистка, доочистка . Технологическая последовательность выполнения механической кулинарной обработки салатных овощей	1	
38		Практическая работа № 14 Механическая кулинарная обработка салатных и десертных овощей.	1	
39		Требования к качеству овощей определяемые органолептическим способом.	1	

40		Оборудование и приспособления, используемые для механической обработки овощей		
41		Практическая работа № 15 Формы нарезки. Обработка салатных овощей	1	
42		Практическая работа № 16 Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки салатных овощей	1	
43		Экскурсия в овощной цех. Формы нарезки. Обработка салатных овощей. Оборудование и приспособления, используемые для механической обработки овощей	1	
44		Контрольное тестирование Механическая кулинарная обработка овощей	1	
45		<u>Механическая кулинарная обработка томатных овощей.</u>	1	
46		Определение понятий: сортировка, калибровка, мойка, очистка, доочистка . Технологическая последовательность выполнения механической кулинарной обработки томатных овощей	1	
47		Практическая работа № 14 Механическая кулинарная обработка томатных овощей.	1	
48		Требования к качеству овощей определяемые органолептическим способом.	1	
49		Оборудование и приспособления, используемые для механической обработки овощей	1	
50		Практическая работа № 15 Формы нарезки. Обработка томатных овощей	1	
51		Практическая работа № 16 Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки салатных овощей	1	
52		Экскурсия в овощной цех. Формы нарезки. Обработка салатных овощей. Оборудование и приспособления, используемые для механической обработки овощей	1	
53		<u>Механическая кулинарная обработка консервированных овощей.</u>	1	
54		Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки квашеной капусты	1	
55		Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки соленых огурцов.	1	
56		Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки сушеных овощей	1	
57		Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки сушеных плодов	1	
58		Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки замороженных овощей Практическая работа № 17	1	
59		Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки замороженных плодов Практическая работа № 18	1	
60		Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки свежих овощей.	1	
61		Контрольное тестирование Механическая кулинарная обработка консервированных овощей.	1	
62		Механическая и кулинарная обработка полуфабрикатов. Приготовление овощных полуфабрикатов	1	
63		Практическая работа № 19 Простые способы нарезки овощей и плодов. Оборудование и приспособления используемые при нарезке овощей простыми способами. Простые формы нарезки овощей: требования к	1	

		размерам и технологическая последовательность нарезки (<i>проектная работа</i>)		
64		Практическая работа № 20 Сложные способы нарезки овощей и плодов. Оборудование и приспособления используемые при сложной нарезке овощей. Сложные формы нарезки овощей: требования к размерам и технологическая последовательность нарезки (<i>проектная работа</i>)	1	
65		Практическая работа № 21 Подготовка овощей для фарширования. Технологическая последовательность фарширования кабачков, перца, помидор.	1	
66		Экскурсия в овощной цех. Механическая и кулинарная обработка овощей. Формы нарезки (простая и сложная). Обработка овощей. Оборудование и приспособления, используемые для механической обработки овощей.	1	
67		Обобщение и систематизация знаний в рамках раздела: «Механическая кулинарная обработка овощей»	1	
68		Промежуточная аттестация Контрольное тестирование. (проектные работы)	1	
		ИТОГО	68	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1. ТРЕБОВАНИЯ К МИНИМАЛЬНОМУ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ

Реализация предмета предполагает наличие учебного кабинета технологии кулинарного производства; лаборатории (кабинета домоводства / Поварского дела) технического оснащения и организации производства

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя

Оборудование лаборатории (кабинета домоводства / Поварского дела) и рабочих мест:

- посадочные места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя
- натуральные образцы различного технологического оборудования

Технические средства обучения:

- учебный материал на электронных носителях;

4.2. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Федеральный закон РФ 02 января 2000 года № 29-ФЗ (в ред. от 13.07.2015) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»// Собрание законодательства РФ. 2000. № 2. Ст. 150.
2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для диетического питания. - М.: Хлебпродинформ, 2002. Сборник технологических нормативов.
5. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий, ч.5.- М.: Хлебпродинформ, 2001, 2002. Сборник технологических нормативов.
6. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
7. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
9. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
10. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
11. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

12. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
13. СП 2.3.6.1079-01, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Л.Л. Татарская. Кулинария – М.: Издательский центр «Академия», 2015.

2. Качурина Т.А. Кулинария Рабочая тетрадь М.: Изд.Центр «Академия» 2014 г.
3. Татарская Л.Л. Лабораторно – практические работы для поваров М.: Изд.Центр «Академия», 2014г.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов М.: Изд.Центр «Академия», 2016г

Дополнительная литература:

1. Шалагинова Е.П. Повар Рабочая тетрадь 2014 г.

Журналы:

2. Журнал «Вкусные рецепты» № 1-6, 2015 год
3. Журнал «Ням-ням» № 1-6, 2017 г.
4. Журнал «Наш кулинар» № 1-24.2016 г.
5. Журнал «Скатерть – самобранка» № 1-12, 2016год
6. Журнал «Наша кухня». № 1-6, 2016г
7. Журнал «Соляночка» № 14 – 24, 2014 – 2017 г.

Интернет-ресурсы:

Рецептуры - www.millionmenu.ru

Национальный кулинарный ресурс- www.supercook.ru

Кулинарные рецепты- www.cook-master.ru

Кулинарные рецепты - www.povarenok.ru

Рецептуры - www.1001recept.com

Кулинарные рецепты - www.kuharka.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

В рамках изучения дисциплины используются активные и интерактивные формы проведения занятий: метод работы в малых группах.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования.

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	практическая работа работа с технологическими картами
ПК 1.2	Производить обработку овощей;	составление инструкционных карт по технологической карте
ПК 1.3	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из овощей.	практическая работа работа с технологическими картами

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 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Постановка мотивация к выполнению профессиональной деятельности	практическая деятельность индивидуальная
ОК-2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Проводит контроль качества продукции при выполнении производственных задач.	практическая деятельность в группах практическая деятельность в команде
ОК-3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Принимает решения при возникающих трудностях выполнения производственного задания. Проводит оценку	практическая деятельность в

	собственной деятельности.	парах
ОК-4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Использует информационные технологии при подготовке отчетов, поиске информации, для выполнения внеаудиторной самостоятельной работы	работа с различными источниками
ОК – 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Проявление коммуникативных качеств при работе в коллективе	работа в соответствии с технологической картой
ОК-7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Проявляет ответственность при выполнении производственного задания.	проектная (творческая) деятельность
ОК-8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Проявляет самостоятельность при выполнении производственных задач, стремиться к повышению квалификации и мастерства	