

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

МДК 01.01 - МДК 07.01

ПО ПРОФЕССИИ

16675 Повар (коррекция)

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГПОАУ ЯО Ростовский колледж отраслевых технологий

(наименование ОУ)

/Т. Н. Кудрявцева/

« 1 » 09 2016 г.

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ:

на заседании методической комиссии.....

(Протокол № 1 от 01 09 2016 г.)

Председатель комиссии _____/С.Н. Пилипенко/

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии начального профессионального образования,

16675 Повар

(код и наименование профессии)

положения об учебной практике (производственном обучении) и производственной практике Организация-разработчик:

ГПОАУ ЯО Ростовский колледж отраслевых технологий

Разработчики:

Сиротина И. Ф. зам. директора по УПР, Грибанова Ю.А.- мастер п/о(фамилия, имя, отчество, должность разработчика программы)

Содержание:

Паспорт программы учебной практики	стр.
Результаты освоения программы учебной практики	стр.
Тематический план и содержание учебной практики	стр.
Условия реализации программы учебной практики	стр.
Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	стр.
Приложения	стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии:

19.01.17 Повар, кондитер

Рабочая программа может быть использована при:

- Повышение квалификации — краткосрочные программы, имеющие своей целью расширение знаний специалиста в одной конкретной области (к ним относятся краткосрочные семинары и различные тренинги).
- Дополнительное образование — программы средней и длительной подготовки, направленные на освоение специалистом новых сфер деятельности. Подобные программы дают возможность смены сферы деятельности.

1.2. Цели и задачи:

Формирование у обучающихся первоначальных теоретических профессиональных знаний по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии

Требования к результатам освоения МДК 01.01:

В результате освоения обучающийся должен знать:

МДК 01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов должен знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Результатом освоения рабочей является сформированность у обучающихся первоначальных теоретических профессиональных знаний в рамках модулей ППКРС по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

МДК 01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов.

Код	Наименование результата освоения
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 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.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных овощей и грибов.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ

3.1. Структура

Код междисциплинарных курсов	Наименование междисциплинарных курсов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)	
		Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	
		Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов
1	2	3	4
МДК 01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов.	53	30

3.2 Тематический план

№ п/п	Код и наименования междисциплинарных курсов	Количество часов	Содержание	Наименования тем	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
1	МДК 01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов.	53	– ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; – характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; – технику обработки овощей, грибов, пряностей; – способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; – температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; – правила проведения бракеража; – способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; – правила хранения овощей и грибов; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования.	Тема № 1.1 Организация работы овощного цеха Тема № 1.2 Обработка овощей и грибов Тема № 1.3 Виды пряностей, приправ, пищевых добавок применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов4 Тема № 1.4 Правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов Промежуточная аттестация в форме зачета/диф.зачета	3 19 4 26 1

3.3 Содержание

Код и наименование междисциплинарных курсов, наименование тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов.		53	
Тема № 1.1 Организация работы овощного цеха.	Содержание	1	1
	1. Требования к организации работы овощного и горячего цехов. Организация рабочих мест, виды технологического оборудования и производственного инвентаря, техника безопасности при обработке овощей, грибов и пряностей.		
	Лабораторно-практические занятия	2	2
	1. Выбор оборудования и инвентаря для обработки овощей. Организовать рабочее место. 2. Выбор оборудования и инвентаря для обработки грибов. Организовать рабочее место.		
Тема № 1.2 Обработка овощей и грибов.	Содержание	9	1
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству различных видов овощей и грибов.		
	2. Обработка и формы нарезки картофеля, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	3. Обработка и формы нарезки корнеплодов, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	4. Обработка и формы нарезки капустных овощей, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	5. Обработка и формы нарезки луковых овощей, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	6. Обработка и формы нарезки плодовых овощей. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	7. Обработка и формы нарезки салатных и десертных овощей. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	8. Обработка консервированных овощей, подготовка овощей к фаршированию, обработка грибов.		
	9. Охлаждение и замораживание подготовленных овощей и грибов.		
	Лабораторно-практические занятия	10	2
	1. Заполнение таблицы «Формы нарезки картофеля»		
	2. Заполнение таблицы «Формы нарезки моркови»		
	3. Заполнение таблицы «Формы нарезки свеклы»		

	4. Заполнение таблицы «Формы нарезки капустных овощей»		
	5. Заполнение таблицы «Формы нарезки луковых овощей»		
	6. Заполнение технологической схемы «Обработка луковых овощей»		
	7. Заполнение таблицы «Формы нарезки плодовых овощей»		
	8. Заполнение таблицы «Формы нарезки салатных и десертных овощей»		
	9. Заполнить технологические схемы «Обработка и подготовка консервированных овощей» и «Обработка грибов»		
	10. Заполнение технологических схем «Охлаждение подготовленных овощей и грибов» и «Замораживание подготовленных овощей и грибов»		
Тема № 1.3 Виды пряностей, приправ, пищевых добавок применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов.	Содержание	2	1
	1. Характеристика основных видов пряностей, приправ, их использование при приготовление блюд из овощей и грибов.		
	2. Характеристика пищевых добавок, их использование.	2	2
	Лабораторно-практические занятия		
	1. Практическая работа № 1 Заполнение таблицы «Классификация основных видов пряностей и приправ»		
	2. Практическая работа № 2 Заполнение таблицы «Классификация пищевых добавок»		
Тема № 1.4 Правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов.	Содержание	10	1
	1. Виды тепловой обработки овощей и грибов.		
	2. Изменения, происходящие при тепловой обработке овощей и грибов.		
	3. Температурный режим и технология приготовления блюд и гарниров из отварных овощей. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи блюд.		
	4. Температурный режим и технология приготовления блюд и гарниров из припущенных овощей. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи блюд.		
	5. Температурный режим и технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи блюд.		
	6. Температурный режим и технология приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи блюд.		
	7. Температурный режим и технология приготовления блюд и гарниров из запеченных овощей. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи блюд.		
	8. Температурный режим и технология приготовления блюд и гарниров из замороженных полуфабрикатов овощей. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи блюд.		
	9. Температурный режим и технология приготовления фаршированных блюд из овощей и грибов. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи блюд.		
	10. Температурный режим и технология приготовления блюд из свежих, сушеных и консервированных грибов и овощных полуфабрикатов. Способы сервировки, варианты оформления и правила подачи блюд.		
	Лабораторно-практические занятия	16	2

	1. Заполнение таблицы «Основные, комбинированные, вспомогательные способы тепловой обработки»		
	2. Заполнение таблицы «Изменения белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ при тепловой обработке»		
	3. Заполнение технологической схемы приготовления «Картофельное пюре».		
	4. Заполнение технологической схемы приготовления «Морковь, припущенная в молоке».		
	5. Заполнение технологической схемы приготовления «Картофель жареный».		
	6. Заполнение технологической схемы приготовления «Рагу из овощей».		
	7. Заполнение технологической схемы приготовления «Картофеля запеченного».		
	8. Заполнение технологической схемы приготовления «Котлеты из моркови».		
	9. Заполнение технологической схемы приготовления «Перец фаршированный».		
	10. Заполнение технологической схемы приготовления «Грибы со сливками».		
	11. Выполнить механическую обработку картофеля заданного количества вручную и на оборудование. Оформить технико-технологическую карту. Рассчитать минимизацию отходов. Сделать сравнительный анализ.		
	12. Выполнить механическую обработку овощей для приготовления рагу овощного. Рассчитать % отходов по сезонам года. Сделать сравнительный анализ.		
	13. Выполнить механическую и тепловую обработку овощей для приготовления капусты тушеной на гарнир. Рассчитать % отходов. Сделать сравнительный анализ.		
	Дифференцированный зачет.	1	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы предполагает наличие:

Учебных кабинетов:

- технологии кулинарного производства;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

Лабораторий:

- микробиологии, санитарии и гигиены;
- товароведения продовольственных товаров;
- технического оснащения и организации рабочего места.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

Основная литература:

- сборник рецептур кулинарных изделий и блюд М.: Цитадель-трейд, С23 2009 - 752 с.;
- В.Ю. Анфимова Кулинария.академия. М. 2009 г;
- Товароведение пищевых продуктов М. 2008 г;
- В.В. Усов Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания М.: Издательский центр "Академия", 2005. - 416 с.;
- В.П. Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания М. 2002 г.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Образовательная организация, реализующая ППКРС, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ, практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППКРС должна обеспечивать:

- выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;
- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательной организации или в организациях в зависимости от специфики вида

профессиональной деятельности.

Реализация ППКРС осуществляется образовательной организацией на государственном языке Российской Федерации.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Формирование общих компетенций (ОК)

Название ОК	Результат, который Вы должны получить при прохождении практики	Результаты должны найти отражение
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Проявлять серьезную мотивацию к профессии - Стремится пополнить багаж новыми профессиональными знаниями и умениями - Стремится разобратся и быстро освоить необходимые знания и умения - Проявлять сообразительность, аналитические способности, системное мышление, эрудицию - Отличаться тщательной подготовкой по основам профессиональных знаний	В понимании сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявлении к ней устойчивого интереса.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Способность к анализу и синтезу - Способность применять знания на практике - Способность ставить цели - Проявляет организаторские способности - Стремится к планированию при выполнении поставленных задач - Способность оценивать качество выполненной работы -Способность самостоятельно решать возникающие проблемы	В организации собственной деятельности, 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.	- Планировать, организовывать и контролировать свою деятельность - Опознавать нестандартные ситуации - Оперативно реагировать на нестандартные ситуации - Проявлять способность адаптироваться к новым ситуациям - Способность порождать новые идеи (креативность) - Склонность анализировать нестандартные ситуации - Выступать инициатором принятия решения в нестандартных ситуациях по совершенствованию деятельности - Уметь обосновать свои решения и отстаивать их при	В умении анализировать рабочую ситуацию, осуществлении текущего и итогового контроля, оценки и коррекции собственной деятельности, ответственности за результаты своей работы.

	возникновении возражений. - Проявлять умение брать на себя ответственность за принятые решения - Осознавать меру ответственности за принятые решения	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- Владеть письменной и устной коммуникацией на родном языке - Стремится самостоятельно искать, извлекать, систематизировать, анализировать и отбирать необходимую для решения учебных задач информацию, организовывать, преобразовывать, сохранять и передавать ее - Склонность ориентироваться в информационных потоках, умеет выделять в них главное и необходимое - Уметь осознанно воспринимать информацию, распространяемую по каналам СМИ - Стремится критически осмысливать полученные сведения, применять их для расширения своих знаний-	В осуществлении поиска информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- Стремится освоить работу с разными видами информации: диаграммами, символами, графиками, текстами, таблицами и т.д. - Владеть современными средствами получения и передачи информации (компьютер, принтер, модем) и информационными и телекоммуникационными технологиями (аудио- видеозапись, электронная почта, СМИ, Интернет) - Проявлять желание работать с книгами, учебниками, справочниками, энциклопедиями, каталогами, интернетом	В использовании информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- Проявлять навыки межличностного общения - Уметь слушать собеседников - Проявлять умение работать в команде на общий результат - Проявлять справедливость, доброжелательность - Вдохновлять всех членов команды вносить полезный вклад в работу	В работе в команде, эффективности общения с коллегами, руководством, клиентами.

	- Организовывать работу малой группы - Определять, какая поддержка требуется членам команды, и оказывает такую поддержку - Положительно реагировать на вклад в команду коллег - Демонстрировать организаторские способности	
--	--	--

Формирование профессиональных компетенций (ПК)

Название ПК	Результат, который Вы должны получить при прохождении практики
ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	Сформировать у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений, знаний по выполнению первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов, подготовки пряностей и приправ.
ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных овощей и грибов.	Сформировать у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений, знаний поприготовлению и оформлению основных и простых блюд и гарниров из традиционных овощей и грибов.