

**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 в рамках модулей по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии

Требования к результатам освоения МДК 02.01:

В результате освоения обучающийся должен знать:

МДК 02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста должен знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных жировых продуктов, яиц, творога;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

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

МДК 02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

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 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

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 02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	84	52

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
2	МДК 02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	84	– ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных жировых продуктов, яиц, творога; – способы минимизации отходов при подготовке продуктов; – температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; – правила проведения бракеража; – способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; – правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	Тема № 2.1 Организация работы горячего цеха и отделения для мойки яиц. Тема № 2.2 Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Тема № 2.3. Технология приготовления блюд из яиц. Тема № 2.4. Технология приготовления блюд из творога. Тема № 2.5. Технология приготовления блюд из теста. Промежуточная аттестация в форме зачета/диф.зачета	3 20 8 10 30 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 02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.		84	
Тема № 2.1 Организация работы горячего цеха и отделения для мойки яиц.	Содержание	2	1
	1. Требования к организации работы горячего цеха. Оборудование и инвентарь. Организация рабочего места.		
	2. Требования к организации работы отделения для мойки яиц. Оборудование и инвентарь. Организация рабочего места.		
	Лабораторно-практические занятия	1	2
	1. Выбор оборудования и производственного инвентаря для подготовки сырья и приготовления блюд из круп.		
Тема № 2.2 Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	Содержание	15	1
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, требование к качеству различных видов круп.		
	2. Ассортимент, товароведная характеристика, требование к качеству различных видов бобовых.		
	3. Ассортимент, товароведная характеристика, требование к качеству различных видов макаронных изделий.		
	4. Подготовка круп к варке. Общие правила варки каш. Температурный режим, приготовление рассыпчатых каш, требования к качеству, сроки реализации.		
	5. Температурный режим, приготовление вязких каш, требования к качеству, сроки реализации.		
	6. Температурный режим, приготовление жидких каш, требования к качеству, сроки реализации.		
	7. Блюда из вязких каш: рецептура, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, сроки хранения.		
	8. Блюда из концентратов, особенности их приготовления.		
	9. Подготовка бобовых к варке, особенность варки, температурный режим, технология приготовления простых блюд из фасоли. Правила подачи, требования к качеству.		
	10. Особенность варки, температурный режим, технология приготовления простых блюд из		

	гороха.		
	11. Подготовка кукурузы к варке, особенность варки, температурный режим, технология приготовления простых блюд из кукурузы, правила подачи, требование к качеству.		
	12. Способы варки макаронных изделий.		
	13. Блюда из макаронных изделий. Технология приготовления, правила подачи.		
	14. Требования к качеству, сроки реализации блюд из макаронных изделий.		
	Лабораторно-практические занятия	6	2
	1. Рассчитать потребное количество сырья для приготовления блюда «Каша вязкая с морковью»		
	2. Рассчитать потребное количество сырья для приготовления блюда «Пюре из бобовых»		
	3. Рассчитать потребное количество сырья для приготовления блюда «Фасоль с яйцом»		
	4. Рассчитать потребное количество сырья для приготовления блюда «Макароны запеченные с яйцом»		
	5. Рассчитать потребное количество сырья для приготовления блюда «Макароны отварные с грибами»		
	6. Рассчитать потребное количество сырья для приготовления блюда «Лапшевик с творогом»		
Тема № 2.3. Технология приготовления блюд из яиц.	Содержание	4	1
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству яиц.		
	2. Яйцепродукты: меланж, яичный порошок. Товароведная характеристика, требования к качеству.		
	3. Температурный режим и правила варки яиц, требования к качеству, сроки реализации.		
	4. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении жареных и запеченных блюд из яиц. Способы сервировки, варианты оформления, требования к качеству, сроки реализации.		
	Лабораторно-практические занятия	4	2
	1. Составить таблицу «Классификация яиц по категориям»		
	2. Составить таблицу «Использование яиц в кулинарии»		
	3. Составить таблицу «Использование в кулинарии меланжа, яичного порошка»		
	4. Составить технологическую схему приготовления блюда «Омлет с мясным гарниром». Расчет сырья.		
Тема № 2.4. Технология приготовления блюд из творога.	Содержание	6	1
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству к блюдам из творога.		
	2. Пищевая ценность блюд из творога.		
	3. Последовательность выполнения операций при приготовлении холодных блюд из творога.		
	4. Последовательность выполнения операций при приготовлении горячих отварных блюд из творога.		
	5. Последовательность выполнения операций при приготовлении горячих жареных блюд из творога.		
	6. Последовательность выполнения операций при приготовлении горячих запеченных блюд из		

	творога.		
	Лабораторно-практические занятия	4	2
	1. Расчет потребного количества сырья для приготовления блюда «Творожная масса со сметаной».		
	2. Расчет потребного количества сырья для приготовления блюда «Вареники ленивые».		
	3. Расчет потребного количества сырья для приготовления блюда «Сырники».		
	4. Расчет потребного количества сырья для приготовления блюда «Запеканка творожная с изюмом».		
Тема № 2.5. Технология приготовления блюд из теста.	Содержание	7	1
	1. Проверка качества и подготовка сырья для приготовления теста и блюд из него.		
	2. Значение изделий из теста. Группы изделий из теста.		
	3. Способы разрыхления теста		
	4. Температурный режим, правила приготовления теста для блинов, сервировка и оформление блюд, требования к качеству, сроки реализации.		
	5. Температурный режим, правила приготовления теста для блинчиков фаршированных.		
	6. Температурный режим, правила приготовления теста для оладий.		
	7. Приготовление фаршей мясного, творожного, яблочного.		
	Лабораторно-практические занятия	35	2
	1. Составить сводную таблицу разрыхлителей теста.		
	2. Расчет потребного количества сырья для приготовления блюда «Блины с вареньем».		
	3. Расчет потребного количества сырья для приготовления блюда «Блинчики с творогом».		
	4. Расчет потребного количества сырья для приготовления блюда «Оладьи с медом».		
	5. Составить схему приготовления блюда «Блинчики с мясом».		
	6. Организовать рабочее место повара в горячем цехе для приготовления каш разной консистенции. Расчет потребного количества сырья для приготовления каш разной консистенции.		
	7. Организовать рабочее место повара в горячем цехе для приготовления котлет, биточков манных (рисовых). Расчет потребного количества сырья для приготовления биточков.		
	8. Организовать рабочее место повара в горячем цехе для приготовления каш разной консистенции. Расчет потребного количества сырья для приготовления каш разной консистенции.		
	9. Организовать рабочее место повара в горячем цехе для приготовления макаронных изделий сливным способом. Расчет потребного количества сырья для приготовления гарнира из макаронных изделий.		
	10. Организовать рабочее место повара в горячем цехе для приготовления макаронных изделий несливным способом. Расчет потребного количества сырья для приготовления макарон запеченных с яйцом.		
	11. Организовать рабочее место повара в горячем цехе для приготовления блюд из яиц. Определить контрольное время варки яиц всмятку, в мешочек, вкрутую, без скорлупы.		

	12. Организовать рабочее место повара в горячем цехе и цехе для приготовления блюд из яиц. Расчет требуемого количества сырья для приготовления яичницы-глазуньи с мясными продуктами.		
	13. Организовать рабочее место повара в горячем цехе и цехе для мойки яиц. Расчет требуемого количества продуктов для приготовления омлетов фаршированных различными гарнирами.		
	14. Организовать рабочее место повара в горячем цехе для приготовления блюд из творога. Определить % потерь при протирании творога перед приготовлением блюд.		
	15. Организовать рабочее место повара в горячем цехе для приготовления блюд из творога. Расчет требуемого количества продуктов для приготовления пудинга из творога (запеченного).		
	16. Организовать рабочее место повара в горячем цехе для приготовления блюд из творога. Сделать сравнительный анализ блюд «Вареники ленивые» и «Вареники с творожным фаршем».		
	17. Организовать рабочее место повара в горячем цехе для приготовления теста для блинов. Рассчитать требуемое количество продуктов для приготовления 25 порций блинов с яблочным фаршем.		
	18. Организовать рабочее место повара в горячем цехе для приготовления теста для оладий. Расчет требуемого количества продуктов для приготовления блюда «Оладьи с медом».		
	19. Организовать рабочее место повара в горячем цехе для приготовления теста для блинчиков с мясом. Расчет требуемого количества продуктов для приготовления 10 порций данного вида.		
	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 2.1 Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	Сформировать у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений, знаний по выполнению работ подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	Сформировать у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений, знаний по приготовлению и оформлению каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.	Сформировать у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений, знаний по приготовлению и оформлению простых блюд и гарниров из макаронных изделий.
ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.	Сформировать у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений, знаний по приготовлению и оформлению простых блюд из яиц и творога.
ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.	Сформировать у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений, знаний по приготовлению и оформлению простых мучных блюд из теста с фаршем.