

**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 Бондарев /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 04.01:

В результате освоения обучающийся должен знать:

МДК 04. О1Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы должен знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

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

МДК 04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.

Код	Наименование результата освоения
OK 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
OK 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
OK 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
OK 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
OK 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
OK 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
OK 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ

3.1. Структура

Код междисциплинарных курсов	Наименование междисциплинарных курсов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)	
		Всего, часов	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов
1	2	3	4
МДК 04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.	87	47

3.2 Тематический план

№ п/п	Код и наименования междисциплинарных курсов	Количе- ство часов	Содержание	Наименования тем	Количес- тво часов по темам
1	2	3	4	5	6
4	МДК 04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.	87	<ul style="list-style-type: none"> –классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; –правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы; –последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы; –правила проведения бракеража; –способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; –правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы; –температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы; –виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. 	<p>Тема № 4.1 Организация работы рыбного и горячего цехов</p> <p>Тема № 4.2 Правила обработки рыбы</p> <p>Тема № 4.3 Правила приготовления простых блюд из рыбы.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме зачета/диф.зачета</p>	2 30 54 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 04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.		87	
Тема № 4.1 Организация работы рыбного и горячего цехов	<p>Содержание</p> <p>1. Требования к организации работы рыбного и горячего цехов, виды производственного инвентаря и оборудования, правила их безопасного использования, организация рабочего места.</p> <p>Лабораторно-практические занятия</p> <p>1. Выбор оборудования и производственного инвентаря для подготовки сырья и приготовления блюд из рыбы, организация рабочего места.</p>	1	1
Тема № 4.2 Правила обработки рыбы	<p>Содержание</p> <p>1. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья.</p> <p>2. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания, хранения полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>3. Механическая кулинарная обработка рыбы.</p> <p>4. Последовательность выполнения технологических операций при обработке чешуйчатой рыбы.</p> <p>5. Последовательность выполнения технологических операций при обработке бесчешуйчатой рыбы.</p> <p>6. Последовательность выполнения технологических операций при обработке морепродуктов.</p> <p>7. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении рыбных полуфабрикатов (рыба в целом виде).</p> <p>8. Требования к качеству, условия и сроки хранения рыбных полуфабрикатов (рыба в целом виде).</p> <p>9. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении рыбных полуфабрикатов (порционных).</p> <p>10. Требования к качеству, условия и сроки хранения рыбных полуфабрикатов (порционных).</p> <p>11. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении рыбных полуфабрикатов (мелкокусковых).</p> <p>12. Требования к качеству, условия и сроки хранения рыбных полуфабрикатов (мелкокусковых).</p> <p>13. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении рыбной котлетной массы, требования к качеству.</p>	16	1

	<p>14. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из котлетной рыбной массы.</p> <p>15. Требования к качеству, температурный режим. Правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов.</p> <p>16. Органолептический способ проверки качества рыбных полуфабрикатов.</p>		
	<p>Лабораторно-практические занятия</p> <p>1. Работа со сборником рецептур. Расчет отходов рыбы обрабатываемой для порционных полуфабрикатов.</p> <p>2. Организация рабочего места повара в рыбном цехе. Освоение приемов технологических операций при обработке чешуйчатой рыбы.</p> <p>3. Организация рабочего места повара в рыбном цехе. Освоение приемов технологических операций при обработке бесчешуйчатой рыбы.</p> <p>4. Организация рабочего места повара в рыбном цехе. Освоение приемов технологических операций при обработке морепродуктов.</p> <p>5. Работа со сборником рецептур. Расчет потребного количества сырья для приготовления 4 порций полуфабриката рыба в целом виде.</p> <p>6. Организация рабочего места повара в рыбном цехе. Приготовление полуфабриката рыба в целом виде.</p> <p>7. Работа со сборником рецептур. Расчет потребного количества сырья для приготовления 4 порций порционного рыбного полуфабриката.</p> <p>8. Организация рабочего места повара в рыбном цехе. Приготовление полуфабриката рыбного порционного.</p> <p>9. Работа со сборником рецептур. Расчет потребного количества сырья для приготовления 4 порций мелкокускового рыбного полуфабриката.</p> <p>10. Организация рабочего места повара в рыбном цехе. Приготовление полуфабриката рыбного мелкокускового.</p> <p>11. Работа со сборником рецептур. Расчет потребного количества сырья для приготовления 4 порций полуфабриката из рыбной котлетной массы.</p> <p>12. Организация рабочего места повара в рыбном цехе. Приготовление полуфабриката из рыбной котлетной массы.</p>	14	2
Тема № 4.3 Правила приготовления простых блюд из рыбы.	<p>Содержание</p> <p>1. Виды тепловой обработки при приготовлении блюд из рыбы.</p> <p>2. Правила выбора основных продуктов при приготовлении блюд из рыбы.</p> <p>3. Правила выбора дополнительных продуктов при приготовлении блюд из рыбы.</p> <p>4. Температурный режим, правила замораживания и хранения готовых блюд из рыбы.</p> <p>5. Температурный режим, правила охлаждения готовых блюд из рыбы.</p> <p>6. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении рыбы отварной.</p>	22	1

	7. Способы, сервировки, варианты оформления, температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения рыбы отварной.
	8. Правила приготовления блюд из рыбы отварной. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи, условия и сроки хранения.
	9. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении рыбы припущеной. Способы, сервировки, варианты оформления, температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
	10. Правила приготовления простых блюд из припущеной рыбы. Способы, сервировки, варианты оформления, температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
	11. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении рыбы жареной. Способы, сервировки, варианты оформления, температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
	12. Правила приготовления простых блюд из рыбы жареной. Способы, сервировки, варианты оформления, температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
	13. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении рыбы запеченной. Способы, сервировки, варианты оформления, температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
	14. Правила приготовления простых блюд из рыбы запеченной. Способы, сервировки, варианты оформления, температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
	15. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении рыбной котлетной массы. Способы, сервировки, варианты оформления, температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
	16. Правила приготовления простых блюд из рыбной котлетной массы. Способы, сервировки, варианты оформления, температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
	17. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении морепродуктов. Способы, сервировки, варианты оформления, температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
	18. Правила приготовления простых блюд из морепродуктов (кальмаров и раков). Способы, сервировки, варианты оформления, температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
	19. Правила приготовления простых блюд из морепродуктов (мидий и креветок). Способы, сервировки, варианты оформления, температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
	20. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении рыбных блюд для лечебного питания. Способы, сервировки, варианты оформления, температура подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
	21. Бракераж готовых блюд из рыбы

	22. Бракераж готовых блюд из морепродуктов.		
	Лабораторно-практические занятия	32	2
1.	Работа со сборником рецептур. Расчет потребного количества сырья для приготовления 4 порций рыбы отварной.		
2.	Организация рабочего места повара в рыбном и горячем цехах. Приготовление рыбы отварной.		
3.	Работа со сборником рецептур. Расчет потребного количества сырья для приготовления 4 порций блюд из отварной рыбы.		
4.	Организация рабочего места повара в рыбном и горячем цехах. Приготовление простых блюд из отварной рыбы.		
5.	Работа со сборником рецептур. Расчет потребного количества сырья для приготовления 4 порций рыбы припущеной.		
6.	Организация рабочего места повара в рыбном и горячем цехах. Приготовление простых блюд из припущеной рыбы.		
7.	Работа со сборником рецептур. Расчет потребного количества сырья для приготовления 4 порций простых блюд из припущеной рыбы.		
8.	Организация рабочего места повара в рыбном и горячем цехах. Приготовление простых блюд из припущеной рыбы.		
9.	Работа со сборником рецептур. Расчет потребного количества сырья для приготовления 4 порций рыбы жареной.		
10.	Организация рабочего места повара в рыбном и горячем цехах. Приготовление рыбы жареной.		
11.	Работа со сборником рецептур. Расчет потребного количества сырья для приготовления 4 порций простых блюд из жареной рыбы.		
12.	Организация рабочего места повара в рыбном и горячем цехах. Приготовление простых блюд из жареной рыбы.		
13.	Работа со сборником рецептур. Расчет потребного количества сырья для приготовления 4 порций запеченной рыбы.		
14.	Организация рабочего места повара в рыбном и горячем цехах. Приготовление рыбы запеченной.		
15.	Работа со сборником рецептур. Расчет потребного количества сырья для приготовления 4 порций простых блюд из запеченной рыбы.		
16.	Организация рабочего места повара в рыбном и горячем цехах. Приготовление простых блюд из запеченной рыбы.		
17.	Работа со сборником рецептур. Расчет потребного количества сырья для приготовления 4 порций простых блюд из рыбной котлетной массы.		
18.	Организация рабочего места повара в рыбном и горячем цехах. Приготовление простых блюд из рыбной котлетной массы.		
19.	Работа со сборником рецептур. Расчет потребного количества сырья для приготовления 4		

	порций простых блюд из морепродуктов.		
20.	Организация рабочего места повара в рыбном и горячем цехах. Приготовление простых блюд из морепродуктов.		
21.	Работа со сборником рецептур. Расчет потребного количества сырья для приготовления 4 порций рыбных блюд для лечебного питания.		
22.	Организация рабочего места повара в рыбном и горячем цехах. Приготовление рыбных блюд для лечебного питания.		
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 для освоения 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.	<p>Проявлять серьезную мотивацию к профессии</p> <ul style="list-style-type: none"> - Стремится пополнить багаж новыми профессиональными знаниями и умениями - Стремится разобраться 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.	<p>Способность к анализу и синтезу</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.	<ul style="list-style-type: none"> - 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.

	<p>возникновении возражений.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.	<ul style="list-style-type: none"> - 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.	<ul style="list-style-type: none"> - 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.	<ul style="list-style-type: none"> - 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.

	<ul style="list-style-type: none"> - 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 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.	Сформировать у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений, знаний по выполнению обработки рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	Сформировать у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений, знаний по приготовлению или подготовке полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	Сформировать у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений, знаний по приготовлению и оформлению простых блюд из рыбы с костным скелетом.