

**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

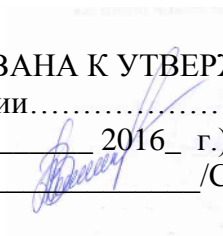


РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ:

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 06.01:

В результате освоения обучающийся должен знать:

**МДК 06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок должен знать:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила проведения бракеража;
- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- требования к качеству холодных блюд и закусок;
- способы сервировки и варианты оформления;
- температуру подачи холодных блюд и закусок;
- 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 06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.

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 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4	Готовить и оформлять простые холодные блюда.

### 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 06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.	78	43

### 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 06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.	78	<ul style="list-style-type: none"> <li>–классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;</li> <li>–правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;</li> <li>–последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;</li> <li>–правила проведения бракеража;</li> <li>–правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;</li> <li>–требования к качеству холодных блюд и закусок;</li> <li>–способы сервировки и варианты оформления;</li> <li>–температуру подачи холодных блюд и закусок;</li> <li>–виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</li> </ul>	<p>Тема № 6.1 Организация работы холодного цеха</p> <p>Тема № 6.2 Правила приготовления бутербродов</p> <p>Тема № 6.3 Правила приготовления салатов</p> <p>Тема № 6.4 Правила приготовления простых холодных закусок</p> <p>Тема № 6.5 Правила приготовления простых холодных блюд</p> <p>Промежуточная аттестация в форме зачета/диф.зачета</p>	<p>3</p> <p>10</p> <p>17</p> <p>22</p> <p>25</p> <p>1</p>

### 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 06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.		78	
Тема № 6.1 Организация работы холодного цеха	<b>Содержание</b>	1	1
	1. Технология и организация работы холодного цеха, организация рабочих мест, виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		
	<b>Лабораторно-практические занятия</b>	2	2
Тема № 6.2 Правила приготовления бутербродов	<b>Содержание</b>	4	1
	1. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов используемых для приготовления бутербродов.		
	2. Правила выбора основных гастрономических и дополнительных продуктов для приготовления бутербродов.		
	3. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении открытых бутербродов. Требования к качеству, условия хранения, температура подачи.		
	4. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении закрытых бутербродов. Требования к качеству, условия хранения, температура подачи.		
	<b>Лабораторно-практические занятия</b>	4	2
	1. Работа со сборником рецептур. Расчет потребного количества сырья для приготовления открытых бутербродов. 2. Организация рабочего места повара в холодном цехе. Приготовление открытых бутербродов. 3. Работа со сборником рецептур. Расчет потребного количества сырья для приготовления закрытых бутербродов. 4. Организация рабочего места повара в холодном цехе. Приготовление закрытых бутербродов.		
Тема № 6.3 Правила приготовления салатов	<b>Содержание</b>	5	1
	1. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов используемых для приготовления салатов. 2. Правила выбора основных продуктов для приготовления салатов.		



		3. Правила выбора дополнительных продуктов для приготовления салатов.		
		4. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья для приготовления салатов.		
		5. Требования к качеству, правила хранения, температура подачи, способы и варианты сервировки салатов и винегретов.		
		<b>Лабораторно-практические занятия</b>	12	2
		1. Работа со сборником рецептур. Расчет необходимого количества сырья для приготовления овощных и грибных салатов.		
		2. Организация рабочего места повара в горячем и холодном цехах. Приготовление овощных и грибных салатов.		
		3. Работа со сборником рецептур. Расчет необходимого количества сырья для приготовления мясных салатов.		
		4. Организация рабочего места повара в горячем и холодном цехах. Приготовление мясных салатов.		
		5. Работа со сборником рецептур. Расчет необходимого количества сырья для приготовления рыбных салатов.		
		6. Организация рабочего места повара в горячем и холодном цехах. Приготовление рыбных салатов.		
		7. Работа со сборником рецептур. Расчет необходимого количества сырья для приготовления винегретов.		
		8. Организация рабочего места повара в горячем и холодном цехах. Приготовление винегретов.		
Тема № 6.4 приготовления холодных закусок	Правила простых	<b>Содержание</b>	11	1
		1. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов используемых для приготовления холодных закусок.		
		2. Правила выбора основных продуктов для приготовления холодных закусок.		
		3. Правила выбора дополнительных продуктов для приготовления холодных закусок.		
		4. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья для приготовления холодных закусок из овощей.		
		5. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья для приготовления холодных закусок из яиц.		
		6. Требования к качеству сырья для приготовления холодных закусок из яиц, овощей и грибов.		
		7. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья для приготовления холодных закусок из грибов.		
		8. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья для приготовления холодных закусок из мясных гастрономических продуктов.		
		9. Требования к качеству сырья для приготовления холодных закусок из мясных и рыбных гастрономических продуктов.		
		10. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья для		

		приготовления холодных закусок из рыбных гастрономических продуктов.		
		11. Способы сервировки, варианты оформления и температура подачи простых холодных закусок.		
		<b>Лабораторно-практические занятия</b>	11	2
		1. Работа со сборником рецептур. Расчет потребного количества сырья для приготовления холодных закусок из овощей.		
		2. Организация рабочего места повара в холодном цехе. Приготовление холодных закусок из овощей.		
		3. Работа со сборником рецептур. Расчет потребного количества сырья для приготовления холодных закусок из яиц.		
		4. Организация рабочего места повара в холодном цехе. Приготовление холодных закусок из яиц.		
		5. Работа со сборником рецептур. Расчет потребного количества сырья для приготовления холодных закусок из грибов.		
		6. Организация рабочего места повара в холодном цехе. Приготовление холодных закусок из грибов.		
		7. Работа со сборником рецептур. Расчет потребного количества сырья для приготовления холодных закусок из мясных гастрономических продуктов.		
		8. Организация рабочего места повара в холодном цехе. Приготовление холодных закусок из мясных гастрономических продуктов.		
		9. Работа со сборником рецептур. Расчет потребного количества сырья для приготовления холодных закусок из рыбных гастрономических продуктов.		
		10. Организация рабочего места повара в холодном цехе. Приготовление холодных закусок из рыбных гастрономических продуктов.		
Тема № 6.5 приготовления холодных блюд	Правила простых	<b>Содержание</b>	15	1
		1. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов используемых для приготовления холодных блюд.		
		2. Правила выбора основных продуктов для приготовления холодных блюд.		
		3. Правила выбора дополнительных продуктов для приготовления холодных блюд.		
		4. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья для приготовления холодных блюд из овощей.		
		5. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья для приготовления холодных блюд из грибов.		
		6. Требования к качеству сырья и холодных блюд из овощей и грибов.		
		7. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья для приготовления холодных блюд из яиц.		
		8. Требования к качеству сырья и холодных блюд из яиц.		
		9. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья для		

	приготовления холодных блюд из мяса и мясопродуктов.		
	10. Требования к качеству сырья и холодных блюд из мяса и мясопродуктов.		
	11. Требования к качеству сырья и холодных блюд из мяса и мясопродуктов.		
	12. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья для приготовления холодных блюд из рыбы и морепродуктов.		
	13. Требования к качеству сырья и холодных блюд из рыбы и морепродуктов.		
	14. Способы сервировки, варианты оформления и температура подачи простых холодных блюд.		
	15. Бракераж готовых холодных блюд и закусок.		
	<b>Лабораторно-практические занятия</b>	10	2
	1. Работа со сборником рецептур. Расчет необходимого количества сырья для приготовления холодных блюд из овощей.		
	2. Организация рабочего места повара в холодном цехе. Приготовление холодных блюд из овощей.		
	3. Работа со сборником рецептур. Расчет необходимого количества сырья для приготовления холодных блюд из грибов.		
	4. Организация рабочего места повара в холодном цехе. Приготовление холодных блюд из грибов.		
	5. Работа со сборником рецептур. Расчет необходимого количества сырья для приготовления холодных блюд из яиц.		
	6. Организация рабочего места повара в холодном цехе. Приготовление холодных блюд из яиц.		
	7. Работа со сборником рецептур. Расчет необходимого количества сырья для приготовления холодных блюд из мяса и мясопродуктов.		
	8. Организация рабочего места повара в холодном цехе. Приготовление холодных блюд из мяса и мясопродуктов.		
	9. Работа со сборником рецептур. Расчет необходимого количества сырья для приготовления холодных блюд из рыбы и морепродуктов.		
	10. Организация рабочего места повара в холодном цехе. Приготовление холодных блюд из рыбы и морепродуктов.		
	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 рецептов 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
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>Проявлять серьезную мотивацию к профессии</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Стремится пополнить багаж новыми профессиональными знаниями и умениями</li> <li>- Стремится разобратся и быстро освоить необходимые знания и умения</li> <li>- Проявлять сообразительность, аналитические способности, системное мышление, эрудицию</li> <li>- Отличаться тщательной подготовкой по основам профессиональных знаний</li> </ul>	<p>В понимании сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявлении к ней устойчивого интереса.</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<p>Способность к анализу и синтезу</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Способность применять знания на практике</li> <li>- Способность ставить цели</li> <li>- Проявляет организаторские способности</li> <li>- Стремится к планированию при выполнении поставленных задач</li> <li>- Способность оценивать качество выполненной работы</li> <li>-Способность самостоятельно решать возникающие проблемы</li> </ul>	<p>В организации собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>
<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Планировать, организовывать и контролировать свою деятельность</li> <li>- Опознавать нестандартные ситуации</li> <li>- Оперативно реагировать на нестандартные ситуации</li> <li>- Проявлять способность адаптироваться к новым ситуациям</li> <li>- Способность порождать новые идеи (креативность)</li> <li>- Склонность анализировать нестандартные ситуации</li> <li>- Выступать инициатором принятия решения в нестандартных ситуациях по совершенствованию деятельности</li> <li>- Уметь обосновать свои решения и отстаивать их при</li> </ul>	<p>В умении анализировать рабочую ситуацию, осуществлении текущего и итогового контроля, оценки и коррекции собственной деятельности, ответственности за результаты своей работы.</p>

	<p>возникновении возражений.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Проявлять умение брать на себя ответственность за принятые решения</li> <li>- Осознавать меру ответственности за принятые решения</li> </ul>	
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Владеть письменной и устной коммуникацией на родном языке</li> <li>- Стремится самостоятельно искать, извлекать, систематизировать, анализировать и отбирать необходимую для решения учебных задач информацию, организовывать, преобразовывать, сохранять и передавать ее</li> <li>- Склонность ориентироваться в информационных потоках, умеет выделять в них главное и необходимое</li> <li>- Уметь осознанно воспринимать информацию, распространяемую по каналам СМИ</li> <li>- Стремится критически осмысливать полученные сведения, применять их для расширения своих знаний-</li> </ul>	<p>В осуществлении поиска информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Стремится освоить работу с разными видами информации: диаграммами, символами, графиками, текстами, таблицами и т.д.</li> <li>- Владеть современными средствами получения и передачи информации (компьютер, принтер, модем) и информационными и телекоммуникационными технологиями (аудио- видеозапись, электронная почта, СМИ, Интернет)</li> <li>- Проявлять желание работать с книгами, учебниками, справочниками, энциклопедиями, каталогами, интернетом</li> </ul>	<p>В использовании информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.</p>
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Проявлять навыки межличностного общения</li> <li>- Уметь слушать собеседников</li> <li>- Проявлять умение работать в команде на общий результат</li> <li>- Проявлять справедливость, доброжелательность</li> <li>- Вдохновлять всех членов команды вносить полезный вклад в работу</li> </ul>	<p>В работе в команде, эффективности общения с коллегами, руководством, клиентами.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Организовывать работу малой группы</li> <li>- Определять, какая поддержка требуется членам команды, и оказывает такую поддержку</li> <li>- Положительно реагировать на вклад в команду коллег</li> <li>- Демонстрировать организаторские способности</li> </ul>	
--	--	--

### Формирование профессиональных компетенций (ПК)

Название ПК	Результат, который Вы должны получить при прохождении практики
ПК 6.1 Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	Сформировать у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений, знаний по приготовлению бутербродов и гастрономических продуктов порциями.
ПК 6.2 Готовить и оформлять салаты.	Сформировать у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений, знаний по приготовлению и оформлению салатов.
ПК 6.3 Готовить и оформлять простые холодные закуски.	Сформировать у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений, знаний по приготовлению и оформлению простых холодных закусок.
ПК 6.4 Готовить и оформлять простые холодные блюда.	Сформировать у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений, знаний по приготовлению и оформлению простых холодных блюд.