

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«АЛАПАЕВСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрена на заседании
методического совета техникума
Протокол № 1 от 27.08.2020 г.

Утверждаю _____ Т. И. Кургузкина
Директор ГАПОУ СО «АМТ»
« 27 » августа 2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ФД.01. ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРВИЧНОЙ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ

адаптированной образовательной программы профессиональной подготовки для лиц с ограниченными возможностями здоровья (интеллектуальные нарушения)

13249 КУХОННЫЙ РАБОТНИК

2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФД.01. ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРВИЧНОЙ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ

Рабочая программа учебной дисциплины ФД.01. Технология первичной обработки сырья на основе:

- Профессионального стандарта Индустрии питания по профессии «Кухонный работник» (утвержденный Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 22 декабря 2014 г. N 1138н) и Методических рекомендаций по разработке и

- реализации адаптивных образовательных программ СПО утвержденных департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России № 06-830вн от 20.04.2015 года,

а также в соответствии с учебной нагрузкой модульного учебного плана образовательной программы профессиональной подготовки лиц с ограниченными возможностями здоровья 13249 Кухонный работник государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Свердловской области «Алапаевский многопрофильный техникум».

Организация-разработчик: государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Алапаевский многопрофильный техникум» г. Алапаевск

Разработчик:

Разумеева Ирина Александровна, преподаватель 1КК

Консультант:

Попова Елена Викторовна, зам. директора по учебно-производственной работе.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФД.01. ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРВИЧНОЙ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее программа) ФД.01. Технология первичной обработки сырья

- является частью программы профессиональной подготовки лиц с ограниченными возможностями здоровья 13249 Кухонный работник.

в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение первичной обработки сырья и приготовления несложных блюд

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Производить первичную обработку сырья.

ПК 2.2. Готовить несложные блюда.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля

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

уметь:

- производить механическую кулинарную обработку овощей, плодов и грибов;
- приготавливать несложные овощные полуфабрикаты;
- производить несложную нарезку овощей и грибов;
- подготавливать пряности и приправы готовить несложные блюда

знать:

- правила механической кулинарной обработки овощей, плодов и грибов
- рецепты несложных овощных полуфабрикатов
- правила несложной нарезки овощей и грибов
- правила подготовки пряностей и приправ
- рецепты несложных блюд

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы адаптированного профессионального модуля:

Всего: 96 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **48** часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **32** часа; самостоятельной работы обучающегося - **16** часов;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Тематический план профессионального модуля ФД.01. «Технология первичной обработки сырья»

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: выполнение первичной обработки сырья и приготовления несложных блюд» (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Рационально организует свою работу.
ОК 2.	Соблюдает личную гигиену.
ОК 3.	Взаимодействует с другими работниками и руководством.
ОК 4.	Адекватно реагирует на внештатные ситуации в рамках своей ответственности.
ПК 2.1	Производить первичную обработку сырья.
ПК 2.2	Готовить несложные блюда.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Адаптивные информационные технологии

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
теоретические занятия	
практические занятия	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
<i>Итоговая аттестация в форме зачета</i>	

3.2.Содержание обучения по учебной дисциплине ФД. 01 Технология первичной обработки сырья

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
Тема 1. Механическая кулинарная обработка овощей, плодов и грибов	Содержание	6	2
	1 Требования к качеству сырья Механическая кулинарная обработка клубнеплодов и корнеплодов		
	2 Механическая кулинарная обработка овощей других групп Механическая кулинарная обработка свежих плодов и ягод		
	3 Полуфабрикаты из овощей Обработка консервированных овощей, плодов. Механическая кулинарная обработка грибов.		
	4 Подготовка зерновых и бобовых продуктов для дальнейшего приготовления блюд		
	5 Подготовка яиц для приготовления блюд		
	6 Подготовка сырья для приготовления простых мучных блюд из теста с фаршем.		
	Лабораторно - практические занятия		
7-8 Расчет потерь при механической кулинарной обработке			
Тема 2. Приготовление овощных полуфабрикатов	Содержание	1	2
	9 Простые способы нарезки овощей и плодов Приготовление полуфабрикатов, правила хранения		
	Лабораторно - практические занятия		
10-13 Простые формы нарезки овощей			
Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. (по вопросам и заданиям определенных преподавателем). Подготовка к лабораторным и практическим работам (с использованием методических рекомендаций преподавателя) Выполнение механической кулинарной обработки экзотических плодов и овощей. Вычисление количества отходов получаемых в процессе механической кулинарной обработки овощей и их использование		8	3
Тема 3. Нарезка и формовка овощей и грибов	Содержание	2	2
	14 Виды и способы нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов для приготовления блюд		
	15 Нарезка корнеплодов и клубнеплодов. Нарезка капустных овощей. Нарезка луковых овощей. Нарезка томатных и тыквенных овощей, а так же томатов без кожицы, жидкости и семян. Формовка овощей в виде бочонка, крупного шарика, орешка, стружки (пай), чесночка. Подготовка овощей для фарширования. Нарезка грибов.		
	Лабораторно - практические занятия		
16-20 Обработка и нарезка корнеплодов и картофеля соломкой и тонкой соломкой, крупными и мелкими			

		брусочками, крупными и мелкими кубиками, кружочками, ломтиками, дольками. Формовка овощей в виде бочонка, крупного шарика, орешка, стружки, чесночков, спирали, звёздочки, гребешков		
Тема 4. Подготовка пряностей и приправ и их использование в приготовлении блюд.	Содержание		1	2
	21	Ассортимент, основные характеристики и пищевая ценность различных видов пряностей, приправ и ароматических веществ. Требования к качеству и правила хранения различных видов пряностей и приправ. Методы подготовки и использования пряностей и приправ при приготовлении блюд: очистка, измельчение, подсушивание, поджаривание, смешивание, добавление. Принципы сочетаемости и использования пряностей и приправ при приготовлении блюд и изделий		
	Содержание		1	3
22	Подбор пряностей, приправ в соответствии с видом овощей и грибов и способом приготовления.			
Тема 5. Блюда и гарниры из овощей и грибов.	Содержание		3	2
	23	Характеристика методов приготовления овощей для простых и основных блюд и гарниров (бланширование, варка в воде и молоке, варка на пару, припускание, жарка основным способом, жарка на гриле и плоской поверхности, жарка во фритюре и на открытом огне, тушение, запекание) Простые и основные блюда и гарниры из вареных, припущенных овощей		
	24-25	Простые и основные блюда и гарниры из жареных овощей и грибов Простые и основные блюда и гарниры из тушеных овощей и запеченных овощей и грибов		
	Лабораторно - практические занятия		2	3
	26-27	Расчет сырья для приготовления блюд из овощей и грибов		
Тема 6. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	Содержание		2	3
	28	Общие правила варки каш. Варка каш различной консистенции Приготовление блюд из круп. Оформление и подача Приготовление блюд из бобовых. Оформление и подача Приготовление блюд из макаронных изделий. Оформление и подача		
	29	Приготовления блюд из яиц. Оформление и подача Приготовления блюд из творога. Оформление и подача Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем.		
	Содержание		2	3
30-31	Расчет сырья для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста			
Итоговое занятие	32	зачет		

Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. (по вопросам и заданиям определенных преподавателем). Подготовка к лабораторным и практическим работам (с использованием методических рекомендаций преподавателя)	2	
--	---	--

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению Кабинет № 209 технологии приготовления пищи и кондитерского производства

Учебное оборудование: ученические столы - 15; стулья - 30; кафедра - 1; доска классная - 1 Комплект дидактических материалов к урокам (современные виды механического, теплового и холодильного оборудования, принципы его работы, технические характеристики и условия эксплуатации, плакаты, схемы, карточки- задания обучающего и контролирующего характера, опорные схемы-конспекты).

Комплект оценочных средств (тесты; тестовые задания и контрольные работы). Видео- и аудиоматериалы Кабинет № 205 Учебная кулинарная и кондитерская мастерская *Учебное оборудование:*

столы для обучающихся (обеденные) - 4 шт.; стулья для обучающихся -15;
стол преподавателя - 1; стул преподавателя-1 шт.; доска классная - 1 шт.;
шкаф для хранения дидактического материала - 2 шт; шкаф для спецодежды- 1 шт.;
шкаф для сменной обуви-1 шт.;
противопожарные средства-1шт.; аптечка-1шт..

Оборудование:

ВНЦ-3 шт.; ванна производственная ВСМ-1шт.; раковина для мытья кухонной посуды -3 шт.;
микроволновая печь-1шт.; шкаф жарочный электрический-2 шт.;
шкаф холодильный среднетемпературный-1 шт.; универсальный привод «Белка»-1шт.;
электромясорубка-1 шт.; машина протирачно-резательная-1шт.;
плита электрическая без жарочного шкафа - 2 шт.; стеллаж для растойки - 1шт.;
стол разделочно-производственный-6 шт.; производственный стол-тумба с дверцами «купе»;
ванна для обработки яиц-1 шт.; овоскоп-1 шт., стеллаж для посуды-1 шт.

Инструмент, приспособления, инвентарь.

Комплект учебно-методического обеспечения и средств оценивания. Средства вычислительной техники

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А.Анфимова, Л.Л. Татарская. - М.: ИЦ «Академия», 2005.
2. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие /С.Н. Козлова. - М.: ИЦ « Академия», 2006.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебное пособие для нач. проф. образования /З.П. Матюхина. - М.: ИЦ «Академия», 2006.
4. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. - М.: ИЦ « Академия», 2004.
5. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий /Н.Э. Харченко. - М.: Академия, 2006.

Дополнительные источники:

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебное пособие /В.И. Богушева. - Ростов н/Д: Феникс, 2007.
2. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие для сред. проф.образования / Г.Г. Дубцов. - М.: ИЦ «Академия», 2002.
3. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 Ч. Ч. 1. Механическая обработка продуктов: учебное пособие для нач. проф. образования. - М.: ИЦ «Академия», 2006.
4. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 Ч. Ч. 2. Супы, соусы. блюда и овощей. круп, макаронных изделий и бобовых: учебное пособие для нач. проф. образования. - М.: ИЦ «Академия», 2006.
5. Семиряжко Т.К. Кулинария. Контрольные материалы: учебное пособие /Т.К. Семиряжко.- М.: ИЦ «Академия», 2008.
6. Сборник изысканных рецептур 20 века для предприятий общественного питания. -СПб: Изд-во «ПРО-ФИКС», 2007.
7. Сборник рецептур кулинарных изделий и блюд.- М.: Изд-во «ЦИТАДЕЛЬ-ТРЕЙД», 2006.
8. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. - М.: ИЦ «Академия», 2005.
9. Профессиональный журнал «Питание и общество»

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по профессиональному модулю, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений - демонстрируемых обучающимися знаний, умений, навыков и практического опыта .

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Обучение по ПМ завершается промежуточной аттестацией, которая проводится в форме дифференцированного зачета преподавателем и мастером производственного обучения .

Перед изучением данного модуля необходимо изучение Общепрофессиональных циклов ОП.01-ОП.02 и проведением входного контроля (тестирования) по данным циклам.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение

по междисциплинарному курсу (курсам): среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля; опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование в области, соответствующей преподаваемому предмету, без предъявления требований к стажу работы.

Мастера: высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование в областях, соответствующих профилю обучения; иметь на 1-2 разряда выше по профессии рабочего, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников; должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

5.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Производить первичную обработку сырья.	1. Производит первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов в соответствии с дальнейшей кулинарной обработкой 2. Подготавливает пряности и приправы в соответствии с кулинарным назначением	Наблюдение за процессом подготовки сырья к производству Визуальная оценка качества нарезки и формовки
ПК 2.2. Готовить несложные блюда.	1. Готовит основные простые блюда из традиционных видов овощей и грибов с использованием различных способов кулинарной обработки и в соответствии с технологической картой 2. Оформляет готовые блюда из овощей и грибов в соответствии с правилами и способами оформления	Наблюдение за процессом приготовления блюд Органолептическая оценка готовых блюд

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированное^ 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. Рационально организует свою работу.	- демонстрация рациональной организации своей работы	интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения образовательной программы.
ОК 2. Соблюдает личную гигиену.	- соблюдение личной гигиены	- результаты наблюдений за обучающимся на устном и практическом зачете ; - оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий.
ОК 3. Взаимодействует с другими работниками и руководством.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	- оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических и индивидуальных занятий.