|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| Описание: F:\Фирменный знак & Логотип.jpg | **Министерство образования и науки Пермского края Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение****«Пермский агропромышленный техникум»** |

 |  |

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНОРуководитель по УМР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Д. Родионова«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_\_г. | УТВЕРЖДАЮРуководитель по УР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.В. Федотов «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ г. |

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

 учебной дисциплины

**П.01 «ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ»**

повар: **16675 Повар (коррекция)**

(на базе специального коррекционного образования)

РАЗРАБОТЧИКИ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Должность | Фамилия, инициалы | Подпись |
| Преподаватель  | О.В. Гришина |  |

Рабочая программа учебной дисциплины **П.01 «ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ»** разработана на основе ФГОС (номер и дата из стандарта) № 373 от 22 апреля 2014г. по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **16675 Повар (коррекция)** и в соответствии с учебным планом специальности.

 Уточняем ???

Организация-разработчик: филиал ГБПОУ «Пермский агропромышленный техникум» с. Бершеть

Рассмотрена и одобрена на заседании ЦМК 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии». Протокол №1 от «30» августа 2017г.

Протокол №1 от «30» августа 2017г.

**Содержание**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Паспорт рабочей программы | 4 |
| 2. | Структура и содержание учебной дисциплины | 4 |
| 3. | Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины | 7 |
| 4. | Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины  | 7 |

**1. паспорт РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**1.1.** **Область применения программы.**

Программа учебной дисциплины П.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиональной подготовке 16675 Повар (коррекция).

**1.2.** **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.**

Дисциплина П.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов» входит в блок предприятия общественного питания (рестораны, столовые, кафе и другие типы предприятий питания и изучается на первом курсе согласно учебному плану по профессии 260807.01 Повар, кондитер (коррекция)

**1.3.** **Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины.**

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:**

У1.проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;

У2.выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;

У3.обрабатывать различными методами овощи и грибы;

У4.нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

У5.охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:**

З1.ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;

З2.характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;

З3.технику обработки овощей, грибов, пряностей;

З4.способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;

З5.температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;

З6.правила проведения бракеража;

З7.способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

З8.правила хранения овощей и грибов;

З9.виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей;

З10.правила их безопасного использования

**1.4. Результаты освоения учебной дисциплины.**

**Формируемые профессиональные компетенции:**

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 видов овощей и грибов.

**1.5.** **Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **52 часа**, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **36** часов;

из них - самостоятельной работы обучающегося – 1**6** часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | *Количество часов* |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 52 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)  | 36 |
| в том числе: |  |
| лекционные занятия | 10 |
| практические занятия | 26 |
| Из них самостоятельная работа обучающегося (всего) | 16 |
| Итоговая аттестация в форме зачета – 2 часа *(из практических)* |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

**П.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№занятия** | **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа студентов** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
|  | 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | **Раздел 1. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и грибов, подготовка пряностей и приправ.*.*** |  | **22-макс****12-ауд** |  |
| 2/2 | **Тема1.1**. Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов. | Знакомство. Цели и задачи учебной дисциплины. Товароведная характеристика овощей и грибов .Первичная обработка овощей (клубнеплодов, корнеплодов). Форма нарезка овощей. Обработка капустных и луковых овощей, плодовых, салатных, пряных, консервированных овощей. Требования к качеству и сроки хранения овощей. | **2**  | *2* |
| 2/4 | ***Практическое занятие №1*** | Составить таблицу соответствия формы нарезки овощей. | **2**  |
| 2/6 | ***Практическое занятие №2*** | Выполнение технологических схем обработки овощного сырья. | **2**  |
|  |  | *Самостоятельная работа.* Сообщение на тему: «Что такое кулинария» Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с рекомендациями преподавателя – темы сообщений, рефератов, докладов: «Приключение картофеля в странах Европы», «Откуда пришли к нам огурцы? Когда их называют корнишонами и пикулями?». | **6** |
| 2/8 | **Тема1.2 Характеристика основных видов пряностей, приправ, добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей грибов.**. | Характеристика пряностей, приправ, пищевых добавок. Оценка выбора производственного инвентаря и инструментов. | **2**  | *2* |
| 2/10 | ***Практическое занятие №3*** | Составить схему оборудования для обработки, нарезки  овощей. | **2** |
| 2/12 | ***Практическое занятие №4*** | Поиск информации в СМИ, поисковых системах по теме «Блюда и гарниры из овощей и грибов» | **2** |
|  |  | *Самостоятельная работа.* Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с рекомендациями преподавателя – темы сообщений, рефератов, докладов: «Откуда пришли к нам помидоры и почему их так называют?», «Свекла – «королева овощей», «Бактерицидные овощей», «Пряные травы», «Специи». | **4** |
|  | ***Раздел 2.***  **Технология приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов** |  | ***32 - макс***24***-ауд,***8***- сам.******работа*** |  |
| 2/14 | **Тема 2.**1Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов. | Основные способы тепловой обработки продуктов. Комбинированные, вспомогательные способы. Правила приготовления простых блюд и гарниров. Блюда и гарниры из припущенных овощей. Блюда и гарниры из отварных  овощей. Блюда и гарниры из жареных овощей. Блюда и гарниры из запеченных овощей. | 2  | *2* |
| 2/16 | ***Практическое занятие №5*** | Работа с нормативно-технической документацией: ГОСТ, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, составление технико-технологических  карт(блюд из припущенных овощей) | 2  |
| 2/18 | ***Практическое занятие №6*** | Работа с нормативно-технической документацией: ГОСТ, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, составление технико-технологических  карт(блюд из отварных овощей). | 2  |
| 2/20 | ***Практическое занятие №7*** | Составить технологическую схему приготовления блюда «Овощи тушеные». | 2  |
| 2/22 | ***Практическое занятие №8*** | Работа с нормативно-технической документацией: ГОСТ, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, составление технико-технологических  карт(простых блюд из отварных овощей). | **2**  |
|  |  | *Самостоятельная работа.* Составление кроссворда по пройденным темам | 4 | *2* |
| 2/24 | **Тема 2.3** Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температура подачи. | Сервировка, оформление, подача блюд и гарниров. | ***2***  |  |
| 2/26 | ***Практическое занятие №9*** | Составить презентацию на тему: «Способы оформления и подача блюд и гарниров». | ***2***  |  |
|  |  | *Самостоятельная работа.* Составить таблицу температура подачи сложных блюд и гарниров из овощей. | ***4*** |  |
| 2/28 | **Тема 2.4** Правила хранения овощей и грибов. | Хранение овощей и грибов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря; правила их безопасного использования. | ***2***  |  |
| 2/30 | ***Практическое занятие №10*** | Работа с нормативно-технической документацией: ГОСТ, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, составление технико-технологических  карт (простых блюд из грибов). | ***2***  |  |
| 2/32 | ***Практическое занятие №11*** | Работа с нормативно-технической документацией: ГОСТ, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, составление технологической схемы блюда; «Шампиньоны в сметанном соусе». | ***2***  |  |
| 2/34 | ***Практическое занятие №12*** | Начертить схему оборудования для обработки, нарезки  овощей. | ***2***  |  |
| 2/36 |  | *Зачет:* | ***2***  |  |
|  |  | *Итого:* | ***54- макс***36***-ауд,***18***- сам.******работа*** |  |

Для характеристики *уровня освоения учебного материала* используются следующие обозначен

*1 – ознакомительный* (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

*2 – репродуктивный* (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

*3 – продуктивный* (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

**3. условия реализации программы дисциплины**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета, оснащенного стульями, комплект бланков технологической документации,

комплект учебно-методической документации, компьютером, кинопроектором.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. Джабоева А.С., Тамова М.Ю., Технология продуктов общественного питания. Сборник задач. Учебное пособие ,Издательство: [Инфра-М](http://my-shop.ru/shop/producer/99/sort/a/page/1.html) 2012 г., 256 стр.

2. Здобнов А.И., Цыганенко В.А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания, Издательство: [Лада](http://my-shop.ru/shop/producer/539/sort/a/page/1.html), 2011 г., 680 стр.

3. [Д. Говорова](http://www.ozon.ru/person/3655836/) Сервировка стола от А до Я, Издательство: [Эксмо](http://www.ozon.ru/brand/857671/), 2012г, 192 стр.

4. Шевелёва Г.И. Контроль качества продукции: Учебный комплекс. – Кемерово, 2008. - 140с.

5. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";

6. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";

7. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;

8. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое;

9. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276);

**Справочники:**

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.-2-е издание./ Н.Э.  Харченко.  – М; ИЦ Академия, 2006. – 496 с.

2. Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для поп. Киев. Арий. - 2013, 680 с.

3. Скурихина И.М. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984. – 328 с.

4. Приданцева Е.И., Щепин Л.Н. Справочник работника общественного питания. М.: Экономика, 1973. – 287 с.

5. Антонов А.П. и т.д. Справочник руководителя предпрятия общественного питания. – Мин. торговли РФ, М.:Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000 – 664 с.

Электронные образовательные ресурсы:

1. Мультимедийная обучающая программа по профессии «Повар, кондитер».

2. Мультимедийная обучающая программа «организация обслуживания на предприятиях общественного питания».

Отечественные журналы:

«Питание и общество»

«Шеф Арт»

«Шеф Ресторатор»

«Еда»

«Кулинар»

Интернет-ресурсы:

1.<http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария

2.<http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> - Технология ПОП - лекции

3.<http://otherreferats.allbest.ru/> - сайт рефератов и курсовых работ

4.<http://lojechka.ru/> - здоровое питание детей

5.<http://nashaucheba.ru/v50632> - материалы по специальности

6.<http://tourlib.net/restoran.htm> - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу

7.<http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»

8. <http://www.dbfood.ru/> - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности

9.<http://school.edu.ru> -Российский общеобразовательный портал, где содержатся образовательные ресурсы для учеников, учителей, родителей, администраторов. Учебные, научно-популярные, познавательные и другие материалы по основным школьным дисциплинам. Вопросы здоровья и психологии школьников. Газета "Первое сентября" и приложения к ней. Правовая база. Национальные образовательные порталы. Единая образовательная среда школы.

10.<http://аboutstudy.ru> - Образовательный портал представляет собой фундаментальный образовательный ресурс, содержащий в себе массу полезной информации: базу данных образовательных учреждений, информацию об образовательных системах стран мира, стипендиях и грантах, библиотеках, а также аналитические статьи о высшем, среднем и бизнес-образовании, новости науки и образования.

11.<http://www.heliosway.ru> - На сайте - всё для школьников, абитуриентов и студентов: всесторонняя помощь, информация. Новости в образовании. Электронные учебники. Организация репетиционных занятий, решение курсчовых, подготовка рефератов, подготовка к контрольным работам и экзаменам.

12.<http://www.rsl.ru/> - Сайт Российской государственной библиотеки (электронный каталог изданий, поиск по каталогу, полезные ссылки, информация для посетителей библиотеки)

13.<http://www.informika.ru/text/inftech/edu/> - Ссылки на компьютерные обучающие системы, программы, тесты, а также учебные материалы по различным дисциплинам

14.<http://encycl.yandex.ru/> - Яндекс энциклопедия. Включает в себя содержание около 15 энциклопедий и 218041 статей, касающихся, практических, всех предметов. Поисковая система позволяет искать статьи по интересующему вопросу.

**4.Контроль и оценка результатов освоения дисциплины**

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты (освоенные умения)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| 1 | 2 | 3 |
| **Умения:** |  |  |
| У1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. | Демонстрация умения определять организационно-правовые формы организаций | **Устный опрос** |
| У2. Проверка годности овощей органолептическим способом в соответствии с требованиями качества. | Демонстрация умения определять организационно-правовые формы организаций | **Оценивание практических и самостоятельных работ** |
| У3. Выполнение первичной обработки овощей в соответствии с технологической последовательностью. | Демонстрация умения . определять состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации; | **Тестирование** |
| У4. Выполнение нарезки традиционных видов овощей в соответствии с технологической последовательностью. | Демонстрация умения работать с документами | **Оценивание контрольных и проверочных работ** |
| У5. Выполнение формовки фаршированных овощей в соответствии с технологической последовательностью. | Демонстрация решения прикладных задач | **Оценивание практических и самостоятельных работ**  |
| У.6. Подготовка пряностей в соответствии с технологической последовательностью. | Демонстрация умения определять организационно-правовые формы организаций | **Оценивание практических и самостоятельных работ** |
| У.7.Подготовка приправ в соответствии с технологической последовательностью. | Демонстрация умения определять организационно-правовые формы организаций | **Оценивание практических и самостоятельных работ** |
| У.8.Соблюдение санитарно-гигиенических норм при первичной обработке овощей, подготовке пряностей и приправ | Демонстрация умения определять организационно-правовые формы организаций | **Оценивание практических и самостоятельных работ** |
|  |  |  |
| **Результаты обучения****(основные знания)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| З1.Знать ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; | Правильное воспроизведение определений | **Фронтальный опрос** |
| З2.Знать характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; | Правильно воспроизводит понятия о пряностях, приправах. | **Фронтальный опрос** |
| З3. Знать технику обработки овощей, грибов, пряностей.  | Правильно применение навыков при обработке овощей. | **Тестирование** |
| З4. Знать способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; | Соблюдение минимизации отходов. | **Фронтальный опрос** |
| З5. Знать температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; | Соблюдение температурного режима. | **Оценивание контрольных и проверочных работ** |
| З6.Знать правила проведения бракеража; | Правильное заполнение журналов. | **Фронтальный опрос** |
| З7.Знать способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; | Правильное оформление сервировки. | **Фронтальный опрос** |
| З8. Знать правила хранения овощей и грибов | Правильное соблюдение правил хранения. | **Оценивание контрольных и проверочных работ** |
| З9. Знать виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования. | Правильно применять виды технологического оборудования, производственного инвентаря. | **Оценивание контрольных и проверочных работ** |

**Аннотация программы учебной дисциплины**

**П. 01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов»**

**1.1.** **Область применения программы.**

Программа учебной дисциплины П. 01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиональной подготовке 16675 Повар (коррекция).

**1.2.** **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.**

Дисциплина Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов» входит в блок предприятия общественного питания (рестораны, столовые, кафе и другие типы предприятий питания и изучается на первом курсе согласно учебному плану по профессии **260807.01 « Повар»**

**1.3.** **Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины.**

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:**

-проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;

-обрабатывать различными методами овощи и грибы;

-нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

-охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы.

**В результате освоения дисциплины обучающийся 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

**1.4. Результаты освоения учебной дисциплины.**

**Формируемые профессиональные компетенции:**

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 видов овощей и грибов.

**1.5.** **Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **54 часа**, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **36** часов;

из них - самостоятельной работы обучающегося - 1**8** часов.

 **1.6.Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | *Количество часов* |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 52 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)  | 36 |
| в том числе: |  |
| лекционные занятия | 10 |
| практические занятия | 26 |
| Из них самостоятельная работа обучающегося (всего) | 16 |
| Итоговая аттестация в форме зачета – 2 часа *(из практических)* |