

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «АЗОВСКАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ ШКОЛА № 7»**

Рассмотрена и рекомендована

Протокол № 1

заседания МО учителей социально-трудового цикла

от «29» августа 2025г.

Руководитель ШМО: Бондаренко Е.В.

Утверждаю

Руководитель ГКОУ РО Азовской

школы №7 _____ И.П. Попова

/Приказ № 204

От «29» августа 2025г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

П П 03.01. Подготовка овощей к кулинарной обработке

(указать учебный предмет, курс)

Класс (группа) **10 А класс**

Количество часов 136 час

Учитель **Колесникова Ж.Э**

2025 / 2026 уч. год

СОДЕРЖАНИЕ

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ <i>(Пояснительная записка учебной / производственной практики)</i>	стр. ...
СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ <i>(учебной / производственной)</i>	...
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ 3.1 ТРЕБОВАНИЯ К МИНИМАЛЬНОМУ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ 3.2 ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ	...
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	...

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

(Пояснительная записка учебной / производственной практики)

Подготовка овощей и фруктов к кулинарной обработке

название дисциплины

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной программы профессионального обучения, адаптирована к условиям профессионального обучения лиц с ОВЗ по профессии кухонный рабочий . Программа практики направлена на освоение (совершенствование) профессиональных компетенций

ПК.1. Оказывать помощь поварам в подготовке сырья: чистить, нарезать овощи и т. д.

ПК.2. Для успешной работы кухонный работник должен знать:

- правила обработки различных овощей и фруктов, а так же других продуктов;
- требования к нарезанию овощей, фруктов;

В ходе освоения программы практики обучающийся должен получить **практический опыт:**

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

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;

знать:

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

Место проведения практики Учебный кабинет поварского дела, школьная столовая, школьное кафе.

2.СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

(учебной / производственной)

№	Виды работ	Кол-во часов	Дата проведения
1	Задачи и содержание предмета. Значение овощей в питании человека.	4	
2	Классификация овощей и грибов. Пищевая ценность овощей и грибов.	4	
3	Ассортимент, требования к качеству.	4	
4	Очистка овощей, ее назначение, способы. Нарезка овощей (простая, сложная), ее назначение, способы и виды нарезки. Отходы при механической кулинарной обработки овощей.	4	
5	Обработка овощей для фарширования.	4	
6	Полуфабрикаты из овощей, ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование. Требование к качеству, условия и сроки хранения	4	
7	Обработка соленых, квашенных, сушеных и мороженных овощей.	4	
8	Блюда и гарниры из вареных овощей	4	
9	Блюда и гарниры из припущенных овощей.	4	
10	Блюда и гарниры из жаренных овощей.	4	
11	Блюда и гарниры из тушеных и запеченных овощей.блюда из грибов	4	
12	Салаты и винегреты.Салат витаминный .	4	
13	Овощные и грибные блюда и закуски. Горячие закуски	4	

14	Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей: припускание, приготовление молочного соуса, заправка соусом или маслом	4	
15	Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей: картофель жареный, капуста жареная и др.	4	
16	Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей: капуста тушеная, рагу из овощей и др.: подготовка овощей, последовательность приготовления, определение готовности, доведение до вкуса. Рагу из овощей	4	
17	Приготовление блюд из картофельной, капустной и морковной массы: подготовка массы, разделка, приготовление, определение готовности. Котлеты.	4	
18	Приготовление блюд из фаршированных овощей: подготовка овощей и фарша, наполнение фаршем, укладка на противни, подготовка соуса, запекание, определение готовности	4	
19	Ознакомление с технологией приготовления овощных бульонов. Ознакомление с видами и технологией приготовления овощных бульонов, их кулинарным использованием	4	
20	Ознакомление с видами и технологией приготовления заправочных супов, правилами их подачи. Ознакомление с видами и технологией приготовления овощных супов, правилами их подачи.	4	
21	Супы: Похлебка по- суворовски Борщ московский Суп молочный с овощами	4	
22	Сладкие блюда: Яблоки печеные с вареньем Компот из свежих фруктов.	4	
23	Десерты. Кисели и компоты из фруктов.	4	
24	Мучные кулинарные и кондитерские изделия. Блинчики с капустой .	4	
25	Мучные кулинарные и кондитерские изделия. Ватрушка с ягодами. Пирожки печеные с яблоками .	4	
26	Заливные пироги с овощной начинкой.	4	
27	Овощные запеканки. Картофельная запеканка.	4	
28	Запеканки из фруктов и ягод. Яблочная запеканка	4	
29	Желированные блюда из овощей и фруктов. Овощное желе.	4	
30	Ознакомление с посудой, инвентарем, инструментами, используемыми при приготовлении соусов.	4	
31	Приготовление томатного соуса, маринада овощного, заправок, кулинарное использование.	4	
32	Условия и сроки хранения использование отходов. Сбор	4	

	пищевых отходов.		
33	Проектная деятельность по выбору обучающихся.	4	
34	Сдача проектной работы. Итоговое занятие.	4	
	Всего :	136	

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. ТРЕБОВАНИЯ К МИНИМАЛЬНОМУ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ

Реализация программы учебной или производственной практики предполагает наличие

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии приготовления пищи»:

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Технологии приготовления пищи»:

- рабочие места по количеству мест обучающихся;
- производственные столы;
- инвентарь;
- холодильное и тепловое оборудование;
- столовая посуда;
- кухонная посуда, разделочные доски, ножи;
- механическое оборудование;
- комплект учебно-методической документации.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

3.2. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Здобинов, А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / А.И. Здобинов, В.А. Цыганенко - М.: ИКТЦ Лада , 2009 г-680с.
2. Потапова, И.И. Первичная обработка продуктов: учебное пособие / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева –М.: Академия, 2008 – 80 с.

Дополнительные источники:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская - М.: Академия, 1998 г. – 326 стр.
2. Беляев, М.И. Производство полуфабрикатов для предприятий общественного питания / М.И. Беляев, Г.А. Винокуров, А.И. Черевко– М Экономика, 2006-184
3. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / – М.: ИКЦМарТ; Ростов н/Дону, 2005 -320 с.

4. Золинов, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник - М.: Академия 1998 г. – 256 стр.

5. Калинина, В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: учебник – М.: Мастерство, 2007-432 с.

6. Матюхина, З.П. Кулинария: учебник / М.: Академия, 2006

Интернет-ресурсов

1. www.cooksmeal.ru/chefs/

2. <http://www.kobor.ru/>

3. <http://recipes.in.ua/category/blyuda-iz-ovoshhej-i-gribov/>

4. <http://www.eda-server.ru/cook-book/osnovnye/raznoe/>

5. <http://www.cookeranna.ru/recepts/bluda-iz-ovozej>

6. <http://www.bestreferat.ru/referat-215407.html>

7. <http://www.gastronom.ru>

8. <http://www.dbfood.ru/>

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Результаты	Основные показатели оценки результата (освоенные профессиональные компетенции (ПК))	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 ПК1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов.	Выбор технологии первичной обработки основных видов овощей, грибов, пряностей и приправ. Определение годности овощей и грибов органолептическим способом Обоснование выбора метода обработки овощей и грибов Изложение правил ТБ при эксплуатации производственного инвентаря для первичной обработки, нарезки и формовки овощей и плодов Обоснование выбора пряностей и приправ	- Устный опрос - Фронтальный опрос - Тестирование - Экспертная оценка на практическом занятии. - Экспертная оценка выполнения практического задания - <i>Комплексный экзамен.</i>
ПК 1.2 ПК 1.2. Готовить и оформлять основные простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	Обоснование выбора технологического оборудования для приготовления, оформления блюд из традиционных видов овощей и грибов. Демонстрация навыков	- Устный опрос - Фронтальный опрос - Тестирование - Экспертная оценка на

	приготовления, оформления и сервировки блюд из овощей и грибов. Демонстрация правил безопасного использования технологического оборудования	практическом занятии. -Экспертная оценка выполнения практического задания -Комплексный экзамен.
--	--	---

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность 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 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Постановка мотивация к выполнению профессиональной деятельности	Наблюдение, мониторинг, оценка содержания Интерпретация результатов наблюдений, за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике Наблюдение за навыками работы в информационных сетях
ОК-2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Проводит контроль качества продукции при выполнении производственных задач.	
ОК-3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Принимает решения при возникающих трудностях выполнения производственного задания. Проводит оценку собственной деятельности.	
ОК-4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Использует информационные технологии при подготовке отчетов, поиске информации, для выполнения внеаудиторной самостоятельной работы	
ОК – 6 Работать в коллективе и в команде,	Проявление коммуникативных качеств	

эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	при работе в коллективе	Наблюдение за ролью обучающегося в группе, материалы. Контроль графика выполнения самостоятельной работы
ОК-7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Проявляет ответственность при выполнении производственного задания.	
ОК-8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Проявляет самостоятельность при выполнении производственных задач, стремиться к повышению квалификации и мастерства	