

Министерство образования и науки Республики Хакасия
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Республики Хакасия
«Саяногорский политехнический техникум»
(ГАПОУ РХ СПТ)



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ РХ СПТ
Н.Н. Каркавина
приказ № 627 от 01 » 09 2016г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ РХ СПТ
Н.Н. Каркавина
приказ № 1141 от 01 » 09 2017г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 01 Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов

**по профессии среднего профессионального образования
19.01.17. Повар, кондитер**

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 19.01.17. Повар, кондитер с учетом требований профессионального стандарта «Повар, кондитер»,


УТВЕРЖДЕН приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г. № 610н, а также в соответствии с требованиями Wordskills.

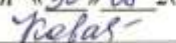
Разработчики:

Макаренко А.Р., Щербакова В.А - мастера производственного обучения

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно-цикловой
комиссии экономических дисциплин
торговли общественного питания

Протокол № 1 от «30» 08 2016г.
Председатель ПЦК 

Протокол № 1 от «30» 08 2017г.
Председатель ПЦК 

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УР


« 01 » 09 2016г.


« 01 » 09 2017г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов

1.1. Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17. Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): приготовления блюд из овощей и грибов

Программа профессионального модуля используется в профессиональном образовании в области подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17. Повар, кондитер.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающиеся в ходе освоения профессионального модуля, должны:

иметь практический опыт:

обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

уметь:

проверять органолептическим способом качество 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, пищевую ценность, товароведную характеристику и требования различных 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 необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего – 183 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 75 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 50 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 25 часов;

учебной и производственной практики – 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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.
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
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная часов
			Всего часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1-ПК 1.2 ОК 1.-ОК 07.	МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.	75	50	25	25	-	-
	Практика	108	-	-	-	24	84
	Всего:	183	50	25	25	24	84

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Тип урока	Литература	ТСО, наглядные пособия	Дата проведения	
Тема 1. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов. (20ч.)	Содержание	20					
	в том числе практические занятия	10					
	1	Товароведная характеристика и требования к качеству различных видов овощей и грибов.	2\2	Урок изучения нового материала	[1] Анфимова Стр. 6-8 [1] Стр.24-25	Плакат №1, №2 №3 Натур. образцы	
	ВСП	Сообщение «Самые древние вощи» подбор материала	1\1				
	2	Техника обработки клубнеплодов, корнеплодов, капустных и луковых овощей.	2\4	комбинированный	1] Стр. 8-14 [1] Стр.14-16 Сб. Рец.	Плакаты №1, №2, №3, №4 натур. образцы инструм.	
	ВСП	Сообщение «Самые древние овощи» подбор материала	1\2				
	3	Техника обработки плодовых, салатных и десертных овощей.	2\6	комбинированный	[1] Стр. 16-19 Сб. Рец.	Плакат №5 инвентарь	
	ВСП	Сообщение «Самые древние вощи» оформление работы	1\3				
	4	Техника нарезки овощей простая и сложная.	2\8	комбинированный	[1] Стр. 8-16	инвентарь, натур. овощи	
	ВСП	Составление таблицы «Формы нарезки овощей»	1\4				
	5	Техника обработки консервированных овощей.	2\10	комбинированный	[1] Стр. 18-19	Натур образцы	
ВСП	Составление таблицы требования к	1\5					

		качеству консервированных овощей						
		Практические занятия	12					
	6	Обработка и нарезка клубнеплодов и корнеплодов.	2/12	Практическая работа	Сборник Рецептур	Натур. овощи, инструменты		
	BCP	Решение задач	1/6					
	7	Обработка и нарезка капустных и луковых овощей.	2/14	Практическая работа	Сборник Рецептур	Натур. овощи, инструменты		
	BCP	Решение задач	1\7					
	8	Обработка и нарезка плодовых и салатных овощей.	2/16	Практическая работа	Сборник Рецептур	Натур. овощи, инструменты		
	BCP	Решение задач	1\8					
	9	Обработка и нарезка консервированных овощей и грибов.	2/18	Практическая работа	Сборник Рецептур	Натур. овощи, инструменты		
	BCP	Решение задач	1\9					
	10	Фигурная нарезка овощей, карбование.	2/20	Практическая работа	Сборник Рецептур	Натур. овощи, инструменты		
	BCP	Решение задач	1\10					
Тема 2 Приготовление блюд и гарниров из овощей. 30ч		Содержание	30					
		в том числе практические работы	15					
		11	Блюда и гарниры из отварных овощей, грибов.	2/22	комбинированный	[1] Стр.170-173	Плакат №7 иллюстрации,	
		BCP	Учить технологию приготовления отварных блюд из овощей	1\11				
		12	Блюда и гарниры из припущенных овощей, грибов	2/24	комбинированный	[1] Стр.173-174	Плакат	
		BCP	Учить технологию приготовления блюд	1\12				
		13	Блюда и гарниры из жареных овощей основным способом.	2/26	комбинированный	[1] Стр.175-176	Плакат №7 иллюстрации,	
		BCP	Учить технологию приготовления блюда Картофель жареный	1\13				

	14	Блюда и гарниры из жареных овощей во фритюре.	2/28	комбинированный	[1] Стр.176-177	Иллюстрации	
	ВСП	Учить технологию приготовления блюда Картофель во фритюре	1\14				
	15	Изделия из овощей: котлеты, запеканки.	2/30	комбинированный	[1] Стр.177-178	Иллюстрации, книги	
	ВСП	Учить технологию приготовления блюда котлеты овощные, запеканка	1\15				
	16	Изделия из овощей: рулеты, оладьи, зразы.	2/32	комбинированный	[1] Стр.178-179	Иллюстрации, книги	
	ВСП	Учить технологию приготовления блюда рулет, зразы	1\16				
	17	Блюды и гарниры из тушёных овощей.	2/34	комбинированный	[1] Стр.180-181	Иллюстрации, книги	
	ВСП	Учить технологию приготовления блюда капуста тушеная	1\17				
	18	Блюда из запечённых овощей	1/35	комбинированный	[1] Стр. 181-185	Иллюстрации, книги	
	ВСП	Решение задач	1\18				
		Практические занятия:	15				
	19	Работа со Сборником Рецептур.	1/36	практическая работа	Сборник рецептур	технологические карты	
	ВСП	Составление технологической карты блюда № 694.	1/19				
	20	Картофель отварной, оформление, подача.	2/38	практическая работа	Сборник рецептур	технологические карты	
	ВСП	Составление технологической карты блюда № 330	1\20				
	21	Картофельное пюре, оформление, подача.	2/40	практическая работа	Сборник рецептур	технологические карты	
	ВСП	Составление технологической карты	1\21				

	блюда № 315					
22	Запеканка из овощей. Приготовление, подача.	2/42	практическая работа	Сборник рецептур	схемы пригот. блюд посуда	
ВСП	Схема приготовления блюда Картофельное пюре	1\22				
23	Капуста тушенная. Приготовление, подача.	2/44	практическая работа	Сборник рецептур	Натур.продукты посуда	
ВСП	Схема приготовления блюда Картофель, жаренный основным способом.	1\23				
24	Жарка картофеля основным способом, проведение бракеража.	2/46	практическая работа	Сборник рецептур	схемы пригот. блюд посуда	
ВСП	Схема приготовления блюда котлеты картофельные.	1\24				
25	Приготовление котлет овощных, подача, оформление.	2/48	практическая работа	Сборник рецептур	схемы пригот. блюд посуда	
ВСП	Схема приготовления блюда «Зразы картофельные»	1/25				
26	Зачетная работа.	2/50		Сборник рецептур		
Учебная практика		24				
Производственная практика		84				
Всего с учётом самостоятельной работы и практики		183				

Практика (виды работ):

Учебная практика	24 часа
Обработка овощей	6
Нарезка овощей	6
Приготовление картофельного пюре, картофельной массы и изделий из нее	6
Блюда и гарниры из жареных овощей	6
Производственная практика	84 часов
Нарезка овощей.	7
Обработка и нарезка клубнеплодов	7
Обработка и нарезка корнеплодов	7
Обработка и нарезка капустных овощей	7
Обработка плодовых овощей	7
Обработка зелени и переработанных овощей	7
Обработка грибов, консервированных овощей	7
Приготовление запеченных блюд из овощей	7
Блюда и гарниры из отварных овощей, грибов	7
Блюда и гарниры из жареных овощей	7
Блюда и гарниры из тушёных овощей и грибов	7
Изделия из овощей: котлеты, запеканки	7
Всего	108

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации профессионального модуля необходимо наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства» и лаборатории «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект посуды, инструментов, приспособлений;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, схемы, презентации по технологии приготовления блюд из овощей и грибов).

Оборудование лаборатории:

- рабочее место повара, для каждого обучающегося;
- контрольно-измерительные инструменты;
- ручной инструмент (ножи поварской тройки, желобковые ножи, ножи для фигурной нарезки овощей);
- плита электрическая, жарочный шкаф, холодильник;
- комплект учебно-методической документации.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники:

1. Бутейкис Н.Г. «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» учебник для НПО/ Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова- М. ПрофОбрИздат 2002,- 299 с.
2. Золин, В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» учебник для НПО 2-е изд, Стереотип - М: ИРПО; Изд, центр «Академия» 2000.- 256 с.
3. Матюхина, З.П. «Товароведение пищевых продуктов» - М. ПрофОбрИздат 2002г.
5. Радченко Л.А «Организация производства на предприятиях общественного питания», учебник для учреждений среднего профессионального образования, изд-8-е, Ростов на Дону «Феникс» 2008- 373 с СПО

Дополнительная литература

1. Румянцев А.В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий (нормативная документация для ПОП): М., «Дело и Сервис», 1998 г.-864 с.
2. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, для предприятий общественного питания, составитель д.р. экономических наук Павлов, А.В. Санкт-Петербург, Гидрометео Издат 1998

Официальные и профессиональные сайты:

[//www.pedsovet.ru](http://www.pedsovet.ru); [http //www.it_n.ru](http://www.it_n.ru) (сайт творческих учителей);
[http //www.cluber.ru](http://www.cluber.ru); [http //www.bar10.ru](http://www.bar10.ru); [restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru); [http //www.COOKCHAMP.ru](http://www.COOKCHAMP.ru) (сайт соревнований);

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Содержание рабочей программы данного модуля определено конкретным видом профессиональной деятельности, к которому готовится выпускник и разработано совместно с работодателями.

В целях реализации компетентного подхода предусмотрено использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Для активизации познавательной деятельности программа предусматривает применение различных методов современного обучения, широкое использование наглядных пособий и технических средств обучения. При выполнении внеаудиторной самостоятельной работы для обучающихся проводятся консультации. При выполнении заданий обучающиеся пользуются учебной и справочной литературой, указанной в программе.

Учебная практика организуется в мастерских образовательного учреждения и распределена на всё время изучения модуля. Производственная практика, реализуется концентрировано после изучения междисциплинарного курса МДК.01.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов».

Производственная практика организована на рабочих местах в предприятиях общественного питания города.

Контроль знаний и умений проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Текущая аттестация обучающихся проводится в форме тестовых заданий, отчётов по лабораторным работам, контрольным работам, отчетам по практике.

Итоговая аттестация обучающихся по изучению профессионального модуля – квалификационный экзамен.

В процессе освоения модуля созданы условия для формирования устойчивого интереса к профессии, воспитания ответственности, аккуратности, рациональности; развития внимания, технического мышления.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров высшее или среднее техническое профессиональное образование.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: высшее профессиональное или среднее профессиональное образование по направлению подготовки и иметь на 1 разряд по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Педагогические кадры должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку приправ и соусов	умение выбора инвентаря и оборудования для обработки овощей и грибов; - способность правильно выполнить приёмы обработки и нарезки овощей и грибов;	Наблюдение, хронометраж времени, затрачиваемого на обработку и нарезку, тестовые задания, экспертная оценка выполнения приёмов видов нарезки.
ПК1.2 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	умение определить виды и способы обработки овощей и грибов; - способность соблюдения последовательности приёмов тепловой обработки технологическим требованиям.	Наблюдения, экспертная оценка практической работы, тестовые задания, отчёт по лабораторным работам, контрольные работы.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся сформированные профессиональные и общие компетенции, умения и навыки.

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.	- демонстрация знаний в процессе участия в конкурсах профессионального мастерства, в профориентационной работе; - участие в мероприятиях в рамках предметной недели, в НПК.	Документы, подтверждающие участие обучающегося в мероприятиях, наблюдения, опрос.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- умение рационально планировать и организовать деятельность по приготовлению блюд из овощей и грибов - своевременная сдача заданий и отчётов - умение самоконтроля и самоанализа при выполнении учебных и производственных заданий - способность обосновать выбор	Мониторинг сдачи заданий, записи в учебном журнале, экспертная оценка, наблюдение.

	способа действия в производственной ситуации	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	-способность аргументировать предложенные способы решения задачи - умение осуществлять оценку качества проделанной работы.	Экспертная оценка результатов анализа деятельности, наблюдение, опрос.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- умения отбора и использования информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Наблюдение на практических и лабораторных занятиях, в процессе учебной и производственной практики.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- соблюдение этических норм при работе в вычислительных сетях; - умение оформить документацию с использованием ИТ; -умение выбора необходимого программного обеспечения.	Наблюдение на практических занятиях, экспертная оценка качества оформления самостоятельных работ.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- соблюдение этических норм в процессе общения с преподавателями и обучающимися; - быстрота адаптации в новом коллективе - активность принятия участия в различных мероприятиях, кружках, секциях; - соблюдение требований корпоративной или деловой культуры.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, экспертная оценка социальной активности
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- своевременное получение приписного свидетельства; - участие в учебных сборах и в военно-патриотических мероприятиях.	Отчётные документы.