

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



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ РХ СПТ
Н.Н. Каркавина
приказ № 148-О от «01» сентября 2018г.

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

Разработчики:

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

РАССМОТРЕНО

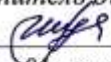
*на заседании предметно-цикловой комиссии
экономических дисциплин, торговли и
общественного питания*

Протокол № 1 от «30» августа 2018г.

Председатель ПЦК  Коваленко Н.Н.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УР

* Шуляк Л.Ф.
«01» сентября 2018г.*

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 практика, 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 08. | 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 вощи» обработка 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 и кондитерского 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.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 приправ | 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. |