

Министерство образования Красноярского края  
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение  
«Игарский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании  
Методического совета

Протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_  
Председатель методического совета  
\_\_\_\_\_

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор КГБПОУ «Игарский  
многопрофильный техникум»  
Андреева М.А. \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2015 г.

**Рабочая программа профессионального модуля  
Приготовление блюд из овощей и грибов**

г. Игарка  
2015г

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** по укрупненной группе профессий **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.**

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Игарский многопрофильный техникум» (далее - КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»)

Разработчики:

Лукьянова Надежда Александровна - преподаватель специальных дисциплин, старший мастер КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Леонович Ирина Ивановна – преподаватель специальных дисциплин, мастер производственного обучения КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Шубина Алена Николаевна - методист КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум»

Рассмотрена на заседании Методического совета КГБПОУ «Игарский многопрофильный техникум» протокол № 13 от «10» мая 2015 года

Рекомендована Экспертным советом по профессиональному образованию Федерального государственного учреждения Федерального института развития образования (ФГУ ФИРО)

Заключение Экспертного совета № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	6
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	8
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	15
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	18

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## Приготовление блюд из овощей и грибов

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее основная программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии **19.01.17 Повар, кондитер** по укрупненной группе профессий **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

производить кулинарную обработку, нарезку традиционных видов овощей и грибов, готовить и оформлять блюда из овощей и грибов. и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов

Основная программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания по профессии  
10.01.17 Повар, кондитер

Уровень образования - основное общее, среднее (полное) общее.  
Опыт работы не требуется

### 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

**иметь практический опыт:**

- обработки и нарезки овощей и грибов;
- приготовление блюд из овощей и грибов;

**уметь:**

- проверять органолептическим способом годность овощей грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и нарезки овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- подготавливать овощи и плоды для фарширования;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

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

**знать:**

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке обработке овощей и грибов;
- правила хранения овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей, правила их безопасного использования;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из 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.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 246 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 114 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 76 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 38 часов;

учебной и производственной практики – 132 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности производить кулинарную обработку, нарезку традиционных видов овощей и грибов, готовить и оформлять блюда из овощей и грибов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b> обработки, нарезки овощей и грибов;</p> <p><b>уметь:</b> проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и нарезки овощей и грибов; обрабатывать различными методами овощи и грибы; нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;</p> <p><b>знать:</b> ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; технику обработки овощей, грибов, пряностей; способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; правила хранения овощей и грибов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования.</p>
ПК 2	<p><b>иметь практический опыт:</b> приготовления блюд из овощей и грибов;</p> <p><b>уметь:</b> выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из овощей и грибов;</p> <p><b>знать:</b> характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;</p>

	правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
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.
ОК4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля «Приготовление блюд из овощей и грибов»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов	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	Раздел 1. Технологический процесс кулинарной обработки, нарезки, формовки традиционных видов овощей, плодов и грибов	124	41	25	17	66	-
ПК 2	Раздел 2. Технологический процесс приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов	122	35	23	21	48	18
	Производственная практика, часов	-			-		18
	<b>Всего:</b>	<b>246</b>	<b>76</b>	<b>48</b>	<b>38</b>	<b>114</b>	<b>18</b>



### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) Приготовление блюд из овощей и грибов

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 1. Обработка, нарезка, формовка традиционных видов овощей, плодов и грибов	<p><b>Иметь практический опыт:</b> обработки и нарезки овощей и грибов;</p> <p><b>уметь:</b> уверять органолептическим способом годность овощей и грибов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки овощей и грибов; обрабатывать различными методами овощи и грибы; нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;</p> <p><b>знать:</b> ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; технику обработки овощей, грибов, пряностей; способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; правила хранения овощей и грибов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей, правила из безопасного использования.</p>	124	
МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.		58	
Тема 1.1. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса обработки, нарезки, формовки овощей и грибов. Правила личной гигиены повара.	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места повара для процесса обработки и нарезки овощей и грибов. Правила личной гигиены повара</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p>1. Соблюдение правил личной гигиены повара. Назначение санспецодежды</p>	1	
Тема 1.2. Техническое оснащение и организация рабочего места повара в процессе обработки и нарезки	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Организация работы овощного цеха. Организация рабочего места повара по обработке овощей и грибов. Организация рабочего места повара по нарезке овощей и грибов</p>	2	
		3	1

<b>овощей и грибов</b>	2.	<b>Техническое оснащение технологического процесса обработки овощей и грибов.</b> Виды устройство и правила эксплуатации оборудования для обработки овощей.		2
	3.	<b>Безопасные условия эксплуатации</b> механического оборудования и инвентаря, инструментов в процессе обработки и нарезки овощей и грибов		2
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1.	Безопасные условия эксплуатации механического оборудования: картофелеочистительной машины, овощерезательной машины.		
	2	Организация рабочего места повара по обработке и нарезке овощей и грибов	2	
	3	Подготовка к работе и санитарное обслуживание машин для нарезки сырых и варенных овощей.	3	
<b>Тема 1.3. Обработка, нарезка, формовка традиционных видов овощей и грибов</b>	<b>Содержание</b>			
	1.	<b>Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов.</b> Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья.	2	2
	2.	<b>Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки корнеплодов.</b> Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья.	2	2
	3.	<b>Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки капустных и луковых.</b> Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья	2	
	4	<b>Технологический процесс механической кулинарной обработки салатно-шпинатных овощей и зелени.</b> Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья.	1	2
	5.	<b>Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки плодовых и подготовка их к фаршированию.</b> Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья.	1	2
	6	<b>Технологический процесс механической кулинарной обработки консервированных овощей.</b> Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья.	1	
	7	<b>Технологический процесс механической кулинарной обработки грибов.</b> Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья.	1	2
	8	<b>Определение количества отходов и выхода полуфабрикатов при обработке овощей.</b> Решение задач.	1	1
	9	<b>Контрольная работа</b>	1	
<b>Лабораторно-практические занятия</b>				

	1.	Обработка и нарезка картофеля	4	
	2.	Обработка и нарезка корнеплодов	4	
	3.	Обработка капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени	4	
	4.	Обработка, нарезка плодовых и десертных овощей, подготовка плодовых овощей к фаршированию.	4	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.</b>				
<b>Примерная тематика заданий</b>			17	
Подготовить компьютерную презентацию по формам нарезки овощей. Подготовить таблицу применения нарезанных овощей для приготовления блюд. Подготовить макет овощного цеха с расстановкой оборудования.				
<b>Учебная практика</b>			66	
Правила техники безопасности и охрана труда при прохождении производственного обучения в лаборатории училища. Экскурсия на предприятие общественного питания. Механическая кулинарная обработка клубнеплодов, приемы их нарезки. Механическая кулинарная обработка корнеплодов, приемы их нарезки. Механическая кулинарная обработка капустных и луковых овощей, приемы их нарезки. Механическая кулинарная обработка плодовых и консервированных овощей, приемы их нарезки. Подготовка различных овощей к фаршированию. Механическая кулинарная обработка грибов. Проверочная работа.				
<b>Раздел ПМ 2. Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов</b>	<b>Иметь практический опыт:</b> приготовления блюд из овощей и грибов; <b>уметь:</b> выбирать производственный инвентарь, оборудование для приготовления блюд из овощей и грибов; обрабатывать различными методами овощи и грибы; <b>знать;</b> характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из 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;		122	
<b>МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.</b>			56	
<b>Тема 2.1. Санитарно-</b>	<b>Содержание</b>		1	2

гигиенические требования к организации процесса приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов	1.	<b>Санитарно-гигиенические требования при приготовлении и реализации блюд из овощей и грибов.</b> Соблюдение санитарно-гигиенических норм при организации рабочего места по приготовлению блюд из овощей и грибов. Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения и реализации готовых блюд из овощей и грибов		
	<b>Лабораторно-практические занятия</b>			
	Признаки порчи и сроки хранения подготовленных овощей и грибов		1	
Тема 2.2. Характеристика основных видов пряностей и приправ, пищевых добавок, используемых при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов	<b>Содержание</b>		1	
	1.	<b>Основные виды пряностей, приправ пищевых добавок для приготовления блюд из овощей и грибов.</b> Характеристика основных видов пряностей и приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов их подбор и подготовка к использованию		
	<b>Практические занятия:</b> подобрать пряности, приправы, специи в соответствии с видом овощей и грибов и способом приготовления.		2	
Тема 2.3. Техническое оснащение и организация рабочего места повара при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов	<b>Содержание</b>		3	
	1.	<b>Организация рабочего места повара при приготовлении блюд из овощей и грибов.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных блюд и гарниров из овощей и грибов.		2
	3.	<b>Техническое оснащение технологического процесса приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов.</b> Виды, назначение и правила эксплуатации основных видов оборудования.		2
	4.	<b>Безопасные условия эксплуатации оборудования при приготовлении блюд из овощей и грибов.</b> Безопасные условия эксплуатации технологического теплового оборудования, инвентаря, инструментов в процессе приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов		1
	<b>Практические занятия:</b>			
	1	Подобрать оборудование, посуду, инвентарь для организации рабочего места повара по приготовлению блюд и гарниров из овощей и грибов	3	
	2	Произвести подготовку к работе и санитарное обслуживание оборудования для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов	2	
Тема 2.4. Приготовление блюд и гарниров из вареных и припущенных, жареных, тушеных и запеченных овощей и грибов	<b>Содержание</b>			
	1.	<b>Простые и основные блюда и гарниры из вареных, припущенных овощей:</b> ассортимент, приготовление, оформление и отпуск.	1	
	2.	<b>Простые и основные блюда и гарниры из тушеных и запеченных овощей:</b> ассортимент, приготовление, оформление и отпуск.	2	

	3.	<b>Простые и основные блюда и гарниры из жареных овощей и грибов:</b> ассортимент, приготовление, оформление и отпуск.	2	
	<b>Лабораторно-практические занятия</b>			
	1	Приготовление и оформление к отпуску блюд и гарниров из вареных овощей и грибов.	2	
	2	Приготовление и оформление к отпуску блюд и гарниров из припущенных овощей и грибов	2	
	3	Приготовление и оформление к отпуску блюд и гарниров из тушеных овощей и грибов	2	
	5	Приготовление и оформление к отпуску блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	3	
<b>Тема 2.5. Оценка качества готовых блюд и гарниров из овощей и грибов.</b>	<b>Содержание</b>		1	
	1.	<b>Требования к качеству готовых блюд и гарниров из овощей и грибов.</b> Правила проведения бракеража готовых блюд из овощей и грибов..		3
	<b>Практические занятия:</b> проведение бракеража готовых блюд и гарниров из овощей и грибов		2	
<b>Тема 2.6. Реализация блюд и гарниров из овощей и грибов.</b>	<b>Содержание</b>		1	
	1.	<b>Организация рабочего места по отпуску блюд и гарниров из овощей и грибов</b> Выбор режимов и условий хранения готовых блюд и гарниров из овощей и грибов в зависимости от способа реализации		2
	<b>Практическая работа:</b> подобрать посуду для отпуска блюд и гарниров из овощей и грибов; выбрать условия и режим хранения блюд из овощей в зависимости от способа реализации (в торговом зале, отпуск на дом, кейтеринг)		2	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2.</b> Подготовить доклад «Пряности и приправы, используемые для блюд из овощей и грибов» Подготовить презентацию по способам отпуска блюд из овощей и грибов. Подготовить подборку рецептов забытых блюд русской кухни из овощей и грибов. Подготовить подборку интересных рецептов блюд из овощей и грибов.			21	
<b>Учебная практика:</b> Подготовка продуктов и приготовление блюд и гарниров варенных из овощей Подготовка продуктов и приготовление блюд и гарниров припущенных из овощей. Подготовка продуктов и приготовление блюд и гарниров жаренных из овощей. Подготовка продуктов и приготовление блюд и гарниров тушенных из овощей. Подготовка продуктов и приготовление блюд и гарниров запеченных из овощей. Подготовка грибов и приготовление блюд из них. Квалификационный экзамен.			48	
<b>Производственная практика</b>			18	

<p><b>Виды работ</b>  Подготовка продуктов и приготовление блюд и гарниров варенных, припущенных и тушеных из овощей, их оформление и отпуск.  Подготовка продуктов и приготовление блюд и гарниров жаренных из овощей и грибов, их оформление и отпуск.  Подготовка продуктов и приготовление блюд и гарниров запеченных из овощей и грибов, их оформление и отпуск.</p>		
<b>Всего</b>	246	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: Кулинарии, Оборудования предприятий общественного питания, Товароведения продовольственного сырья, Организации предприятий общественного питания; лабораторий кулинарии.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета персональными компьютерами:

Технические средства обучения: ПК каждому обучающемуся на подгруппу

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: рабочий стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи, овощерезательная машина, пароконвектомат, электроплита, фритюрница, гриль, ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей, гастроемкости, проектор, экран, ПК, документ-камера, столы для зоны инструктажа и заполнения дневников.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

рабочий стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи, овощерезательная машина, пароконвектомат, электроплита, фритюрница, гриль, ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей, гастроемкости, проектор, экран, ПК, документ-камера, столы для зоны инструктажа и заполнения дневников.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### *Нормативные документы*

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. - М., МП "Вика", 1992
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для приятий общественного питания. - М., Экономика, 1981
6. Сборник рецептур блюд диетического питания. - Киев, Техника, 1988
7. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
8. ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
9. ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»

***Основные источники:***

1. Кулинария Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская, Академия, Москва, 2007
2. кулинария Н.А. Анфимова, Академия, Москва, 2010.
3. Технология приготовления пищи Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова, Деловая культура, Москва, 2007
4. Профессиональный стандарт по индустрии питания

***Дополнительные источники:***

1. Кулинария Т.А. Качурина, Рабочая тетрадь, Академия, Москва, 2010
2. Калькуляция и учет в общественном питании Т.И. Шестакова, Феникс, Ростов-на-Дону, 2008.
3. Калькуляция и учет И.И. Потапова, Рабочая тетрадь, Академия, Москва, 2010.
4. Мультимедийные пособия РНМЦ
5. Журнал «Питание и общество»
6. Журнал «Современный ресторан»

### **6.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Освоение программы модуля базируется на изучении общепрофессиональных дисциплин «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Экономические и правовые основы производственной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности».

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебных кабинетах кулинарии, оборудования предприятий питания, организации обслуживания и в лабораториях по информационным технологиям. Учебная практика проводится в мастерской поваров рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля. Учебную практику рекомендуется проводить при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации и



повышения качества обучения. Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится в организациях, направление деятельности которых соответствуют профилю модуля. При изучении модуля с обучающимися проводятся консультации, которые могут проводиться как со всей группой и, так и индивидуально. Необходимо организовать самостоятельную работу обучающихся в лаборатории по информационным технологиям с использованием мультимедийных пособий для самостоятельного обучения и контроля знаний и при выполнении письменной экзаменационной работы.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): Преподаватели, обеспечивающие преподавание по МДК ОП.01., ОП.02., ОП.03. должны иметь профессиональное образование, обладать способностью преподавать одинаково хорошо смежные дисциплины, уметь пользоваться современными мультимедийными средствами обучения, быть готовыми разрабатывать учебные пособия и осуществлять практический показ осваиваемых действий и умений. Постоянно повышать профессиональный уровень, знать современное производство, тенденции его развития, знакомиться с новыми видами сырья, технологиями, новыми видами оборудования.

Преподаватели ПК 1.1. должны уметь осуществлять практический показ всех осваиваемых действий и умений, безопасно пользоваться технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, необходимыми для выполнения осваиваемых действий.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: высшее образование с опытом работы в отрасли не менее 3 лет.

Мастера: среднее специальное образование, разряд не ниже 4-5.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1 Производить первичную обработку, нарезку, формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Точность выбора температурного режима и условий хранения традиционных видов овощей и грибов</li> <li>- точность определения годности традиционных видов овощей и грибов</li> </ul>	<p>Экспертная оценка выполнения практической работы</p> <p>Компьютерное тестирование</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для очистки и нарезки овощей;;</li> <li>- правильность организации рабочего места по обработке, нарезке овощей ручным и механическим способами;</li> </ul>	<p>Экспертная оценка выполнения практической работы</p> <p>Компьютерное тестирование</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Соответствие выбора способа обработки традиционных видов овощей и грибов;</li> <li>- Соответствие и правильность формы нарезки традиционных видов овощей и грибов заданию;</li> <li>- Правильность выполнения действий по подготовке традиционных видов овощей и грибов к фаршированию;</li> <li>- Точность расчета количества отходов при обработке сырья;</li> </ul>	<p>Экспертная оценка выполнения 4 лабораторных работ (по разным группам овощей)</p> <p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене</p> <p>Экспертная оценка качества обработанных овощей во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена;</p> <p>Экспертная оценка качества готовой продукции во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена;</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Точность проведения оценки качества обработанных овощей и грибов</li> <li>- Правильность выполнения действий по хранению обработанных овощей и грибов.</li> </ul>	<p>Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике</p> <p>Компьютерное тестирование</p>
ПК 2 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению блюд из овощей и грибов</li> <li>- правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд и гарниров из овощей и грибов</li> </ul>	Компьютерное тестирование
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>- правильность организации рабочего места по приготовлению блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>- правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов</li> </ul>	<p>Экспертная оценка выполнения практической работы</p> <p>Экспертная оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря</p> <p>Компьютерное тестирование</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность выбора тепловых режимов при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> </ul>	Экспертная оценка выполнения 5 лабораторных работ (по разным группам овощей)

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность выполнения действий по приготовлению блюд и гарниров из овощей и грибов, с соблюдением временного регламента;</li> <li>- Правильность выполнения действий по оформлению и отпуску блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>- Точность расчета количества сырья для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>- Точность проведения бракеража готовых блюд и гарниров из овощей и грибов</li> <li>- Соответствие и правильность выбора посуды для отпуску блюд и гарниров из овощей и грибов</li> </ul>	<p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене</p> <p>Экспертная оценка качества готовых блюд и гарниров из овощей и грибов во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена;</p> <p>Экспертная оценка качества готовой продукции во время лабораторно-практических работ, учебной практики, практического экзамена;</p> <p>Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике</p> <p>Компьютерное тестирование</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Точность выбора режимов хранения готовых блюд из овощей и грибов в зависимости от вида реализации;</li> <li>- Правильность выполнения действий по, охлаждению, замораживанию готовых блюд и гарниров из овощей и грибов</li> <li>- Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд и гарниров из овощей и грибов до момента реализации</li> </ul>	<p>Экспертная оценка выполнения лабораторной работы</p> <p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене</p> <p>Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике</p>
<p><i>Итоговая аттестация по модулю</i></p>	<p>Обоснованность выбора способов выполнения действий по оценке качества сырья, обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей и грибов;</p> <p>Точность выполнения действий по оценке</p>	<p>Презентация портфолио деятельности (компьютерная презентация, отражающая уровень освоенных умений и демонстрация в виде фотоматериалов продуктов</p>

	качества сырья, обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей и грибов;	деятельности, экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене, мониторинг освоенных умений по дневнику (самооценка))
--	--	---

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точно и в срок выполняет задания для самостоятельной работы, домашние задания, задания при аудиторной форме обучения;</li> <li>- результативное участие в конкурсах профессионального мастерства</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует правильную последовательность действий во время лабораторных работ и практических занятий, заданий во время учебной и производственной практики;</li> <li>- лично оценивает эффективность и качество выполнения работ;</li> <li>- обосновывает выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач</li> </ul>	Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности (по дневнику) Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам

<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определяет дефекты сырья, готовой продукции;</li> <li>- указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их устранения;</li> <li>- сравнивает технологические процессы (сравнивает % потерь и выход готовых блюд и изделий при различных способах тепловой обработки овощей и грибов);</li> <li>- выделяет характеризующие процесс параметры (характеризует температурные режимы разных способов приготовления блюд из овощей и грибов);</li> <li>- выполняет действия по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды;</li> <li>- оценивает соответствие выхода готовой продукции норме;</li> <li>- оценивает соответствие качества готовой продукции требованиям к качеству;</li> <li>- производит самооценку в процессе мониторинга;</li> <li>- соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оперативно осуществляет поиск необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных задач;</li> <li>- адекватно оценивает полезность информации в профессиональной деятельности</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Разрабатывает и представляет компьютерную презентации, Осуществляет обучение с использованием ПК,</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике, Экспертное наблюдение при выполнении</p>

	Осуществляет сбор информации с помощью Интернет	компьютерной презентации
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеет способами бесконфликтного общения и саморегуляции в коллективе;</li> <li>- активно работает в группе;</li> <li>- правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе;</li> <li>- демонстрирует действия по отпуску готовой продукции посетителю с учетом соблюдения этики поведения</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует правильное использование технологического оборудования в процессе выполнения действий по обработке сырья, нарезке, формовке п/ф, приготовления блюд и изделий и их отпуска посетителю;</li> <li>- содержит технологическое оборудование, посуду, инвентарь в чистом и исправном виде в процессе работы;</li> <li>- демонстрирует правильное использование индивидуальных средств защиты при эксплуатации технологического оборудования;</li> <li>- демонстрирует правильное соблюдение правил личной гигиены в процессе выполнения лабораторных работ, прохождения производственной практики;</li> <li>- демонстрирует правильное применение знаний в типовых практических ситуациях при выполнении практических занятий, лабораторных работ, производственной практике;</li> <li>- демонстрирует правильную подготовку оборудования к использованию в соответствии с инструкцией по эксплуатации;</li> <li>- производит все действия с соблюдением</li> </ul>	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик

	требований техники безопасности и производственной санитарии	
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).		Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик