

Министерство образования Оренбургской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Сельскохозяйственный техникум» г. Бугуруслана Оренбургской области



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СХТ

Н.Ю.Гайструк

11 2015 г.

Рабочая программа профессионального модуля
ПМ.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов»

ПО АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ПОДГОТОВКИ РАБОЧИХ ПО ПРОФЕССИИ

16675 Повар

Бугуруслан, 2015 г.

Одобрено
предметно-цикловой комиссией
мастеров производственного обучения

Составлено в соответствии с
Государственными требованиями к
минимуму содержания и уровню
подготовки выпускника по
профессии «Повар»

Рассмотрено и согласовано на ПЦК
Мастеров производственного обучения
_____ С.В.Астрелина
«__» _____ 2015год

Заместитель директора
по учебно-производственной работе
_____ А.Н.Шептухин
«__» _____ 2015год

Составитель: И.Н.Гришина, преподаватель специальных дисциплин первой квалификационной категории ГАПОУ «Сельскохозяйственный техникум» города Бугуруслан Оренбургской области

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе профессионального стандарта, утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н по профессии 16675 «Повар».

Организация-разработчик:

ГАПОУ «Сельскохозяйственный техникум» города Бугуруслан

СОДЕРЖАНИЕ стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	6
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (вида профессиональной деятельности).....	17

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с профессиональным стандартом, утверждённым приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н по профессии 16675 «Повар» в части освоения трудовых функций (ТФ):

Трудовые функции		
наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	A/01.3	3
Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	A/02.3	

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

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

Выполнять трудовые действия:

- Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (A/02.3);
- Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара (A/02.3);
- Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара (A/02.3);
- Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара (A/02.3);
- Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара (A/02.3);
- Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации (A/02.3);
- Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара (A/02.3);

уметь:

- Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара (A/02.3);
- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (A/02.3);
- Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции (A/02.3);
- Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос (A/02.3);

знать:

- Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (A/01.3);
- Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (A/02.3);
- Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий (A/02.3);
- Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству (A/02.3);

- Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям (А/02.3);

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 284 часа, 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 – 170 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление блюд из овощей и грибов, в том числе трудовыми функциями и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
А/02.3	Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
А/02.3	Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара
А/02.3	Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара
А/02.3	Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара
А/02.3	Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара
А/02.3	Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации
А/02.3	Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара
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 её 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 в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние
ОК 8.	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 ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов

Коды трудовых функций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объём времени, отведённый на освоение междисциплинарного курса			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
А/02.3	Раздел 1. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и грибов, подготовка пряностей и приправ	72	36	18	18	-	-
А/02.3	Раздел 2. Технология приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов	150	40	18	20	136	34
	Производственная практика, часов	-					34
	Всего:	284	76	36	38	136	34

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.01. 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 работа (проект)	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 01.01 . Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов		284	
Раздел 1. Технологический процесс обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов		72	
Тема 1.1 Требования к качеству различных видов овощей и грибов	Содержание	1	1
	1 Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов овощей и грибов.		
	2 Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов.		
	3 Современные способы обработки овощей и методы защиты потребителей от вредного влияния химических веществ, используемых при обработке овощей (солонин, нитраты и др.).		
	4 Органолептическая оценка качества овощей и грибов, пряностей.		
Тема 1.2 Механическое оборудование для обработки овощей и грибов. Весоизмерительное и холодильное оборудование	Содержание	1	1/2
	1 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей.		
	2 Правила безопасного использования механического оборудования.		
	3 Механическое оборудование для первичной обработки овощей.		
	4 Механическое оборудование для нарезки овощей.		
	5 Весоизмерительное и холодильное оборудование.		
	6 Общие требования, предъявляемые к весам.		
	7 Виды весов, их характеристика. Весы электронные ACS-15A. Весы электронные универсальные ВУ 3/150.		
	8 Требования безопасности при эксплуатации весов.		
	9 Взвешивание овощей, грибов, пряностей.		
	10 Среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы.		
	11 Сборные среднетемпературные и низкотемпературные холодильные камеры.		

	12	Правила эксплуатации холодильного оборудования: установка технических параметров для охлаждения овощей и заморозки полуфабрикатов.		
	Практические занятия №1		6	3
	1	Инструкции, схемы работы на механическом оборудовании для обработки овощей и грибов. Весоизмерительное и холодильное оборудование.		
	2	Органолептическая оценка качества овощей. Взвешивание овощей и грибов.		
Тема 1.3 Основные приёмы обработки овощей и грибов, пряностей	Содержание		1	2
	1	Основные приемы механической кулинарной обработки овощей и грибов. Последовательность операций обработки овощей.		
	2	Виды обработки: сортировка, очистка, измельчение, просеивание. Промывка овощей, особенности промывки различных овощей.		
	3	Приемка и взвешивание. Сортировка овощей, ее назначение, виды.		
	4	Подготовка основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов.		
	5	Виды обработки: сортировка, очистка, измельчение, просеивание.		
Тема 1.4 Обработка клубнеплодов, корнеплодов	Содержание		6	2
	1	Особенности обработки клубнеплодов и корнеплодов. Виды обработки: сортировка, калибровка, мытье, очистка, доочистка.		
	2	Способы очистки и нарезки: ручной, механизированный.		
	3	Формы нарезки, их назначение.		
	4	Условия минимизации отходов. Использование отходов в приготовлении блюд.		
	5	Охлаждение и заморозка нарезанных овощей.		
	6	Условия и сроки хранения		
Тема 1.5 Обработка салатно-шпинатных, капустных, луковых и десертных овощей	Содержание		4	2
	1	Особенности обработки салатно-шпинатных, капустных, луковых, десертных овощей. Виды обработки: сортировка, очистка, мытье.		
	2	Способы и формы нарезки, их назначение.		
	3	Условия минимизации отходов. Использование отходов в приготовлении блюд.		
	4	Полуфабрикаты из овощей. Охлаждение и заморозка нарезанных овощей.		

	5	Условия и сроки хранения. Условия минимизации отходов. Использование отходов в приготовлении блюд.		
Тема 1.6. Обработка плодовых овощей и грибов. Подготовка овощей для фарширования	Содержание		4	2
	1	Особенности обработки плодовых овощей и грибов. Требования к качеству овощей и грибов.		
	2	Приемка: органолептическая оценка качества, взвешивание. Виды обработки: сортировка, калибровка, мытье, очистка.		
	3	Способы и формы нарезки, их назначение. Условия и сроки хранения.		
	4	Фарширование овощей.		
	Практические занятия № 2		12	3
	1	Формы нарезки овощей, их назначение. Подготовка овощей для фарширования		
	Контрольная работа по разделу		1	3
Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ.01. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием практических рекомендаций преподавателя. Оформление лабораторно-практических работ, отчетов. Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с рекомендациями преподавателя. Примерная тематика домашних заданий Выполнение технологических схем обработки овощного сырья. Вычерчивание принципиальных схем оборудования для обработки, нарезки овощей.		18	3	
Учебная практика		18	3	
Раздел 2. Технология приготовления и оформления основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов		150		
Тема 2.1. Блюда и гарниры из жареных овощей	Содержание		6	2
	1	Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из жареных овощей.		
	2	Правила проведения бракеража.		
	3	Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров из жареных овощей, температура подачи.		

	4	Блюда и гарниры из жареных овощей: - картофель жареный основным способом, во фритюре, в жарочном шкафу; - лук фри; - кабачки, тыква, баклажаны, помидоры жареные; - котлеты морковные, свекольные, картофельные; - шницель из капусты; - зразы и крокеты картофельные и др.		
	Практические занятия № 3		6	3
	1	Работа с нормативно-технической документацией: ГОСТ, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, составление инструкционно-технологических карт.		
	2	Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей		
Тема 2.2. Блюда и гарниры из тушеных и запеченных овощей	Содержание		4	1
	1	Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей.		
	2	Правила проведения бракеража.		
	3	Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей, температура подачи.		
	4	Блюда и гарниры из тушеных и запеченных овощей: - капуста тушеная; - рагу из овощей; - свекла тушеная в соусе; - морковь тушеная с рисом и черносливом; - картофельная запеканка; - рулет картофельный; - котлеты морковные, капустные, картофельные, свекольные; - шницель из капусты др.		
	Практические занятия №4		1	3
	1	Работа с нормативно-технической документацией: ГОСТ, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, составление инструкционно-технологических карт		
Лабораторная работа		5	3	
1	Приготовление простых блюд и гарниров из жареных овощей Приготовление блюд и гарниров из тушёных и запечённых овощей			

Тема 2.3. Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей	Содержание		4	2
	1	Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей.		
	2	Правила проведения бракеража.		
	3	Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей, температура подачи.		
	4	Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей: - отварные картофель, капуста, зеленый горошек, спаржа; - картофельное, морковное, свекольное пюре; - картофель в молоке; - капуста отварная с маслом или соусом; - припущенные морковь, капуста, тыква, кабачки, шпинат, щавель, зеленый горошек; - овощи, припущенные в молочном соусе и др.		
Тема 2.4. Блюда и гарниры из грибов Требования к качеству овощных блюд. Сроки хранения	Содержание		4	2
	1	Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из грибов.		
	2	Правила проведения бракеража.		
	3	Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд из грибов, температура подачи.		
	4	Блюда и гарниры из грибов: - грибы отварные со сметаной; - грибы в сметанном соусе; - грибы, тушённые с картофелем; - грибы в сметанном соусе запеченные и др.		
Лабораторная работа 1. Приготовление блюд и гарниров из грибов		4	3	
Тема 2.5. Технология приготовления и оформления простых блюд из овощей и грибов кухни Урала.	Содержание		2	2
	1	Использование различных технологий приготовления и оформления простых блюд из овощей и грибов кухни Сибири, особенностей их приготовления в регионе.		

	<p>2</p> <p>Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству, хранение, температура подачи.</p> <ul style="list-style-type: none"> - оладьи из тыквы, кабачков; - икра грибная; - соленые грибы запеченные с картофелем; - картофельная каша с салом; - картофель запеченный с луком и грибами; - репа печеная; 		
	<p>6. Самостоятельная работа</p>	<p>20</p>	<p>3</p>
	<p>Курсовая работа «Технология приготовления вторых блюд» Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, мастера производственного обучения, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.</p>		
	<p>Практические занятия № 5 Приготовление блюд из овощей и грибов кухни Сибири</p>	<p>2</p>	<p>3</p>
<p>Итоговая аттестация по МДК</p>		<p>2</p>	<p>3</p>
<p><u>Самостоятельная работа при изучении раздела 2 ПМ.01.</u> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием практических рекомендаций преподавателя. Оформление лабораторно-практических работ, отчетов. Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с рекомендациями преподавателя. Примерная тематика домашних заданий Выполнение технологических схем приготовления блюд из овощей. Вычерчивание принципиальных схем оборудования для приготовления блюд из овощей. Поиск информации в СМИ, поисковых системах по теме «Блюда и гарниры из овощей и грибов русской кухни» (написание реферата).</p>			
<p><u>Учебная практика</u> Виды работ: Изучение охраны труда и техники безопасности на предприятиях общественного питания. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Первичная обработка корнеплодов и клубнеплодов. Нарезка корнеплодов и клубнеплодов. Участие в работе по первичной обработке капустных и луковых овощей.</p>		<p>136</p>	

<p>Нарезка капустных и луковых овощей. Участие в работе по первичной обработке плодовых, салатных и десертных овощей. Нарезка плодовых, салатных и десертных овощей. Первичная обработка и нарезка грибов. Подготовка пряностей и приправ для приготовления блюд и гарниров из овощей. Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей, отработка умений по сервировке, оформлению и подаче блюд. Приготовление блюд и гарниров из жареных, тушеных, запеченных овощей и грибов, отработка умений по сервировке, оформлению и подаче блюд. Формирование компетенций по безопасному использованию механического технологического оборудования и производственного инвентаря при первичной обработке и нарезке овощей, подготовке пряностей. Формирование компетенций по безопасному использованию теплового технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов. 36</p>		
<p><u>Производственная практика</u> Виды работ: Выполнение работ по первичной обработке корнеплодов и клубнеплодов. Выполнение работ по нарезке корнеплодов и клубнеплодов. Выполнение работ по первичной обработке капустных и луковых овощей. Выполнение работ по нарезке капустных и луковых овощей. Выполнение работ по первичной обработке плодовых, салатных и десертных овощей. Выполнение работ по нарезке плодовых, салатных и десертных овощей. Выполнение работ по первичной обработке и нарезке грибов. Выполнение работ по подготовке пряностей и приправ для приготовления блюд и гарниров из овощей. Выполнение работ по приготовлению блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей, отработка умений по сервировке, оформлению и подаче блюд. Выполнение работ по приготовлению блюд и гарниров из жареных, тушеных, запеченных овощей и грибов, отработка умений по сервировке, оформлению и подаче блюд. Выполнение работ по первичной обработке и нарезке овощей, подготовке пряностей с использованием механического технологического оборудования и производственного инвентаря. Выполнение работ по приготовлению блюд и гарниров из овощей и грибов с использованием теплового технологического оборудования и производственного инвентаря.</p>	34	
Всего	67/284	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- технологии кулинарного производства;

Лабораторий:

- технического оснащения и организации рабочего места;

- учебный кулинарный цех (технологии приготовления пищи).

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета (средства обучения):

- классная доска;

- столы;

- стулья,

- стеллажи;

- плакаты;

- инструкционные и инструкционно-технологические карты.

Технические средства обучения:

- видеопроектор;

- компьютер;

- экран.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

весы настольные; ванна производственная; ванна для мытья посуды; шкаф жарочный; шкаф холодильный среднетемпературный; машина универсальная с комплектом сменных механизмов - механизм для взбивания, перемешивания; плита электрическая; раковина для мытья рук; стеллаж.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха:

электрические плиты, жарочные шкафы, холодильные камеры, производственные столы, машина для взбивания, шкафы для хранения производственного инвентаря, шкаф для верхней и спецодежды, обеденные столы.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 2-е изд., стереотип/ Н.А. Анфимова. – М.: Академия, 2008. – 352с.

2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования: 8-е издание/ В.П.Золин. – М.: ИЦ Академия, 2010. – 320 с.

3. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. пособие для сред. проф. образования. – 3-е издание, дополненное/ З.П.Матюхина. – М.: ИЦ Академия, 2009. – 256 с.

4. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 4-е изд., стер./ З.П.Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: ИЦ Академия, 2006. – 272с.

Дополнительные источники:

1. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии Повар. В 4ч. Ч.3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. Уч. пособие для НПО/ В.П. Андросов. – 2006.- 96с.

2. Качурина, Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь для нач. проф. Образования/ Т.А. Качурина. – 3-е изд., стер. – М.: ИЦ Академия, 2007. – 160с.

3. Клеман Б.П. Практические задания по технологии приготовления пищи: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ Б.П. Клеман, М.Н. Лебедева. – 3-е изд., стерiotип.- М.: ИЦ Академия, 2006. – 175 с.
4. Рубина, Е.А. Санитария и гигиена питания/ Рубина Е.А. – М.: ИЦ Академия, 2008. – 288 с.
5. Семерячко, Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.Г. Семерячко, М.Ю. Дерюгина. – М.: ИЦ Академия, 2008. -192 с.
6. Потапова, И.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ И.И. Потапова. – М.: ИЦ Академия, 2007. – 144 с.
7. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.-2-е издание./ Н.Э. Харченко. – М; ИЦ Академия, 2006. – 496 с.
8. Питание и общество, Профессиональное образование, ГастрономЪ – ежемесячные журналы

Электронные образовательные ресурсы:

1. Мультимедийная обучающая программа по профессии «Повар, кондитер»: Первичная обработка и подготовка сырья. Тепловая обработка. Изделия из теста.
2. Мультимедийная программа «Русская кухня».
3. Электронные плакаты со схемами технологического оборудования предприятий общественного питания к учебнику Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 7-е изд., перераб. И доп. – М.: ИЦ Академия, 2008.
4. Мультимедийная программа «Справочник кулинара»
5. СД – диск по профессии ПОВАР:
Приготовление холодных блюд и закусок, соусов
Приготовление 1 блюд
Приготовление 2 блюд
Сладкие блюда и напитки

Интернет-ресурсы

- <http://www.bestlibrary.ru> On–line библиотека
<http://www.lib.msu.su/> научная библиотека МГУ
<http://www.vavilon.ru/> Государственная публичная научно–техническая библиотека России
<http://www.edic.ru> Электронные словари
www.cooksmeal.ru/chefs/
<http://biopro16.ru/>
<http://triaservice.ru/oborudovanie/teplovoe-oborudovanie-2/>
<http://www.kobor.ru/>
<http://www.eda-server.ru/cook-book/osnovnye/raznoe/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Организация обучения по профессиональному модулю ПМ.01. «Приготовление блюд из овощей и грибов» планируется в соответствии с учебным планом учебного заведения. Учебные дисциплины и профессиональные модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного профессионального модуля:

- ОП 01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.
 ОП 02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.
 ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов является освоение учебной практики. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (на предприятиях питания). И учебная, и производственная практики могут проводиться рассредоточенно.

Для обучающихся планируется проведение групповых и индивидуальных консультаций.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): среднее профессиональное или высшее профессиональное образование по профилю преподаваемого модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: мастера производственного обучения должны иметь рабочую квалификацию повара 5-6 разряда, 1 раз в 3 года проходить стажировку на предприятиях питания. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе профессионального модуля, обеспечивает организацию и проведение текущего и итогового контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения. Итоговый контроль проводится экзаменационной комиссией после обучения по междисциплинарному курсу. Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения. Для текущего и итогового контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы).

Результаты (освоение трудовых функций)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
А/02.3	Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Демонстрация навыков правильной органолептической оценки качества овощей и грибов, пряностей и приправ
	Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы
	Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации	Устный опрос
	Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только сформированность трудовых функций, 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	- демонстрация интереса к будущей профессии	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 её достижения, определённых руководителем	- обоснование выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач;	Устный экзамен Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность; - возможность решения профессиональных задач в области эксплуатации технологического оборудования;	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике Устный экзамен
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования	Экспертное наблюдение и оценка на практических и

	информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)		

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 90	4	хорошо
50 ÷ 70	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися трудовой функции как результата освоения учебной дисциплины.

Разработчики:

ГАПОУ СХТ преподаватель спецдисциплин И.Н.Гришина

(место работы)

(занимая должность)

(инициалы, фамилия)