

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ОГАПОУ «Ульяновский авиационный колледж–Межрегиональный центр компетенций»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов**

для профессии СПО


**19.01.17** Повар, кондитер

Ульяновск  
2017

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального Государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) с учётом Профессионального стандарта и Стандарта компетенций WorldSkills Russia 19.01.07 Повар, кондитер (приказ Министерства образования и науки РФ № 798 от 2 августа 2013 года) – ред.3, изм. 20% с учётом ПС и WSR.


РЕКОМЕНДОВАНА

На заседании ЦМК  
коммерции, товароведения и  
общественного питания  
Председатель ЦМК

  
\_\_\_\_\_ Н.М. Пронина  
*подпись*

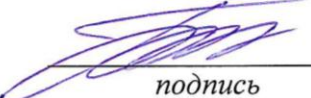
Протокол № 11 от «14» июня 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по учебно-  
методической работе

  
\_\_\_\_\_ Л.Н. Подкладкина  
*подпись*

«15» июня 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по  
учебно-производственной работе

  
\_\_\_\_\_ Р.М. Баскаков  
*подпись*

«15» июня 2017 г.

ОРГАНИЗАЦИЯ-РАЗРАБОТЧИК: УАвиаК – МЦК

РАЗРАБОТЧИК: Саламонова Е.В., преподаватель специальных дисциплин «УАвиаК-МЦК»

## СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	22

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии СПО в соответствии с ФГОС 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление блюд из овощей и грибов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.
ПК 1.3	<i>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами при приготовлении блюд из овощей и грибов (с учётом ПС и WSR)</i>
ПК 1.4	<i>Осуществлять изготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации кулинарных изделий блюд, напитков и кулинарных изделий грибов (с учётом ПС и WSR)</i>

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

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

**иметь практический опыт:**

- ПО 1** обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов
- ПО 2** подготовки к работе основного производства организации питания и рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания при приготовлении блюд из овощей и грибов (с учётом ПС);
- ПО 3** уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара при приготовлении блюд из овощей и грибов (с учётом ПС);
- ПО 4** проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара (с учётом ПС);
- ПО 5** упаковки и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения (с учётом ПС);
- ПО 6** подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);
- ПО 7** процеживания, протирания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции по заданию повара (с учётом ПС);
- ПО 8** порционирования (комплектация), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара (с учётом ПС);
- ПО 9** помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации (с учётом ПС);
- ПО 10** приема и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара их презентации (с учётом ПС);
- ПО 11** упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара (с учётом ПС);

- ПО 12* составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);
- ПО 13* подготовки товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);
- ПО 14* контроля выполнения помощником повара заданий необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);
- ПО 15* разработки меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);
- ПО 16* подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);
- ПО 17* подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);
- ПО 18* приготовления и оформления блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд (с учётом ПС);
- ПО 19* контроля хранения и расхода продуктов на производстве (с учётом ПС);
- ПО 20* контроля качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);
- ПО 21* контроля безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);
- ПО 22* презентации готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям (с учётом ПС);
- ПО 23* изготовления блюд, напитков и кулинарных изделий по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь (с учётом ПС);
- ПО 24* подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря инструментов, весоизмерительных приборов (с учётом WSR);
- ПО 25* приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации разнообразного ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом WSR)

#### **УМЕТЬ:**

- У1** Проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- У2** Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- У3** Обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- У4** Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- У5** Охлаждать и замораживать овощи и грибы.
- У6** применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);
- У7** готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара(с учётом ПС);
- У8** соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);
- У9** отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции (с учётом ПС);
- У10** аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос (с учётом ПС);
- У11** изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса (с учётом ПС);
- У12** производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале (с учётом ПС);

- У13 оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения (с учётом ПС);*
- У14 организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- У15 комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- У16 творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения (с учётом ПС);*
- У17 готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу (с учётом ПС);*
- У18 соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления (с учётом ПС);*
- У19 составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия (с учётом ПС);*
- У20 кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий*
- У21 составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия (с учётом ПС);*
- У22 выбирать продукты необходимого качества, в зависимости от планируемого меню (с учётом WSR);*
- У23 готовить региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам (с учётом WSR);*
- У24 составлять тайминг для реализации меню (с учётом WSR);*
- У25 применять инновационные методы приготовления; готовить сложные блюда перед клиентами (с учётом WSR);*
- У26 оценить качество пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления (с учётом WSR);*
- У27 осуществлять подготовку рецептов (с учётом WSR)*

## **ЗНАТЬ:**

- 31** Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- 32** Характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- 33** Технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- 34** Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
- 35** Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- 36** Правила проведения бракеража;
- 37** Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- 38** Правила хранения овощей и грибов;
- 39** Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей;
- 310** Правила их безопасного использования.
- 311 технологии приготовления блюд из овощей и грибов (с учётом ПС);*
- 312 правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
- 313 правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*

- 314* способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке (с учётом ПС);
- 315* способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);
- 316* технологии наставничества и обучения на рабочих местах (с учётом ПС);
- 317* способы организации питания, в том числе диетического (с учётом ПС);
- 318* нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов (с учётом ПС);
- 319* региональные блюда и технологию приготовления их (с учётом WSR);
- 320* виды специального приспособления, используемых при обработке, нарезке и приготовлении блюд из овощей и грибов (с учётом WSR)

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

всего – **384** часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **96** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 66 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 30 часов;

учебной – **108** часов

производственной практики – **180** часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД), 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.
<i>ПК 1.3</i>	<i>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами при приготовлении блюд из овощей и грибов (с учётом ПС и WSR)</i>
<i>ПК 1.4</i>	<i>Осуществлять изготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации кулинарных изделий блюд, напитков и кулинарных изделий грибов (с учётом ПС и WSR)</i>
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, определённых 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.



### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	ВСЕГО часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов		Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
ПК 1.1, ПК 1.3 (с учётом ПС и WSR)	<b>Раздел 1 ПМ.01</b> Первичная обработка, нарезка овощей и грибов, подготовка пряностей и приправ.	<b>45</b>	<b>32</b>	14	<b>13</b>	-	<b>48</b>	<b>84</b>
ПК 1.2 ПК 1.4 (с учётом ПС и WSR)	<b>Раздел 2 ПМ.01</b> Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.	<b>51</b>	<b>34</b>	12	<b>17</b>	-	<b>60</b>	<b>96</b>
ПК 1.1- ПК 1.2	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (по профилю специальности)	<b>180</b>						
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>384</b>	<b>66</b>	26	<b>30</b>	-	<b>108</b>	<b>180</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.01

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объём часов	Уровень освоения
1	2	6	
<b>РАЗДЕЛ 1 ПМ 01</b> Первичная обработка, нарезка овощей и грибов, подготовка пряностей и приправ.		<b>96</b> =40 т +26 лр +30 ср	
<b>МДК 01.01</b> Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.			
<b>ТЕМА 1.1</b> Первичная обработка, нарезка овощей и грибов, подготовка пряностей и приправ.	<p><b>уметь:</b></p> <p>У1 Проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;</p> <p>У2 Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;</p> <p>У3 Обрабатывать различными методами овощи и грибы;</p> <p>У4 Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;</p> <p>У5 Охлаждать и замораживать овощи и грибы.</p> <p><i>У6 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</i></p> <p><i>У13 оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения (с учётом ПС);</i></p> <p><i>У22 выбирать продукты необходимого качества, в зависимости от планируемого меню (с учётом WSR);</i></p> <p><i>У26 оценить качество пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления (с учётом WSR);</i></p> <p><b>знать:</b></p> <p>31 Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;</p> <p>32 Характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых</p>		

	<p>при приготовлении блюд из овощей и грибов;</p> <p>33 Технику обработки овощей и грибов;</p> <p>34 Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;</p> <p>38 Правила хранения овощей и грибов;</p> <p>39 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей и грибов;</p> <p>310 Правила их безопасного использования</p> <p><i>314 способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке (с учётом ПС);</i></p> <p><i>315 способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</i></p> <p><i>320 виды специального приспособления, используемых при обработке, нарезке и приготовлении блюд из овощей и грибов (с учётом WSR)</i></p>		
	<b>Содержание</b> .....34час= 20т+14 лр	<b>34</b>	
1.1.1	Свежие овощи и грибы: характеристика, пищевая ценность, классификация.	2	2
1.1.2	Свежие плоды: характеристика сортов, пищевая ценность, классификация.	2	
1.1.3	Назначение, размещение, режим работы овощного цеха.	2	
1.1.4	Технологический процесс обработки картофеля и корнеплодов. <i>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности (с учётом ПС)</i>	2	
1.1.5	Схема первичной обработки овощей, назначение в питании. <i>Виды специального приспособления, используемых при обработке, нарезке и приготовлении блюд из овощей и грибов (с учётом WSR)</i>	2	
1.1.6	Схема первичной обработки, классификация грибов.	2	
1.1.7	Схема обработки консервированных овощей.	2	
1.1.8	Виды простой и сложной формы нарезки клубнеплодов и корнеплодов, луковых, капустных овощей, их применение.	2	
1.1.9	Искусство художественной резки по овощам и фруктам – карвинг.	2	
1.1.10	Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок. <i>Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС)</i>	2	
	<b>Лабораторные занятия</b>	<b>14</b>	
ЛЗ 1	Распознавание видов свежих овощей и плодов по классификационным признакам	4	2

	ЛЗ 2	Проведение органолептического анализа качества пряностей, приправ, пищевых добавок.	4	
	ЛЗ 3	Обработка и нарезка традиционных видов овощей.	6	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b>		<b>10</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Выполнить сложные элементы из овощей. (Карвинг)</li> <li>– Выполнить сложные элементы из плодов. (Карвинг)</li> <li>– Оформить таблицу по нарезке овощей( формы, размеры, кулинарное использование).</li> </ul>			
<b>РАЗДЕЛ 2 ПМ 02</b> Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов				
<b>МДК 01.01</b> Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.				
<b>ТЕМА 2.1.</b> Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.	<b>уметь:</b> <b>У1</b> Проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; <b>У2</b> Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; <b>У3</b> Обрабатывать различными методами овощи и грибы; <b>У4</b> Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; <b>У5</b> Охлаждать и замораживать овощи и грибы. <b>У6</b> применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС); <b>У7</b> готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара (с учётом ПС); <b>У8</b> соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС); <b>У9</b> отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции (с учётом ПС); <b>У10</b> аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его эстетично и безопасно упаковывать готовые			

	<p><i>блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос (с учётом ПС);</i></p> <p><b>U11</b> <i>изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса (с учётом ПС);</i></p> <p><b>U14</b> <i>организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</i></p> <p><b>U15</b> <i>комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</i></p> <p><b>U16</b> <i>творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения (с учётом ПС);</i></p> <p><b>U17</b> <i>готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу (с учётом ПС);</i></p> <p><b>U18</b> <i>соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления (с учётом ПС);</i></p> <p><b>U19</b> <i>составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия (с учётом ПС);</i></p> <p><b>U20</b> <i>кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий</i></p> <p><b>U21</b> <i>составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия (с учётом ПС);</i></p> <p><b>U23</b> <i>готовить региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам (с учётом WSR);</i></p> <p><b>U24</b> <i>составлять тайминг для реализации меню (с учётом WSR);</i></p> <p><b>U25</b> <i>применять инновационные методы приготовления; готовить сложные блюда перед клиентами (с учётом WSR);</i></p> <p><b>U27</b> <i>осуществлять подготовку рецептов (с учётом WSR)</i></p> <p><b>знать:</b></p> <p><b>31</b> <i>Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;</i></p> <p><b>32</b> <i>Характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;</i></p> <p><b>33</b> <i>Технику обработки овощей, грибов, пряностей;</i></p> <p><b>34</b> <i>Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;</i></p> <p><b>35</b> <i>Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;</i></p> <p><b>36</b> <i>Правила проведения бракеража;</i></p>		
--	---	--	--

	<p><b>37</b> Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;</p> <p><b>38</b> Правила хранения овощей и грибов;</p> <p><b>39</b> Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей;</p> <p><b>310</b> Правила их безопасного использования</p> <p><b>311</b> технологии приготовления блюд из овощей и грибов (с учётом ПС);</p> <p><b>312</b> правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</p> <p><b>313</b> правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);</p> <p><b>316</b> технологии наставничества и обучения на рабочих местах (с учётом ПС);</p> <p><b>317</b> способы организации питания, в том числе диетического (с учётом ПС);</p> <p><b>318</b> нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов (с учётом ПС);</p> <p><b>319</b> региональные блюда и технологию приготовления их (с учётом WSR)</p>		
	<b>Содержание</b>	32час= 20г+12лр	<b>20</b>
2.1.1	Назначение, размещение, режим работы горячего цеха		2
2.1.2.	Ассортимент, приготовления, варианты оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей отварных и припущенных.		2
2.1.3	Ассортимент, способы приготовления, варианты оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей жареных основным способом. <i>Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов (с учётом ПС)</i>		2
2.1.4	Ассортимент, способы приготовления, варианты оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей жареных во фритюре.		2
2.1.5	Ассортимент, способы приготовления, варианты оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей тушеных.		2
2.1.6	Ассортимент, способы приготовления, варианты оформление и отпуск блюд и гарниров из запеченных овощей		2
2.1.7	Ассортимент, способы приготовления, варианты оформление и отпуск блюд и гарниров из фаршированных овощей		2
2.1.8	Значение грибных блюд в питании. Ассортимент, способы приготовления блюд из грибов.		2

	2.1.9	Характеристика диет, приготовление и отпуск овощных блюд диетического питания.	2	
	2.1.10	Ассортимент, приготовление и отпуск овощных блюд детского питания.	1	2
	2.1.11	Региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам (с учётом WSR)	1	
	<b>Лабораторные занятия</b>		<b>12</b>	
	ЛЗ 4	Приготовление блюд из овощей отварных, жареных и тушеных и составление тайминга для реализации меню (с учётом WSR)	6	
	ЛЗ 5	Приготовление блюд из овощей запеченных и фаршированных и составление тайминга для реализации меню (с учётом WSR)	4	
	ПЗ 1	Составление портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия (с учётом ПС)	2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b>		<b>17</b>	
	– Выполнить планировку горячего цеха соусного отделения.			
	– Составить технологическую карту на жареные блюда из овощей			
	– Составить технологическую карту на запеченные блюда из овощей.			
<b>Учебная и производственная практики</b>				
<b>Учебная практика</b>				
<b>Виды работ по разделу 1 ПМ.01-60ч</b>				
	1.Произвести первичную обработку клубнеплодов и выполнить простые и сложные формы нарезки.		108	
	2.Произвести первичную обработку корнеплодов и выполнить простые и сложные формы нарезки.			
	3.Произвести первичную обработку луковых, капустных овощей и выполнить простые и сложные формы нарезки.			
	4.Произвести первичную обработку плодовых, томатных, пряностей и приправ.			
	5.Выполнить элементы карвинга из овощей и плодов.			
	6.Приготовление фаршированных п/ф из овощей: голубцов.			
	7.Приготовление фаршированных п/ф из овощей: кабачков, баклажанов, помидор.			
	8.Приготовление панированных полуфабрикатов из овощей: котлеты, шницель,			
	9.Приготовление панированных полуфабрикатов из овощей: зразы, крокеты.			
	10.Приготовление панированных полуфабрикатов из овощей: рулет.			
	11. Подготовка к работе основного производства организации питания и рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания при приготовлении блюд из овощей и грибов (с учётом ПС);			
	12. Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара при приготовлении блюд из овощей и грибов (с учётом ПС);			
	13. Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара (с учётом ПС);			

14. 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 (с учётом ПС);
15. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);
16. Подготовка, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря инструментов, весоизмерительных приборов (с учётом WSR);
17. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходного материала для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами при приготовлении блюд из овощей и грибов (с учётом ПС и WSR)

#### **Виды работ по разделу 2 ПМ.01-48ч**

Выполнение тепловой кулинарной обработки овощных п/ф: приготовление блюд...

- 1.... из отварных овощей
- 2.... из припущенных овощей.
- 3.... из жареных овощей основным способом
- 4.... из жареных овощей во фритюре
- 5.... из тушеных овощей
- 6.... из запеченных овощей
- 7.Выполнение тепловой кулинарной обработки овощных п/ф: приготовление блюд из грибов
8. Подготовка к работе основного производства организации питания и рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания при приготовлении блюд из овощей и грибов (с учётом ПС);
9. Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара при приготовлении блюд из овощей и грибов (с учётом ПС);
10. Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара (с учётом ПС);
11. Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения (с учётом ПС);
12. Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование начинки продукции по заданию повара (с учётом ПС);
13. Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);
14. Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);
15. Презентации готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям (с учётом ПС);
16. Подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря инструментов, весоизмерительных приборов (с учётом WSR);
17. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации разнообразного ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом WSR)



<p>18. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами при приготовлении блюд из овощей и грибов (с учётом ПС и WSR)</p>		
<p><b>Производственная практика.</b>  <b>Виды работ по разделу 1 ПМ.01-90ч</b>  1.Выполнение первичной обработки, нарезки и формовки....  2...клубнеплодов  3... корнеплодов  4... луковых овощей  5... капустных овощей  6... плодовых овощей  7... томатных овощей  8... пряных овощей  9... консервированных овощей.  10.Выполнение простых и сложных форм нарезки:  11.. клубнеплодов,  12..корнеплодов,  13..луковых овощей  14..капустных овощей  15.. плодовых овощей  16..томатных овощей  17..пряных овощей  18..консервированных овощей.  19.Приготовление простых п/ф из овощей: фарширование голубцов, кабачков, баклажанов, помидор;  20 Приготовление простых п/ф из овощей: формование овощных котлет, шницелей, зраз, крокетов; панирование п/ф.  21. Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);  22. Контроль хранения и расход продуктов на производстве (с учётом ПС);  23. Подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря инструментов, весоизмерительных приборов (с учётом WSR);  24. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами при приготовлении блюд из овощей и грибов (с учётом ПС и WSR)</p>	<p><b>180</b></p>	

**Виды работ по разделу 2 ПМ.01-90ч**

- 1.Выполнение тепловой кулинарной обработки овощных п/ф: приготовление блюд из отварных, припущенных.
- 2.Выполнение тепловой кулинарной обработки овощных п/ф: приготовление блюд из жареных, тушеных,
- 3.Выполнение тепловой кулинарной обработки овощных п/ф: приготовление блюд из запеченных овощей, из грибов.
4. *Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара (с учётом ПС);*
5. *Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации (с учётом ПС);*
6. *Приема и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара их презентации (с учётом ПС);*
7. *Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара (с учётом ПС);*
8. *Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
9. *Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
10. *Контроль выполнения помощником повара заданий необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
11. *Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
12. *Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд (с учётом ПС);*
13. *Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом ПС);*
14. *Изготовление блюд, напитков и кулинарных изделий по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь (с учётом ПС);*
15. *Подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря инструментов, весоизмерительных приборов (с учётом WSR);*
16. *Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации разнообразного ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом WSR)*

**ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ в форме: ЭКЗАМЕН КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ**

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличия

*Учебного кабинета:*

- Технологии кулинарного и кондитерского производства;

*Лаборатории:*

- Технического оснащения и организации рабочего места;
- Товароведения продовольственных товаров;
- Учебный кулинарный цех

*Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:*

классная доска, столы, стулья, информационные стенды, шкафы для хранения муляжей, посуды, инвентаря, рабочий стол преподавателя.

*Технические средства обучения:* компьютер, проектор, диски.

*Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:*

производственные столы; тепловое и холодильное оборудование, пароконвектомат; блендер, миксер; мясорубка, СВЧ, производственные инвентарь, инструменты, посуда; настольные весы; моечные ванны, раковины.

Реализация рабочей программы профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику на базе профессиональной образовательной организации, оснащенной необходимым оборудованием и производственную практику на профильных предприятиях.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

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

#### ОСНОВНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования/ Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2011.-286с
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 8-е изд., перераб. и допол. – М.: Издательский центр «Академия», 2009.- 320с
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, – М; Экономика. 2011

#### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

4. Голубкина, Т.С., Никифорова, Н. С., Новикова, А. М., Прокофьева, С. А. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учебник для НПО. 3-е изд. - М.: Академия, 2014
5. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи: учебник. – М.: деловая литература, Омега – Л, 2013
6. Комплект брошюр «Карвинг»
7. Лифиц, И.М. Стандартизация, метрология и сертификация: учебник. – М.: юрайт, 2012
8. Мартинчик, А.Н. Физиология питания, санитария и гигиена: учебник. – М.: Академия, 2012
9. Периодическое издание журнал «ГАСТРОНОМ»
10. Радченко, Л.А. Организация производства на ПОП: учебник. – Ростов-на-Дону: Феникс 2015
11. Сборник книг «Кухни народов мира»

#### ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ:

12. Готовим дома <http://gotovim-doma.ru/>

13. Едим дома <http://www.edimdoma.ru/>
14. Кухарка <http://www.kuharka.ru/>
15. Кулинарный эдем <http://www.kedem.ru/>
16. Кулинарный портал <http://kuking.net/>
17. Миллион меню <http://www.millionmenu.ru/>
18. Поварёнок <http://www.povarenok.ru/>
19. Супер сок <http://supercook.ru/>

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

Занятия по изучению междисциплинарного курса «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов», профессионального модуля проводятся в образовательном учреждении, в аудиториях, оснащенных необходимым оборудованием, с применением учебно-методической документации.

При изучении данного модуля необходимо постоянно обращать внимание на то, как практические навыки и изученный теоретический материал могут быть использованы в будущей практической деятельности. При выборе методов обучения предпочтение следует отдавать тем, которые способствуют лучшему установлению контакта с обучающимися и лучшему усвоению ими материала.

Для проведения занятий целесообразно использовать лекционно-семинарские занятия, работать с учебно-методическими и справочными материалами, производственной документацией, применять технические средства обучения и вычислительную технику, организовывать экскурсии на профильное промышленное предприятие.

Учебную практику целесообразно проводить в профессиональной образовательной организации, оснащенной необходимым оборудованием и техническими средствами обучения под руководством специалистами-преподавателями данного модуля. Отдельные занятия могут проводиться на профильном предприятии (встречи и беседы со специалистами, экскурсии и др.). Формы отчетности по результатам учебной практики определяются профессиональной образовательной организацией (дневник-отчет, отчет и др.).

Руководство практикой по профилю специальности осуществляют руководители практики от профессиональной образовательной организации (специалисты – педагогические работники, мастерами) и руководители практики от организации. Формы отчетности по результатам практики по профилю специальности определяются ПОО (дневник-отчет, отчет и др.). Аттестация по итогам производственной практики по профилю специальности проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Обучающиеся имеют право по всем вопросам, возникшим в процессе изучения междисциплинарных курсов профессионального модуля, прохождения учебной и производственной практик, обращаться к администрации ПОО, педагогическим работникам, руководителям практик, вносить предложения по совершенствованию образовательного процесса и организации учебной и производственной практик. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются профессиональной образовательной организацией.

Освоению данного профессионального модуля должно предшествовать изучение учебных дисциплин 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 ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности ОП.05 Безопасность жизнедеятельности

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

*Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам:*

Реализация программы профессионального модуля в рамках междисциплинарных курсов должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, со-

ответствующее профилю данного модуля, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходить стажировку на профильных предприятиях не реже 1 раза в 3 года.

*Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:*

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – педагогические работники междисциплинарных курсов.

Мастера: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля, с обязательным прохождением стажировок не реже одного раза в 3 года, опыт деятельности в организациях, соответствующей профессиональной сферы, является обязательным. К педагогической деятельности могут привлекаться ведущие специалисты профильных предприятий.

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

### 5.1 Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>ПК 1.1.</b> Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавание основных видов овощей, плодов, пряностей и приправ;</li> <li>- соблюдение порядка определения качества овощей, плодов, пряностей и приправ;</li> <li>- выполнение техники и качества производства первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов;</li> <li>- выполнение техники и качества производства первичной обработки, подготовки пряностей и приправ;</li> <li>- соблюдение точности проведения расчётов сырья по формулам.</li> </ul>	Экспертная оценка практических занятий Зачет по практике. Экзамен квалификационный
<b>ПК 1.2.</b> Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применение производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;</li> <li>- определение температурных режимов при приготовлении простых блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>- соблюдение правил приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>- использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых блюд и гарниров;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ.</li> </ul>	Экспертная оценка практических занятий Зачет по практике. Экзамен квалификационный
<i>ПК 1.3 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами при приготовлении блюд из овощей и грибов (с учётом ПС и WSR)</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применение производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;</li> <li>- выполнение техники и качества производства первичной обработки, подготовки пряностей и приправ;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ.</li> </ul>	Экспертная оценка практических занятий Зачет по практике Экзамен квалификационный
<i>ПК 1.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации кулинарных изделий блюд, напитков</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использование различных способов сервировки и вариантов оформления и подачи кулинарных изделий блюд, напитков и кулинарных изделий грибов;</li> <li>- соблюдение правил приготовления кулинарных изделий блюд, напитков и кули-</li> </ul>	Экспертная оценка практических занятий Зачет по практике Экзамен квалификационный

<i>и кулинарных изделий грибов (с учётом ПС и WSR)</i>	<i>нарных изделий грибов; - соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ - подготовка презентации к реализации кулинарных изделий блюд, напитков и кулинарных изделий грибов</i>	
--	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- проявление интереса к своей будущей профессии.	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной практики.
<b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.	- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
<b>ОК 3.</b> Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- адекватность принятия решений.	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
<b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- нахождение и использование информации.	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
<b>ОК 5.</b> Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- проявление навыков использования ИКТ в профессиональной деятельности.	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
<b>ОК 6.</b> Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с коллегами, руководством, потребителями; - проявление ответственности; - развитие лидерских качеств.	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.

