

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ «ВОРОНЕЖСКИЙ КОЛЛЕДЖ СВАРКИ И
ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ ВО «ВКСПТ»

Иванченко Н.И.

« 10 » августа 2016 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01.
ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ**

260807.01 (19.01.17) Повар, кондитер

Разработчик преподаватель Макарова Е.А.

ВОРОНЕЖ 2016

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Приготовление блюд из овощей и грибов

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии **260807.01 Повар; кондитер**

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):

ПК1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

Программа профессионального модуля можно использовать при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании:

- для профессиональной подготовке переподготовке кадров для индустрии питания по профессии СПО 260807.01 Повар, кондитер;
- для повышения квалификации кадров для индустрии питания по
- для подготовки по профессии СПО 260807.01 Повар, кондитер в рамках специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания.

Опыт работы не требуется.

Обучение может проводиться на базе основного общего, среднее (полное) общего, профессионального образования

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, нарезки овощей и грибов;
- приготовления блюд из овощей и грибов;

уметь:

- 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;
- 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 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.
- 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. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 142 час. в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **82** час., ***включая:***

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **56** час.;

самостоятельной работы обучающегося – **26** час.;

учебной и производственной практики – **60** час..

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ВПД : *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><u>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</u></p> <p>иметь практический опыт: обработки, нарезки овощей и грибов;</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>знать: 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; - правила хранения овощей и грибов.</p>
ПК 2	<p>иметь практический опыт: - приготовления блюд из овощей и грибов;</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из овощей и грибов; - проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, применяемых при обработке и правила их безопасного использования
ОК 1	<p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>

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 (ПМ 01.): 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 (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1	Раздел ПМ 1. Выполнение первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов, подготовки пряностей и приправ.	49	24	12	13	12	-
ПК 2	Раздел ПМ 2. Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов	69	32	15	13	24	-
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	24					-
	<i>Всего:</i>	<i>142</i>	<i>56</i>	<i>27</i>	<i>26</i>	<i>36</i>	<i>-</i>

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю: 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) (если предусмотрены)	Объем часов	
1	2	3	
Раздел ПМ 1. Выполнение первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и плодов, подготовки пряностей и приправ.		24	
МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.		24	
<p>Тема 1.1. Требования к организации технологического процесса обработки, нарезки, формовки овощей и грибов. Значение овощей в питании. Требования к качеству, срокам хранения традиционных овощей и грибов.</p>	Содержание	6	
	1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места повара для процесса обработки и нарезки овощей и грибов Организация работы овощного цеха		
	2. Организация рабочего места повара овощного цеха Оборудование используемое для обработки овощей и грибов.		
	3. Правила личной гигиены повара. Назначение санспецодежды. Значение овощей в питании и классификация.		
	4. Обработка, нарезка клубнеплодов. Обработка, нарезка капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей, зелени.		
	5. Обработка, нарезка плодовых овощей, грибов Подготовка овощей и грибов к фаршированию.		
	6. Требования к качеству, условия и сроки хранения овощей и грибов.		
	Практические занятия	6	
	1. Определение качества овощей и грибов Изучение обработки и форм нарезки клубнеплодов.		
2. Изучение обработки и форм нарезки корнеплодов. Изучение обработки и форм нарезки капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей, зелени.			

	3	Изучение обработки и форм нарезки плодовых овощей и грибов. Подготовка к фаршированию. Отходы овощей и их использование.		
	4	Составление технологических схем приготовления ПФ из овощей Составление технологических схем приготовления ПФ из грибов		
	5	Расчет количества овощей для приготовления различных блюд и гарниров Работа со Сборником рецептур блюд		
	6	Работа со Сборником рецептур блюд Определение качества полуфабрикатов по органолептическим показателям		
Тема 1.2. Приготовление и оформление простых и основных блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов	Содержание		6	
	1.	Организация работы овощного цеха, рабочего места повара по обработке овощей и грибов. Техническое оснащение технологического процесса обработки овощей и грибов		
	2	Безопасные условия эксплуатации механического оборудования и инвентаря, инструментов в процессе обработки и нарезки овощей и грибов Технология приготовления блюд и гарниров из полуфабрикатов		
	3	Изменения, происходящие при тепловой обработке овощей Блюда и гарниры из припущенных овощей		
	4	Блюда и гарниры из жареных овощей Тушение. Блюда и гарниры из тушеных овощей		
	5	Способы запекания овощей. Органолептические показатели качества Фаршированные овощи. Способы приготовления		
	6	Блюда из грибов Бракераж. Способы его проведения Сроки хранения и температура подачи готовых блюд Требования к качеству полуфабрикатов из овощей и грибов		
	Практические занятия		6	
	1	Изучение безопасных условий эксплуатации механического оборудования: картофелеочистительной машины, овощерезательной машины.		
	2	Составление технологических схем приготовления блюд и гарниров из припущенных, вареных овощей,		
	3	Составление технологических схем приготовления блюд и гарниров из жареных, тушеных, запеченных овощей		
	4	Расчет количества продуктов для приготовления блюд и гарниров из вареных и припущенных овощей		
	5	Расчет количества продуктов для приготовления блюд и гарниров из жареных и тушеных овощей		
6	Расчет количества продуктов для приготовления блюд из картофельной массы			
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 01.1.			13	

1 Подготовка реферата, сообщения, доклада (по индивидуальным заданиям). 2. Подготовка к практическим занятиям. 3 Выполнение домашних заданий по теме. 4. Работа с учебниками и учебными пособиями, справочными материалами. 5. Поиск информации в сети Интернет.			
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. Составление таблицы: Форма нарезки картофеля, моркови, их кулинарное использование. 2. Современные формы нарезки (карвинг).			
Раздел ПМ 01. 2. Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов		32	
МДК 01.2. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.		32	
Тема 2.1. Санитарно-гигиенические требования к организации процесса приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов. Характеристика основных видов пряностей и приправ, пищевых добавок.	Содержание	8	
	1 Санитарно-гигиенические нормы при приготовлении, хранении, реализации блюд и гарниров из овощей и грибов		
	2		
	3 Характеристика, подготовка пряностей и приправ, пищевых добавок к блюдам из овощей и грибов.		
	4		
	5 Организация рабочего места повара, его техническое оснащение.		
	6 Безопасная эксплуатация оборудования, инвентаря при приготовлении блюд из овощей и грибов.		
	7		
	8 Рациональная организация труда на рабочем месте повара овощного цеха		
	Практические занятия	7	
	1. Подбор пряностей, приправ, специй к блюдам из овощей		
	2 Подбор пряностей, приправ, специй к блюдам из грибов.		
	3 Подбор оборудования, посуды, инвентаря для приготовления блюд из овощей и грибов.		
	4		
5 Описание процессам механической кулинарной обработки овощей и грибов			
6			
7 Распознавание основных видов пряностей и приправ			
Тема 2.2. Приготовление блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов. Техническое оснащение и организация рабочего места повара.	Содержание	9	
1. Блюда и гарниры из вареных овощей.			
2. Блюда и гарниры из припущенных овощей.			
3. Блюда и гарниры из тушеных овощей.			
4. Блюда и гарниры из запеченных овощей.			
5. Блюда и гарниры из жаренных овощей и грибов.			

	6.	Требования к качеству овощных блюд и сроки их хранения.		
	7	Отпуск готовых блюд и гарниров. Бракераж готовых блюд.		
	8			
	9	Контрольная работа		
	Практические занятия		8	
	1	Расчеты при приготовлении блюд и гарниров из овощей.		
	2			
	3	Расчет количества порций овощных блюд из имеющихся продуктов.		
	4			
	5	Составление технологических схем приготовления блюд из овощей.		
	6			
	7	Составление технологических схем приготовления блюд из овощей.		
	8			
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2.			13	
1. Подготовка реферата, сообщения, доклада (по индивидуальным заданиям).				
2. Подготовка к практическим занятиям.				
3. Выполнение домашних заданий по теме.				
4. Работа с учебниками и учебными пособиями, справочными материалами.				
5. Поиск информации в сети Интернет.				
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы				
1. Приготовление блюд из овощей.				
2. Организация рабочего места повара.				

<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление и оформление блюд и гарниров из отварных овощей. 2. Приготовление и оформление блюд и гарниров из припущенных овощей. 3. Приготовление и оформление блюд и гарниров из тушеных овощей и грибов. 4. Приготовление и оформление блюд и гарниров из жаренных овощей. 5. Приготовление и оформление запеченных блюд из овощей и блюд из картофельной массы. 6. Приготовление блюд из фаршированных овощей (баклажаны, кабачки, помидоры). 7. Проверочная работа. 	36	
<p>Производственная практика</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Обработка овощей, грибов и подготовка к тепловой обработке в условиях производства. 2. Приготовление горячих блюд из овощей и грибов. 	24	
Всего	126	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

1. *Кулинарии;*
2. *Оборудования предприятий общественного питания;*
3. *Товароведения продовольственного сырья;*
4. *Организации предприятий общественного питания;*
5. *Информатики*

Лабораторий:

1. *Кулинарии.*

Технические средства обучения: *ПК на подгруппу*

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: рабочий стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи, овощерезательная машина, картофелеочистительная машина, оборудование для вакуумирования продуктов, шкаф шоковой заморозки, 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 учебную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

рабочий стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи, овощерезательная машина, картофелеочистительная машина, оборудование для вакуумирования продуктов, шкаф шоковой заморозки, пароконвектомат, электроплита, фритюрница, гриль, ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей, гастроемкости, проектор, экран, ПК, шкаф для хранения документации, 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, 2006. 2007. Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Н.Э.Харченко.- М.: «Академия»,2012
5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 2008

6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – СПб.:Профи, 2009

Основные источники:

1. Кулинария Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская, Академия, Москва, 2012
2. Технология приготовления пищи Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова, Деловая культура, Москва, 2007
3. Технология приготовления пищи Практикум

Дополнительные источники:

1. Технология приготовления пищи Практикум Академия, Москва, 2006
2. Учебные пособия для ПМ 01.
3. Мультимедийные пособия РНМЦ

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Предшествует освоению данной профессиональной компетенции освоение МДК 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.

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием, компьютерном классе (приблизительно 65% отведенного учебного времени на теоретические занятия) и в учебной лаборатории, где обучающиеся осваивают умения (приблизительно 35% учебного времени от теоретического обучения). Учебная практика (57% отведенного общего учебного времени) может проводиться как в учебной лаборатории техникума, так и в условиях действующего производства. Такое распределение часов позволяет добиться высокого коэффициента практико-ориентированности – 70%.

Теоретическую часть занятий планируется проводить в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием или в компьютерном классе или в учебной лаборатории в зоне инструктажа. Занятия в компьютерном классе организовывать как самостоятельную работу с использованием для обучения и контроля полученных знаний и умений мультимедийных пособий и учебных пособий лица.

Занятия по техническому оснащению и организации рабочего места проводить в учебной лаборатории с практическим показом использования оборудования, инструментов и инвентаря и практическим показом организации рабочего места по обработке и нарезке овощей и грибов.

Занятия планируется проводить при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации обучения, повышению качества обучения.

В данный модуль включена вариативная учебная единица, позволяющая обучающимся получить более полные знания по обработке и подготовке к кулинарному использованию овощей, необходимые для конкурентноспособного повара в городе Воронеже.

Самостоятельная внеаудиторная работа выделена для составления различных обобщающих таблиц, изучения теории по учебнику, подготовки опережающих заданий и подготовки компьютерной презентации освоенных умений и демонстрации в виде фотографий продуктов деятельности.

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 высшее 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 МДК и мастера производственного обучения 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 обучение по модулю и руководство практикой

Инженерно-педагогический состав:

Преподаватели: высшее образование с опытом работы в отрасли не менее 3 лет.

Мастера: высшее или средне профессиональное 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	Раздел, тема МДК
<p><i>ПК 1 Производить первичную обработку, нарезку, формовку традиционных видов овощей и грибов.</i></p>	<p>- Точность выбора температурного режима и условий хранения традиционных видов овощей и грибов - точность определения годности традиционных видов овощей и грибов</p>	<p>Экспертная оценка выполнения практической работы Компьютерное тестирование</p>	<p>МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов. Тема 1.1. Значение овощей в питание. Характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных овощей и грибов</p>
	<p>- точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для очистки и нарезки овощей; - точность и правильная последовательность выполнения действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования; - правильность организации рабочего места по обработке, нарезке овощей вручную и механическим способом;</p>	<p>Экспертная оценка выполнения практической работы Компьютерное тестирование</p>	<p>МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов. Тема 1.2. Техническое оснащение и организация рабочего места повара в процессе обработки и нарезки овощей и грибов</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Соответствие выбора способа обработки традиционных видов овощей и грибов; - Соответствие и правильность формы нарезки традиционных видов овощей и грибов заданию; - Правильность выполнения действий по нарезке овощей (простые формы, сложные формы) вручную и механическим способом; - Правильность выполнения действий по подготовке традиционных видов овощей и грибов к фаршированию; - Правильность выполнения действий по обработке, подготовке к тепловой обработке десертных овощей; - Точность расчета количества отходов при обработке сырья; - Точность проведения оценки качества обработанных овощей и грибов - Правильность выполнения действий по хранению обработанных овощей и грибов. 	<p>Экспертная оценка выполнения 5 лабораторных работ (по разным группам овощей)</p> <p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене</p> <p>Экспертная оценка качества обработанных овощей во время 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>	<p>МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.</p> <p>Тема 1.1. Требования к организации технологического процесса обработки, нарезки, формовки овощей и грибов. Значение овощей в питании. Требования к качеству, срокам хранения традиционных овощей и грибов.</p>
<p><i>ПК 2 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению блюд из овощей и грибов - правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд и гарниров из овощей и грибов 	<p>Компьютерное тестирование</p>	<p>МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.</p> <p>Тема 2.1. Санитарно-гигиенические требования к организации процесса приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов; - правильность организации рабочего места по приготовлению блюд и гарниров из овощей и грибов; - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов 	<p>Экспертная оценка выполнения практической работы</p> <p>Экспертная оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря</p> <p>Компьютерное тестирование</p>	<p>МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.</p> <p>Тема 2.3. Техническое оснащение и организация рабочего места повара при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов</p>
	<ul style="list-style-type: none"> - Правильность выбора тепловых режимов при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов; - Правильность выполнения действий по приготовлению блюд и гарниров из овощей и грибов; - Выполнение действий по приготовлению блюд из овощей и грибов с учетом временного регламента; - Правильность выполнения действий по оформлению и отпуску блюд и гарниров из овощей и грибов; - Точность расчета количества сырья для 	<p>Экспертная оценка выполнения 5 лабораторных работ (по разным группам овощей)</p> <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>МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.</p> <p>Тема 2.1. Характеристика основных видов пряностей и приправ, пищевых добавок, используемых при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов</p> <p>Тема 2.2. Приготовление блюд и гарниров из вареных и припущенных, жареных, тушеных и запеченных овощей и грибов</p> <p>.</p>

	<p>приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Точность проведения бракеража готовых блюд и гарниров из овощей и грибов - Соответствие и правильность выбора посуды для отпуска блюд и гарниров из овощей и грибов - Точность выбора режимов хранения готовых блюд из овощей и грибов в зависимости от вида реализации; - Правильность выполнения действий по вакуумированию, охлаждению, замораживанию готовых блюд и гарниров из овощей и грибов - Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд и гарниров из овощей и грибов до момента реализации 	<p>Экспертная оценка качества готовой продукции во время практических работ, учебной практики, практического экзамена;</p> <p>Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике</p> <p>Компьютерное тестирование Экспертная оценка выполнения лабораторной работы</p> <p>Экспертная оценка демонстрации умений на практическом экзамене Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику по практике</p> <p>Компьютерное тестирование</p>	
Промежуточная аттестация по модулю	<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 качества сырья, обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей и грибов;</p>	<p>Экзамен (квалификационный) по модулю</p>	<p>МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов. Темы 1.1.-1.2.; 2.1.-2.2.</p>

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.	<ul style="list-style-type: none"> - точно и в срок выполняет задания для самостоятельной работы, домашние задания, задания при аудиторной форме обучения; - демонстрирует понимание значимости профессии 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике</p>

	для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике.	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения лабораторных, практических работ, заданий во время учебной, производственной практики; - составляет план лабораторной работы, выполнения действий на практике 	<p>Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности (по дневнику)</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике</p>
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<ul style="list-style-type: none"> - определяет дефекты сырья, готовой продукции; - указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их устранения; - сравнивает технологические процессы (сравнивает % потерь и выход готовых блюд и изделий при различных способах тепловой обработки одних и тех же видов овощей) - выделяет характеризующие процесс параметры (характеризует температурные режимы разных способов приготовления блюд из овощей) - выполняет действия по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды - оценивает соответствие выхода готовой продукции норме, оценивает соответствие качества готовой продукции требованиям к качеству - производит самооценку в процессе мониторинга - соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике</p>
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	подготавливает доклады, рефераты по новым видам сырья, оборудования, технологиям и т.д.).	<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 презентацию, Осуществляет обучение с использованием ПК, Осуществляет сбор информации с помощью Интернет</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике, Экспертное наблюдение при выполнении компьютерной презентации</p>
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в знакомых ситуациях. - активно работает в группе - правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе; - демонстрирует действия по отпуску готовой продукции посетителю с учетом соблюдения правил поведения; - выполняет работу на производстве и на лабораторных работах с любыми коллегами 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p>ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует правильное использование технологического оборудования в процессе выполнения действий по обработке сырья, нарезке, формовке п/ф, приготовления блюд и изделий и их отпуска посетителю; - содержит технологическое оборудование, посуду, инвентарь в чистом и исправном виде в процессе работы; - демонстрирует правильное использование индивидуальных средств защиты при эксплуатации технологического оборудования; - демонстрирует правильное соблюдение правил личной гигиены в процессе выполнения лабораторных работ, прохождения производственной практики; - демонстрирует правильное применение знаний в типовых практических ситуациях при выполнении практических занятий, лабораторных работ, производственной практике; 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует правильную подготовку оборудования к использованию в соответствии с инструкцией по эксплуатации; - производит все действия с соблюдением 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 практикам.