МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Амвросиевский профессиональный лицей»

СОГЛАСОВАНО	**УТВЕРЖДАЮ**
Заместитель директора по УПР	Директор ГПОУ «Амвросиевский ПЛ»
_____ Баглай Л.Г.	_____ Сысенко А.М.
«29» 08 2019 г.	«28» августа 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 01

«ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ»

по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

Амвросиевка
2019

ОДОБРЕНА
методической комиссией по подготовке работников профессионального цикла пищевой промышленности и сферы обслуживания
Протокол №_1__
от «_29_»___08___2019___г.
Председатель методической комиссии
_____ /Т.Н.Петунина/

РАЗРАБОТАНА
на основе государственного образовательного стандарта по профессии (специальности) среднего профессионального образования
19.01.17 Повар, кондитер

Заместитель директора по УПР
_____ /Л.Г.Баглай /

Составители:
Петунина Т.Н. – преподаватель профессионального цикла, высшей квалификационной категории ГПОУ «Амвросиевский профессиональный лицей»

Лазебник Н.В. – мастер производственного обучения ГПОУ «Амвросиевский профессиональный лицей»

Рецензенты:
Заверуха Н. В. – преподаватель профессионального цикла первой категории, ГПОУ "Шахтёрский профессиональный лицей сферы услуг"

Рабочая программа переутверждена на 20__ /20__ учебный год
Протокол № ___ заседания МК от «____»_____20 __ учебный год
В программу внесены дополнения и изменения
(см. Приложение ____, стр.____)
Председатель МК _____ _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**4**
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**5**
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**6**
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	**9**
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	**10**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
Приготовление блюд из овощей и грибов.

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее примерная программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление блюд из овощей и грибов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области пищевой промышленности при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

- Проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- Обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- Охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

знать:

- Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- Характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- Технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
- Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- Правила проведения бракеража;
- Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- Правила хранения овощей и грибов;
- Виды технического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей, правила их безопасного использования.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:
всего – 240 часов, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 60 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 40 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 20 часов.
учебной практики – 72 часов.
производственной практики **–** 108

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно- коммуникационные технологии 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

Коды профессиональных компетенций	**Наименования разделов профессионального модуля***	**Всего часов** *(макс. учебная нагрузка и практики)*	**Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)**			***Практика***	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		**Самостоятельная работа обучающегося,** часов	**Учебная,** часов	***Производственная,*** *часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)*
			Всего, часов	**в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,** часов			
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	***8***
ПМ 0.1	**Раздел 1.** Приготовление блюд из овощей и грибов	**240**	**40**	**12**	**20**	**72**	**108**
	Производственная практика, часов *(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)*						
	Всего:	***240***	***40***		***20***	***72***	***108***

* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	**2**		**3**	**4**
Раздел ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов			**240**	
МДК.01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.			**40**	
Тема 01.01.1 Пищевая ценность сырья для блюд из овощей	**Содержание**		**2**	2
	1	Пищевая ценность овощей. Химический состав	1	
	2	Классификация овощей. Товароведная характеристика овощей.	1	
Тема 01.01.2. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.	**Содержание**		**18**	2
	3	Клубнеплоды, их обработка. Формы нарезки	1	
	4	Корнеплоды, их обработка. Формы нарезки.	1	
	5	Виды капустных овощей, их обработка. Формы нарезки.	1	
	6	Луковые овощи, их обработка. Формы нарезки.	1	
	7	Обработка салатных и пряных и десертных овощей	1	
	8	Обработка плодовых овощей Подготовка овощей для фаршировки	1	
	9	Консервированные овощи, их обработка	1	
	10	Обработка грибов	1	
	11	Организация роботы овощного цеха. Организация рабочего места повара	1	
	12	Сезонные нормы расхода овощей	1	
	13	Требования к качеству полуфабрикатов. Сроки хранения.		
	14-16	**ЛПЗ №1** Выполнение простых форм нарезки из корнеплодов и клубнеплодов	3	
	17-19	**ЛПЗ №2** Выполнение сложных форм нарезки из корнеплодов и клубнеплодов	3	
	20	**Контрольная работа №1 по теме «Механическая кулинарная обработка овощей и грибов».**	1	

Тема 01.01.3 Блюда и гарниры из овощей и грибов	**Содержание**		**20**	2
	21	Значение тепловой обработки продуктов. Виды тепловой обработки	1	
	22	Основные способы тепловой обработки	1	
	23	Вспомогательные способы тепловой обработки	1	
	24	Комбинированные способы тепловой обработки	1	
	25	Значение блюд из овощей и грибов в питании	1	
	26	Изменения в овощах при тепловой обработке	1	
	27	Блюда и гарниры из вареных овощей	1	
	28	Блюда и гарниры из припущенных овощей	1	
	29	Блюда и гарниры из жареных овощей	1	
	30	Изделия из овощей, правила подачи	1	
	31	Блюда и гарниры из тушеных овощей	1	
	32	Блюда и гарниры из запеченных овощей	1	
	33	Бракераж, сроки хранения овощных блюд. Технологические карты	1	
	34-36	**ЛПЗ №3** Приготовление блюд и гарниров из отварных и тушеных овощей	3	
	37-39	**ЛПЗ №4** Приготовление изделий из овощей	3	
	40	**Контрольная работа № 2 по теме «Блюда и гарниры из овощей и грибов»**	1	
		Тематика самостоятельного задания. - написание рефератов по темам: «Значение овощей в питании», «Изменение пищевых веществ при механической обработке», «Изменение пищевых веществ при тепловой обработке», «Требования к качеству полуфабрикатов и готовых блюд», «Блюда из отварных, запеченных, жареных овощей». - составление технологических схем: «Механическая кулинарная обработка клубнеплодов», «Механическая кулинарная обработка корнеплодов», «Механическая кулинарная обработка капусты», «Механическая кулинарная обработка лука и чеснока», «Механическая кулинарная обработка салатных, шпинатных овощей и пряной зелени», «Механическая кулинарная обработка десертных овощей», «Приготовление блюд и гарниров из вареных овощей», Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей», «Приготовление блюд из грибов». -выполнение творческих заданий по оформлению блюд из овощей и грибов -заполнение таблиц; -решение задач; -составление конспекта.	**20**	

УП. О1 Учебная практика	**Содержание**		**72**	
	1	Вводное занятие. Безопасность труда и пожарная безопасность на предприятии общественного питания.	6	2
	2	Экскурсия на предприятия общественного питания – столовую ГПОУ «АПЛ». Знакомство с технологическим процессом	6	
	3	Первичная обработка клубнеплодов, луковых и плодовых овощей, корнеплодов, капустных, салатно-шпинатных и пряных овощей. Простые формы нарезки овощей, их кулинарное использование.	6	
	4	Сложные формы нарезки овощей, их кулинарное использование. Отработка приемов нарезки овощей простыми и сложными формами.	6	
	5	Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей: картофель отварной; картофель в молоке; картофельное пюре; морковь припущенная.	6	
	6	Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей: картофель жареный из сырого и отварного; картофель жареный во фритюре; картофель жареный с луком или грибами; капуста жареная; грибы жареные	6	
	7	Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей: картофель тушеный; картофель тушеный с грибами и луком; картофель тушеный с сухофруктами; морковь тушеная с рисом и черносливом; капуста тушеная с грибами; рагу из овощей.	6	
	8	Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей: картофель запеченный; картофель запеченный с луком и грибами; картофель запеченный с яйцом и помидорами; капустная запеканка; грибы запеченные.	6	
	9	Приготовление блюд из фаршированных овощей: голубцы, свекла фаршированная овощами; перец фаршированный овощами; баклажаны (кабачки) фаршированные овощами; грибы фаршированные.	6	
	10	Приготовление изделий из овощей: котлеты картофельные; зразы картофельные, крокеты картофельные; котлеты морковные; котлеты капустные; шницель капустный; драники.	6	
	11	Приготовление блюд из грибов: грибы в сметане запеченные; рагу из грибов; грибы фаршированные.	6	
	12	Дифференцированный зачет	6	
		Самостоятельная работа Отработать формы нарезки овощей (простые и сложные)		

Раздел 3 Производственная практика	**108**	3
- Ознакомление с овощным сырьём, применяемым в предприятиях общественного питания, с требованиями к качеству овощного сырья, полуфабрикатов и готовых изделий; - Подготовка рабочего места, подбор посуды, инвентаря, инструментов для обработки овощей и грибов, приготовления готовых блюд и гарниров из овощей и грибов. - Выполнение технологических операций по подготовке сырья и приготовлению полуфабрикатов , готовых блюд и гарниров из овощей и грибов. - Соблюдение санитарных требований при выполнении технологических операций; - Проведение бракеража готовых блюд из овощей и грибов. - Организация правильного хранения полуфабрикатов и готовых блюд; - Оформление и подача готовых блюд в соответствии с правилами; - Эксплуатация механического и теплового оборудования. **Примерная тематика квалификационных работ (проектов)** 1. Картофель отварной; 2. Картофельное пюре; 3. Капуста отварная; 4. Овощи припущенные; 5. Картофель жареный из сырого; 6. Картофель жареный из вареного; 7. Котлеты морковные; 8. Котлеты картофельные; 9. Запеканка картофельная; 10. Голубцы овощные; 11. Перец фаршированный; 12. Капуста тушеная; 13. Рагу из овощей; 14. Картофель, тушенный с грибами; 15. Грибы в сметанном соусе. Грибы, тушенные с картофелем.		
Квалификационный экзамен		
Всего	**240**	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие:

кабинетов

- по поварскому делу;

мастерских

- Учебный кулинарный цех;

Технические средства обучения: АРМ преподавателя

- мультимедийной оборудование (экран, проектор, ноутбук);
- лицензионное программное обеспечение профессионального назначения;

Оборудование и рабочие места в поварской мастерской:

- рабочие места по количеству обучающихся: производственные столы;
- оборудование необходимое для работы: мясорубка, пароварка, электрические плиты, жарочный шкаф, миксер, ломтерезка ;
- кухонный инвентарь;
- набор инструкционных карт;
- плакаты « Тепловая обработка», «Формы нарезки» ;

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Наименование рабочего места	Оборудование	Инструмент, оснащение, приспособления
Учебный кулинарный цех	Производственные столы, спец.оборудование, мясорубки, ломтерезка, пароварка, фритюрница, холодильное оборудование, электрические плиты, блендер, миксер, жарочный шкаф.	Кулинарный инвентарь

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Кулинария «Повар Кондитер»: учеб. пособие/ Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – Издательский центр «Академия» 2006 – 328с.
2. Кулинария: учеб. пособие/ Т.А. Качурина. - : издательский центр «Академия», 2007-272с.
3. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий: Е.В. Данилевская. – М : Гамма Пресс 2000, 2002. – 832с.
4. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник / В.П. Золин.- М, : ИРПО; Издательский центр « Академия» 1998.-256с.
5. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов/ учебник- М.: Издательский центр « академия», 2003-240с.

Дополнительные источники:

1. Как украсить блюда: Ю. С. Усов, Е. А. Юхнина/ учебник-М: Издательство Эксмо, 2006.- 120с
2. Кулинария: В.И. Ермакова/ учебник – М.: Просвещение, 1993.-192с.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение программы модуля базируется на изучении общепрофессиональных дисциплин «Охрана труда», «Техническое оснащение и организация рабочего места», « Основы калькуляции и учета», « Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», « Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», производственное обучение технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.

Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках профессионального модуля «Приготовление блюд из овощей и грибов» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): Петунина Татьяна Николаевна, преподаватель высшей квалификационной категории, инженер-технолог общественного питания.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: Лазебник Надежда Владимировна, Хибик Лидия Алексеевна мастера производственного обучения 11тарифного разряда, повара 5 разряда.

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**
Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ	– изложение правил первичной обработки продуктов; – обоснованный выбор предполагаемой формы нарезки; – правильность выбора формовки овощей и плодов;	– тестирование – экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях и производственной практике
Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	– соблюдение техники безопасности при работе с электрооборудованием; – правильность выполнения последовательных операций; – демонстрация навыков владения ножом.	– тестирование – зачеты по темам на занятиях учебной практики

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**
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– Наличие положительных отзывов от мастера учебной практики – демонстрация интереса к будущей профессии – активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;	– Наблюдение и оценка мастера производственного обучения на практических и лабораторных занятиях при выполнении квалификационных работ, при выполнении практических заданий во время учебной и производственной практики.
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	– грамотное составление инструкционных карт; – демонстрация правильной последовательности выполнения действий при приготовлении блюд;	– соответствие нормативам и последовательности выполнения тех или иных видов работ – экспертная оценка выполнения практической работы
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	– решение стандартных профессиональных задач при приготовлении блюд; – самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	– Наблюдение и оценка мастера производственного обучения на практических занятиях при выполнении квалификационных работ, при выполнении практических заданий во время учебной и производственной практики.
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	– взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	– демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.	Тестирование Проверка практических навыков