

Тема 2.3. Подготовка сырья и приготовление блюд из теста Министерство образования и
науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Сабинский аграрный колледж»

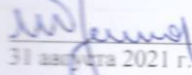
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01.МДК 01.01 «Технология обработки сырья и
приготовление блюд из овощей и грибов»**

для групп профессии 16675 «Повар»

2021 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 01 МДК.01.01 Приготовление блюд из овощей и грибов разработана на основе профессионального стандарта по профессии 16675 Повар Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н и в соответствии с квалификационными требованиями по профессии.

Согласовано
Зам. директора по ТО

 Ибрагимов Р.М
31 августа 2021 г.



Директор ГАПОУ «Сабинский аграрный колледж»
З.М. Викмухаметов

Утверждаю

№	Наименование раздела	Стр.
1.	Паспорт рабочей программы профессионального модуля	4
2.	Структура и содержание профессионального модуля	6
3.	Условия реализации профессионального модуля	11
4.	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	13

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы профессионального обучения по профессии 16675 Повар (для лиц с ОВЗ) и соответствующих компетенций (ПК):

ПК 1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку, традиционных видов овощей и плодов, подготовку приправ и гарниров.

ПК 2. Готовить и оформлять простые и основные блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

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 приготовление блюд из овощей и грибов;
- производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку приправ;
- готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов 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 приправ, гарниров, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов и приправ;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
- температурный режим и правило приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- правило проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правило хранения овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, приправ; правила их безопасного использования

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ

01. Приготовление блюд из овощей и грибов:

всего – 2928 часа на изучение модуля, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 312 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 208 часов, в том числе: лекций – 84 часа, практические занятия – 124 часов, УП 301 часов, ПП -100 часов

1.4. Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Приготовление блюд из овощей, 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 простые и основные 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 итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результат своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимый для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно обращаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля ПМ 01 МДК 01.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов

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
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1.	Раздел 1. Ведение технологического процесса первичной обработки сырья: овощей и грибов	100	40	60	-	-	-
ПК 1.2.	Раздел 2. Ведение технологического процесса приготовления блюд из овощей и грибов	108	44	64	-	-	-
	Производственная практика, часов	-					-
	Всего:	208	84	124	-	304	100

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Раздел 1 Ведение технологического процесса первичной обработки сырья: овощей и грибов		40		
Раздел 2 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов		44		
Тема 1. Товароведная характеристика и качественная оценка овощей плодов, грибов пряностей и приправ	Содержание учебного материала		2	
	1	Краткая характеристика, химический состав и пищевое значение овощей, плодов, грибов. Классификация. Виды. Упаковка, хранения. Кулинарное использование		1
Тема 2. Оборудование для обработки и приготовления блюд овощей и грибов.	Содержание учебного материала		2	
	1	Машины для обработки овощей: овощемоечные машины, картофелечистки. Подготовка машин к работе, правила эксплуатации и техники безопасности.		2
	2	Подготовка машин горячего цеха к работе, правила эксплуатации и техники безопасности.		2
Тема 3. Организация рабочих мест овощного и горячего цехов	Содержание учебного материала		2	
	1	Назначение овощного цеха, его характеристика. Поступление сырья в цех. Хранение сырья в цехе. Инвентарь и инструменты, хранение. Схема процесса обработки овощей. Правила хранения и транспортировки овощных полуфабрикатов. Отходы овощного цеха и их использование. Охрана труда и техника безопасности.		1
	2	Назначение горячего цеха, режим работы. Оборудование и его расстановка.		2

		Порядок подготовки к началу работы по изготовлению блюд и организации рабочего места. Последовательность изготовления и выпуска продукции. Соблюдение технологического процесса. Посуда, инвентарь, инструменты, их применение, хранение и уход за ним. Безопасность и охрана труда в горячем цехе.		
Тема 4. Первичная обработка, овощей, плодов и грибов	Содержание учебного материала		6	
	1	Общая схема обработки овощей. Особенности очистки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, тыквенных, бобовых овощей и зелени в зависимости от кулинарного использования		1
	2	Первичная обработка клубнеплодов. Схема первичной обработки картофеля, проценты отходов, хранение очищенного картофеля, способы нарезки картофеля (ручная, механическая). Формы нарезки (простые и сложные), их характеристика. Значение правильной нарезки.		2
	3	Первичная обработка корнеплодов (моркови свеклы, репы, брюквы). Схема первичной обработки, нормы отходов овощей при первичной обработке. Формы нарезки моркови (простые, сложные), свеклы. Кулинарное назначение и использование		2
	4.	Первичная обработка капустных и луковых овощей. Схема первичной обработки, нормы отходов овощей при первичной обработке. Формы нарезки. Кулинарное назначение и использование		2
	5	Обработка салатных и шпинатных овощей Схема первичной обработки, нормы отходов овощей при первичной обработке. Формы нарезки .Кулинарное назначение и использование		2
	6.	Обработка соленых, квашенных, сушеных и мороженых овощей. Нормы отходов при холодной обработке овощей.		2
	7.	Обработка грибов. Грибы, их кулинарное использование. Виды грибов. Порядок обработки свежих, сушеных и соленых грибов		2
	8.	Решение задач по теме. Работа со сборником рецептов		2
		Контрольная работа по теме 1.4.		3
	Лабораторно-практическая работа		8	
Первичная обработка, нарезка овощей, плодов и грибов, приготовление овощных полуфабрикатов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля.		3		
Самостоятельная работа при изучении раздела		7		
Систематическая проработка конспектов заданий, учебной и специальной литературы				

	(по вопросам к темам и параграфам учебных пособий). Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, самостоятельная работа со «Сборниками рецептов»			
	Примерная тематика домашних заданий Составление схемы «Классификация овощей» Составление технологических схем обработки корнеплодов (клубнеплодов), капустных, луковых овощей			
Раздел 2 Ведение технологического процесса приготовления блюд из овощей и грибов		44		
МДК 01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов		14		
Тема 5. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание учебного материала	20		
	1		Классификация овощных блюд по способу тепловой обработки (отварные, припущенные, жареные, запеченные) их характеристика. Изменения, происходящие при тепловой обработке (изменение массы, цвета, размягчение и т.д.).	2
	2		Блюда и гарниры из отварных овощей. Приготовление и отпуск. Требования качества к готовым блюдам и гарнирам. Подбор овощных гарниров к мясу и рыбе.	2
	3		Блюда и гарниры из жареных овощей. Основные правила жарки овощей. Ассортимент блюд. Требования к качеству	2
	4		Блюда и гарниры из тушеных овощей. Основные правила тушения овощей. Ассортимент блюд. Требования к качеству	2
	5		Блюда и гарниры из запеченных овощей; приготовление и отпуск. Нормы выхода, качественные требования к готовым блюдам. Условия и сроки хранения блюд и гарниров из овощей.	2
			Контрольная работа по теме «Блюда и гарниры из овощей и грибов»	3
	Лабораторно-практическая работа	12		
	Приготовление блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных овощей, плодов и грибов. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.			

	<p align="center">Самостоятельная работа при изучении раздела</p> <p>Систематическая проработка конспектов заданий, учебной и специальной литературы (по вопросам к темам и параграфам учебных пособий). Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, самостоятельная работа со «Сборниками рецептов» Составление отчета о лабораторной работе (записать рецептуру каждого блюда, указать выход готовых блюд, составить схему приготовления блюда, дать оценку качества приготовленных блюд)</p>		
	<p align="center">Примерная тематика домашних заданий</p> <p>Заполнение таблиц «Требование к качеству готовых блюд из овощей» Заполнение таблицы «Правила подачи овощных блюд»</p>		
	<p>Учебная практика Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Первичная обработка и нарезка овощей и грибов. 2. Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей и грибов. 3. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей и грибов. 4. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей и грибов. 5. Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей и грибов. 6. Требования к качеству овощных блюд и сроки их хранения. 7. Освоение приемов по проведению бракеража, оформлению и подаче блюд из овощей 	304	
	<p>Производственная практика Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Первичная обработка и нарезка овощей и грибов. 2. Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей и грибов. 3. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей и грибов. 4. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей и грибов. 5. Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей и грибов. 6. Требования к качеству овощных блюд и сроки их хранения. 	100	
	Всего	208	

3. Условия реализации программы профессионального модуля

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета:

- технология кулинарного и кондитерского производства;
- учебный кулинарный цех;
- учебный кондитерский цех;

Оборудование учебного кабинета технология кулинарного и кондитерского производства;

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор, экран.
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории технологии производства:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- стенды, плакаты, видеоролики, видеофильмы, презентации учебного материала;

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- комплект кухонной посуды, приборов;
- комплект инвентаря и инструментов;
- комплект технологического оборудования;
- комплект нормативной и технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия.
- компьютер и мультимедиа проектор, экран.

Оборудование учебного кондитерского цеха:

- комплект кухонной посуды, приборов;
- комплект инвентаря и инструментов;
- комплект технологического оборудования;
- комплект нормативной и технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия.
- компьютер и мультимедиа проектор, экран.

Реализация программы профессионального модуля ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов предполагает обязательную учебную и производственную практику по профилю специальности.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Кулинария, учебник. - М. Издательский центр «Академия», 2016 –400 с..
2. Качурина Т.А., Кулинария. Рабочая тетрадь, - М., Издательский центр «Академия», 2016 – 160 с.
3. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А., Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров, - М., Издательский центр «Академия», 2016 - 112 с.
4. Семиряшко Т.Г., Дерюгина М.Ю., Кулинария. Контрольные материалы, - М., Издательский центр «Академия», 2016 - 208 с.

5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания», учебник. - М., Издательский центр «Академия», 2016 - 320 с..
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, учебное пособие. - М. Издательский центр «Академия», 2010 – 432 с.
7. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов, учебник. - М. Издательский центр «Академия», 2016 –336 с.
8. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие - М., Издательский центр «Академия», 2016 - 496 с.

Дополнительные источники:

1. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий: учебное пособие, - М. Издательский центр «Академия», 2016 – 64 с.
2. www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html - Журнал «Питание и общество»
3. <http://pelmen4eg.ru> - Журнал «Гастроном»
4. www.pitportal.ru – Весь общепит России
5. www.edu.ru – каталог образовательных Интернет-ресурсов

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Междисциплинарный курс «Теоретическое обучение по профессии «Повар» является основой для дальнейшего изучения технологии приготовления блюд и кулинарных изделий. В рамках изучения МДК.01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов большое место отводится практическим занятиям, которые являются основой для прохождения учебной практики и практики по профилю специальности.

Программой предусматривается системная работа с нормативной и технологической документацией, осуществление технологических расчетов.

В рамках каждой темы осуществляется контроль качества сырья и полуфабриката, что обеспечивает системность и непрерывность процесса обеспечения качества продукции общественного питания. В процессе обучения используются информационно-коммуникационные технологии

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация профессионального модуля обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Опыт деятельности в организациях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла. Также преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты(освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	- демонстрация навыков подготовки к работе производственных помещений и поддержания их санитарного	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной

	состояния	и производственной практике
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике

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:

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку, традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ	<ul style="list-style-type: none"> - Проверять органолептическим способом качество овощей и плодов, пряностей и приправ для приготовления основных блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов; - Производить первичную обработку, нарезку и формовку, традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ в соответствии с алгоритмом; - Выбор производственного инвентаря и оборудования первичной обработки, нарезки и формовки, традиционных видов овощей и плодов, подготовки пряностей и приправ в соответствии с технологическим процессом; 	<p>Наблюдения за действиями на практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестирование; - экспертная оценка; - защита практических работ.
ПК 1.2. Готовить и оформлять простые и основные блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение технологии приготовления и оформления простых и основных блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов в соответствии с алгоритмом; - Соблюдение правил подачи простых и основных блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов в соответствии с требованиями; - Оценка качества готовых 	<p>Наблюдения за действиями на практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестирование; - экспертная оценка; - защита практических работ

	простых и основных блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов в соответствии с требованиями	
--	--	--

Прошито, пронумеровано и скреплено печатью

9 листов

Директор ГАПОУ «Сафьянский аграрный колледж»

Виктор Саметов З.М./

