

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и
грибов.

19.01.17 Повар, кондитер

(код, наименование профессии/специальности)

Рассмотрена и согласована методической комиссией
пищевой промышленности и ресторанного обслуживания

Протокол № 2 от «10» сентября 2020г.

Разработана на основе Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования Луганской Народной Республики по профессии среднего профессионального образования 19.01.17. Повар, кондитер, примерной программы профессионального модуля ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов.

Председатель методической комиссии

З. А. Шаповалова
(подпись Ф.И.О.)

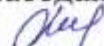
Заместитель директора по УПР

Е.В. Меренкова
(подпись Ф.И.О.)

Составители:

Шаповалова Зинаида Александровна, преподаватель дисциплин профессионального цикла, ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж информационных технологий и предпринимательства»

Полуэктова Марина Владимировна, преподаватель дисциплин профессионального цикла, ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж информационных технологий и предпринимательства»

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20 дп / 20 дд учебный год
Протокол № _____ заседания МК от « 01 » 09 2021 г.
Председатель МК  О.С. Луценко

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20 ___ / 20 ___ учебный год
Протокол № _____ заседания МК от « ___ » _____ 20 ___ г.
Председатель МК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20 ___ / 20 ___ учебный год
Протокол № _____ заседания МК от « ___ » _____ 20 ___ г.
Председатель МК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20 ___ / 20 ___ учебный год
Протокол № _____ заседания МК от « ___ » _____ 20 ___ г.
Председатель МК _____

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ГОС СПО ЛНР по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер.

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

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

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 технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования.

1.3. Использование часов вариативной части в ППКРС

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения	№, наименования темы	Количество часов	Обоснование включения в программу
1.	ПК.	Тема		Требования заказчика кадров

1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 220 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающихся – 72 часа, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 48 часов;
самостоятельной работы обучающихся – 24 часа;

учебной и производственной практики – 148 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ГОС СПО ЛНР по профессии:

Код (согласно ГОС СПО ЛНР)	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 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.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка учащихся			Самостоятельная работа учащихся		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов*	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1-1.2	МДК.01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	72	48	10	-	24	-		
ПК 1.1-1.2	Учебная практика	78						78	
ПК 1.1-1.2	Производственная практика	70							70
	Промежуточная дифференцированный квалификационный зачет, экзамен аттестация:								
	Всего часов:	220	48	10		24		78	70

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов

Наименование разделов, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК), тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов
1	2	3
МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов		48
Раздел 1. Приготовление блюд из овощей и грибов		48
Тема 1.1 Механическая кулинарная обработка овощей и грибов	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Введение. Цели, задачи, структура профессионального модуля. Последовательность освоения профессиональных компетенций.</p> <p>Товароведческая характеристика овощей и грибов. Пищевая ценность, классификация, требования к качеству. Сроки хранения.</p> <p>Организация работы овощного цеха. Подбор оборудования, инвентаря для обработки овощей и грибов. Правила безопасного использования.</p> <p>Технологический процесс обработки клубнеплодов, способы нарезки.</p> <p>Технологический процесс обработки корнеплодов, способы нарезки.</p> <p>Технологический процесс обработки капустных, луковых, плодовых овощей, способы нарезки.</p> <p>Технологический процесс обработки салатных, шпинатных, десертных и консервированных овощей, способы нарезки.</p> <p>Технологический процесс обработки грибов: свежих, сушеных, соленых, маринованных, способы нарезки.</p> <p>Отходы овощей, их использование. Способы минимизации отходов.</p> <p>Характеристика основных видов пряностей и приправ. Подготовка к использованию.</p>	14
	Лабораторные работы	2
	1. Простые и сложные формы нарезки овощей.	2
	Практическое занятие	2

	1. Составление схем механической кулинарной обработки овощей	2
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Составление технологических схем кулинарной обработки овощей. Составление сводных таблиц форм нарезки и кулинарного использования овощей. Составление тематических кроссвордов. Подбор видеороликов «Способы нарезки овощей», Реферат на темы «Значение, пищевая ценность и характеристика овощей» (виды овощей – на выбор обучающегося).	12
Тема 1.2 Приготовление блюд из овощей и грибов	Содержание учебного материала	
	Основные способы тепловой обработки: жарка и варка. Их виды. Краткая характеристика. Комбинированные и вспомогательные способы тепловой обработки. Их виды. Краткая характеристика. Организация производства в горячем цехе при приготовлении блюд из овощей и грибов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при тепловой обработке овощей и грибов. Блюда и гарниры из отварных овощей. Требования к качеству блюд. Сроки хранения. Оформление и отпуск. Бракераж готовой продукции. Блюда и гарниры из припущенных овощей. Требования к качеству блюд. Сроки хранения. Оформление и отпуск. Бракераж готовой продукции. Блюда и гарниры из жареных овощей. Требования к качеству блюд. Сроки хранения. Оформление и отпуск. Бракераж готовой продукции. Блюда и гарниры из тушеных овощей. Требования к качеству блюд. Сроки хранения. Оформление и отпуск. Бракераж готовой продукции. Блюда и гарниры из запеченных овощей. Требования к качеству блюд. Сроки хранения. Оформление и отпуск. Бракераж готовой продукции. Приготовление блюд из грибов. Требования к качеству блюд. Сроки хранения. Оформление и отпуск. Бракераж готовой продукции.	23
	Лабораторные работы	4
	2. Приготовление блюд и гарниров из отварных, припущенных овощей и грибов (картофель отварной, картофельное пюре, овощи, припущенные в молочном соусе).	2
	3. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей и грибов (картофель жареный во фритюре, кабачки жареные с майонезом, шницель из капусты, котлеты морковные).	2
	Практическое занятие	2

	2.Расчет сырья, составление технологических карт блюд из отварных, припущенных, жареных овощей и грибов.	1
	3.Расчет сырья, составление технологических карт блюд из тушеных и запеченных овощей и грибов	1
	Самостоятельная работа обучающихся	12
	Подготовка сообщений, докладов, рефератов: «Блюда из жареных овощей и грибов», «Блюда из тушеных овощей и грибов», «Блюда из запеченных овощей и грибов», «Виды и способы подачи гарниров».	
	Составление тематических кроссвордов. Составление технологических схем приготовления блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных овощей и грибов.	
Дифференцированный зачет		1
Учебная практика.		78
<p>Виды работ:</p> <p>Органолептическая оценка качества овощей.</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, подбор инвентаря и посуды для кулинарной обработки овощей.</p> <p>Первичная кулинарная обработка овощей: сортировка, колибровка, мойка, очистка.</p> <p>Нарезание овощей. Простые и сложные формы.</p> <p>Обработка консервированных овощей: квашеной капусты, соленых огурцов.</p> <p>Обработка свежих, соленых и сушеных грибов.</p> <p>Измельчение и натирание овощей.</p> <p>Подготовка овощей к фаршированию.</p> <p>Варка овощей в кожуре.</p> <p>Варка очищенных овощей основным способом и на пару.</p> <p>Протирание овощей для пюре.</p> <p>Формовка полуфабрикатов из протертой овощной массы.</p> <p>Подготовка и припускание овощей в молоке, в собственном соку.</p> <p>Подготовка и жарка овощей и грибов основным способом, во фритюре.</p> <p>Подготовка и тушение различных видов овощей и грибов в соусе.</p> <p>Подготовка и запекание овощей и грибов в жарочном шкафу.</p>		
Производственная практика		70
<p>Виды работ:</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей и грибов.</p>		

Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей и грибов. Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей и грибов. Порционирование, оформление и отпуск блюд. Органолептическая оценка качества готовой продукции. Проведение бракеража блюд. Приготовление и припускание овощей в молоке, в собственном соку. Приготовление и жарка овощей и грибов основным способом, во фритюре. Приготовление и тушение различных видов овощей и грибов в соусе. Приготовление и запекание овощей и грибов в жарочном шкафу.	
Тематика курсовых работ	-
Обязательная аудиторная нагрузка по курсовой работе	-
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет, экзамен квалификационный	
Всего часов: 220/ 48/24	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов: «Технология кулинарного производства»; лабораторий «Товароведение продовольственных товаров»; «Техническое оснащение и организация рабочего места»; «Микробиология, санитария и гигиена».

Подготовка внеаудиторной работы должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей). Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

комплект теплового и механического оборудования, инвентаря и столовой посуды;

комплект технологических карт;

комплект учебно-методической документации;

наглядные пособия (плакаты, схемы, муляжи блюд).

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением

обучающие презентации,

видеофильмы.

Оборудование лаборатории и рабочих мест учебного кулинарного цеха:

рабочие места по количеству обучающихся;

механическое оборудование;

холодильное оборудование;

электроплита;

инструменты;

стенды, комплект методических рекомендаций по проведению лабораторных работ;

электронные видеоматериалы в соответствии с паспортом лаборатории;

сборник учебных технологических карт в соответствии с паспортом лаборатории.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды как в образовательной

организации, так и в организациях, соответствующих профилю профессионального модуля ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов. Преподавание МДК модуля должно носить практическую направленность. В процессе лабораторно-практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение профессионального модуля предусматривает прохождение обучающимися учебной и производственной практик в стенах образовательного учреждения (организации) и в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки профессионального модуля.

Изучение таких общепрофессиональных дисциплин как: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Экономические и правовые основы производственной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности», «Основы калькуляции» должно предшествовать освоению данного модуля или изучается параллельно.

Теоретические занятия должны проводиться в учебном кабинете технологии кулинарного производства, безопасности жизнедеятельности и охраны труда; лабораторные работы и учебная практика проводятся в учебном кулинарном цехе.

Лабораторно – практические занятия и учебная практика проводятся в учебном кулинарном цехе согласно Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования Луганской Народной Республики по профессии.

Текущий и промежуточный контроль обучения должен складываться из следующих компонентов:

- **текущий контроль:** опрос обучающихся на занятиях, проведение тестирования, оформление отчетов по лабораторным работам и практическим занятиям, решение производственных задач обучающимися в процессе проведения теоретических занятий и т.д.

- **промежуточный контроль:** дифференцированный зачет.

4.3. Кадровое обеспечение образовательной деятельности

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю

профессионального модуля ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов и профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля; рабочий разряд на 1-2 разряда выше разряда выпускаемых рабочих; опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы: стажировка в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

4.4. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Богушева В. И. Б 74 Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. — Ростов н/Д : Феникс, 2007.

Дополнительные источники:

1. Анфимова Н. А., Татарская Л. Л. Кулинария: учеб. - М.: Изд. центр «Академия», 1998. – 328 с.

2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учеб. - М.: Изд. центр «Академия», 2008. -272 с.

Интернет источники:

1. <http://www.chefcompany.ru>.
2. <http://povar.ru>
3. <http://chefs.ru>
4. <http://vkusnye – idei.ru>
5. <http://povar.3dn.ru>
6. <http://www.povara.ru>
7. <http://otipb.ucoz.ru>
8. <http://i-povar.ru>
9. <http://prosto-povar.ru>
10. <http://fudz.ru>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем при проведении лабораторных работ, практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
<p>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 технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования.</p>	<p>Демонстрация учебного материала; описание и объяснение определений</p>	<p>Текущий контроль. Выполнение практических и лабораторных работ Защита выполненных практических работ. Контрольные работы по темам МДК. Зачеты по разделу профессионального модуля. Комплексный экзамен по профессиональному модулю.</p>
<p>уметь: проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;</p>	<p>Демонстрация навыков соблюдения технологии приготовления блюд из овощей и грибов; соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации</p>	<p>Текущий контроль. Выполнение практических и лабораторных работ Защита выполненных практических работ. Контрольные работы по темам МДК.</p>

<p>обрабатывать различными методами овощи и грибы; нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы</p>	<p>электрооборудования и режущих инструментов; соблюдение алгоритма первичной обработки овощей и грибов</p>	<p>Оценка выполнения работ на учебной и производственной практике. Зачеты по разделу профессионального модуля. Комплексный экзамен по профессиональному модулю.</p>
--	--	---