

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ

ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«РЫЛЬСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»

Принято на заседании
Совета техникума
Протокол № 4 от 29.08.2014 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБОУ СПО
«Рыльский аграрный техникум»

А.В. Харин
приказ № 425
от «29» августа 2014 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПМ. 01

«ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ»

для профессии: 19.01.17 «Повар, кондитер»

Рыльск 2014 г.

Рабочая программа ПМ.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 19.01.17 «Повар, кондитер».

Организация – разработчик: Областное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Рыльский аграрный техникум».

Разработчик: Марченко Елена Юрьевна, преподаватель ОБОУ СПО «Рыльский аграрный техникум».

Рабочая программа ПМ.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов» рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК

Протокол № 1 от «29» августа 20 14 г.

Председатель ПЦК Мамл Мамлеева Н.А.

Рабочая программа ПМ.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов» рассмотрена и одобрена на заседании методического совета техникума

Протокол № 4 от «29» 08 20 14 г

Председатель методического совета [подпись] А.В. Харин

Заместитель директора по учебной работе [подпись] И.Н. Добрынина

Методист [подпись] Н.И. Шатилина

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля	4
2. Результаты освоения профессионального модуля.....	6
3. Структура и содержание профессионального модуля.....	7
4. Условия реализации профессионального модуля.....	12
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля вида профессиональной деятельности	15

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов

1.1 Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».

Основной вид профессиональной деятельности (ВПД) - «Приготовление блюд из овощей и грибов»;

профессиональные компетенции:

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.

Уровень образования: основное общее, среднее общее образование.

Опыт работы: не требуется.

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

С целью освоения 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 способами 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 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. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Всего - **78** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **36** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **24** часа;

самостоятельной работы обучающегося - **12** часов;

учебной и производственной практики - **42** часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.

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

<i>Код</i>	<i>Наименование результата обучения</i>
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, 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

Индекс	Наименование разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			обязательная аудиторная учебная нагрузка обуч-ся		самостоятельная работа обучающегося, часов	учебная, часов	производственная, часов
			всего, часов	в т.ч. лабор. и практич., часов			
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	78	24	12	12	12	30
	Раздел1. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов	18	12	6	6	6	12
	Раздел2. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов	18	12	6	6	6	18
	Всего	78	24	12	12	12	30

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация профессионального модуля имеется в наличии:

учебные кабинеты: технологии кулинарного производства, безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

мастерские: учебного кулинарного цеха;

лаборатории: микробиологии, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров; технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:

учебная мебель для обучающихся, рабочее место для преподавателя, шкафы, плакатницы, учебная доска, плакаты, видеофильмы, электронные файлы, учебники, учебные пособия, муляжи блюд из овощей

Технические средства обучения:

мультимедийный комплекс, телевизор, видеомагнитофон.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

производственные столы, машина для очистки овощей, машины для нарезки сырых и вареных овощей, комплекты производственных ножей, приспособления и инструменты, необходимый инвентарь и посуда, муляжи и натуральные образцы овощей, грибов, блюд из них, холодильное оборудование, универсальный привод с комплектом сменных механизмов

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:

1. микробиологии, санитарии и гигиены - специальная лабораторная мебель, микроскопы, реактивы, натуральные образцы дезинфицирующих и гигиенических средств, инструментарий, инструкционные карты,

2. товароведения продовольственных товаров – столы, стулья, разделочные доски, ножи, натуральные образцы овощей и грибов, муляжи образцов недоброкачественных овощей, стандарты, сертификаты качества

3. технического оснащения и организации рабочего места – учебная мебель, образцы оборудования для овощного цеха, машины для нарезки и протирания овощей, образцы теплового оборудования, плакаты, схемы.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Производственные столы, машины для обработки и нарезки овощей; муляжи блюд, натуральные образцы овощей, инструменты, посуда, плакаты, стандарты, сборники рецептов, инструкционные карты, инструкции по охране труда

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, 2012;
2. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария, 2011;
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания, 2012;
4. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов, 2012;
5. Матюхина З.П. Физиология питания, гигиена и санитария, 2004;
6. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания, 2013;

Дополнительные источники:

1. Учебное пособие по производственному обучению профессии «повар», 1,2 части, 2011;
2. Интернет-информация (учебный кабинет информатики).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения аудиторных занятий, лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных и групповых заданий.

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

	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, полученные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1.	Студент должен уметь: Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	Индивидуальный: оценка выполнения практических работ, оценка выполнения самостоятельной работы студентов, индивидуальных творческих заданий.
ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов	
ПК 1.3.	Студент должен знать: ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных овощей и грибов;	Комбинированный: индивидуальный и фронтальный опрос в ходе аудиторных занятий, тестирований, оценка выполнения индивидуальных и групповых заданий, оценка подготовленных сообщений и докладов.
ПК 1.4.	характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;	
ПК 1.5.	технику обработки овощей, грибов, пряностей;	

ПК 1.6.	способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;	Индивидуальная оценка общих компетенций (ОК).
ПК 1.7.	температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;	
ПК 1.8.	правила проведения бракеража;	
ПК 1.9.	способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;	
ПК 1.10.	правила хранения овощей и грибов;	
ПК 1.11.	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей, правила их безопасного использования	
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, поддерживать его санитарное состояние	
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	