

Согласовано

Педагогическим советом

МБОУ «Учебный центр»

« 30 » августа 2019 г.

Утверждаю

Директор МБОУ «Учебный центр»

П.В. Данилов

« 30 » августа 2019 г.



Рабочая учебная программа профессионального цикла ПМ.01
основной профессиональной образовательной программы по профессии
16675 «Повар»

муниципального бюджетного образовательного учреждения
«Учебный центр профессионального обучения»
городского округа г. Урюпинск

«Приготовление блюд из овощей и грибов»

Профессия: Повар

Квалификация: 2-3 разряд

Код профессии: 16675

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 9 месяцев

Урюпинск, 2019 год

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе профессионального стандарта «Повар» (Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г. № 610н.). Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), утвержденными постановлениями Минтруда России от 05.03.2004г. №30.

Организация-разработчик: Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Учебный центр профессионального обучения» городского округа г. Урюпинск (МБОУ «Учебный центр»)

Разработчик: Козленкова Светлана Николаевна, мастер производственного обучения МБОУ «Учебный центр»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр 3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля

Приготовление блюд из овощей и грибов

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы профессионального обучения - программы подготовки рабочих по профессии 16675 «Повар».

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;

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен 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.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся 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.Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

– обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - **20 часов.**

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ
ПК 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 её достижения, определённых 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	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Практика	
			Всего часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
ПК 1- ПК 2	Тема 1. Первичная обработка нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ	12	3	-	9	
	Тема 2. Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.	8	2	-	6	
	Всего:	20	5		15	

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю
ПМ 01 «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 работа (проект) (если предусмотрены)		Объём часов	Уровень освоения
1	2			
Тема 1. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.	<i>Содержание учебного материала</i>		3	
	1.	Клубнеплоды, корнеплоды, капустные, луковые, салатные, десертные, плодовые: ассортимент, товароведная характеристика, обработка, требования к качеству	1	1
	2.	Грибы: ассортимент, товароведная характеристика, обработка, требования к качеству, правила хранения, охлаждение и замораживание	1	1
	3.	Пряности, приправы, пищевые добавки: ассортимент, товароведная характеристика, обработка, кулинарное использование	1	1
	<i>Практические занятия</i>		9	
	1	Клубнеплоды, корнеплоды ,капустные, луковые, салатные, десертные, плодовые: ассортимент, товароведная характеристика, обработка, требования к качеству	3 3	2 2
Тема 2. Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов. Технология обработки сырья и	<i>Содержание учебного материала</i>		2	
	1.	Отварные, припущенные ,жареные ,запеченные ,тушёные блюда и гарниры из овощей: технология приготовления, оформление и подача, сервировка, требования к качеству, бракераж	1	2
	2.	Блюда из грибов: технология приготовления, оформление и подача, сервировка, требования к качеству бракераж	1	2
	<i>Практические занятия</i>		6	
	1.	Отварные, припущенные, жареные, запеченные, тушёные блюда и гарниры из овощей: технология приготовления, оформление и подача, сервировка, требования к качеству, бракераж	3	3

приготовления блюд из овощей и грибов	2 Блюда из грибов: технология приготовления, оформление и подача, сервировка, требования к качеству, бракераж.	3	3
	Всего	20	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально - техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

рабочее место мастера производственного обучения - 1;

рабочие места обучающихся – по количеству обучающихся;

комплект учебно – методической документации в соответствии с паспортом кабинета.

Технические средства обучения кабинета: компьютер, мультимедийный проектор.

Оборудование кабинета ЛПЗ по кулинарии:

- оборудование и инструменты;
- рабочее место мастера;
- рабочие места для обучающихся – по количеству обучающихся;
- комплект инструкционных карт;

Оборудование: весоизмерительное оборудование, тепловое оборудование (духовой шкаф, электроплита, т.д), холодильное оборудование, раковины для мытья кухонной и столовой посуды.

Инструменты и приспособления: сковороды, кастрюли разного объема, миски, ситейники, ножи, доски разделочные, противни, столовая посуда, столовые приборы.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Ермакова В.И. « Основы кунарии»: Учебник для 8-11 кл общеобразовательных учреждений.-3-е издание – М.: Просвещение , 2000.-190 С.:ИЛ.-ISBN 5-09-009722-4

2 . Ковалев Н.И., Гришин П.Д. «Технология приготовления пищи», Ленинград, 1955 год. Государственное издательство торговой литературы.

Интернет – ресурсы:

1. <http://eda.server.ru> – Еда.
2. <http://www.millionmenu.ru/> - Миллион меню
4. <http://supercook.ru> – КУЛИНАРИЯ

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение данного модуля должно предшествовать изучение следующих дисциплин: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Безопасность жизнедеятельности», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Экономические и правовые основы производственной деятельности», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организации соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла. Эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется мастером производственного обучения в ходе проведения промежуточной аттестации. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся сформированность профессиональных компетенций:

Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания)
Умения: – проверять органолептическими методами готовность овощей и грибов; – выбирать производственный инвентарь 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.
Знания: – ассортимента, товароведной характеристики и требований к качеству различных видов овощей и грибов; – характеристики основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; – техники обработки овощей и грибов, способы минимизации отходов при нарезке и обработке; – температурного режима и правил приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; – правил проведения бракеража; – способов сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуры подачи; – правила хранения овощей и грибов; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей, правила их безопасного использования