

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
«Учебный центр профессионального обучения»
городского округа г.Урюпинск

Согласовано:

Методическим объединением МБОУ

«Учебный центр»

«29» 08 2016г.

Утверждаю:

Директор МБОУ «Учебный центр»



Данилов П.В.

«01» 09 2016г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов по профессии «Повар»
код 16675

город Урюпинск 2016

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»

	стр
1. Паспорт 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	11

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля **ПМ 01 «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 «Повар» код **16675**

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована для профессиональной подготовки на базе среднего общего образования, опыт работы не требуется 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;

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.Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **30 часов**, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **20 часов**;
самостоятельной работы обучающихся – **10 часов**

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности токарная обработка заготовок, деталей, изделий и инструментов, 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)	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		
ПК 1- ПК 2	Раздел 1. Первичная обработка нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.		3	-	5	9
	Раздел 2. Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.		2	-	5	6
	<i>Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</i>	-	-	-	-	-
	Всего:	30	5		10	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			
Раздел 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.	Содержание учебного материала		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
	Практические занятия		9	
	1 Клубнеплоды ,корнеплоды ,капустные ,луковые ,салатные ,десертные , плодовые: ассортимент, товароведная характеристика, обработка, требования к качеству		3	2
	2. Грибы: ассортимент, товароведная характеристика, обработка, требования к качеству, правила хранения, охлаждение и замораживание.		3	2
	3 Пряности, приправы, пищевые добавки: ассортимент, товароведная характеристика, обработка, кулинарное использование		3	2
Раздел 2.				
Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	Содержание учебного материала		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
	3.			2
	Практические занятия.		6	
	1. Отварные, припущенные ,жареные ,запеченные ,тушёные блюда и гарниры из овощей: технология приготовления, оформление и подача, сервировка, требования к качеству, бракераж		3	3
	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 и рабочих мест **кабинета ЛПЗ:**

рабочее место преподавателя;1

рабочие места обучающихся (14);

комплект учебно – методической документации в соответствии с паспортом кабинета;

электронные видеоматериалы в соответствии с паспортом кабинета;

сборник медиа - уроков в соответствии с паспортом кабинета.

Технические средства обучения **кабинета технологии кулинарного производства:**

компьютер, мультимедийный проектор, принтер, сканер, плакаты, экран и прочие средства обучения.

-кабинета ЛПЗ:

Оборудование мастерской и рабочих мест **учебного кулинарного цеха:**

оборудование и инструменты в соответствии с паспортом учебного кулинарного цеха;

рабочее место мастера;

рабочие места для обучающихся (14);

комплект инструкционных карт ;

Оборудование: Весоизмерительное оборудование, тепловое оборудование (жарочные шкафы, электроплиты, электросковороды и т.д), холодильное оборудование, ванны для мытья кухонной и столовой посуды

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

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1 .Ермакова В.И. « Основы кунариии» :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.

3 . Матюхина З.П., Королькова Э.П. «Товароведение пищевых продуктов» Учебник для начального профессионального образования. — М.: ИРПО; Изд. центр "Академия", 1998. — 272 с.

Интернет – ресурсы:

1. <http://eda.server.ru> – Еда. Дата последнего обращения 24.05.2012

2. <http://www.millionmenu.ru/> - Миллион меню. Дата последнего обращения 24.05.201

3. <http://www.vkusno.kg> - Вкусно.kg Дата последнего обращения 24.05.2012

4. <http://supercook.ru> – КУЛИНАРИЯ.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение данного модуля должно предшествовать изучению следующих дисциплин: «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».

Практическое обучение проходит концентрированно и проводится рассредоточено

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 (вида профессиональной деятельности)

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе профессионального модуля, обеспечивает организацию и проведение текущего контроля .

Текущий контроль проводится мастером в процессе проведения практических работ, тестирования, решения карточек – заданий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся сформированность профессиональных компетенций:

Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
Проверять органолептическими методами готовность овощей и грибов	тестовые задания, аудиторная самостоятельная работа
Выбирать производственный инвентарь для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов.	тестовые задания, аудиторная самостоятельная работа
Обрабатывать различными способами овощи и грибы	тестовые задания, устный опрос, аудиторная самостоятельная работа
Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов	тестовые задания, устный опрос, аудиторная самостоятельная работа
Охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы	тестовые задания, устный опрос, аудиторная самостоятельная работа
Знать:	
Ассортимент ,товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов.	тестовые задания, устный опрос, аудиторная самостоятельная работа
Характеристику основных видов пряностей ,приправ ,пищевых добавок применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов	тестовые задания, аудиторная самостоятельная работа
Технику обработки овощей и грибов, способы минимизации отходов при нарезке и обработке	тестовые задания, устный опрос, аудиторная самостоятельная работа
Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов	тестовые задания, устный опрос, аудиторная самостоятельная работа
Правила проведения бракеража	тестовые задания, устный опрос, аудиторная самостоятельная работа
Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи.	тестовые задания, устный опрос, аудиторная самостоятельная работа
Правила хранения овощей и грибов	тестовые задания, устный опрос, аудиторная самостоятельная работа
Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей ,грибов, пряностей, правила их безопасного использования.	тестовые задания, аудиторная самостоятельная работа

